

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 268/16)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke szerint létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„BUTELO DE VINHAIS” vagy „BUCHO DE VINHAIS” vagy „CHOURIÇO DE OSSOS DE VINHAIS”

EK-szám: PT/PGI/005/0459/20.04.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Gabinete de Planeamento e Políticas
Cím: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-1099-073 Lisboa
Tel.: (351) 213 819 300
Fax: (351) 213 876 635
E-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. *Kérelmező:*

Név: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara
Cím: Edifício da Casa do Povo
Largo do Toural
P-5320-311 Vinhais
Tel.: (351) 273 771 340
Fax: (351) 273 770 048
E-mail: ancsub@bisaro.info
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.2. osztály: Húsalapú termékek (főtt, sózott, füstölt)

4. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Butelo de Vinhais” vagy „Bucho de Vinhais” vagy „Chouriço de Ossos de Vinhais”

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

- 4.2. Leírás: Töltött, füstölt, bísaro fajtájú sertés vagy annak más fajtákkal – ha félig bísaro származású (fajtisza bísaro állatok más fajtákkal történő keresztezéséből származó, törzskönyvezett, F1. kategóriájú állatok) – történő keresztezéséből született sertés bordáinak részeiből és gerincoszlopából származó húsból, zsírból, csontból és porcból készült, a sertés gyomorba („bucho”), hólyagjába vagy vastagbélbe („palaio”) töltve. A töltelék sárgás, vöröses és sötétbarna szín között változik, súlya 1–2 kg, kör-, ovális vagy henger alakú, mérete a töltéshez alkalmazott béltől függően változó (a gyomorba vagy hólyagba töltött termék 10–15 cm átmérőjű, a vastagbélbe töltött pedig kb. 20 cm hosszú, és 10–15 cm átmérőjű), kívülről látszanak a csontok.
- 4.3. Földrajzi terület: Figyelembe véve a hagyományos tenyésztési módszert, az állati takarmány típusát, a helyi népesség hagyományos állatgondozási szakértelmét, a kétségtől megkülönböztetett minőségű nyersanyagok előállításához használt élelmiszer-alapanyagok kifejlesztéséhez szükséges talajviszonyokat, a „Butelo de Vinhais” előállításához használt bísaro és keresztezett sertések születésének, nevelésének, hizlalásának, levágásának és feldarabolásának területe az alábbi területeket foglalja magában: Bragança körzetének Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ancieães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso és Vinhais településeit és Vila Real körzetének Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar és Vila Real településeit, mivel csak ebben a térségben lelhetőek fel az élelmiszer-alapanyagok és a szükséges állatgondozási módszer. Tekintettel a „Butelo de Vinhais” előállításához szükséges különleges éghajlati viszonyokra, a népesség szakértelmére, valamint a hagyományos és örök érvényű helyi módszerekre, a feldolgozás a következő földrajzi területekre terjed ki: Bragança körzetének Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ancieães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso és Vinhais települései.
- 4.4. A származás igazolása: A „Butelo de Vinhais” csak megfelelő engedéllyel rendelkező és a fent említett feldolgozási területen található feldolgozási létesítményekben állítható elő. A termék nyomonkövethetőségének igazolása érdekében az előállítás teljes folyamatát szigorú felügyeleti rendszernek vetik alá. A nyersanyag a fajta állattenyésztési jegyzékében regisztrált bísaro fajtájú sertésekből vagy olyan állatok közötti keresztezésből (F1) született sertésekből származik, amelyek egyik szülője bísaro fajtájú, és az állattenyésztési jegyzék felnőtt állatok könyvében jegyezve van, valamint hagyományos, félextenzív tenyésztési rendszernek megfelelő területtel rendelkező, hagyományos takarmányozást biztosító mezőgazdasági üzemekben nevelkedtek. Hangsúlyozandó, hogy a disznók jelentős mennyiségű gesztenyét fogyasztanak, ez adja a hús tökéletesen sajátos és elismert organoleptikus tulajdonságait. A disznókat engedélyezett és az előállítás földrajzi területén található egységekben vágják le és darabolják fel. A feldolgozási műveletek kizárólag a csoport által engedélyezett telephelyeken végezhetőek el a felügyeleti szerv jóváhagyását követően. Az egyes tételeken feltüntetett hitelesítő jelzés számmal van ellátva, hogy a termék egészen a származási mezőgazdasági üzemig nyomonkövethető legyen. A származás a sorozatszám alapján, amely a hitelesítő jelzés kötelező eleme a teljes termelési folyamat során bármikor igazolható.
- 4.5. Az előállítás módja: A húst a csonttal és porccal együtt kis darabokra vágják, edénybe rakják, sóval, fokhagymával, paprikával, babérlevéllel, vízzel és a régió borával (amely „testessége” és savassága hozzájárul a keverék és a végtermék jó minőségéhez) megfűszerezik, illetve összekeverik. A keveréket, amelyet helyiek „adobá”-nak neveznek, 1–3 napon át pihentetik. Miután az utolsó fűszerezés is megtörtént, vastagbélbe, gyomorba vagy hólyagba töltik, amelyet előzőleg kifőztek, vagy egyik végén pamutszállal elkötnek, másik végén pedig a töltelék megfelelő betöltése után kötnek el. Ezt követően kis tűzön, tölgy- vagy gesztenyefából származó tűzifán megfűstölik hagyományosan legalább 15 napon át, majd hűvös helyen érlelik. A „Butelo de Vinhais” mindig egészben, a származási helyen előrecsomagolva kerül forgalomba. A termék jellege és összetétele nem engedi meg az adagokban, vagy szeletelve történő forgalmazást. A csomagoláshoz – amennyiben sor kerül rá – a termékre ártalmatlan és semleges anyagokat használnak fel, normál, ellenőrzött légnyomás mellett vagy vákuumos formában. A csomagolást kizárólag a feldolgozás földrajzi területén lehet végrehajtani oly módon, hogy biztosítva legyen a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés, valamint ne következhesen be a termék ízének és mikrobiológiai tulajdonságainak bárminemű elváltozása.
- 4.6. Kapcsolat: Az ebben a régióban végzett sertésenyésztés múltja és jelentősége különböző állatszobrokra került megörökítésre, valamint az itteni települések kiváltságleveli is említést tesznek a sertésfélék és az azokból készült termékek után fizetett adókról. A termék kapcsolata a földrajzi térséggel az (autokton) állatfajtákon, a helyi termékeken alapuló takarmányozáson, a húsdarabok kiválasztásának szakértelmén, a régió fáiak felhasználásával, fokozatos tűzön történő füstölésen és a régióban előforduló igen hideg és száraz környezetben megvalósuló érlelésen keresztül alakult ki.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Cím: Av. 25 de Abril, 273 S/L
P-5370-202 Mirandela

Tel.: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

E-mail: tradição-qualidade@clix.pt

A Tradição e Qualidade elismerten eleget tesz a 45011:2001 szabvány előírásainak.

- 4.8. Címkézés: A csomagoláson kötelezően fel kell tüntetni a „Butelo de Vinhais – Indicação Geográfica Protegida” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy a „Bucho de Vinhais – Indicação Geográfica Protegida” vagy a „Chouriço de ossos de Vinhais – Indicação Geográfica Protegida” feliratot, a megfelelő közösségi logót, valamint a Vinhais termékek itt közölt minta szerinti emblémáját. A címkén szintén fel kell tüntetni a hiteles márkajelzést, ami kötelezően tartalmazza a termék nevét és a megfelelő feliratot, a felügyeleti szerv nevét és a sorozatszámot (a termék nyomkövethetőségét biztosító numerikus vagy alfanumerikus kódot).

