

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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 289/16)

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

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CHOURIÇO AZEDO DE VINHAIS” vagy „AZEDO DE VINHAIS” vagy „CHOURIÇO DE PÃO DE VINHAIS”

EK-szám: PT/PGI/005/0458/20.04.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termék-leírás 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: ancsb@bisaro.info
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.2. osztály: Húsból készült termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

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

- 4.1. *Elnevezés:* „Chouriço Azedo de Vinhais” vagy „Azedo de Vinhais” vagy „Chouriço de Pão de Vinhais”
- 4.2. *Leírás:* Bísaro fajtájú vagy legalább 50 %-os Bísaro vérvonalú sertés (F1-es, tiszta vérvonalú, törzskönyvezett, Bísaro fajtájú állatok más fajtával történő keresztezéséből származó állat) húsból, zsiradékából, tájjellegű búzakenyérből és Trás-os-Montes-i olajból (melyek nélkülözhetetlenek a termék ízéhez, illatához, és állagához) készült, egyik végén előzőleg levartt vagy megkötött, majd még egy-két csomóval ellátott és kifordított, sertésvastagbélbe töltött, füstölt kolbász, melyet a másik végén pamutspárgával lekötnek. Külseje egyenes, 20–25 cm hosszú, átmérője hengeres, 7–10 cm vastag, színe sárgásbarna. A töltelék színe szintén sárgásbarna, vágási felülete homogén. Végső súlya körülbelül 300 g.
- 4.3. *Földrajzi terület:* Figyelembe véve az állatok takarmányozását és hagyományos tenyésztési módját, a helyi lakosság állattartási szakértelmét, a vitathatatlan és megkülönböztetett minőségű alapanyag előállításához nélkülözhetetlen takarmányalap termeléséhez szükséges talajviszonyokat, a „Chouriço azedo de Vinhais” előállításához használt Bísaro és keresztezett sertések születési helyét, nevelését, tenyésztését, levágását és darabolását, a földrajzi területet Bragança körzetében Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso és Vinhais, települések, Vila Real körzetében 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 település határolja, mivel csak ezen a területen található meg a kívánt takarmányozási és állattartási feltételek. Tekintettel a „Chouriço azedo de Vinhais” előállításához szükséges különleges éghajlati viszonyokra, a helyi lakosság hagyományos és változatlan szakértelmére, a feldolgozás földrajzi területét Bragança körzetében Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, a Vimioso és Vinhais település alkotja.
- 4.4. *A származási igazolása:* A „Chouriço azedo de Vinhais” csak az említett feldolgozási területen lévő és megfelelően engedélyezett létesítményekben állítható elő. Az egész termelési folyamatot szigorú ellenőrzési rendszer felügyeli, mely lehetővé teszi a „Chouriço azedo de Vinhais” teljes nyomonkövethetőségét. Az alapanyag a Bísaro fajtájú sertések törzskönyvébe bejegyzett állattoktól vagy olyan keresztezett (F1) állattoktól származhat, melyek egyik felmenője Bísaro fajtájú, és szerepel a felnőtt állatok törzskönyvében, továbbá olyan állattenyésztő-mezőgazdasági üzemben nevelkedtek, amely rendelkezik megfelelő, hagyományos, félextenzív termelési területtel, és képes a hagyományos takarmány előállítására. Meg kell említeni, hogy a sertések jelentős mennyiségű gesztenyét fogyasztanak, ami a húsnak jól felismerhető és megkülönböztethető érzékszervi jellemzőket ad. A sertések levágása és darabolása a termelési földrajzi területen lévő és engedélyezett egységekben történik. A feldolgozási műveletek csak a csoportosulás által engedélyezett és a felügyeleti szerv jóváhagyásával működő létesítményekben történhetnek. Az egyes darabokon elhelyezett, számozott hitelesítő jelzés lehetővé teszi a teljes nyomonkövethetőséget egészen a terméket előállító mezőgazdasági üzemig. A származás igazolása, az hitelesítő jelzésen kötelezően szereplő szám alapján az egész termelési folyamat bármely pillanatában elvégezhető.
- 4.5. *Az előállítás módja:* A serteshúst (sovány, fej, dagadó és has) közepes darabokra vágják, sós vízben megfőzik, és még melegen aprítják. A kenyeret héjával együtt vékony szeletekre vágják, és megpuhítják a húsos főzet levélével. Ehhez a masszához hozzáadják a fűszereket, az aprított húst, az olajat, a paprikát és a fokhagymát. A megfelelő fűszerezés után azonnal elkezdődik a sertésbélbe töltés, valamint a hagyományosan több mint négy hétig tartó, lassú tűzön történő füstölés tölgy- és/vagy gesztenyefából származó tűzifán. Természetéből adódóan a „Chouriço azedo de Vinhais” egész darabokban kerül forgalomba, de mindig az előállítási helyén van előcsomagolva. A csomagolás során a termékre ártalmatlan és semleges anyagokat használnak fel, normál, ellenőrzött légköri viszonyok mellett vagy vákuumban. A csomagolás műveleteit kizárólag a feldolgozás földrajzi területén lehet végrehajtani oly módon, hogy biztosítva legyen a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés, valamint ne következhesen be a termék ízbeli tulajdonságainak bármilyen elváltozása.

4.6. *Kapcsolat:* Az ezen a területen végzett sertésenyésztés hosszú múltja és jelentősége számos, különböző állatszobron került megörökítésre, valamint az itteni települések kiváltságlevelei is említést tesznek a sertésfélék és az azokból készült termékek után fizetett adókról. A termék kapcsolata a földrajzi területtel az (őshonos) állatfajtákon, ezek helyi termékekkel történő takarmányozásán, a sertésdarabok kiválasztásának szakértelmén, a helyi fa kevésbé intenzív és fokozatos füstjével történő füstölésén, valamint a régió nagyon hideg és száraz környezetében történő érlelésén keresztül valósul meg.

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” olyan elismerést nyert, amely eleget tesz a 45011:2001 szabvány előírásainak.

4.8. *Címkézés:* A címkézésén az alábbi megnevezéseknek kell kötelezően szerepelniük: „Chouriço azedo de Vinhais – Indicação Geográfica Protegida”, a megfelelő közösségi és a „de Vinhais” termékek itt közölt minta szerinti logója. Ugyancsak fel kell tüntetni a hitelesítő jelzést, amely kötelezően tartalmazza a termék nevét és az erre vonatkozó feliratot, a felügyeleti szervet és a sorozatszámot (szám vagy alfa-numerikus sor, mellyel a termék nyomon követhető).

