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 300/15)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 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

„PRESUNTO DO ALENTEJO” vagy „PALETA DO ALENTEJO”

EK-szám: PT/PDO/005/0440/24.11.2004

OEM (X) OFJ ( )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Gabinete de Planeamento e Politicas

Cím: Rua Padre António Vieira, n.º 1, 8º
P-1099-073 Lisboa

Tel.: (351) 213 81 93 00

Fax: (351) 213 87 66 35

E-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. **Csoportusulás:**

Név: ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano

Cím: Rua Armação de Pêra, n.º 7
P-7670-259 Ourique

Tel.: (351) 286 51 80 30

Fax: (351) 286 51 80 37

E-mail: acpaourique@mail.telepac.pt

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ( )

3. **A termék típusa:**

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

2. **Termékleírás:**

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

4.1. *Elnevezés:* „Presunto do Alentejo” vagy „Paleta do Alentejo”

4.2. *Leírás:* Olyan egyedi tartású, 12 és 24 hónapos kor között levágott, a portugál sertések törzskönyvébe az Alentejano fajta alá bejegyzett alentejói sertések (tenyészállatok kivételével) hátsó és elülső csülkéből előállított hátsó (presunto) és elülső (paleta) sonkák, melyek sózása, sózás utáni fázisa, szárítása/érlelése, finomítása, darabolása és csomagolása egyedi és jól meghatározott körülmények között történik.

A hátsó sonka a szegycsont és az ülőfancsonti összeköttetésnél leválasztott hátsó végtag levágásával alakul ki, míg az elülső sonka a sertés elülső végtagjából áll. A fedőzsírral bevont izomkötegek képezik a hátsó és elülső sonka anatómiai és izomzati meghatározottságát. Külső alak és kinézet: vágási felülete a hosszú és megnyúlttól a lekerekítettig terjed, külső bőrrel, mindig megtartva a lábvéget. Hátsó sonkáknál 5 kg feletti, elülső sonkáknál 3,5 kg feletti súly. Vágási felülete a vörös-rózsaszíntől a sötétvörösig terjed, zsíros hatású, fényes, heterogén, márványos és izomszöveti zsírosodást mutat. Állaga sima, lágy, kevéssé rostos, nagyon puha és nedves. A zsiradék rész zsíros, nedves, fényes, fehérgyöngyház színű és kellemes ízű. Az íz tiszta, finom, enyhén sós, tartós, kellemes, néha kicsit csípős hatású, illata kellemes, tiszta, finom, „makkon nevelt sertésre" (montanheira) jellemző.

4.3. *Földrajzi terület:* Az állatok születésének, nevelésének, hízlalásának, levágásának, darabolásának, a hátsó és elülső comb kinyerésének és hátsó illetve elülső sonkává alakításának, valamint a vágás és a szeletelés földrajzi területét természetes módon tölgyesek határolják körül, ami lehetővé teszi a makkos sertéstenyésztést, kialakítja az Alentejano Sertés egyedi vágási és darabolási szabályait, a hátsó és elülső csülök kinyerését, a helyi lakosság hagyományos és változatlan tudásán alapuló feldolgozását, vágását és csomagolását.

A földrajzi területet a következő közigazgatási területek alkotják: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (Santa Maria do Castelo községet kivéve), Alcoutim, Aljezur (Odeceixe, Bordeira, Rogil és Aljezur község), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (Odeleite és Azinhal község), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (Caia és S. Pedro községet kivéve), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (Melides községet kivéve), Idanha-a-Nova, Lagos (Bensafrim község), Loulé (Ameixial, Salir, Alte, Benafim és Querença község), Marvão, Mértola, Monchique (Monchique, Marmelete és Alferce község), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (Vila Nova de Mil Fontes és S. Teotónio községet kivéve), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (Santo André községet kivéve), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines és Silves község), Sousel, Tavira, (Cachopo község), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão és Vila Viçosa.

4.4. *Származási igazolás:* Az Alentejano fajtájú sertések csak bejegyzett és ellenőrzött gazdaságokban születhetnek és nevelkedhetnek. Születésükkor az állatokat törzskönyvezik. A levágás, a darabolás, a feldolgozás, a vágás és a csomagolás csak a megjelölt földrajzi területen található, a felügyeleti szerv által engedélyezett és ellenőrzött létesítményekben történhet. Az engedélyezés a termelés és a feldolgozás előzetes ellenőrzésén múlik, nevezetesen a felhasznált alapanyagok eredetén, előállítási módján és jellegzetességein, a feldolgozás/vágás/szeletelés és csomagolás feltételein, valamint a végtermék jellemzőin. Vannak az egész gyártási folyamatra és a közreműködőkre is kiterjedő leírások és ezek ellenőrzésére vonatkozó szabályok is.

Maguk a termelők által bevezetett teljes nyomonkövethetőségi módszerrel az egész termelési folyamat beazonosítható az alapanyagtól egészen a végtermékig (az „asztaltól a tölgyesig" rendszer), mellyel az állatok jelzése összepárosítható a kész darabokra vagy a szeletelt csomagolásra helyezett sorszámozott származási igazolással.

A termelési eljárás végén csak azok a termékek viselhetik a „Presunto do Alentejo – DOP" vagy a „Paleta do Alentejo – DOP" hitelesítő jelzést, logót és nevet, melyek a termékleírásban meghatározott összes szabálynak eleget tettek, valamint elvégezték rajtuk a megfelelően dokumentált ellenőrzéseket, melyek részét ellenőrzések, laboratóriumi vizsgálatok és kóstolók képezik.

4.5. *Az előállítás módja:* Az Alentejano fajtájú sertések extenzív és félextenzív állattartással nevelkednek, mely legnagyobb részt szabad levegőn való tartást jelent, hektáronként legalább 40 magyal-/paratölgygyel és legfeljebb 1 sertéssel. Az állatok takarmányozása főleg „mezőn" történik, extenzív módon, ahol a sertések sarjúval, gabona maradványokkal, füvekkel, hüvelyesekkel (például borsó és bükköny), valamint kis emlősökkel, madarakkal, tojásokkal, hüllőkkel, puhatestűekkel, gyűrűsférgekkel stb. táplálkoznak, ahogyan ez a mindenevőkre jellemző. Csak akkor lehet az állatokat megfelelő összetételű, tájidegen takarmánnyal ellátni, ha nem elegendő a mezei takarmány, de ennek mennyisége nem haladhatja meg a takarmánymennyiség 30 %-át. Az állatokat a levágás előtt 60-90 napig tölgyes területen kell takarmányozni (makk és egyéb tölgyfaligeti takarmány), és ezen a takarmányon legalább 3 arrobát (45 kiló) kell hízniuk. A sertéseket 12 és 24 hónapos koruk között vágják le, legalább 90 kg-os vágási súllyal. Minden egyes hátsó és elülső csülköt (friss) számozott jellel jelölik meg. Ezen darabok súlya a leválasztás után lábvéggel együtt minimum 7,5 kg a hátsó sonkák, illetve 5 kg az elülső sonkák esetében. A hátsó és elülső sonkák súlyának függvényében engedélyezett a bőr alatti zsírréteg egy részének eltávolítása. A hátsó csülkök és elülső lábak feldolgozása a helyi lakosság hagyományos és változatlan tudásán alapulva, több műveleten megy keresztül, melyeket vágásnak, sózásnak, mosásnak, sózás utáni folyamatnak (kiszárítás), szárításnak/érlelésnek és finomításnak nevezünk. E folyamatok során nyerik el lassan és fokozatosan azt a kinézetet, színt, illatot és állagot, melyek a hátsó és elülső sonkákat egyedivé és különlegessé teszik.

Termelési technológiai paraméterek		
	Presunto do Alentejo	Paleta do Alentejo
Sózás		
Időtartam	> 8 nap	4–12 nap
Hőmérséklet	< 5 °C	< 5 °C
Nedvesség	80–90 %	80–90 %
Mosás és csöpögtetés		
Időtartam	1–5 nap	1–5 nap
Hőmérséklet	3–5 °C	3–5 °C
Sózás utáni folyamat		
Időtartam	Legfeljebb 60 napig	30–80 nap
Hőmérséklet	3–6 °C	3–6 °C
Nedvesség	> 80 %	80–90 %
Szárítás/érlelés		
Időtartam	> 2 hónap	Legalább 2 hónap
Hőmérséklet	8–35 °C	8–35 °C
Nedvesség	70 % körül	70–85 %
Finomítás		
Időtartam	Legalább 5 hónap	3–18 hónap
Hőmérséklet	Természetes hő- és nedvesség körülmények	Természetes hő- és nedvesség körülmények
Nedvesség		

A „Presunto” vagy a „Paleta do Alentejo” egészben, darabolva, szeletelve, csonttal vagy csont nélkül hozható forgalomba. A darabok vágása és/vagy szeletelése, akárcsak a csontozási művelet, csak a termelési terület által behatárolt földrajzi területen elhelyezkedő létesítményben történhet, tekintve a műveletekhez kapcsolódó, minden darab egyedi alakjától, ízének összetettségétől és az illatok finomságától függő szakértelmet. Minden egyes darabolásra és szeletelésre szánt darabot az optimális érlelési pont meghatározásával a megfelelő ismeretekkel rendelkező és kiképzett személyek, a táj szakértői választanak ki, akik érzékszervi próbákkal és megfelelő eszközökkel lefolytatják a termék mély, érzékszervi vizsgálatát, és mérlegelik annak vágási lehetőségét. A vágást az egyes darabok magas gazdasági hasznának érdekében csak magasan képzett szakember végezheti el, aki a kiváló minőségű darabolás érdekében kihasználja minden egyes darab minden izomrostját, igen vékony szeletekre vágja azt, hogy az érzékszervi hatás maximális legyen. Ezen darabok zsiradéka – melynek jellegzetes íze, illata, színe és fénye van – levegőn vagy magas hőmérsékleten könnyen megromlik. Ezen tényezők összessége megköveteli, hogy a műveleteket, mind mikrobiológiai, mind hő és nedvesség szempontjából megfelelő létesítményekben kelljen elvégezni, hogy a termék ízének finomsága ne sérüljön, valamint elkerülve a levegővel való hosszas érintkezését, lehetővé váljon az azonnali csomagolás. A továbbiakban a műveleteket különlegesen képzett személyzet által végzett újbóli érzékszervi próbák kísérik.

Ezen intézkedések célja a termék teljes nyomonkövethetősége, a termék ne módosuljon, főleg érzékszervi szempontból, a fogyasztó ne károsodjon, így az eredeti módon termelt és eredete szerinti helyen készített terméket kapjon, valamint az ellenőrzést a termelés egész folyamatában lehetővé tenni.

4.6. *Kapcsolat:* Az Alentejo hátsó és elülső sonkát olyan régióban állítják elő, ahol a talaj szegényes, az éghajlat nyáron kifejezetten meleg és száraz, télen hideg és száraz. Az a növényvilág, amely ennek ellenáll, és amelyikből gazdasági hasznot lehet hajtani, az a magyal-/paratölgyes és lombkorona alatti termései. Az Alentejano sertés az az állat, amelyik legjobban hasznosítja a meglévő természeti adottságokat, tekintettel arra, hogy a „makkos sertés tenyésztésnek” nevezett jellegzetes rendszer lehetővé teszi a szabad levegőn való tartását és nagyobb részt a tölgyes természetes terményeivel (nevezetesen füvek, makk, gabona, hüvelyesek és kis állatok) való táplálását.

Ez a fajta tenyésztés és takarmányozás a sertés húsának mind az izom, mind a zsír szintjén egyedi jellegzetességű minőséget biztosít.

A leírt különleges éghajlati helyzet meghatározta annak az egyedi szakértelemnek a fejlődését, mely révén lehetővé válik a sertések darabolásából származó darabok természetes szárítása egyszerű só segítségével, füstölés vagy egyéb külső behatás nélkül.

A lábvég megtartásával (mely „fekete körmével” azonnal az Alentejano fajtájú sertésre utal) így alakulnak ki a tipikus alakú hátsó és elülső sonkák, különleges érzékszervi jellemzőikkel, melyek közül kiemelkedik a darabok természetes körülmények közötti szárításával, az Alentejano sertésekből (amennyiben „makkos” rendszerben tenyésztették) készült termékekre tipikusan jellemző márványos izomzat, a zsiradék színe és zsírossága, állaga, illata és színe.

A termék és a tájegység közötti kapcsolat továbbá a következő tényezőkön alapul:

Történelem: Időszámításunk előtt néhány évszázaddal a sertéseket már említik Alentejóban, bizonyítva a sertés és termékeinek jelenlétét a római és az arab megszállás alatt is. Már Cato is ajánlotta az alentejói sonkát, melyet a messzi nyugaton készítettek a tenger mellett. A félsziget keresztény visszahódítása során megemlítik a mezőgazdászok közötti vitákat, melyek alapja a sertések által okozott termőterületi károk és ugyanezen sertések minőségi húsának és a belőlük készült termék jótékony hatása. Megállapítható, hogy Alentejóban a XIX. sz. végén és a XX. sz. elején az állattenyésztésben a sertés tartása a legjelentősebb gazdasági tevékenységek egyike volt, mely lehetővé tette a régió és lakosainak fenntartását.

Fogyasztási szokások – Ezen termék fogyasztási szokásai egyediek, sosem található meg főzött formában. Régebben a Santana da Serra hátsó és elülső sonkákat ünnepi alkalmakkor fogyasztották, illetve különleges ajándéknak szánták.

4.7. *Felügyeleti szerv:*

Név: Agricert — Certificação de Produtos Alimentares, Lda

Cím: Av. de Badajoz, n.º 3
P-7350-903 Elvas

Tel.: (351) 268 62 50 26

Fax: (351) 268 62 65 46

E-mail: agricert@agricert.pt

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

4.8. *Címkézés:* A címkézésén az alábbi megnevezéseknek kötelezően szerepelniük kell: „Presunto do Alentejo" vagy „Paleta do Alentejo – DOP" és a megfelelő közösségi logó. A címkézés szintén feltünteti a hitelesítő jelzést, mely kötelezően tartalmazza a termék elnevezését és feliratát, a felügyeleti szerv nevét és a sorozatszámot (szám vagy alfanumerikus kód, mellyel a termék nyomon követhető). A „Presunto do Alentejo" vagy „Paleta do Alentejo" bőrébe égetve megtalálható a következő ábra: