

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 308/08)

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 DE SANTANA SERRA” vagy „PALETA DE SANTANA DA SERRA”

EK-szám: PT/PGI/005/0439/24.11.2004

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, 8.º
P-1099-073 Lisboa
Tel.: (351) 213 81 93 00
Fax: (351) 213 87 66 35
E-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. **Csoportosulás:**

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.)

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés: „Presunto de Santana da Serra” vagy „Paleta de Santana da Serra”

4.2. *Leírás:* Olyan egyedi tartású, 12 és 24 hónapos kor között levágott, a portugál sertések törzskönyvébe az Alentejana fajta alá bejegyzett alentejanói sertések (tenyészállatok kivételével) hátsó és elülső csülkéből előállított hátsó („presunto”) és elülső („paleta”) sonkák, melyek sózása, sózás utáni fázisa, szárítása/érlelése, érlelése, 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 izom kötegek képezik a hátsó és elülső sonka anatómiai és izomi meghatározottságát. Külső alak és kinézet: a hátsó sonkán lekerekített vágás, az elülső sonkán a vágás az oválistól a kerekig terjedhet, külső bőrrel, a lábvéget mindig megtartva. Hátsó sonkáknál 5 kg feletti, elülső sonkáknál 3,5 kg feletti súly. Vágási felülete sötétvörös színű, zsíros hatású, fényes, márványos és izomszöveti zsírosodást mutat. Allaga lágy, kevésbé rostos. A zsiradék rész zsíros, nedves, fényes, fehér-gyöngyház színű és kellemes ízű. Az íz enyhén sós és enyhén csípős, tartós, intenzív és kellemes, illata kellemes „makkon nevelt sertésre” (montanheira) jellemző. A „Presunto” és a „Paleta de Santana da Serra” „hegyvidéki”, jellemzőinek köszönhetően allaga és íze erőteljesebb és jellegzetesebb, mint a finomabb, alentejói fensíkról valóké.

4.3. *Földrajzi terület:* A tölgyesek, melyek lehetővé teszik a makkos sertésenyésztést, természetes módon körülhatárolják az alapanyagok (az állatok születése, nevelése, hizlalása, levágása, darabolása, a hátsó és elülső comb kinyerése) előállításának földrajzi területét, meghatározzák az Alentejana sertés egyedi vágási és darabolási, valamint a hátsó és elülső csülök kinyerésének szabályait. 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, Marmeleite 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.

Az alentejói fensíktól meredeken kiemelkedő, alapvetően eltérő hegyvidéki mikroklímájú, Ourique körzetében lévő Santana da Serra, Garvão, Ourique, Panóias, Santa Luzia és Conceição település természetes módon körülhatárolja a feldolgozás földrajzi területét (termelés, vágás, szeletelés és csomagolás). A települések magasságbeli, hőmérsékleti és nedvességbeli különbségei a darabok vágásánál, a sózási időnél, az érlelésnél és a finomításnál egyedi termelési módot követelnek meg. Az itt előállított termékek érzékszervi jellemzői szintén eltérőek, vágásuk lekerekítettebb, vágási felületük sötétebb, állaguk kevésbé puha és kevésbé nedves, ízük kevésbé finom és kevésbé csípős, aromájuk kevésbé lágy és finom.

4.4. *Származási igazolás:* Az Alentejana fajtájú sertések csak bejegyzett és ellenőrzött gazdaságokban születhetnek és nevelkedhetnek. Születésükkor az állatokat törzskönyvezzük. 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 a 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 darabokkal vagy a szeleteket tartalmazó csomagolásra helyezett sorszámozott származási igazolással.

A termelési eljárás végén csak azok a termékek viselhetik a „Presunto de Santana da Serra – IGP” vagy a „Paleta de Santana da Serra – IGP” 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 Alentejana fajtájú sertések extenzív és félextenzív állattartással nevelkednek, mely legnagyobb részt szabad levegőn való tartást jelent, hektáronként legalább 40 magyal-/paratölgygel és legfeljebb 1 sertéssel. Az állatok takarmányozása főleg „mezőn” történik extenzív módon, ahol a sertések sarjával, gabonamaradványokkal, fűvekkel, hüvelyesekkel (például borsó és bükköny), valamint kis emlősökkel, madarakkal, tojásokkal, hullókkal, puhatestűekkel, gyűrűsférgekkel stb. táplálkoznak, ahogyan ez a mindenevőkre jellemző. Csak akkor lehet az állatokat megfelelő összetételű, tájidegen takarmánnyal ellátni, ha a mezei takarmány nem elegendő, 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 híznuk. A sertéseket 12 és 24 hónapos koruk között vágják le, legalább 90 kg-os vágási súllyal. Minden egyes hátsó és elülső csülök 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 helyi lakosság hagyományos és változatlan szakértelmén és a hegyvidéki körülményekre alapozva, a hátsó csülkök és elülső lábak feldolgozásának folyamata több műveleten megy keresztül, melyeket darabolásnak, sózásnak, mosásnak, sózás utáni folyamatnak (kiszáritás), szárításnak/érlelésnek és finomításnak nevezünk. E folyamat 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 de Santana da Serra	Paleta de Santana da Serra
Sózás		
Időtartam	1–1,5 nap/friss hátsó csülök kg	1–1,5 nap/friss elülső csülök kg
Hőmérséklet	0–5 °C	0–5 °C
Nedvesség	80–90 %	80–90 %
Mosás és csöpögtetés		
Időtartam	1–3 nap	1–3 nap
Hőmérséklet		
Sózás utáni folyamat		
Időtartam	45–60 nap	30–45 nap
Hőmérséklet	3–5 °C	3–5 °C
Nedvesség	Legalább 80 %	Legalább 80 %
Száritás/érlelés		
Időtartam	Legalább 4–5 hónap	Legalább 2–3 hónap
Hőmérséklet	Természetes hő- és nedvesség körülmények	Természetes hő- és nedvesség körülmények
Nedvesség		

Termelési technológiai paraméterek		
	Presunto de Santana da Serra	Paleta de Santana da Serra
Finomítás		
Időtartam	Legalább 6 hónap	Legalább 3 hónap
Hőmérséklet	Természetes hő- és nedvesség körülmények	Természetes hő- és nedvesség körülmények
Nedvesség		

A „Presunto” vagy a „Paleta de Santana da Serra” egészben, darabolva, szeletelve, csonttal vagy csont nélkül hozható forgalomba. A darabok vágása és/vagy szeletelése, akár csak 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, hogy az érzékszervi hatás maximális legyen, kihasználja minden egyes darab minden izomrostját, igen vékony szeletekre vágva azokat. Ezen darabok zsiradéka – melyeknek jellegzetes íze, illata, színe és fénye van – levegőn vagy magas hőmérsékleten könnyen megromlik. E tényezők összessége megköveteli, hogy a műveleteket mind a mikrobiológia, mind a hő és nedvesség szempontjából megfelelő létesítményekben kelljen elvégezni, hogy a termék ízének finomsága ne sérüljön, valamint a levegővel való hosszas érintkezését elkerülve, lehetővé váljon az azonnali csomagolás. A továbbiakban a műveleteket különlegesen képzett személyzet által végzett újbóli érzékszervi próbák kísérik. Ezen intézkedések célja, hogy a termék teljesen nyomonkövethető legyen, 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:* A Santana da Serra hátsó és elülső sonkát olyan régióban állítják elő, ahol a talaj szegényes, az éghajlat nyáron kifejezetten meleg és száraz, télen hideg és száraz. A növényvilág, amely ennek ellenáll, és amelyből gazdasági hasznot lehet hajtani, az a magyal-/paratölgyes és lombkorona alatti termései. Az Alentejana 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.

Santana da Serra különleges éghajlati helyzete meghatározta annak az egyedi szakértelmnek a fejlődését, mely révén lehetővé válik a sertések darabolásából származó darabok természetes szárítása egyszerű só segítségével, füstölés vagy egyéb külső behatás nélkül, mely különböző szintű eltéréseket eredményez, nevezetesen:

- a darabok vágásán és alakján,
- a sózási időtartam on,
- a különböző technológiai fázisok időtartamán.

Mindezek miatt a Santana da Serra hátsó és elülső sonkák vágási felülete lekerekítettebb, a vágásnál sötétebb, állaguk lágyabb és kevésbé nedves, ízük kevésbé finom és kevésbé csípős, illatuk kevésbé lágy és finom, mint az alacsonyabban fekvő területeken, általában az Alentejo síkságon termelték.

Ezek a termékek tükrözik a Santana da Serra durvább, „hegyvidéki” jellemzőit, vagyis állaguk és ízük erőteljesebb és jellegzetesebb, mint a finomabb, alentejói fennsíkról valóké.

A már említett érzékszervi tulajdonságokon túl, melyek a terméket a tájhoz kötik, meg kell említeni, hogy jelentősége akkora, hogy megjelenik Santana de Serra lakosságának címerén, akár csak a földrajzi terület többi községének címerén is.

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

Történelem: 1310-ből és 1320-ból származó írásos emlékek említik D. Diniz, a földművelő király aggodalmait az ourique-i tölgyesek megőrzésében. A tölgyesek használatát és a királynak fizetendő adót a királyi tölgyesekben nevelt sertések száma alapján egy 1699-es törvény határozza meg. A tölgyesekben erdőörököt szerződtek a makklopás elkerülésére, még a XX. század elején is. Sokat elárulnak az idős emberek beszámolói, akik a garvãoi vásár jelentőségére így emlékeznek: „az emberek 100 gramm kolbászt és fél kiló szalonnát vásároltak, a sonkát csak a tömöttebb tárcájúak engedhették meg maguknak”. Az ezen a területen készített sonka ára 1928 januárjában elérte a 16 PTE-t (0,08 EUR), ami figyelembe véve az 1950-es évek körül az ourique-i területen a kis kézműves kolbász- és szalámi üzemek által fizetett adót akkoriban jelentős összegnek számított.

Talaj és éghajlat: Szárazsághedvelő növényzetével a térséget a mező (a körzet északi részén) és a sűrű para- és magyaltölgyesek jellemzik. Santana da Serra település (a körzet déli részén helyezkedik el) a Serra do Caldeirão előhegységében található. A földrajzi viszonyok lehetővé teszik a termelési terület védelmét a káros szelektől. Ez a tényező kétségtelenül elősegíti a hátsó sonkák, az elülső sonkák, a karaj és egyéb kolbász- és szalámifélék optimális előállítását. A Serra do Caldeirão ezen a vidéken különleges éghajlati viszonyokat teremt. A levegő átlaghőmérséklete 15–16 °C, a minimumok átlaga leghidegebb hónapokban 4,6 és 14,7 °C között változik, a maximumok átlaga a legmelegebb hónapokban 13,8 és 32,2 °C között változik, ami Alentejo egészéhez képest jelentős eltérést mutat.

Fogyasztási szokások: E 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 de Santana da Serra” vagy „Paleta de Santana da Serra – IGP” 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 sor, mellyel a termék nyomon követhető). A „Presunto de Santana da Serra” vagy a „Paleta de Santana da Serra” bőrébe égetve megtalálható a Santiago rend alábbi, jelképes ábrája, amelyhez a földrajzi körzet községei régebben tartoztak:

