

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 308/09)

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 CAMPO MAIOR E ELVAS” vagy „PALETA DE CAMPO MAIOR E ELVAS”****EK-szám: PT/PGI/005/0438/24.11.2004****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 Campo Maior e Elvas” vagy „Paleta de Campo Maior e Elvas”

4.2. *Leírás:* Olyan egyedi tartású, 12 és 24 hónapos kor között levágott, a portugál sertések törzskönyvébe az Alentejano 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, darabolása és csomagolása egyedi és jól meghatározott körülmények között történik.

A hátsó sonka („presunto”) a szegycsont és az ülőfancsonti összeköttetésénél leválasztott hátsó végtag levágásával alakul ki, amíg az elülső sonka (paleta) a sertés első végtagjából áll. A hátsó és első sonka anatómiai és izomzati meghatározottságát a fedőzsírral bevont izomkötegek képezik. Külső alak és kinézet: a hátsó sonkán hosszú és hosszanti vágás, csúcsosra darabolva, a lábvéget (köröm) és a külső bőrt megtartva; az elülső sonkán lekerekített, élesre vágás, a lábvéget (köröm) és a külső bőrt megtartva. Hátsó sonkáknál 5 kg feletti, első sonkáknál 3,5 kg feletti súly. Vágási felülete vörös színű, zsíros hatású, fényes, márványos és izomszöveti zsírosodást mutat. Allaga lágy, kevésbé rostos, sima. A zsiradék fényes, fehér-gyöngyház színű, és kellemes ízű. Az íz enyhén sós, tartós és kellemes, illata kellemes, „makkon nevelt sertésre” (montanheira) jellemző. A „Presunto do Alentejo”-tól jól megkülönböztethetőek, mivel finomabbak, hosszúkásabbak, sósabbak és sötétebbek.

- 4.3. *Földrajzi terület:* Az alapanyagok (az állatok születése, nevelése, hizlalása, levágása, darabolása, a hátsó és első comb kinyerése) tenyésztésének földrajzi területét a tölgyesek természetes módon körülhatárolják, ami lehetővé teszi a makkos sertésenyésztést, az Alentajano sertés egyedi vágási és darabolási szabályait, a hátsó és elülső csülök kinyerését. 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.

A feldolgozás földrajzi területét (termelés, vágás, szeletelés és csomagolás) az Alentejo egyéb részeitől alapvetően különböző mikroklímájú, sokkal kontinentálisabb (nagyon meleg és száraz nyarak, nagyon hideg és száraz telek) éghajlatú Campo Maios és Elvas település természetes módon határolja körül, ezek a tényezők határozzák meg a darabolás módját, valamint a sózási, érlelési és érési időt. Ezek a különbségek érzékelhető változásokat eredményeznek a késztermékek érzékszervi minőségében. A hátsó és elülső sonkák vágási felülete hosszabb és élesebb, sötétebb színűek, állaguk kevésbé puha és nedvesség-tartamuk kisebb, ízük kevésbé finom és enyhén sós, illatuk kevésbé tiszta, keserűbb és tartósabb.

- 4.4. *A származás igazolása:* Az Alentajano 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 körülményeinek előzetes ellenőrzésén múlik, nevezetesen a felhasznált alapanyagok eredetén, előállítás módján és jellegzetességein, a feldolgozás feltételein, a vágáson, a szeletelésen, a csomagoláson, valamint a végtermék jellemzőin. Vannak az egész előállítási 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 hitelesítő jelzéssel.

A termelési eljárás végén csak azok a termékek viselhetik a „Presunto de Campo Maior e Elvas – IGP” vagy a „Paleta de Campo Maior e Elvas – 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 kóstolópróbák képezik.

- 4.5. Az előállítás módja: Az Alentajano 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 sarjával, gabonamaradványokkal, füvekkel, hüvelyesekkel (például borsó és bükköny), valamint kis emlősökkel, madarakkal, tojásokkal, hullókkal, puhatestűekkel és 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 takarmány mennyiségének 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 arrotát (45 kiló) kell hízniük. A sertéseket 12 és 24 hónapos koruk között vágják le, legalább 90 kg-os vágási súllyal. Minden egyes hátsó és elülső csülköt 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 feldolgozásának folyamata a helyi lakosság hagyományos és változatlan szakértelmén alapulva több műveleten megy keresztül, melyeket darabolásnak, sózásnak, mosásnak, sózás utáni folyamatnak (kiszáritás), 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 de Campo Maior e Elvas	Paleta de Campo Maior e Elvas
Sózás		
Időtartam	10–15 nap	5–12 nap
Hőmérséklet	< 5 °C	< 5 °C
Nedvesség	85–90 %	85–90 %
Mosás és csöpögtetés	1–3 nap	1–3 nap
Sózás utáni folyamat		
Időtartam	30 napig	30 napig
Hőmérséklet	3–5 °C	3–5 °C
Nedvesség	85–90 %	85–90 %
Száritás/érlelés		
1. fázis		
Időtartam	45 napig	45 napig
Hőmérséklet	8–12 °C	8–12 °C
Nedvesség	80–85 %	80–85 %
2. fázis		
Időtartam	20 napig	20 napig
Hőmérséklet	12–18 °C	12–18 °C
Nedvesség	70–72 %	70–72 %
Finomítás		
Időtartam	Legalább 12 hónap	Legalább 12 hónap
Hőmérséklet	Természetes hő- és nedvesség körülmények	Természetes hő- és nedvesség körülmények
Nedvesség		

A „Presunto” vagy a „Paleta de Campo Maior e Elvas” egészben, darabolva, szeletelve, csonttal vagy csont nélkül hozható forgalomba. A darabok levágása és/vagy szeletelése, akár csak a csontozási művelet, csak a termelési terület által behatárolt földrajzi területen elhelyezkedő létesítményben történhet, tekintettel a műveletekhez kapcsolódó, minden darab egyedi alakjától, ízének összetettségétől és az illatok finomságától függő szakértelemre. Minden egyes darabolásra és szeletelésre szánt darabot az optimális érlelési pont meghatározásával a megfelelő ismeretekkel rendelkező és kiképzett személyek, a táj szakértői választanak ki, ők 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, minden egyes darab minden izomrostját kihasználva, igen vékony szeletekre vágja 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 hő- és nedvesség szempontjából megfelelő létesítményekben kelljen elvégezni, elkerülve a levegővel való hosszas érintkezését, hogy a termék ízének finomsága ne sérüljön, és 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, hogy a termék, főleg érzékszervi szempontból, ne módosuljon, a fogyasztó ne károsodjon, így az eredeti módon termelt és eredete szerinti helyen készített terméket kapja, valamint az ellenőrzés a termelés egész folyamatában lehetővé váljon.

- 4.6. *Kapcsolat:* A Campo Maior e Elvas 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 Alentejano sertés az az állat, amelyik a meglévő természeti adottságokat a legjobban hasznosítja, tekintettel arra, hogy a „makkos sertésenyésztésnek” 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 mind az izom, mind a zsír szintjén a sertés húsának egyedi jellegzetességét biztosítja.

Campo Maior e Elva különleges éghajlati helyzete meghatározta annak az egyedi szakértelemnek a fejlődését, mely révén lehetővé válik a sertések feldarabolásából 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 időtartamán,
- a különböző technológiai fázisok időtartamán.

Mindezek miatt a Campo Maior e Elvas hátsó és elülső sonkák vágási felülete hosszúkásabb és élesebb, sötétebb, a vágásnál állaguk lágyabb és kevésbé nedves, ízük kevésbé finom, enyhén sós, illatuk kevésbé lágy és finom.

Ezek a termékek tükrözik az Elvas és Campo Maior településének belsőbb fekvésére jellemző, kontinentálisabb tulajdonságait, ezért finomabbak és hosszúkásabbak, sósabbak és sötétebbek, mint az Alentejo síkságainak puhább termékei.

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

Történelem: Túl a sertés számottevő jelenlétén és szerepén a táplálkozásban, mely Krisztus előtt néhány évszázadra nyúlik vissza, az utolsó négy évszázadban hírhedté váltak a földművelők és az állattenyésztők közötti viták a sertés tenyésztésének mezőgazdasági területekre kiható káros hatásairól, valamint tenyésztésüknek a népélelmezésben betöltött jótékony hatásáról. Nincs olyan település Alto Alentejo-ban, mely petíció formájában ne kérte volna ágazata védelmét a királytól és az udvartól. Például Elvasban és Arronchesben annyi sertés rótt a város utcáit, hogy a király megtiltotta jelenlétüket a város falain belül. Mivel a családok nem tenyészthették az egész évi létfenntartást jelentő sertést, az ellenpetíciók olyan intenzívek és oly számosak lettek, hogy a király elrendelte: „legyen úgy, mint azelőtt”. Ugyanazon személyek, akik panaszkodtak, és a petíciókat aláírták, már megállapíthatták, hogy a sertések hiánya a szegények veszte lett. Campo Maior csak D. Diniz uralkodása alatt vált portugál

területté, az Alcanicesi Egyezmény (XIII. sz.) után. Elvást, melynek alapítását a rómaiaknak tulajdonítják, 1166-ban foglalták el először a móroktól, és csak 1229-ben vált véglegesen portugál területté. Mindkettő határmenti település, ahol a spanyol hatás erőteljesebb, és ez megfigyelhető, a többi alentejanói területhez képest a hátsó és elülső sonka kissé eltérő előállítási formájában is.

Talaj és éghajlat: Tekintve a szegényes talajviszonyokat, a kifejezetten meleg és száraz éghajlatot, az a növényvilág mely ellenálló, és amelyből gazdasági hasznot lehet hajtani, az a magyal-/paratölgy liget és a lombkorona alatti termései. Campo Maior e Elvas különleges mikroklímája, nagyon alacsony éves csapadékkal (617 mm), nagyon magas számú napos órával (2 979 óra), ahol a maximális hőmérséklet nyáron könnyen eléri a 33–34 °C-ot, és télen 4–5 °C-ra is leül, jól tükrözi a kontinentális éghajlatot, és kitűnő a hátsó és elülső sonkák szárítására.

Fogyasztási szokások: A termék fogyasztási szokásai egyediek, sosem található meg főzött formában. Campo Maior és Elvas területén gyakori a kézzel nagyon vékonyra szeletelt hátsó és elülső sonkák fogyasztása, késő délután, jó fajta tájjellegű borral kísérve, mint egy kései vacsora előzményeként. Régebben a Campo Maior e Elvas hátsó és elülső sonkákat ünnepi alkalmakkor fogyasztották, illetve különleges ajándékoknak 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 Campo Maior e Elvas – IGP” vagy „Paleta de Campo Maior e Elvas – 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 kód, mellyel a termék nyomon követhető). A Campo Maior e Elvas hátsó és elülső sonka bőrébe beégetve az alábbi ábra található:

