

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 289/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisja w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„CHOURIÇO AZEDO DE VINHAIS” lub „AZEDO DE VINHAIS” lub „CHOURIÇO DE PÃO DE VINHAIS”

CE N°: PT/PGI/005/0458/20.04.2005

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Gabinete de Planeamento e Políticas
Adres: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º
P-1099-073 Lisboa
Telefon: (351) 213 819 300
Faks: (351) 213 876 635
e-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara
Adres: Edifício da Casa do Povo — Largo do Toural
P-5320-311 Vinhais
Telefon: (351) 273 771 340
Faks: (351) 273 770 048
e-mail: ancsb@bisaro.info
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja produktu

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

- 4.1. *Nazwa produktu:* „Chouriço azedo de Vinhais” lub „azedo de Vinhais” lub „Chouriço de pão de Vinhais”
- 4.2. *Opis produktu:* Wędzona kielbasa wyprodukowana z mięsa i tłuszczu wieprzowego świń rasy Bísaro lub krzyżówek tej rasy posiadających co najmniej 50 % krwi rasy Bísaro (zwierzęta F1 będące wynikiem skrzyżowania świń czystej rasy Bísaro, zarejestrowanych w księdze hodowlanej, ze świniami innych ras), lokalnego chleba pszennego i oliwy z Trás-os-Montes (niezbędnych dla smaku, zapachu i konsystencji) w osłonce z wieprzowego jelita grubego, które wiązuje się lub zszywa z jednej strony, a następnie skręca się i robi na nim jeden lub dwa węzły; po napełnieniu jelita jego drugą stroną wiązuje się sznurkiem bawełnianym. Kielbasa jest prosta, o cylindrycznym kształcie, o długość od 20 do 25 cm, średnicy od 7 do 10 cm, a jej barwa jest żółtawa lub brązowa. Masa również jest żółtobrązowa, a po przecięciu jej konsystencja jest jednolita. Waga kielbasy wynosi około 300 g.
- 4.3. *Obszar geograficzny:* Ze względu na tradycyjną metodę produkcji, rodzaj paszy zwierząt, lokalną wiedzę na temat hodowli zwierząt, warunki glebowe konieczne do uzyskania podstawy żywieniowej do produkcji surowca o niewątpliwie wysokiej jakości, obszar, na którym świni rasy Bísaro oraz świni pochodzące z krzyżówek tej rasy wykorzystywane do produkcji „Chouriço azedo de Vinhais” rodzą się, są hodowane, tuczone, poddawane ubojowi oraz gdzie ich mięso jest rozbierane, jest ograniczony do gmin Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ancíães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso i Vinhais w okręgu Bragança oraz do gmin Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar i Vila Real w okręgu Vila Real, ponieważ tylko na tych obszarach występuje odpowiednia podstawa żywieniowa oraz odpowiedni typ hodowli. Biorąc pod uwagę specyficzne warunki klimatyczne wymagane do produkcji „Chouriço azedo de Vinhais”, wiedzę ludności lokalnej oraz jej tradycyjne i niezmiennie metody, obszar geograficzny przetwarzania jest ograniczony do gmin Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ancíães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso i Vinhais w okręgu Bragança.
- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Kielbasa „Chouriço azedo de Vinhais” może być produkowana wyłącznie w zakładach przetwórczych posiadających odpowiednie zezwolenie i znajdujących się na określonym obszarze produkcji. Całość procesu produkcji podlega surowemu systemowi kontroli, pozwalającemu na kontrolę pełnej identyfikowalności produktu podczas całego procesu produkcji „Chouriço azedo de Vinhais”. Surowiec pochodzi ze świń rasy Bísaro zarejestrowanych w rejestrze zootechnicznym rasy lub ze świń będących wynikiem skrzyżowania (F1) zwierząt, z których jedno jest rasy Bísaro, zarejestrowanym w księdze dorosłych zwierząt rejestru zootechnicznego, hodowanych w gospodarstwach rolnohodowlanych posiadających obszar odpowiadający tradycyjnym systemom produkcji, półekstensywnych i będących w stanie produkować tradycyjną paszę dla zwierząt. Należy zauważyć, że świni żywią się znaczną ilością kasztanów, co powoduje, że ich mięso ma specyficzne właściwości organoleptyczne pozwalające na łatwe rozpoznanie tego mięsa. Ubój świń i rozbiór tusz prowadzą licencjonowane zakłady w obu przypadkach mające siedzibę na obszarze geograficznym produkcji. Czynności związane z przetwarzaniem mogą być realizowane wyłącznie w zakładach posiadających zezwolenie wydane przez grupę, po uzyskaniu pozytywnej opinii organu kontrolnego. Oznaczenie kontrolne, jakim opatrzona jest każda szynka, posiada numer umożliwiający identyfikowalność podczas całego procesu, począwszy od gospodarstwa rolnego, w którym rozpoczęto produkcję. Pochodzenie może zostać udowodnione w każdym momencie i na każdym etapie cyklu produkcji na podstawie numeru serii, wchodzącego obowiązkowo w skład oznaczenia kontrolnego.
- 4.5. *Metoda produkcji:* Mięso wieprzowe (chude mięso, mięso z głowy, boków, brzucha) jest krojone w kawałki o średniej wielkości, gotowane w posolonej wodzie, a następnie jeszcze ciepłe jest krojone. Chleb krojony jest w cienkie kromki z zachowaniem skórki a następnie moczony w wywarze z mięsa. Do otrzymanej masy dodaje się przyprawę, pokrojone mięso, oliwę, słodką paprykę w proszku i czosnek. Po odpowiednim doprawieniu natychmiast przestępuje się do napełniania jelit wieprzowych i do wędzenia nad słabym ogniem z suchego drewna dębu lub kasztanowca, co tradycyjnie trwa ponad cztery tygodnie. Kielbasa „Chouriço azedo de Vinhais” wprowadzana jest do obrotu w postaci całych sztuk, zawsze pakowanych na obszarze produkcji. Pakowanie odbywa się przy użyciu materiału nieszkodliwego i obojętnego dla produktu, w atmosferze normalnej lub kontrolowanej albo w próżni. Czynności związane z pakowaniem mogą być przeprowadzane wyłącznie na obszarze geograficznym przetwarzania, tak aby nie dopuścić do zakłócenia identyfikowalności produktu, uniemożliwienia kontroli lub do zmiany jego właściwości smakowych.

4.6. *Związek z obszarem produkcji:* O znaczeniu i długiej tradycji hodowli świń w tym regionie świadczą liczne skalne rysunki zwierząt oraz wzmianki o daninach płaconych od świń i ich produktów ubocznych w szeregu edyktów królewskich z tego regionu. Produkt jest związany z obszarem geograficznym poprzez rasę zwierząt (lokalną), ich odżywianie miejscowymi produktami, wiedzę dotyczącą wyboru części wieprzowych, powolne i stopniowe wędzenie dymem z drewna z tego regionu oraz dojrzewanie w bardzo zimnym i suchym środowisku występującym w tym regionie.

4.7. *Organ kontrolny:*

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

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

Telefon: (351) 278 261 410

Faks: (351) 278 261 410

e-mail: tradição-qualidade@clix.pt

Organ „Tradição e Qualidade” uznano za spełniający wymogi Normy 45011:2001.

4.8. *Etykietowanie:* Na etykietce widnieje obowiązkowo napis: „Chouriço azedo de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida”, odpowiednie logo wspólnotowe i logo produktów z Vinhais, którego wzór przedstawiono poniżej. Na etykietce zamieszczane jest również oznaczenie kontrolne zawierające obowiązkowo nazwę produktu i odpowiedni napis, nazwę organu kontrolnego i numer serii (kod cyfrowy lub alfanumeryczny umożliwiający identyfikowalność produktu).

