

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 236/07)

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

ZESTAWIENIE PODSUMOWUJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PRESUNTO DE VINHAIS” lub „PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS”

Nr WE: PT/PGI/005/0456/20.04.2005

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze zestawienie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Gabinete de Planeamento e Políticas

Adres: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8.º
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: ancsusb@bisaro.info

Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2: Produkty mięsne (na bazie mięsa gotowanego, solonego, wędzonego)

4. Specyfikacja produktu:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1 Nazwa: „Presunto de Vinhais” lub „Presunto Bísaro de Vinhais”

4.2 Opis: Produkt otrzymywany z tylnych kończyn (obciętych na wysokości spojenia kulszowo-lonowego, wraz z kośćmi biodrowymi, udowymi, rzepeką, piszczelą, kością strzałkową, kośćmi stępu, racic i raciczek oraz pokrywającymi je mięśniami) dorosłych świń rasy Bísaro, samców i samic (z wyłączeniem samców niekastrowanych) zarejestrowanych w odpowiednim rejestrze zootechnicznym rasy. Ze względu na problemy związane z nadmiarem wagi i trudnościami z uzyskaniem solonej szynki o właściwościach odpowiednich do wprowadzenia do obrotu oraz spełniającej wymogi dotyczące bezpieczeństwa żywności obecnie panuje silnie zalecane praktyka obcinania kończyny na wysokości stawu biodrowo-udowego i usuwania kości biodrowej i pokrywających ją mięśni. Nogi są solone i pokrywane mieszanką sporządzoną z papryki mielonej, smalcu z wieprzowiny rasy Bísaro i/lub oliwy z Trás-os-Montes (niezbędnych dla smaku, zapachu i tekstury charakterystycznych dla produktu). Następnie ma miejsce ich powolne i stopniowe wędzenie dymem z palonego drewna dębu lub kasztanowca i dojrzewanie podczas procesu trwającego nie mniej niż 12 miesięcy. Produkt ma kształt kończyny, z której powstał: długiej nogi wieprzowej wraz z racicą. Podłużny kształt wyrobu spowodowany jest budową zwierząt rasy Bísaro posiadających bardzo wysoko osadzone, długie i kościste kończyny tylne. Na zewnątrz miejsce, w którym noga została obcięta, jest koloru czerwono-brązowego z powodu mieszanki z papryki mielonej i w wyniku procesu wędzenia, natomiast reszta powierzchni zachowuje kolor skóry wieprzowej. W miejscu cięcia mięso wygląda na odpowiednio dojrzałe i posiada charakterystyczną barwę różową do ciemnoczerwonej. Jest oleiste, lśniąca i aromatyczny. Mięso posiada przyjemny, lekko słony i wędzony smak, mało włóknistą, bardzo miękką i soczystą teksturę oraz przyjemny, lekko wędzony zapach. Zawartość białka wynosi średnio 28,2 %, tłuszczu 7,4 %, NaCl 9,2 % a wilgotność 52,4 %. Poziom pH wynosi 5,76 a aW — 0,85. Średnia waga „Presunto de Vinhais” waha się między 12 i 18 kg.

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 świnie rasy Bísaro oraz świnie pochodzące z krzyżówek tej rasy, wykorzystywane do produkcji „Presunto 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 Anciães, 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 „Presunto de Vinhais”, wiedzę ludności lokalnej oraz jej tradycyjne i niezmiennie metody, obszar geograficzny przetwarzania (otrzymywania, dojrzewania, cięcia i pakowania szynki) jest ograniczony do gmin 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 i Vinhais w okręgu Bragança.

4.4 Dowód pochodzenia: Szynka „Presunto 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 identyfikowalność produktu podczas całego procesu. Surowiec pochodzi ze świń rasy Bísaro hodowanych w gospodarstwach rolno-hodowlanych posiadających obszar odpowiadający tradycyjnym systemom produkcji, półekstensywnych oraz będących w stanie produkować tradycyjną paszę dla zwierząt. Należy zauważyć, że świnie 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 mające siedzibą na obszarze geograficznym produkcji. Operacje związane z przetwarzaniem mogą być realizowane wyłącznie w zakładach posiadających zezwolenie wydane przez grupę po 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 łańcucha produkcji na podstawie numeru serii, wchodzącego obowiązkowo w skład oznaczenia kontrolnego.

- 4.5 Metoda otrzymywania: Nogi (świeże o wadze ponad 8 kg) odstawia się na około 24 godziny, po czym są one ściskane poprzez masaż w celu odpowiedniej eliminacji płynów wewnętrznych. Następnie przez blisko 30 dni (w zależności od wagi wyjściowej) nogi znajdują się całkowicie pokryte solą w środowisku o temperaturze niższej niż 6 °C i wilgotności między 80 i 90 %. Pozostała sól jest usuwana poprzez przepłukanie wodą. Po wyschnięciu wody części pozbawione skóry pokrywa się mieszanką zmielonej papryki z oliwą z Trás-os-Montes i/lub smalcem wieprzowym rasy Bísaro. Następnie przeprowadza się bardzo łagodne wędzenie nad słabym ogniem z suchego drewna dębu lub kasztanowca. Podniesienie temperatury pozwala na utrwalenie zapachu tłuszczu we włóknach mięśni, co wpływa korzystnie na końcowe właściwości produktu. Na końcu produkt dojrzewa w pomieszczeniach o niskiej temperaturze i małej wilgotności (komory dojrzewania), gdzie następują procesy biochemiczne oraz korzystne działanie flory bakteryjnej, co nadaje produktowi wyjątkowy smak i aromat. Cały proces nigdy nie trwa krócej niż 12 miesięcy. Szyńka „Presunto de Vinhais” wprowadzana jest do obrotu w postaci całych sztuk, w plasterkach lub w kawałkach, zawsze oryginalnie pakowanych. W przypadku wprowadzania do obrotu produktu w kawałkach lub w plasterkach materiał, z którego wykonano opakowanie, musi być odpowiedni do kontaktu z produktem. Cięcie i pakowanie szynki „Presunto de Vinhais” ma zasadnicze znaczenie, ponieważ może obniżyć właściwości organoleptyczne oraz mieć wpływ na identyfikowalność produktu w przypadku usunięcia oznaczenia kontrolnego. Ważne jest, że wymogi związane z grubością plasterków, rodzajem narzędzia używanego do krojenia, sposobem wykorzystania narzędzia, temperaturą, tempem przeprowadzenia operacji w celu uniknięcia zanieczyszczenia i uszkodzenia, wreszcie degustacja przeprowadzona przez doświadczonych degustatorów mogą być zrealizowane wyłącznie w regionie pochodzenia produktu, gdyż w przeciwnym wypadku konsumenci i producenci poniosą szkodę. Krojenie produktu może być jednak przeprowadzane przez sprzedawców detalicznych i restauratorów poza obszarem produkcji, pod warunkiem, że operacja ta będzie realizowana na oczach konsumenta w celu umożliwienia mu weryfikacji obecności oznaczenia kontrolnego i etykiety produktu.
- 4.6 Związek: 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 etykiecie widnieje obowiązkowo napis „Presunto de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida”, odpowiednie logo wspólnotowe i logo produktów z Vinhais, którego wzór przedstawiono poniżej. Do etykiety zalicza się również oznaczenie kontrolne zawierające obowiązkowo nazwę produktu i odpowiedni napis, nazwę organu kontrolnego i numer serii (kod cyfrowy lub alfanumeryczny umożliwiający identyfikowalność produktu).

