

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 268/15)

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 niniejszej publikacji.

ZESTAWIENIE PODSUMOWUJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS”

Nr WE: PT/PGI/005/0461/20.04.2005

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 1-8º
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: ancsusb@bisaro.info

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

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

4. *Specyfikacja produktu:*

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

4.1 Nazwa: „Chouriça Doce de Vinhais”

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- 4.2 Opis: Wędzona kielbasa wyprodukowana z mięsa 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 oraz oliwy z Trás-os-Montes (niezbędnych dla smaku i tekstury tego produktu), krwi wieprzowej, miodu, orzechów lub migdałów którymi wypełniane jest jelito cienkie wołowe lub wieprzowe. Kielbasa ma kształt podkowy, długość od 20 do 25 cm, przekrój o średnicy od 2 do 3 cm. Jest czarna, ale podobnie jak masa nie jest jednolita, ma jaśniejsze fragmenty, gdzie widoczne jest mięso i orzechy. Skórka jelita jest przyklejona do masy i z zewnątrz widoczne są kawałki mięsa, orzechy i migdały. Jej waga końcowa wynosi 150 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 „Chouriça Doce 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 „Chouriça Doce de Vinhais”, wiedzę ludności lokalnej oraz jej tradycyjne i niezmiennie metody, obszar geograficzny przetwarzania 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: Kielbasa „Chouriça Doce 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 na każdym etapie procesu. 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 i jest zarejestrowane w księdze dorosłych zwierząt rejestru zootechnicznego, hodowanych w gospodarstwach rolno-hodowlanych posiadających wystarczająco duży obszar do prowadzenia tradycyjnych, półekstensywnych systemów produkcji i umożliwiających zapewnienie tradycyjnej paszy 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. 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 kielbasa, posiada numer umożliwiający identyfikowalność podczas całego procesu począwszy od gospodarstwa rolnego, w którym rozpoczęto produkcję. Pochodzenie produktu 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: Chude mięso, mięso z głowy, boków i brzucha krojone jest w średniej wielkości kawałki, umieszczane w naczyniu, do którego dodawana jest woda i sól, po czym następuje gotowanie, aż do odpowiedniego ugotowania mięsa. Chleb kroi się w cienkie kromki pozostawiając skórkę, a następnie moczy się w wywarze z mięsa. Do powstałej masy dodaje się przyprawę, paski mięsa, oliwę, krew, miód oraz migdały lub orzechy włoskie. Po doprowadzeniu natychmiast przystępuje się do wypełniania jelita wieprzowego. Wędzenie przeprowadza się na słabym ogniu z drewna dębowego lub kasztanowego, po czym ma miejsce trwające ponad 15 dni dojrzewanie lub stabilizowanie. Kielbasa „Chouriça doce de Vinhais” wprowadzana jest do obrotu w postaci całych sztuk, zawsze pakowanych w miejscu pochodzenia. Ze względu na charakter i skład wyrobu, jego krojenie lub plasterkowanie nie jest możliwe. 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 i mikrobiologicznych.
- 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 (lokalną) rasę zwierząt, ich odżywianie lokalnie uzyskiwaną paszą, wiedzę dotyczącą wyboru części wieprzowych, powolne i stopniowe wędzenie dymem z drewna pochodzącego z tego regionu i 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: „Chouriça doce 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 odpowiednie oznaczenie, nazwę organu kontrolnego i numer serii (kod cyfrowy lub alfanumeryczny umożliwiający identyfikowalność produktu).

