

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2014/C 432/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„PRESUNTO DE BARRANCOS”/„PALETA DE BARRANCOS”

Nr WE: PT-PDO-0105-0010-7.7.2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (zasady dotyczące krojenia i porcjowania, podmiot odpowiedzialny za kontrolę, stowarzyszenie producentów)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (Zmiany)

3.1. Nazwa produktu

Wprowadzenie nazwy „paleta de Barrancos” w odniesieniu do łopatek, czyli kończyn przednich po procesie dojrzewania, zwanych tradycyjnie „paleta de Barrancos”, po ich uwzględnieniu w specyfikacjach.

3.2. Opis produktu

Opis produktu „paleta de Barrancos” ujęto w specyfikacji, a nie w jednolitym dokumencie. Właściwości produktu „paleta de Barrancos”, takie jak właściwości surowca, zostały już szczegółowo określone, ponieważ jest on uzyskiwany z kończyny przedniej świni, podczas gdy wyrób „presunto de Barrancos” uzyskiwany jest z kończyny tylnej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Łopatka „paleta de Barrancos” to sztuka mięsa identyczna pod każdym względem z szynką „presunto de Barrancos” z wyjątkiem wagi, produkt ten wyrabia się bowiem z kończyn przednich tego samego zwierzęcia, od którego pochodzi szynka.

Wyrobu tego nie objęto pierwotnie ochroną nazwy pochodzenia, ponieważ w przeszłości łopatki produkowano jedynie na potrzeby konsumpcji w domu lub sporadycznej sprzedaży lokalnej. W związku ze zmianą nawyków żywieniowych oraz w związku z tym, że łopatki to mniejsze kawałki mięsa powstałe w wyniku tego samego sposobu produkcji co szynka i posiadające te same właściwości, łopatki cieszą się obecnie dużym uznaniem konsumentów, a ich produkcja jest opłacalna ekonomicznie. Nie są jednak w tym samym stopniu chronione.

Niniejszy wniosek wyposaży producentów w odpowiednie narzędzia umożliwiające lepszą identyfikację i promocję tego szczególnego wyrobu. Jednocześnie ochroni ich przed bezprawnymi działaniami.

Uwzględnienie wskazanej nazwy „paleta de Barrancos” ma również na celu zagwarantowanie odpowiedniego wynagrodzenia producentom łopatek, którzy dzięki temu zapewniają przejrzyste informacje na temat specyfiki swojego wyrobu oraz jego powiązań z obszarem geograficznym, co jednocześnie umożliwia konsumentom pewny i wiarygodny zakup.

3.3. Metoda produkcji

W poniższej tabeli przedstawiono szczegółowe informacje dotyczące trwania poszczególnych etapów chowu, pochodzenia i jakości pożywienia zwierząt. Wskazano przy tym minimalny okres tuczenia i fazy końcowej w postaci tuczenia żołądziami (pt. *montanheira*), który wynosi 60 dni i w którym zwierzęta pasą się na wolnym powietrzu w gajach dębowych, a ich pożywienie stanowią wyłącznie zasoby naturalne, takie jak trawa i żołądzie, ponieważ to właśnie chów w tych warunkach pozwala im rozwinąć cechy pożądane dla produkcji szynek i łopatek.

Etapy	Czas trwania	Pasza pochodząca z obszaru geograficznego surowca
Prosię	45–60 dni	Mleko matki, które można uzupełnić mieszanką paszową
Wzrost	> 8,5 miesiąca	Zboża, siano, pastwiska naturalne i obsiewane, pasza
Tuczenie i faza końcowa tuczenia (wypas w gajach dębowych)	> 60 dni	Wyłącznie pasza pochodząca z gajów dębowych

Z uwagi na uwzględnienie nazwy „paleta de Barrancos” wyjaśniono czas trwania poszczególnych etapów procesu przetwórczego tego produktu. W tabeli poniżej podano czas trwania poszczególnych etapów dla obu produktów.

Etap	Czas trwania	
	Szynka	Łopatka
Solenie	1–1,5 dnia/kg	1–1,5 dnia/kg
Sezonowanie	25–45 dni	25–45 dni
Suszenie i dojrzewanie	> 6 miesięcy	> 4 miesięcy
Leżakowanie	> 6 miesięcy	> 4 miesięcy

3.4. Etykietowanie

Odpowiednio do produktu – tj. w zależności od tego, czy jest to łopatka, czy też szynka – na etykiecie powinny się znaleźć następujące oznaczenia: „Presunto de Barrancos – Denominação de Origem Protegida” lub „Paleta de Barrancos – Denominação de Origem Protegida”.

W niniejszym dokumencie pomija się pozostałe oznaczenia, takie jak minimalna przydatność do spożycia, partia, nazwa, firma lub oficjalna nazwa i siedziba producenta, ponieważ określono je w przepisach ogólnych dotyczących etykietowania produktów. Producent zobowiązany jest podać wykaz składników, jedynie jeśli mięso poddawane jest obróbce z wykorzystaniem oliwy i mielonej papryki.

Zgodnie z wymogami krajowymi dodano obowiązek podania na etykiecie produktu znaku certyfikującego, który zawiera nazwę produktu i odpowiednie oznaczenie, podmiot odpowiedzialny za kontrolę i numer serii.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Ponieważ krojenie i porcjowanie podlega już kontroli, zniesiono restrykcje dotyczące miejsca realizacji tych czynności, jako że nie ma ono wpływu na charakterystykę produktu, a ogranicza możliwości jego sprzedaży w różnych przewidzianych postaciach.

3.6. *Podmiot odpowiedzialny za kontrolę i stowarzyszenie producentów*

AGRICERT – Certificação de Produtos Alimentares Lda. jest podmiotem odpowiedzialnym za kontrolę i weryfikację zgodności produktu z wymogami, ACPA – Associação de Criadores de Porco Alentejano jest nowym stowarzyszeniem producentów.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾

„PRESUNTO DE BARRANCOS”/„PALETA DE BARRANCOS”

Nr WE: PT-PDO-0105-0010-7.7.2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Presunto de Barrancos”/„Paleta de Barrancos”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Mianem „presunto de Barrancos” określa się solone, suszone, sezonowane i niewędzone udźce dorosłych świń rasy „alentejana” (*Sus ibericus*), których ubój miał miejsce między 12 a 20 miesiącem życia.

Kształt i wygląd zewnętrzny: kształt smukły i wydłużony, uformowany, wyprofilowany lub zakończony spiczasto zgodnie z przyjętą tradycją, ze skórą zewnętrzną (przy możliwości usunięcia nadmiaru tłuszczu) oraz zawsze z zachowaną racicą, w celu łatwiejszej identyfikacji.

Po okresie suszenia i dojrzewania wynoszącym co najmniej 6 miesięcy oraz okresie leżakowania w piwnicach co najmniej 6 miesięcy minimalna masa wynosi 5 kg, kolor może się wahać między charakterystycznym różowym a czerwono-purpurowym, a w przekroju widać tłuszcz przenikający tkankę mięśniową.

Produkt „presunto de Barrancos” może być sprzedawany w całości lub w kawałkach, z kością lub bez, lub w plastrach.

Mianem „paleta de Barrancos” określa się solone, suszone, sezonowane i niewędzone kończyny przednie dorosłych świń rasy „alentejana” (*Sus ibericus*), których ubój miał miejsce między 12 a 20 miesiącem życia.

Kształt i wygląd zewnętrzny: kształt smukły i wydłużony, uformowany, wyprofilowany lub zaokrąglony zgodnie z przyjętą tradycją, ze skórą zewnętrzną (przy możliwości usunięcia nadmiaru tłuszczu) oraz zawsze z zachowaną racicą, w celu łatwiejszej identyfikacji.

Po okresie suszenia i dojrzewania wynoszącym co najmniej 4 miesiące oraz okresie leżakowania w piwnicach co najmniej 4 miesiące minimalna masa wynosi 3 kg, kolor może się wahać między charakterystycznym różowym a czerwono-purpurowym, a w przekroju widać tłuszcz przenikający tkankę mięśniową.

Produkt „paleta de Barrancos” może być sprzedawany w całości lub w kawałkach, z kością lub bez, lub w plastrach.

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do wyrobu „presunto de Barrancos”/„paleta de Barrancos” można wykorzystywać jedynie tusze świń rasy „alentejana”, urodzonych, chowanych, żywionych i ubitych na obszarze geograficznym wyznaczonym do produkcji surowca.

Szynki: Szynki to świeże kończyny tylne o masie powyżej 6 kg.

Łopatki to świeże kończyny przednie o masie powyżej 4 kg.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Prosiąt są karmione mlekiem matki przez okres co najmniej 45 dni, ich pożywienie można uzupełniać o mieszanki paszowe. Po odsadzeniu prosiąt od matki rozpoczyna się okres wzrostu, który trwa aż do momentu przejścia na wypas w gajach dębowych. Okres wzrostu kończy się we wrześniu lub październiku. W tym czasie zwierzęta karmione są zbożem, koncentratami i sianem pochodzącymi z obszaru geograficznego, na którym produkowany jest surowiec.

Okres tuczenia i faza końcowa w postaci tuczenia żołądziami charakteryzuje się zasadniczo tym, że zwierzęta pasą się na wolnym powietrzu w gaju dębowym, dzięki czemu ich pożywienie stanowią wyłącznie zasoby naturalne, tj. trawa i żołądzie. Okres ten pokrywa się z okresem owocowania dębów/dębu korkowego w gajach, który zazwyczaj trwa od października/listopada do stycznia/lutego. Zwierzęta wypasane są przynajmniej 60 dni w takich warunkach, dzięki czemu wykształcają cechy potrzebne do produkcji szynki i łopatek.

Etapy	Czas trwania	Pasza pochodząca z obszaru geograficznego surowca
Prosię	45–60 dni	Mleko matki, które można uzupełnić mieszanką paszową
Wzrost	> 8,5 miesiąca	Zboża, siano, pastwiska naturalne i obsiewane, pasza
Tuczenie i faza końcowa tuczenia (wypas w gajach dębowych)	> 60 dni	Wyłącznie pasza pochodząca z gajów dębowych

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Poród, wzrost, tuczenie i faza końcowa tuczenia w postaci wypasu w gajach dębowych, jak również ubój przebiegają na wyznaczonym obszarze geograficznym, gdzie produkuje się surowiec. Wyrób lub przygotowanie, dojrzewanie i suszenie mają miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym, gdzie surowiec jest przetwarzany.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Nie dotyczy

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Odpowiednio do produktu, tj. w zależności od tego, czy jest to łopatka, czy też szynka, na etykiecie powinny się znaleźć następujące oznaczenia: „Presunto de Barrancos – Denominação de Origem Protegida” lub „Paleta de Barrancos – Denominação de Origem Protegida”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji surowca (gminy):

Alter do Chão, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Nisa, Portalegre, Avis, Mora, Ponte de Sôr, Arronches, Campo Maior (z wyjątkiem sołectwa S. João Baptista), Elvas (z wyjątkiem sołectwa S. Pedro), Fronteira, Monforte, Borba, Estremoz, Sousel, Vila Viçosa, Arraiolos, Évora, Montemor-o-Novo, Portel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Alandroal, Mourão, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Alcácer do Sal (z wyjątkiem sołectwa S. Matias do Castelo), Grândola (z wyjątkiem sołectwa de Melides), Alvito, Beja, Cuba, Mértola, Vidigueira, Barrancos, Moura, Serpa, Aljustrel, Almodôvar, CastroVerde, Ferreira do Alentejo, Ourique, Odemira (z wyjątkiem sołectw Vila Nova de Mil Fontes i S. Teotónio), Santiago de Cacém (z wyjątkiem sołectwa Santo André), a także Sines.

Obszar geograficzny przetwórstwa surowca (gminy): Barrancos.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Z uwagi na warunki glebowe i klimatyczne, jak również wyniesienie w południowo-zachodniej części Półwyspu Iberyjskiego rozwinął się szczególny system gospodarki leśno-pastwiskowej w postaci gajów dębowych służących równocześnie do wypasu zwierząt (pt. *montado*).

Ten unikalny w skali światowej system charakteryzuje się obecnością zadrzewionych terenów, na których rosną dęby, roślinność sucholubna i warstwa zielna przystosowana do niskich opadów.

Gaje mogą mieć charakter jednorodny, gdy dominuje jeden gatunek, np. dąb korkowy (*Quercus suber*) lub dąb ostrolistny (*Quercus rotundifolia*), bądź charakter mieszany, gdy obecne są oba te gatunki. Ich rozkład geograficzny różni się w zależności od tego, czy jest to wybrzeże, czy też terytorium położone w głębi lądu, ponieważ Ocean Atlantycki, który wpływa na warunki klimatyczne, reguluje również występowanie gatunków. W związku z tym na zachodzie dominuje dąb korkowy, a na wschodzie – dąb ostrolistny.

Pagórkowaty porośnięty dębem korkowym i ostrolistnym pejzaż południa Portugalii, o kamienistych gruntach i mało żyznej glebie wykorzystywany jest w głównej mierze do celów gospodarki leśno-pastwiskowej. Posycie jest ubogie, roślinność, którą spożywają świnie, dzika i nieobfita. Ten system ekologiczny przyczynia się do utrzymania gleby i pozwala zapobiec jej erozji. Jednocześnie pozwala uzyskać bardzo ważny składnik pokarmowy: żółdzie.

Gmina Barrancos charakteryzuje się szczególnymi warunkami glebowymi i klimatycznymi, wynikającymi z bliskości Serra Morena, rzeki Ardila i terenów nadrzecznych Murtigão oraz położenia na wysokości 350 m nad poziomem morza.

Położona na dużej wysokości gmina charakteryzuje się śródziemnomorskim mikroklimatem, dominują tu wiatry z północnego zachodu i zachodu osiągające maksymalną prędkość 60 km/h, roczna wilgotność względna wynosi 70 %, temperatury maksymalne osiągane w lipcu i sierpniu wynoszą od 38 °C do 40 °C, natomiast minimalne temperatury odnotowane w miesiącach grudniu i styczniu wahają się od 3 °C do 5 °C.

Istniejący tam klimat umożliwia suszenie, dojrzewanie i leżakowanie szynki i łopatek w naturalnych warunkach, bez potrzeby korzystania z procesu wędzenia, który jest zazwyczaj stosowaną praktyką we wszystkich pozostałych regionach Portugalii, w których wyrabia się szynki.

Ten szczególny sposób produkcji wywodzi się z lokalnych autentycznych i utrwalonych metod, utrzymując się bez zmian od dawnych czasów.

5.2. Specyfika produktu

Produkt „presunto de Barrancos”/„paleta de Barrancos” uzyskuje się dzięki okresowi naturalnego sezonowania w mikroklimacie Barrancos. Dzięki wysokim temperaturom w lecie szynki i łopatki zaczynają stopniowo się pocić. Właśnie wtedy kwas oleinowy przenika do włókien mięśniowych, utrwalając w całej sztuce mięsa charakterystyczny aromat, właściwości i smak, jak również konsystencję i teksturę tłuszczu, miękkość i wyraźny aromat.

Omawiany produkt uzyskuje się wyłącznie ze świń rasy „alentejana”, których cechy genetyczne umożliwiają przetrwanie tkanki mięśniowej tłuszczem, czemu produkt zawdzięcza charakterystyczną marmurkową strukturę.

Smak jest łagodny i delikatny, mało słony, bywa lekko pikantny, bardzo delikatny i soczysty. Mięso jest aromatyczne, mało włókniste i z tego powodu dość miękkie. Tłuszcz jest błyszczący, zabarwiony na perłowobiało i aromatyczny. Ma przyjemny smak. Konsystencja zmienia się w zależności od diety zwierzęcia i ilości zjedzonych żółdzi.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Świnie rasy „alentejana” w najbardziej efektywny sposób wykorzystują owoce gajów dębowych, przekształcając je w mięso. Ten wzorcowy sposób wykorzystania naturalnych zasobów związany z charakterystycznym metabolizmem wspomnianej rasy odpowiada za powstanie surowca o szczególnych właściwościach ściśle związanych z określonymi warunkami geograficznymi, który to surowiec stanowi podstawę wyrobu „presunto de Barrancos”/„paleta de Barrancos”.

Wyznaczony obszar geograficzny produkcji surowca pokrywa się z obszarem gmin, na terenie których dominują gaje porośnięte dębem korkowym i ostrolistnym warunkujące występowanie świń rasy „alentejana”.

Mięso zwierząt żywionych w oparciu o wypas w gaju dębowym, wybranych do produkcji omawianych szynek i łopatek i kontrolowanych od momentu narodzenia, posiada szczególne właściwości jakościowe, wynikające ze specyfiki hodowli i karmy. Chów tych zwierząt opiera się na wypasie w gajach dębowych i tuczeniu żołądziami, który to składnik pokarmu warunkuje powstawanie określonego typu tkanki tłuszczowej, miękkiej i bogatej w wielonienasycone kwasy.

Mikroklimat wyznaczonego obszaru geograficznego produkcji lub przygotowania umożliwia naturalne suszenie, dojrzewanie i leżakowanie szynek i łopatek, bez potrzeby wędzenia, w przeciwieństwie do metod stosowanych w pozostałych regionach kraju, w których wyrabia się szynki i łopatki. Dzięki temu produkt posiada cechy odmienne od cech innych produktów tego typu.

To właśnie uwarunkowania klimatyczne obszaru geograficznego przetwórstwa umożliwiają proces przetwórczy, który jest rozłożony w czasie i przebiega powoli w naturalnych warunkach klimatycznych, w temperaturach i przy wilgotności odpowiedniej do otrzymania produktu o charakterystycznej teksturze, aromacie i smaku, o szczególnej renomie i popularności.

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Presunto_Paleta_Barrancos_DOP.pdf
