

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 300/15)

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

STRESZCZENIE

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006**„PRESUNTO DO ALENTEJO” lub „PALETA DO ALENTEJO”****Nr WE: PT/PDO/005/0440/24.11.2004****CHNP (X) CHOG ()**

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Gabinete de Planeamento e Politicas

Adres: Rua Padre António Vieira, n.º 1, 8º
P-1099-073 Lisboa

Telefon: (351) 213 81 93 00

Faks: (351) 213 87 66 35

e-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano

Adres: Rua Armação de Pêra, n.º 7
P-7670-259 Ourique

Telefon: (351) 286 51 80 30

Faks: (351) 286 51 80 37

e-mail: acpaourique@mail.telepac.pt

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

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

4. Specyfikacja:

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

4.1. Nazwa produktu: „Presunto do Alentejo” lub „Paleta do Alentejo”

- 4.2. *Opis produktu:* Szyunki lub szynki z łopatki (*paletas*) otrzymywane odpowiednio z mięsa pochodzącego z nóg i łopatek świń rasy Alentejana (z wyjątkiem reproduktorów), hodowanych według szczegółowych zasad, poddanych ubojowi w wieku od 12 do 24 miesięcy, wpisanych do portugalskiej księgi stadnej świń — sekcja rasa Alentejana; mięso to przechodzi następujące etapy produkcji: solenie, uzyskiwanie rosy na powierzchni, suszenie/peklowanie, dojrzewanie, krojenie i pakowanie, które realizowane są w specyficznych i szczegółowo określonych warunkach.

Szynka składa się z mięsa z otrzymywanego z tylnych kończyn, obciętych na wysokości spojenia kulszowo-łonowego, natomiast szynka z łopatki otrzymywana jest z mięsa z kończyny przedniej świni. Szynka i szynka z łopatki określone są na podstawie anatomii oraz układu mięśni, ponieważ mięśnie pokryte są okrywą tłuszczu. Kształt i wygląd zewnętrzny: kształt szynki może być smukły i wydłużony lub zaokrąglony, zawsze z zachowaniem skóry zewnętrznej i racicy. Masa powyżej 5 kg w przypadku szynki i 3,5 kg w przypadku szynki z łopatki. Plaster szynki po odkrojeniu ma barwę przechodzącą od czerwonoróżowej do ciemnoczerwonej, wygląd oleisty, lśniący, jednolity, marmurkowy i jest poprzerastany tłuszczem międzymięśniowym. Posiada miękką, delikatną, mało włóknistą, bardzo łagodną i soczystą konsystencję. Tłuszcz jest aksamity, gładki, lśniący, o barwie perłowobiałej i przyjemnym smaku. Smak jest łagodny, delikatny, nieznacznie słony, trwały, przyjemny, bywa lekko pikantny, natomiast zapach jest przyjemny, łagodny, delikatny i charakterystyczny dla systemu produkcji *montanhaeira*.

- 4.3. *Obszar geograficzny:* Obszar geograficzny, gdzie ma miejsce rozród, hodowla, tuczenie i ubój zwierząt, rozbiór i otrzymywanie nóg i łopatek, wytwarzanie szynki i szynki z łopatki, wykrawanie, plasterkowanie i pakowanie, jest naturalnie ograniczony przez rozmieszczenie geograficzne terenów zwanych *montado*, położenie gospodarstw rolnych, które w są zdolne do funkcjonowania w warunkach górskich, poprzez przepisy dotyczące uboju, rozbioru i uzyskiwania kończyn świń rasy Alentejana, a także poprzez przez wiedzę lokalnej ludności dotyczącą tradycyjnych i stałych metod przetwarzania, krojenia i pakowania.

Obszar ten obejmuje następujące gminy i miejscowości: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (z wyjątkiem parafii Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (parafie Odeceixe, Bordeira, Rogil i Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (Odeleite i Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (z wyjątkiem parafii Caia i S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (z wyjątkiem parafii Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (parafia Bensafrim), Loulé (parafie Ameixial, Salir, Alte, Benafim i Querença), Marvão, Mértola, Monchique (Monchique, Marmeleite i Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (z wyjątkiem parafii Vila Nova de Mil Fontes i S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (z wyjątkiem parafii Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (parafie de S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines i Silves), Sousel, Tavira, (parafia Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão i Vila Viçosa.

- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Świnie rasy Alentejana muszą rodzić się i być hodowane w gospodarstwach wpisanych do rejestru i poddawanych kontroli. Po urodzeniu się zwierzęta wpisywane są do odpowiedniej księgi. Ubój, rozbiór, przetwarzanie, krojenie i pakowanie mogą być realizowane wyłącznie w zakładach, które posiadają odpowiednie zezwolenie właściwego organu, znajdują się w obrębie określonego obszaru geograficznego oraz podlegają kontroli. Wydanie zezwolenia jest uzależnione od wcześniejszej weryfikacji warunków produkcji i przetwarzania w zakresie pochodzenia, metod produkcji i właściwości wykorzystywanego surowca, warunków przetwarzania, wykrawania, plasterkowania, pakowania oraz charakterystyki produktu końcowego. Istnieją szczegółowe i odpowiednie zasady przeprowadzania kontroli, które dotyczą całego cyklu produkcji oraz wszystkich podmiotów zaangażowanych w produkcję.

Sami producenci wprowadzili w życie system pełnej identyfikowalności, co pozwala na zidentyfikowanie całego cyklu produkcji, od surowca do produktu końcowego (system od terenu *montado* do stołu), oraz na powiązanie numeru znajdującego się na oznaczeniu kontrolnym umieszczanym na całych kawałkach lub na opakowaniach szynki w plasterkach z numerem na kolczyku identyfikacyjnym zwierzęcia.

Po zakończeniu procesu produkcji wyłącznie produkty, które spełniają wszystkie warunki specyfikacji i które posiadają dowód, że zostały odpowiednio sprawdzone — poprzez kontrole, badania laboratoryjne i degustację — mogą posługiwać się znakiem certyfikacyjnym, logo i nazwami „Presunto do Alentejo — DOP” lub „Paleta do Alentejo — DOP”.

- 4.5. *Metoda produkcji:* Świnie rasy Alentejana hodowane są w gospodarstwach o ekstensywnych i półekstensywnych systemach produkcji, gdzie hodowla świń odbywa się w większości na świeżym powietrzu oraz na obszarach, w których występuje minimalnie 40 dębów wiecznie zielonych/dębów hiszpańskich na hektar, a maksymalna obsada zwierząt wynosi 1 sztukę na hektar terenów *montado*. Żywnienie zwierząt przeprowadzane jest przede wszystkim na świeżym powietrzu, w systemie ekstensywnym, gdzie zwierzęta żywią się resztkami zbóż, trawą, roślinami strączkowymi (np. groch, wyka), a także niewielkimi ssakami i ptakami, jajkami, płazami, mięczakami, bezkręgowcami, itp., jak wszystkie zwierzęta wszystkożerne. Wyłącznie w sytuacjach niedoboru żywności na polach zwierzętom dostarcza się uzupełniającą, pochodzącą spoza regionu paszę o odpowiednim składzie, której udział nie przekracza 30 % pożywienia zwierząt. Przed ubojem, przez okres trwający od 60 do 90 dni, zwierzęta zawsze wypasane są w systemie *montanhaeira* (ich paszę stanowią żołądźcie i inne rodzaje pożywienia występujące w *montado*). Żywnione w ten sposób zwierzęta muszą przybrać na wadze przynajmniej 3 *arrobas* (45 kg). Zwierzęta są poddawane ubojowi w wieku od 12 do 24 miesięcy, przy czym dopuszcza się jedynie tusze o wadze co najmniej 90 kg. Nogi i łopatki są oznaczane indywidualnie numerowanym paskiem. Kończyny przeznaczone do wyrobu szynki i szynki z łopatki muszą ważyć minimalnie odpowiednio 7,5 kg i 5 kg z zachowaniem racy. W zależności od wagi nóg i łopatek tłuszcz podskórny może zostać usunięty. Proces przetwarzania nóg i łopatek, który oparty jest na lokalnych, tradycyjnych i stałych metodach będących wynikiem doświadczenia zdobytego przez lokalną ludność, składa się z następujących etapów: krojenie, solenie, płukanie, uzyskiwanie rosy na powierzchni mięsa (*enxugo*), suszenie/peklowanie i dojrzewanie. Podczas tego procesu szynki i szynki z łopatki powoli i stopniowo nabierają wyglądu, koloru, zapachu i konsystencji, które nadają im specjalne i wyjątkowe cechy.

Parametry techniczne produkcji

	Presunto do Alentejo	Paleta do Alentejo
Solenie		
Czas trwania	> 8 dni	od minimalnie 4 do 12 dni
Temperatura	< 5 °C	< 5 °C
Wilgotność	od 80 % do 90 %	od 80 % do 90 %
Płukanie i osuszanie		
Czas trwania	od 1 do 5 dni	od 1 do 5 dni
Temperatura	od 3 do 5 °C	od 3 do 5 °C
Uzyskiwanie rosy na powierzchni		
Czas trwania	do 60 dni	od 30 do 80 dni
Temperatura	od 3 do 5 °C	od 3 do 6 °C
Wilgotność	> 80 %	od 80 % do 90 %
Suszenie /peklowanie		
Czas trwania	> 2 miesiące	minimalnie 2 miesiące
Temperatura	od 8 do 35 °C	od 8 do 35 °C
Wilgotność	około 70 %	od 70 do 85 %
Dojrzewanie		
Czas trwania	minimalnie 5 miesięcy	od 3 do 18 miesięcy
Temperatura	Naturalne warunki pod względem temperatury i wilgotności	Naturalne warunki pod względem temperatury i wilgotności
Wilgotność		

Szynka „Presunto do Alentejo” lub szynka z łopatki „Paleta do Alentejo” mogą być wprowadzane do obrotu w całości, w kawałkach lub w plasterkach, z kością lub bez niej. Wykrawanie, plasterkowanie kawałków oraz usuwanie kości mogą być realizowane wyłącznie w upoważnionych zakładach, znajdujących się na określonym obszarze produkcji, ponieważ w związku ze specjalnym kształtem każdego kawałka, delikatnym zapachem i złożonym smakiem operacje te wymagają odpowiedniej wiedzy fachowej. Wyboru poszczególnych kawałków przeznaczonych do wykrojenia i plasterkowania dokonuje się na podstawie oceny stanu peklowania dokonanej przez lokalnego specjalistę, natomiast doświadczeni i przeszkoleni degustatorzy przeprowadzają szczegółową ocenę organoleptyczną produktu i jego przydatności do krojenia. W celu otrzymania jak najwyższej wydajności z każdego wykrojonego kawałka operację tę musi wykonać doskonale wykwalifikowany specjalista, który realizując mistrzowskie cięcia, może wykorzystać układ mięśni w kawałku i uzyskać jak najcieńsze plasterki, dzięki którym możliwe jest delektowanie się w pełni walorami organoleptycznymi produktu. Występujący w tych kawałkach tłuszcz, który posiada charakterystyczny smak, zapach, kolor i połysk, łatwo traci swoje właściwości w wyniku pozostawienia go na powietrzu lub w wysokiej temperaturze. Czynniki te powodują, że wymienione wyżej operacje muszą być realizowane w odpowiednich zakładach, które spełniają wymogi mikrobiologiczne oraz dotyczące temperatury, wilgotności, tak by nie osłabić delikatnego smaku produktu, oraz w których możliwe jest natychmiastowe opakowanie produktu, by uniknąć narażania go na wpływ powietrza. Należy również dodać, że wymienionym operacjom towarzyszy ponowne badanie organoleptyczne przeprowadzane przez wykwalifikowanych pracowników.

Celem tych działań jest zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu, zapobieganie obniżeniu jego walorów organoleptycznych, tak by spełnić oczekiwania klienta i dostarczyć mu wyrób wyprodukowany na obszarze jego pochodzenia, a także umożliwienie kontroli całego cyklu produkcyjnego.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Szynki i szynki z łopatki z Alentejo produkowane są na obszarze charakteryzującym się ubogimi glebami i klimatem o gorących i suchych latach i zimnych i suchych zimach. Roślinność, która utrzymuje się w tych warunkach i umożliwia wykorzystywanie gospodarcze tego obszaru nosi nazwę *montado* porośniętego dębem korkowym, dębem wiecznie zielonym i ich poszyciem. Świnie rasy Alentejana są zwierzętami, które najlepiej wykorzystują istniejące warunki naturalne, ponieważ ich hodowla może być realizowana na świeżym powietrzu, gdzie żywią się one głównie naturalnymi produktami *montado* (szczególnie trawami, żołądziami, zbożami, roślinami strączkowymi i małymi zwierzętami), w ramach systemu hodowli zwanego *montanhaeira*.

Taki rodzaj hodowli i paszy nadaje mięsu tych świń charakterystyczne właściwości, zarówno w odniesieniu do mięśni, jak i tłuszczu.

Opisane warunki klimatyczne doprowadziły do wykształcenia się specjalistycznej wiedzy fachowej, która umożliwia naturalne suszenie mięsa wieprzowego, bez poddawania go wędzeniu lub działaniu innych czynników zewnętrznych z wyjątkiem solenia.

Otrzymywane w ten sposób szynki i szynki z łopatki mają charakterystyczny kształt z zachowaniem racy (której czarne zakończenie świadczy wskazuje na rasę świń Alentejana) i charakterystyczne właściwości organoleptyczne, wśród których wyróżnić należy marmurkowy wygląd mięśni, kolor i konsystencję tłuszczu, konsystencję, intensywny zapach i smak. Właściwości te są typowe dla produktów otrzymywanych ze świń rasy Alentejana hodowanych w systemie *montanhaeira* oraz są wynikiem suszenia mięsa w naturalnych warunkach występujących na określonym obszarze produkcji.

Związek produktu z obszarem geograficznym opiera się zatem na następujących przesłankach:

Związek historyczny: Pierwsze odniesienia do hodowli świń w regionie Alentejo pochodzą sprzed naszej ery. Istnieją również dowody świadczące o tej hodowli i jej produktach pod panowaniem rzymskim i arabskim. Już Katon zalecał szynkę z Alentejo, wyprodukowaną w zachodniej części regionu, przy wybrzeżu. Podczas odzyskiwania ziem na Półwyspie Iberyjskim przez chrześcijan dochodziło do konfliktów między rolnikami i hodowcami, w związku ze szkodami, jakie hodowla świń powoduje na polach uprawnych oraz korzyściami płynącymi z tej hodowli dla żywienia ludzi ze względu na jakość mięsa wieprzowego i jego produktów. Pod koniec XIX i na początku XX wieku hodowla świń była w regionie Alentejo najważniejszym rodzajem działalności rolniczej pod względem gospodarczym, co umożliwiało rozwój regionu i zamieszkującej go ludności.

Związek ludzki: Istnieje szereg tradycji związanych ze spożywaniem tych produktów, które nigdy nie są podawane ugotowane. Dawniej szynki z Alentejo spożywano wyłącznie z okazji świąt i stanowiły cenny podarek.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Agricert — Certificação de Produtos Alimentares, Lda

Adres: Av. de Badajoz, n.º 3
P-7350-903 Elvas

Telefon: (351) 268 62 50 26

Faks: (351) 268 62 65 46

e-mail: agricert@agricert.pt

Organ „AGRICERT” uznano za spełniający wymogi Normy 45011:2001.

- 4.8. *Etykietowanie:* Na etykiecie widnieje obowiązkowo napis: „Presunto do Alentejo — DOP” lub „Paleta do Alentejo — DOP” i odpowiednie logo wspólnotowe. Na etykiecie zamieszcza się również oznaczenie kontrolne zawierające obowiązkowo nazwę wyrobu i odpowiedni napis, nazwę organu kontrolnego i numer serii (kod cyfrowy lub alfanumeryczny umożliwiający śledzenie wyrobu). *Na skórze szynek „Presunto do Alentejo” i „Paleta do Alentejo” wypalany jest następujący rysunek:*

