

**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**

(2006/C 132/09)

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

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**

**Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2**

**„LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO” lub „CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO”**

**Nr WE: PT/0229/8.4.2002**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe określone w sekcji I lub Komisję Europejską<sup>(1)</sup>.

1. *Odpowiedzialny departament w Państwie Członkowskim:*

Nazwa: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
Adres: Av. Afonso Costa, n.º 3  
P-1949-002 Lisboa  
Telefon: (351) 21 844 22 00  
Faks: (351) 21 844 22 02  
e-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Grupa:*

Nazwa: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL  
Adres: Rua Mira Fernandes, n.º 2, Apartado 14  
P-7801-901 Beja  
Telefon: (351) 284 322 051  
Faks: (351) 284 322 897  
e-mail: coopagri.beja@mail.telepac.pt  
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.2 — Produkty mięsne

4. *Opis (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 Nazwa: „LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO lub CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO”

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

- 4.2 Opis: Wyrób wędliniarski wędzony przede wszystkim dymem z drewna wiecznie zielonego dębu, złożony z mięsa i twardych tłuszczów otrzymanych z rozbioru tusz wieprzowych rasy „Alentejana”. Do kawałków mięsa i tłuszczu dodaje się sól, pastę paprykową, suszony, rozgnieciony czosnek, białe wino regionalne, kminek, paprykę w proszku i pieprz. Używaną osłonką jest naturalne solone jelito wieprzowe. Wędlina ma kształt podkowy o wielkości 30 cm i średnicy pomiędzy 3 i 4,5 cm. Jest błyszcząca i lekko pomarszczona, o barwie czerwonej z białymi plamkami. Ma konsystencję od półtwardej do twardej. Wędlina jest skręcana, a następnie związkiwana na końcach bawełnianym sznurkiem w celu dociśnięcia. Po przekrojeniu posiada niejednolite zabarwienie — czerwone z białymi plamkami. Nadzienie jest doskonale połączone, mięso i tłuszcz rozmieszczone są nieregularnie, co nadaje mu wygląd przypominający marmur. Tłuszcz ma barwę biało-perłową, jest błyszczący, aromatyczny i smaczny. Wędlina ma przyjemny smak — delikatny i słony, czasem lekko pikantny. Posiada przyjemny, lekko wędzony aromat.
- 4.3 Obszar geograficzny: Obszar geograficzny produkcji surowca przeznaczonego do produkcji „Linguiça” lub „Chouriço de Carne do Baixo Alentejo” jest ograniczony do gmin 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 (parafie 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 Bensafirim), Loulé (parafie Ameixial, Salir, Alte, Benafim i Querença), Marvão, Mértola, Monchique (parafie 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 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, w naturalny sposób ograniczona przez „montado” — porośnięty dębami teren, gdzie wypasane są świny. Obszar geograficzny, w którym ma miejsce przetwarzanie, dojrzewanie, krojenie i pakowanie wyrobu jest ograniczony do gmin Aljustrel, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Serpa, Vidigueira w okręgu Beja i Alcoutim i w okręgu Faro, oraz do parafii ze względu na stosowanie specyficznych przypraw, lokalny sposób produkcji i właściwości organoleptyczne produktu.
- 4.4 Dowód pochodzenia: „Linguiça do Baixo Alentejo” lub „Chouriço de Carne do Baixo Alentejo” może być produkowana wyłącznie w zakładach przetwórstwa posiadających odpowiednią licencję, znajdujących się obszarze przetwarzania i posiadających zezwolenie grupy producentów. Surowiec pochodzi ze świń rasy „Alentejana” hodowanych w gospodarstwach rolno-hodowlanych, w których istnieje obszar do wypasu zwany „montado”, porośnięty dębem wiecznie zielonym lub korkowym, odpowiadający systemom produkcji od ekstensywnego do semi-ekstensywnego, gdzie świny w większości hodowane są na wolnym powietrzu. Zwierzęta są wpisane do księgi genealogicznej rasy „Alentejana”. Ubój świń i rozbiór tusz prowadzą licencjonowane zakłady w obu przypadkach mające siedzibą na obszarze geograficznym produkcji. Gospodarstwa rolne, jednostki uboju i rozbioru oraz produkcji „Linguiça do Baixo Alentejo” lub „Chouriço de Carne do Baixo Alentejo” są wpisane do rejestru grupy producentów i podlegają kontroli niezależnego organu. System ten pozwala na całkowite śledzenie produktu, umożliwiając udowodnienie w każdej chwili jego pochodzenia, począwszy od gospodarstwa rolnego aż do punktu sprzedaży, dzięki opatrzonemu numerem oznaczeniu kontrolnemu.
- 4.5 Metoda produkcji: Wędlinę produkuje się z mięsa z nogi, schabu, boczku, szyi i skrawków mięsa oraz tłuszczu wieprzowego rasy „Alentejana” (*Sus ibericus*), rozdrobnionych mechanicznie lub ręcznie w stosunku 70-80 % zawartości chudego mięsa do 20-30 % zawartości tłuszczu. Po rozdrobnieniu w jednym pojemniku miesza się mięso, tłuszcz i uprzednio rozpuszczone w wodzie przyprawy, co jest charakterystyczne dla tego regionu. Tak przyrządzona masa spoczywa przez 1-2 dni w komorach chłodniczych, gdzie temperatura nie przekracza 10 °C, a wilgotność zbliżona jest do 80-90 %. Następnie masą napełnia się zakonserwowane uprzednio w solance jelita wieprzowe, w taki sposób, by wędliny były odpowiednio ściśnięte i związane. Po napełnieniu jelit przystępuje się do wędzenia. Proces ten odbywa się w wędzarni, z wykorzystaniem jako opału dobrze wysuszonego drewna z dębu wiecznie zielonego lub korkowego. Wędzenie trwa co najmniej 3 i nie więcej niż 10 dni, w zależności od warunków pogodowych (3 do 4 dni w lecie i 5 do 6 dni w zimie). Produkt wprowadzany jest do obrotu w całości, w kawałkach lub w plasterkach, zawsze wstępnie pakowanych. Pakowanie odbywa się przy użyciu materiału nieszkodliwego i obojętnego dla wyrobu, w atmosferze normalnej lub kontrolowanej albo w próżni. Krojenie i pakowanie może się odbywać wyłącznie na obszarze geograficznym przetwarzania, aby nie dopuścić do utraty możliwości śledzenia i kontroli produktu oraz zmiany właściwości organoleptycznych, a także w celu umożliwienia śledzenia całego procesu produkcji.

- 4.6 Związek: O spożywaniu mięsa wieprzowego przez ludzi w regionie Baixo Alentejo świadczą ślady pochodzące z epoki brązu, zwłaszcza w okolicach dolmenów i innych budowli megalitycznych. Istnieją również wzmianki o spożywaniu tego mięsa we wspomnianym regionie w IV w. p.n.e., w okresie panowania Celtów. Plemiona te przyczyniły się w znaczący sposób do zróżnicowania nawyków żywnościowych w regionie Baixo Alentejo. W późniejszym okresie spożycie wieprzowiny wzrosło wraz z tradycją rzymską, podczas panowania Rzymian w regionie. Kolonizatorzy ci spotkali się z innowacyjnymi technikami: świnie karmiono żołądziami, a do przyrządzania potraw używano miejscowych roślin aromatycznych. W pierwszym tysiącleciu naszej ery miał miejsce najazd muzułmanów, jednakże zakazy Koranu nie wpłynęły zasadniczo na lokalne zwyczaje. Istotną spuścizną tej epoki jest wprowadzenie przypraw do miejscowej sztuki kulinarnej. Na przestrzeni wieków zachowały się liczne wzmianki dotyczące obecności świń karmionych żołądziami pochodzącymi z „montados”, których mięso, świeże lub przetworzone, było najczęściej spożywane w tym regionie. Zwierzęta hodowano w systemie ekstensywnym, a często dodatkowo w „adúas” — zbiorowych chlewach istniejących do niedawna na ziemiach regionu Alentejo. Stąd też wieprzowina zajmowała zawsze wyjątkowe miejsce w gastronomii regionu, od dawnych czasów aż po dzień dzisiejszy. Potrzeba przechowywania mięsa wieprzowego przez cały rok dała początek rozwojowi sztuki wędliniarskiej, której ważnym przykładem jest „Linguíça do Baixo Alentejo” lub „Chouriço de Carne do Baixo Alentejo”. Podsumowując, „Linguíça do Baixo Alentejo” lub „Chouriço de Carne do Baixo Alentejo” związana jest z regionem poprzez 3 zasadnicze elementy: wykorzystywanie mięsa pochodzącego z lokalnej rasy zwierząt hodowanych w regionie; chów tych zwierząt w „montados” w regionie; przyprawianie mięsa w specjalny sposób, przez co posiada zróżnicowany w stosunku do innych produktów wędliniarskich z regionu Alentejo smak, wygląd i zapach.
- 4.7 Organ kontrolny:
- Nazwa: CERTIALENTEJO — Certificação de produtos agrícolas, LDA  
Adres: Av. General Humberto Delgado, n.º 34, 1.º Esq  
P-7000-900 Évora  
Telefon: (351) 266 769564  
Faks: (351) 266 769564  
e-mail: certialentejo@net.sapo.pt
- Organ „Certialentejo” uznano za spełniający wymogi Normy 45011:2001
- 4.8 Etykietowanie: Na etykiecie widnieje obowiązkowo napis: „LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO ou CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO — Indicação Geográfica Protegida” i odpowiednie logo wspólnotowe. Do etykiety zalicza się również oznaczenie kontrolne zawierające obowiązkowo nazwę wyrobu i odpowiedni napis, nazwę organu kontrolnego i numer serii (kod cyfrowy lub alfanumeryczny umożliwiający śledzenie wyrobu).
- 4.9 Wymogi krajowe: —
-