

II

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

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 89/07)

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.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO” lub „CARNE DE PORCO TRANSMONTANO”

Nr WE: PT/PDO/005/0457/20.04.2005

CHNP (X) CHOG ()

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

1. Właściwy departament w państwie członkowskim:

Nazwa: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Adres: Av. Afonso Costa, n.º3
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: 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: ancsub@bisaro.info

Skład: Producent/przetwórcza (X) Inny ()

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1 — Świeże mięso i podroby

4. Specyfikacja:

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

4.1. Nazwa: „Carne de Bísaro Transmontano” lub „Carne de Porco Transmontano”

4.2. Opis: Mięso uzyskane z uboju prosiąt lub z rozbioru tusz świń rasy Bísaro, hodowanych w tradycyjnych, semi-ekstensywnych systemach produkcji i karmionych produktami i produktami ubocznymi pochodzącymi z lokalnych upraw. Tusze zwierząt poddanych ubojowi przed osiągnięciem 45 dnia życia (prosięta) ważą do 12 kg. Mięso jest mało marmurkowane, ma dość soczyste i gładkie mięśnie, tłuszcz biały, równomiernie rozłożony, jednolity, o stałej konsystencji i gładkiej teksturze. Tusze zwierząt (wykastrowane osobniki męskie lub żeńskie) poddane ubojowi w wieku powyżej ośmiu miesięcy ważą powyżej 60 kg i są klasyfikowane jako R, O lub P. Mięśnie są jasnoczerwone, a tłuszcz różowy. Mięso nie jest bardzo tłuste, dość przerośnięte, bardzo soczyste i gładkie, o zbitej teksturze. Mięso grillowane ma bardzo charakterystyczny smak wynikający z metody produkcji i rodzaju paszy dla zwierząt.

4.3. Obszar geograficzny: Ze względu na tradycyjną metodę produkcji, wiedzę na temat hodowli i karmienia zwierząt, skład gleby i konieczne warunki glebowo-klimatyczne, obszar produkcji „carne de porco transmontano” (miejsce, gdzie zwierzęta się rodzą, gdzie są hodowane, tuczone, poddawane ubojowi oraz gdzie mięso jest rozbierane i pakowane) 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. Pasza pochodzi z tego obszaru geograficznego z wyjątkiem niektórych pełnowartościowych mieszanek paszowych stosowanych wyłącznie do karmienia macior, które zasadniczo nie stanowią więcej niż 5 % spożywanej przez nie paszy rocznie.

4.4. Dowód pochodzenia: Gospodarstwa rolne, zakłady uboju, rozbioru i pakowania mięsa muszą posiadać zezwolenie przyznane przez zrzeszenie hodowców na podstawie wstępnej opinii organu kontrolnego i znajdować się na wyżej wymienionym obszarze. Całość procesu produkcji, od gospodarstw rolnych produkujących surowiec aż po miejsce sprzedaży wyrobu, podlega ścisłemu procesowi kontroli, umożliwiającemu pełną identyfikowalność wyrobu. Oznaczenie kontrolne umieszczone na każdej tuszy lub każdym kawałku mięsa posiada numer umożliwiający pełną identyfikowalność wyrobu 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 produkcji: Gospodarka zwierzęca opiera się na przekazywanych z pokolenia na pokolenie, tradycyjnych metodach produkcji, które od wielu pokoleń są stosowane na tym obszarze. Gospodarstwa rolne muszą dysponować odpowiednią przestrzenią wystarczającą do produkcji pasz dla zwierząt lub do zapewnienia im wybiegu i do ich wypasania. Hodowla bydła prowadzona jest w zabudowaniach jedynie zimą. W październiku i listopadzie rolnicy wypasają zwierzęta na terenach, gdzie rosną kasztanowce, tak aby zwierzęta mogły żywić się kasztanami, które spadły na ziemię. Pasza jest zróżnicowana i zależy od zbiorów w danym roku. Podstawą paszy jest mieszanka zbóż (zazwyczaj pszenicy, kukurydzy, żyta i owsa), która jest dostępna przez cały rok, uzupełniana dynią, rzepą, ziemniakami, burakami, różnymi owocami, słodką kukurydzą, kapustą, suszem paszowym, roślinami pastewnymi i kasztanami. Po uboju, tusze są przechowywane w temperaturze 7 °C (+/- 1 °C) przez przynajmniej 24 godziny, po czym są stopniowo schładzane do 2 °C. Tusze nie mogą być mrożone do momentu sprzedaży konsumentom. Przez 45 minut po uboju pH mięsa wynosi 5,95, a po 24 godzinach wynosi 5,56. Niezależnie od wieku zwierząt w chwili uboju mięso może znajdować się w obrocie handlowym w dwóch formach:

- jako oznakowane i opisane tusze lub półtusze, na których umieszczono w sposób odporny na próby fałszerstwa i nieusuwalny oznaczenie pochodzenia i oznaczenie kontrolne;
- jako całe lub pokrojone kawałki, zapakowane w materiał przystosowany do kontaktu z produktem w normalnych lub kontrolowanych warunkach bądź w próżni, odpowiednio etykietowany oraz posiadający odporne na próby fałszerstwa i nieusuwalne oznaczenie kontrolne.

Uboj, ćwiartowanie, rozbiór i pakowanie mogą być przeprowadzane jedynie w należycie zatwierdzonych zakładach znajdujących się na geograficznym obszarze produkcji. Ponieważ świnię tej rasy są większe i mają odmienną budowę niż świnię innych ras, konieczne jest stosowanie przez ubojnię większego sprzętu i zapewnienie możliwości opalania tusz, a nie po prostu oparzenia. Cechy szczególne tusz oznaczają, że ćwiartowanie i rozbiór muszą być przeprowadzane przez specjalistów, którzy są w stanie najlepiej je przygotować do celów handlowych i uzyskać wyręby mięsne wykazujące charakterystyczne przetuszczenie śród- i międzywłóknowe przy jednoczesnej małej ilości tłuszczu na powierzchni mięsa. Ze względu na produkowane ilości rzeźników specjalizujących się w rozbiórce takich tusz można znaleźć jedynie na obszarze pochodzenia.

Po poćwiartowaniu i rozbiórce mięso musi zostać natychmiast zapakowane, aby nie zjełczało oraz aby nie zaszły w nim żadne inne zmiany chemiczne (w szczególności w związku z zawartością tłuszczu) ani zmiany mikrobiologiczne, jeżeli nie jest natychmiast zabezpieczone i odpowiednio schłodzone, lub zmiana pH na wartość przekraczającą normę.

Aby zapewnić odpowiednie cechy fizyczne i sensoryczne mięso „carne de porco transmontano” jest poddawane systematycznemu badaniu przez specjalistów przed zapakowaniem produktu dla konsumenta końcowego. Kontrolowana jest zwłaszcza świeżość i marmurkowość produktu; produkty niespełniające wymagań są wycofywane z obrotu.

- 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. Hodowla świń gatunku Bísaro ma kluczowe znaczenie nie tylko dla utrzymania tradycyjnych systemów produkcji, ale również dla zachowania przedsiębiorstw rodzinnych w małych gospodarstwach. Hodowane ekstensywnie zwierzęta są szczególnie dobrze przystosowane do warunków środowiska panujących na tym obszarze, surowego klimatu i lokalnej paszy. Budowa tuszy, ilość i rozmieszczenie tłuszczu, jak również smak i zapach mięsa są bezpośrednio związane ze sposobem hodowli i karmienia zwierząt, a w szczególności ze spożywaniem przez nie kasztanów. Podsumowując, związek produktu z regionem wynika z miejscowej rasy, istniejących warunków glebowo-klimatycznych, metody gospodarki zwierzęcej oraz lokalnych produktów, którymi karmione są zwierzęta. Połączenie tych elementów sprawia, że mięso tych zwierząt posiada własne rozpoznawalne cechy organoleptyczne.

- 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: Niezależnie od sposobu prezentacji mięsa lub jego opakowania, każdy kawałek mięsa lub tuszy, oprócz oznaczenia przewidzianego w prawodawstwie ogólnym, musi posiadać następujące oznaczenie: „Carne de Bísaro Transmontano — Denominação de Origem Protegida” (chroniona nazwa pochodzenia) lub „Carne de Porco Transmontano — Denominação de Origem Protegida” (chroniona nazwa pochodzenia). Po opakowaniu mięso musi również posiadać logo Wspólnoty oraz specjalne logo, którym oznaczane są produkty pochodzące z Vinhais, przedstawione poniżej. Na etykiecie musi również znajdować się oznaczenie kontrolne, wskazujące nazwę produktu i odpowiednie oznaczenie, organ kontrolny i numer seryjny.

