

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 268/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do 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

„BUTELO DE VINHAIS” lub „BUCHO DE VINHAIS”, lub „CHOURIÇO DE OSSOS DE VINHAIS”

Nr WE: PT/PGI/005/0459/20.04.2005

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: „Butelo de Vinhais” lub „Bucho de Vinhais”, lub „Chouriço de Ossos de Vinhais”

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- 4.2 Opis: Wędlina wyprodukowana z mięsa, tłuszczu, kości i chrząstek uzyskiwanych z żeber i kręgosłupa 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 świniąmi innych ras), którymi wypełnia się wieprzowy żołądek („*bucho*”), pęcherz lub jelito grube („*palaio*”). Wędlina ma zróżnicowany kolor: żółtawy, czerwony lub ciemnobrązowy, waży od 1 do 2 kg, ma okrągły, owalny lub cylindryczny kształt, a jej wielkość zależy od wypełnionego organu (w przypadku żołądka lub pęcherza jej średnica ma od 10 do 15 cm, w przypadku jelita grubego jej długość wynosi 20 cm a średnica — od 10 do 15 cm), przy czym z zewnątrz widoczne są kości.
- 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 świnię rasy Bísaro oraz świnię pochodzące z krzyżówek tej rasy wykorzystywane do produkcji „*Butelo de Vinhais*” rodzą się, są hodowane, tuczone, poddawane ubojowi oraz gdzie ich mięso jest rozbierane, jest ograniczony do gmin Alfândega da Fé, Bragança, Carraceda 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 „*Butelo de Vinhais*”, wiedzę ludności lokalnej oraz jej tradycyjne i niezmiennie metody, obszar geograficzny przetwarzania jest ograniczony do gmin Alfândega da Fé, Bragança, Carraceda 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: Wędlina „*Butelo 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 produkcji „*Butelo de Vinhais*”. 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 obszar odpowiedzialny tradycyjnym systemom produkcji, półekstensywnych i będących w stanie produkować tradycyjną paszę dla zwierząt. Należy zauważyć, że świnię żywią się znaczną ilością kasztanów, co powoduje, że ich mięso ma specyficzne właściwości organoleptyczne pozwalające na łatwe rozpoznanie tego mięsa. Ubój świń i rozbior tusz prowadzą licencjonowane zakłady w obu przypadkach mające siedzibą 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 wędlina, 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: Mięso wraz z kośćmi i chrząstkami krojone jest w małe kawałki i umieszczane w naczyniu, w którym jest przyprawiane i mieszane z solą, czosnkiem, papyrką w proszku, liściem laurowym, wodą i lokalnym winem (którego „*bukiet*” i kwasowość mają duże znaczenie dla jakości powstałej mieszanki zwanej *adoba* i dla produktu końcowego). Powstała mieszanka odstawiana jest na okres od jednego do trzech dni. Po doprowadzeniu mieszanki przystępuje się do wypełniania wieprzowego jelita grubego, żołądka lub pęcherza, uprzednio zszytych lub związanych z jednej strony bawełnianą nicią. Po ścisłym wypełnieniu mięsem związuje się ich drugi koniec. Następnie, tradycyjnie przez co najmniej 15 dni, przeprowadza się wędzenie na słabym ogniu z drewna dębowego lub kasztanowego, po czym ma miejsce dojrzewanie w chłodnych pomieszczeniach. Wędlina „*Butelo 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 „Butelo de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida” lub „Bucho de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida”, lub „Chouriço de ossos 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 wyrobu i odpowiednie oznaczenie, nazwę organu kontrolnego i numer serii (kod cyfrowy lub alfanumeryczny umożliwiający identyfikowalność).

