

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 308/09)

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 DE CAMPO MAIOR E ELVAS” lub „PALETA DE CAMPO MAIOR E ELVAS”

Nr WE: PT/PGI/005/0438/24.11.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest 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 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 de Campo Maior e Elvas” lub „Paleta de Campo Maior e Elvas”

4.2. *Opis produktu:* Szyunki lub szyunki 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 otrzymanego 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: szynka jest smukła i wydłużona, spiczasto zakończona w części górnej i dolnej, z zachowaniem racicy i skóry zewnętrznej; natomiast szynka z łopatki jest zaokrąglona, smukła, spiczasto zakończona w części dolnej, z zachowaniem racicy i skóry zewnętrznej. Waga powyżej 5 kg w przypadku szynki i 3,5 kg w przypadku szynki z łopatki. W miejscu przecięcia szynki ma kolor czerwony, wygląd oleisty, lśniący, marmurkowy, i jest poprzerastana tłuszczem mięsziowym. Posiada miękką, mało włóknistą i delikatną konsystencję. Tłuszcz jest lśniący, biało perłowy o przyjemnym smaku. Smak jest lekko słony, utrzymujący się i przyjemny, natomiast zapach przyjemny, charakterystyczny dla systemu produkcji *montanheira*. Szynki te odróżniają się od innych szynki z Alentejo ze względu na fakt, że są bardziej smukłe, wydłużone, słone i ciemniejsze.

- 4.3. *Obszar geograficzny*: Obszar geograficzny produkcji surowca (rozzród, hodowla, tuczenie i ubój zwierząt oraz rozbiór i otrzymywanie nóg i łopatek) jest naturalnie ograniczony przez rozmieszczenie geograficzne terenów zwanych *montado*, położenie gospodarstw rolnych, które w są zdolne do funkcjonowania w warunkach górskich, a także przepisy dotyczące uboju, rozbioru i uzyskiwania kończyn świń rasy Alentejana. 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.

Obszar geograficzny przetwarzania (produkcja, wykrawanie, plasterkowanie i pakowanie) jest w sposób naturalny ograniczony do gmin Campo Maior i Elvas, ze względu na występowanie na ich terenie warunków mikroklimatycznych znacznie różniących się od tych występujących na pozostałych terenach Alentejo. Klimat ten jest bardziej kontynentalny (lata bardzo gorące i suche, zimy bardzo zimne i suche), co doprowadziło do znacznych różnic w zakresie przygotowywania kawałków oraz solenia i peklowania. Różnice te powodują znaczące zmiany właściwości organoleptycznych końcowego produktu. Szynki oraz szynki z łopatki są bardziej smukłe i wydłużone, ciemniejsze, w miejscu cięcia ich konsystencja jest mniej delikatna i soczysta, mają mniej łagodny, lekko słony smak, ich zapach jest mniej delikatny, bardziej cierpki i utrzymujący się.

- 4.4. *Dowód pochodzenia*: Świnie rasy Alentejana muszą rodzić się i być hodowane w gospodarstwach wpisanych do rejestru i poddawanych kontroli. Po urodzeniu 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 w nią zaangażowanych.

Producenci wprowadzili w życie system pełnej identyfikowalności, co pozwala na zidentyfikowanie całego cyklu produkcji, od surowca do produktu końcowego (system od *montado* do stołu), oraz umożliwia 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 produkcyjnego jedynie wyroby spełniające wszystkie wymogi określone w specyfikacji produktu oraz poddane odpowiedniej, udokumentowanej kontroli (w tym kontrole i badania laboratoryjne oraz degustacja) będą mogły być opatrzone oznaczeniem kontrolnym, logo i nazwą „Presunto de Campo Maior e Elvas-IGP” lub „Paleta de Campo Maior e Elvas-IGP”.

- 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. Przed ubojem, przez okres trwający od 60 do 90 dni, zwierzęta zawsze wypasane są w systemie *montanha* (ich paszę stanowią żołądź 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 de Campo Maior e Elvas	Paleta de Campo Maior e Elvas
Solenie		
Czas trwania	10–15 dni	5–12 dni
Temperatura	< 5 °C	< 5 °C
Wilgotność	85–90 %	85–90 %
Płukanie i osuszanie	1–3 dni	1–3 dni
Uzyskiwanie rosy na powierzchni		
Czas trwania	do 30 dni	do 30 dni
Temperatura	3–5 °C	3–5 °C
Wilgotność	85–90 %	85–90 %
Suszenie/peklowanie		
1 etap		
Czas trwania	do 45 dni	do 45 dni
Temperatura	8–12 °C	8–12 °C
Wilgotność	80–85 %	80–85 %
2 etap		
Czas trwania	do 20 dni	do 20 dni
Temperatura	12–18 °C	12–18 °C
Wilgotność	70–72 %	70–72 %
Dojrzewanie		
Czas trwania	Minimalnie 12 miesięcy	Minimalnie 12 miesięcy
Temperatura	Naturalne warunki pod względem temperatury i wilgotności	Naturalne warunki pod względem temperatury i wilgotności
Wilgotność		

Szynka „Presunto de Campo Maior e Elvas” lub szynka z łopatki „Paleta de Campo Maior e Elvas” 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 i wilgotności, tak by nie osłabić delikatnego smaku produktu, a także w których możliwe jest natychmiastowe opakowanie produktu, by uniknąć narażenia 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 Campo Maior i Elvas są produkowane 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 gospodarce tego obszaru nosi nazwę *montado*; jest to teren porośnięty 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 *montanha*.

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

Specyficzne warunki klimatyczne Campo Maior i Elvas 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, co prowadzi do różnic dotyczących:

- wykrawania i przygotowywania kawałków mięsa,
- czasu solenia,
- czasu trwania poszczególnych etapów technicznych produkcji.

Ze tego względu szynki oraz szynki z łopatki z Campo Maior i Elvas są bardziej smukłe i wydłużone, ciemniejsze, w miejscu cięcia ich konsystencja jest mniej delikatna i soczysta, mają mniej łagodny, lekko słony smak, ich zapach jest mniej delikatny i mniej łagodny.

Cechy tego produktu są wynikiem bardziej kontynentalnych i nie nadmorskich warunków panujących w gminach Elvas i Campo Maior i w związku z tym szynki te są bardziej smukłe, dłuższe, bardziej słone i ciemniejsze od innych, bardziej miękkich szynek pochodzących z płaskowyżu Alentejo.

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

Związek historyczny: Istnieją liczne odniesienia do roli i znaczenia produktów pochodzenia wieprzowego dla lokalnego sposobu żywienia — niektóre pochodzące sprzed naszej ery. W ciągu ostatnich czterech wieków 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. Praktycznie wszystkie miejscowości w regionie Alto Alentejo wysyłały do króla lub do parlamentu prośby o ochronę ich interesów. Przykładowo w miejscowościach Elvas i Arronches na ulicach było tyle świń, że z rozkazu króla zabroniono trzymania świń w mieście. Ponieważ w związku z tym rodziny nie mogły hodować świń, co stanowiło ich główne źródło utrzymania, podniosły się tak silne protesty, że król rozkazał wrócić do poprzedniego stanu rzeczy. Osoby, które podpisywały

protesty skarżyły się później, że brak słońca oznaczał nędzę dla biedaków. Campo Maior zostało przyłączone do Portugalii dopiero podczas panowania króla Denisa po podpisaniu traktatu z Alcanises w XIII wieku. Miejscowość Elvas, której założenie przypisywane jest Rzymianom, po raz pierwszy została odzyskana od Arabów w 1166 r., ale dopiero w 1229 r. stała się ostatecznie częścią Portugalii. Są to miejscowości przygraniczne, gdzie wpływ Hiszpanii jest bardziej widoczny, co znajduje swój wyraz również w sposobie produkcji szynki i szynki z łopaki, różniącym się od metod stosowanych w pozostałych częściach Alentejo.

Związki glebowo-klimatyczne: Biorąc pod uwagę ubogie gleby oraz gorący i suchy klimat, jedynym rodzajem odpornej roślinności, którą można wykorzystywać gospodarczo jest *montado* porośnięte dębem korkowym, dębem wiecznie zielonym i ich poszyciem. Campo Maior i Elvas mają specyficzny mikroklimat o bardzo niskich opadach rocznych (617 mm), bardzo wysokim nasłonecznieniu (2 979 godzin) oraz temperaturach w lecie osiągających często 33–34 °C, a w zimie spadających do 4–5 °C, co stanowi cechy klimatu kontynentalnego i zapewnia doskonałe warunki dla suszenia szynki i szynki z łopatki.

Związki ludzkie: Istnieje szereg tradycji związanych ze spożywaniem tych produktów, które nigdy nie są podawane ugotowane. Campo Maior i Elvas po południu często podaje się szynkę lub szynkę z łopatki ręcznie krojoną w bardzo cienkie plasterki, wraz z dobrym regionalnym winem, jako aperitif przed kolacją. Dawniej szynki z Campo Maior i Elvas spożywano wyłącznie z okazji świąt lub podczas wydarzeń związanych z zachowaniem prestiżu.

4.7. Organ kontroly:

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 de Campo Maior e Elvas — IGP” lub „Paleta de Campo Maior e Elvas — IGP” oraz 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). Na skórze szynki „Presunto de Campo Maior e Elvas” i „Paleta de Campo Maior e Elvas” wypalany jest następujący rysunek:

