

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

(2012/C 52/11)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CABRITO DO ALENTEJO”

NR WE: PT-PGI-0005-0791-08.10.2009

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Cabrito do Alentejo”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Kategoria 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Cabrito do Alentejo” jest tuszą/mięsem pochodzącym z uboju kóz, które urodziły się, były chowane i zostały poddane ubojowi zgodnie z ustalonymi zasadami, zostały wpisane do rejestru urodzeń, a ich rodzice zostali zarejestrowani w rejestrze zootechnicznym i/lub w księdze zarodowej rasy kóz Serpentina, lub są potomstwem jednorazowego doboru do rozrodu, w którym samiec jest wpisany do rejestru zootechnicznego i/lub księgi zarodowej rasy kóz Serpentina.

Zgodnie z tradycyjnymi lokalnymi praktykami hodowlanymi stosowanymi do zwierząt obydwu płci ubój ma miejsce, gdy mają one między 30 a 120 dni, w jego wyniku otrzymywane są tusze o masie w przedziale 3,50–7,50 kg, o niskiej zawartości tłuszczu, dużej ilości mięśni, jasnoczerwonego koloru, delikatne, soczyste i o przyjemnym aromacie.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Kozłeta „Cabrito do Alentejo” są karmione przez matki od urodzenia do wieku między 30 a 120 dni.

W celu ułatwienia rozwoju układu pokarmowego tych zwierząt oraz zaspokojenia ich instynktownej potrzeby zucia, a tym samym zapobiegając stresowi, w wieku około 15 dni kozłętom podaje się włókniste substancje nazywane „roedores” („gryzaki”). Pasza ta zawiera: wysokiej jakości siano i słomę (smaczne i łatwo przyswajalne siano), liście dębu wiecznie zielonego i dębu korkowego, zboża, produkty zawierające wyłącznie zboża (kukurydzę, pszenicę, owies, jęczmień, żyto itp.), rośliny wysokobiałkowe takie jak groch, fasola, wyka, *Lathyrus cicera*, *Ornithopus sativus* itp., nasiona słonecznika, soję, buraki itp. i inne produkty uboczne z produkcji rolniczej, ogrodniczej i sadowniczej.

Tłuszcze, węglany, wodorowęglany, fosforany i chlorki oraz serwatka w proszku, witaminy i dodatki mineralne mogą także stanowić część ich paszy, ale jedynie w niewielkich proporcjach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Wszystkie te rodzaje paszy mogą jedynie stanowić uzupełnienie mleka matki, a ich zawartość nie może przekraczać 15 % całkowitej ilości paszy, którą żywią się koźleta podczas procesu dorastania.

Podawanie jakichkolwiek stymulatorów wzrostu, sterydów anabolicznych, hormonów lub podobnych naturalnych lub sztucznych produktów jest zabronione.

Dostępność wody i paszy musi być zgodna z minimalnymi standardami w zakresie higieny i dobrostanu zwierząt.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja ma miejsce w wyznaczonym obszarze geograficznym, podczas gdy ubój, rozbiór i pakowanie mogą odbywać się poza geograficznym obszarem produkcji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

„Cabrito do Alentejo” mogą być wprowadzane do obrotu jako całe tusze lub półtusze, pakowane lub w inny sposób, lub podzielone na następujące części: łopatka, kark, mostek, żeberka, udziec i podroby. Kawalki muszą być pakowane na tacki.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykietach musi znajdować się napis „Cabrito do Alentejo — IGP” i odpowiednie logo (zob. rys. 1), logo PGI i jednostki certyfikującej.

Rysunek 1



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny produkcji ogranicza się administracyjnie do dystryktów: Portalegre, Evora i Beja (z wyjątkiem gmin Sines i sołectw Vila Nova de Milfontes, Langueira, Almogrove i Zambujeira do Mar należących do gminy Odemira), gminy Grândola (z wyjątkiem freguesias Carvalhal i Melides), Alcácer do Sal (z wyjątkiem sołectw Santa M.^a do Castelo i Comporta), Santiago do Cacém (z wyjątkiem sołectwa Santo André), Alcoutim (z wyjątkiem sołectwa Vaqueiros), sołectwa Couço i Santana do Mato należących do gminy Coruche, S. Marcos da Serra należące do gminy Silves i Ameixial należące do gminy Loulé.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar geograficzny, na którym zwierzęta się rodzą i są hodowane, ogranicza się do Alentejo i obszarów sąsiadujących, gdzie gleby są ubogie i składają się przede wszystkim ze zwietrzałych łupków, a duża część pastwisk znajduje się na stromych, zalesionych stokach, do których nie mają dostępu maszyny rolnicze, a inne gatunki mają tam duże trudności z przetrwaniem (z powodu jakości wypasu lub trudności z dostępem).

Gospodarka hodowlana w tym regionie jest ekstensywna i opera się na systemie mieszanym rolno/leśno/pastwiskowym. Kozy są hodowane ekstensywnie i obowiązkowo wypasane na wolnym powietrzu. Sposób użytkowania gruntów jest następujący: rosną na nich lasy śródziemnomorskie (dęby wiecznie zielone i dęby korkowe), uprawiane są zboża (grunty nienawadniane), rośliny uprawne (zielonka oraz naturalne lub ulepszone pastwiska), a część z nich to nieużytki.

Charakterystyczne dla tego obszaru geograficznego są również zimne i deszczowe zimy oraz gorące i suche lata. Warunki te mają wpływ nie tylko na rodzaj roślinności występującej na tym obszarze, ale również na jej zmienność w ciągu roku. Na roślinność składają się głównie rodzime trawy (między innymi *Dactylis glomerata*, *Lolium* ssp., *Bromus* ssp.) oraz rośliny strączkowe (głównie różnych rodzajów *Trifolium* i *Mendicago*, jak również *Ornithopus*, *Lotus*, *Scorpiurus* itp.), tudzież różne rodzaje gatunków krzewów (różne rodzaje *Cistus* nazywane potocznie estevas, sargaços, piorno i tojo), a także pewne rodzaje dębu (wiecznie zielone i korkowe), z których pochodzą żołądźcie i gałęzie. Ten rodzaj roślinności nie tylko jest pożywieniem dla dorosłych zwierząt, lecz jest również decydującym czynnikiem, determinującym w drodze selekcji naturalnej charakterystyczne cechy zwierząt, które są w stanie przetrwać w tych trudnych warunkach oraz urodzić i wykarmić swoje potomstwo, jak ma to miejsce w przypadku kóz Serpentina i ich młodych. Ponadto wspomniana roślinność jest również czynnikiem mającym wpływ na zmianę właściwości mleka w zależności od pory roku.

5.2. Specyfika produktu:

W wyniku badań tusz „Cabrito do Alentejo” stwierdzono następujące charakterystyczne cechy: jasny kolor wynikający z obecności podskórnego tłuszczu w jasnym kolorze, 60–66 % niezwykle delikatnych i soczystych mięśni, średnio 25 % kości, niższą zawartość procentową tłuszczu niż w innych badanych gatunków, znaczną wartość ekonomiczną, gdyż noga, łopatka i żebra razem stanowią około 70 % całkowitej masy tuszy, części jadalne składające się z mięśni oraz podskórnego i śródmięśniowego tłuszczu zawierają 6–8 % tłuszczu.

Główne kwasy tłuszczowe występujących w tłuszczu „Cabrito do Alentejo” stanowiące ponad 70 % ogółem to kwas oleinowy (C18: 1 cis-9), palmitynowy (C16: 0) i stearynowy (C18: 0).

Stężenie kwasu linolenowego (CLA) waha się od 0,34 % do 0,66 % w ciągu roku.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Ekosystem ten określa cechy formacji roślinnych i skalnych oraz uwarunkowania klimatyczne tego obszaru geograficznego, na które ma wpływ działalność człowieka. Ten fakt oraz techniki chowu typowe dla regionu Alentejo i właściwości tej rasy spowodowały, że mięso kóz rasy z Serpentina i ich potomstwa wprowadzane jest do obrotu jako wyjątkowy produkt przeznaczony do konsumpcji, zwłaszcza podczas tradycyjnych świąt rodzinnych, a także dla całego społeczeństwa. W ten sposób dawno temu (istnieją pisemne wzmianki o „Cabrito do Alentejo” i specjalne przepisy kulinarne pochodzące z XVI wieku) „Cabrito do Alentejo” stała się renomowaną nazwą rozpoznawalną wśród konsumentów, dzięki szczególnym właściwościom organoleptycznym mięsa i jego wartości gastronomicznej, szczególnie w dwóch okresach roku, w trakcie których mięso to jest najczęściej spożywane, mianowicie Bożego Narodzenia i Wielkanocy.

Powszechną praktyką w regionie jest ubój kózłat przed odstawieniem od matki, a tym samym zanim dojdą do etapu przeżuwania. Mleko matki ma zatem zasadnicze znaczenie dla jakości mięsa kózłat. Ponieważ skład paszy matek również zależy od warunków roślinnych, geologicznych i klimatycznych na obszarze produkcji, a te zmieniają się w ciągu roku, poziomy kwasu linolenowego w mleku są również zmienne, w taki sposób, że możliwe jest ustalenie pozytywnej korelacji między ich poziomami w tłuszczu śródmięśniowym i mięśniach grzbietowych kózłat, co z kolei wpływa na kolor, smak i soczystość mięsa. Ponadto stężenie kwasu linolenowego i innych kwasów tłuszczowych jest zawsze wyższe u kózłat rasy „Cabrito do Alentejo” niż u innych kózłat, a poziom kwasów tłuszczowych w mięsie kózłat jest bardzo zróżnicowany w ciągu roku. Te dwa czynniki powodują duży popyt na „Cabrito do Alentejo” wśród konsumentów w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

http://www.gpp.pt/Valor/Cabrito_Alentejo_CE_MAIO2011.pdf