



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier 'Presunto de Barrancos'/'Paleta de Barrancos'

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 432 van 2 december 2014 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 27 januari 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2014/C 432/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„PRESUNTO DE BARRANCOS” / „PALETA DE BARRANCOS”

EG-nummer: PT-PDO-0105-0010-7.7.2010

BGA () BOB (X)

1 Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs aan de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige (regels voor het versnijden en in plakken snijden, controleorganisme,

producentengroepering)

2. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die door de overheid is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)



3. Wijziging(en)

3.1. Naam van het product

Invoering van de benaming „Paleta de Barrancos”, de schouders – voorpoten na rijping, traditioneel „Paleta de Barrancos” genoemd, die zijn opgenomen in het productdossier.

3.2. Beschrijving van het product

Een beschrijving van het product „Paleta de Barrancos” is opgenomen in het productdossier en het enig document. De fysische kenmerken van „Paleta de Barrancos” en de kenmerken van de grondstof zijn beschreven, met dien verstande dat het gaat om de voorpoten van het varken, terwijl „Presunto de Barrancos” wordt vervaardigd uit de achterpoten.

„Paleta de Barrancos” is een stuk vlees dat op alle punten gelijk is aan „Presunto de Barrancos”, met uitzondering van het gewicht, gezien het vervaardigd wordt uit de voorpoten van het dier waarvan ook de hammen afkomstig zijn („presuntos”).

„Paletas de Barrancos” vielen oorspronkelijk niet onder de beschermde oorsprongsbenaming, aangezien zij in het verleden uitsluitend werden geconsumeerd in de besloten kring van het gezin of slechts hier en daar op lokaal niveau werden verkocht. Door de evolutie van de consumptiegewoonten en gezien het feit dat het gaat om kleinere stukken vlees die het resultaat zijn van dezelfde productiewijze en die bijgevolg dezelfde kenmerken hebben als „Presunto de Barrancos”, zijn deze stukken vlees momenteel economisch rendabel geworden, genieten ze een goede reputatie en dient hun benaming ook te worden beschermd.

Deze aanvraag zal de producenten de passende instrumenten verschaffen om deze specifieke producten beter te identificeren en de verkoop ervan te bevorderen en tegelijkertijd deze producenten beschermen tegen illegale praktijken.

Door de toevoeging van „Paleta de Barrancos” wordt ook beoogd om een billijke vergoeding te garanderen voor de producenten van schouders die aldus duidelijke informatie verstrekken over de specifieke kenmerken van dit product en het verband van dit product met het geografische gebied, zodat de consument zeker kan zijn dat hij een betrouwbaar product koopt.

3.3. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De onderstaande tabel geeft informatie over de duur van de verschillende kweekfasen, de oorsprong en kwaliteit van de voeding van de dieren en geeft daarnaast een minimale vet- en afmestingsperiode met beweiding aan van ten minste 60 dagen waarin de dieren vrij kunnen rondlopen in het eikenbos en zich uitsluitend voeden met wat ze in de natuur vinden, namelijk gras en eikels; dit dieet zorgt ervoor dat de dieren de gewenste kenmerken krijgen voor de productie van hammen en schouders.

Fase	Duur	Voedingsmiddelen afkomstig uit het geografische gebied van de productie van de grondstof
Big	45 tot 60 dagen	Moedermelk, eventueel aangevuld met samengestelde voeding
Groei	> 8,5 maand	Granen, hooi, natuurlijk en gekweekt gras, samengestelde voeding
Vetmesting en afmesting met beweiding, de zogenoemde „montanheira”	> 60 dagen	Voedingsmiddelen die uitsluitend uit het eikenbos afkomstig zijn

Voor de toevoeging van „Paleta de Barrancos” wordt de duur van de verschillende verwerkingsstapen van dit product aangegeven. De onderstaande tabel beschrijft de duur van de verwerkingsstappen voor elk van beide producten.

Fasen	Duur	
	Ham	Schouder
Zouten	1 tot 1,5 dag/kg	1 tot 1,5 dag/kg
Rijping	25 tot 45 dagen	25 tot 45 dagen
Droging-rijping	> zes maanden	> vier maanden
Veroudering	> zes maanden	> vier maanden

3.4. Etikettering

Afhankelijk van het product, schouder of ham, moet de etikettering de volgende vermeldingen



bevatten: „Presunto de Barrancos – Beschermde oorsprongsbenaming” of „Paleta de Barrancos – Beschermde oorsprongsbenaming”.

De vermeldingen met betrekking tot de datum van minimale houdbaarheid, de partij, de naam, de onderneming of handelsnaam en het adres van de producent zijn weggelaten aangezien in die gegevens reeds is voorzien door de algemene wetgeving inzake de etikettering van producten. De ingrediëntenlijst is alleen verplicht wanneer de ham wordt behandeld met olijfolie en gemalen peper. Om de nationale vereisten na te leven is het voortaan verplicht om op de etikettering van het product ook het kwaliteitsmerk te vermelden, dat de naam van het product en de bijbehorende vermelding omvat, evenals de keuringsinstantie en het serienummer.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspens, het verpakken enz.

Het versnijden en in plakken snijden van de stukken vlees wordt onderworpen aan een controle. De beperking die geldt voor de plaats waar dat gebeurt, is verwijderd, aangezien deze beperking geen enkele invloed heeft op de kenmerken van het product en de verkoop ervan in de uiteenlopende beoogde aanbestedingsvormen beperkt.

3.6. Keuringsinstantie en producentengroepering

AGRICERT – Certificação de Produtos Alimentares Lda – is de keuringsinstantie die de conformiteit van het product moet nagaan en de ACPA – Associação de Criadores de Porco Alentejano – is de nieuwe producentengroepering.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽³⁾

„PRESUNTO DE BARRANCOS” / „PALETA DE BARRANCOS”

EG-nummer: PT-PDO-0105-0010-7.7.2010

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Presunto de Barrancos” / „Paleta de Barrancos”

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Presunto de Barrancos” is de naam die wordt gegeven aan de gezouten, gedroogde, gerijpte en niet-gerookte bouten van volwassen varkens van het ras „alentejana” (*Sus ibericus*), die zijn geslacht wanneer ze tussen 12 en 20 maanden oud zijn.

Vorm en uitzicht: lange en gerekte versnijding, gestileerd, schuin of puntig bijgesneden volgens de regels van het traditionele versnijden, met behoud van een omhulsel van zwoerd. Het overmatige vet kan worden weggesneden en de hoof wordt stelselmatig behouden om de identificatie te vergemakkelijken.

Na een minimale periode van zes maanden om te drogen/rijpen en een minimale periode van zes maanden rijpen in een kelder is het minimumgewicht 5 kg, varieert de kleur van een kenmerkend roze tot purperrood en kan men bij versnijding zien dat de spiermassa is dooraderd met vet.

„Presunto de Barrancos” kan in zijn geheel of in stukken worden verkocht, al dan niet ontbeend, of in plakken.

De naam „Paleta de Barrancos” wordt gegeven aan de gezouten, gedroogde, gerijpte en niet-gerookte



voorpoten van volwassen varkens van het ras „alentejana” (*Sus ibericus*) die worden geslacht als ze tussen 12 en 20 maanden oud zijn.

Vorm en uitzicht: lange en gerekte versnijding, gestileerd, geprofileerd of afgerond bijgesneden volgens de regels van het traditionele versnijden, met behoud van een omhulsel van zwaard. Het overmatige vet kan worden weggesneden en de hoof wordt stelselmatig behouden om de identificatie te vergemakkelijken.

Na een minimale periode van vier maanden om te drogen-rijpen en een minimale periode van vier maanden rijpen in een kelder is het minimumgewicht 3 kg, varieert de kleur van een kenmerkend roze tot purperrood en kan men bij versnijding zien dat de spiermassa is dooraderd met vet.

„Paleta de Barrancos” kan in zijn geheel of in stukken worden verkocht, al dan niet ontbeend, of in plakken.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De producten „Presunto de Barrancos”/„Paleta de Barrancos” mogen uitsluitend worden vervaardigd op basis van karkassen van varkens van het „alentejana”-ras die geboren, gekweekt, gevoed en geslacht zijn in het afgebakende geografische gebied voor de productie van de grondstof.

Hammen: bestaan uit verse achterbouten van meer dan 6 kg.

Schouders: bestaan uit verse voorpoten van meer dan 4 kg.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

De biggen worden gedurende ten minste 45 dagen gevoed met moedermelk. Dit dieet kan worden aangevuld met samengestelde voeding. Nadat de biggen gespeend zijn, breekt de groeifase aan, die duurt totdat de dieren worden geweid, de zogenoemde „montanheira”. De groeifase eindigt in september/oktober; tijdens deze periode krijgen de dieren granen, geconcentreerde voeding en hooi dat afkomstig is uit het geografische gebied waar de grondstof wordt geproduceerd.

De vetmestingsfase en de afmestingsfase tijdens de weidegang (de zogenoemde „montanheira”) bestaat er voornamelijk in dat de dieren in open lucht in de eikenbossen mogen wroeten, waar ze een voeding vinden die uitsluitend bestaat uit natuurlijke elementen, namelijk gras en eikels. De duur van deze periode valt samen met de rijping van de eikels van de eik/kurkeik in het eikenbos, die in de natuur plaatsvindt tussen oktober/november en januari/februari. De dieren blijven ten minste 60 dagen deze voeding eten en krijgen op die manier de gewenste kenmerken voor de productie van hammen en schouders.

Fase	Duur	Voedingsmiddelen afkomstig uit het geografische gebied van de productie van de grondstof
Big	45 tot 60 dagen	Moedermelk, eventueel aangevuld met samengestelde voeding
Groei	> 8,5 maand	Granen, hooi, natuurlijk en gekweekt gras, samengestelde voeding
Vetmesting en afmesting met beweiding, de zogenoemde „montanheira”	> 60 dagen	Voedingsmiddelen die uitsluitend uit het eikenbos afkomstig zijn

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De geboorte, groei, vetmesting en afmesting van de dieren tijdens de weidegang, de zogenoemde „montanheira”, en de slachting vinden plaats in het afgebakende geografische gebied voor de grondstof. De vervaardiging of voorbereiding, de rijping en droging vinden plaats in het afgebakende geografische gebied voor de verwerking.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspn, het verpakken enz.

Niet van toepassing.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Afhankelijk van het product, schouder of ham, moet de etikettering de volgende vermeldingen bevatten: „Presunto de Barrancos – Beschermde oorsprongsbenaming” of „Paleta de Barrancos – Beschermde oorsprongsbenaming”.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Geografisch gebied van de grondstofproductie (gemeenten):

Alter do Chão, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Nisa, Portalegre, Avis, Mora, Ponte de Sôr, Arronches, Campo Maior, (met uitzondering van het dorp S. João Baptista), Elvas (met uitzondering van het dorp S. Pedro), Fronteira, Monforte, Borba, Estremoz, Sousel, Vila Viçosa, Arraiolos, Évora, Montemor-o-Novo, Portel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Alandroal, Mourão, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Alcácer do Sal (met uitzondering van het dorp S. Matias do Castelo), Grândola (met uitzondering van het dorp Melides), Alvíto, Beja, Cuba, Mértola, Vidigueira, Barrancos, Moura, Serpa, Aljustrel, Almodôvar, Castro Verde, Ferreira do Alentejo, Ourique, Odemira (met uitzondering van de dorpen Vila Nova de Mil Fontes en S. Teotónio), Santiago de Cacém (met uitzondering van het dorp Santo André) en Sines.

Geografisch verwerkingsgebied (gemeente): Barrancos.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Door de specifieke bodem- en klimaatkenmerken en de hoogte heeft zich in het zuidwesten van het Iberisch schiereiland een bijzonder bosweidesysteem ontwikkeld: „montado” (eikenbos).

Dit ecosysteem is uniek in de wereld en wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van uitgestrekte bossen waar bomen groeien van de soort *Quercus*, een xerofyte flora en een kruidlaag die door een lage neerslaghoeveelheid wordt geconditioneerd.

Naargelang van de dominante soort kunnen de eikenbossen bestaan uit kurkeiken (*Quercus suber*), de groenblijvende eik (*Quercus rotundifolia*) of een mengeling van beide soorten. Deze bossen groeien zowel aan de kust als in het binnenland, aangezien de Atlantische Oceaan van invloed is op de klimaatomstandigheden en bepaalt welke soorten er aanwezig zijn. Als gevolg daarvan groeit de kurkeik (*Quercus suber*) voornamelijk in het westen en de groenblijvende eik (*Quercus rotundifolia*) in het oosten.

Het bekende bomenlandschap bestaande uit groenblijvende eiken en kurkeiken van het zuiden van het land dat wordt gekenmerkt door een licht golvende topografie, een rotsachtige ondergrond en een weinig vruchtbare bodem leent zich zeer goed voor bosbouw en beweiding. Onder de bovenste bodemlaag ontwikkelt zich een verspreide en spontane vegetatie waarmee de varkens zich voeden. Dit ecosysteem draagt bij tot het bodembehoud omdat het erosie voorkomt en verstrekt tegelijkertijd een zeer belangrijke bron van voedsel: eikels.

De gemeente Barrancos vertoont bijzondere kenmerken op het gebied van bodem en klimaat door de nabijheid van de Sierra Morena, de hoogteligging (350 m boven de zeespiegel) en de nabijheid van twee rivieren, de Ardila en de Murtigão.

De gemeente is hooggelegen en wordt gekenmerkt door een mediterraan microklimaat, met wind die voornamelijk uit het noordwesten (NW) waait en die een maximumsnelheid van 60 km/h kan bereiken, met een jaarlijkse relatieve vochtigheid van 70%, maximumtemperaturen tussen 38 °C en 40 °C in juli en augustus en minimumtemperaturen tussen 3 en 5 °C in december en januari. Dit plaatselijke microklimaat maakt het mogelijk om de hammen en schouders te laten drogen, rijpen en verouderen in natuurlijke omstandigheden, zonder dat ze moeten worden gerookt, een praktijk die doorgaans wordt aangewend in alle andere regio's van het land waar hammen worden geproduceerd. Deze bijzondere fabricagetechniek berust op lokale, eerlijke en constante werkwijzen die door de jaren heen vrijwel onveranderd zijn gebleven.

5.2 Specificiteit van het product

De producten „Presunto de Barrancos”/„Paleta de Barrancos” worden verkregen na een periode van natuurlijke rijping, in de microklimaatomstandigheden van Barrancos. Door de hoge temperaturen in de zomer gaan de hammen en schouders gaandeweg zweten. Op dat ogenblik dringt het oliezuur door in de spiervezels zodat het gehele stuk vlees een specifiek aroma en geheel eigen kenmerken en smaken krijgt, zoals de smeugheid en de textuur van het vet, zachtheid en meer uitgesproken aromatische kenmerken.

Deze producten worden uitsluitend verkregen van varkens van het „alentejana”-ras die genetische kenmerken bezitten waardoor het vet in de spieren kan doordringen en het product een geheel eigen marmering krijgt.

De smaak is zacht en delicaat, licht gezouten en gaat soms gepaard met een licht kruidige, zeer zachte en sappige toets. De smaak is aromatisch, de textuur weinig vezelachtig en dus vrij zacht. Het vet is aromatisch en heeft een aangename smaak, het glanst en is paarlemoerachtig wit van kleur. De consistentie varieert afhankelijk van de voeding en het percentage eikels in de voeding.



5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Varkens van het „alentejana“-ras zijn bij uitstek de efficiëntste eikelconsumenten en zetten deze vruchten optimaal om in vlees. Deze exemplarische benutting van een natuurlijke hulpbron zorgt, in combinatie met de metabolische eigenaardigheden van dit ras, voor de vorming van een grondstof met unieke kenmerken die nauw verband houdt met het bijzondere geografische gebied en vormt de grondslag voor de productie van „Presunto de Barrancos“/„Paleta de Barrancos“.

Het afgebakende geografische gebied van de grondstofproductie valt samen met de gemeenten waar zich voornamelijk eikenbossen van groenblijvende eiken of kurkeiken bevinden die bepalend zijn voor de verspreiding van de „alentejana“-varkensstapel.

Het vlees van dieren die worden gekweekt met afmesting tijdens de weidegang, de zogenoemde „montanheira“, die worden geselecteerd met het oog op de productie van deze ham en deze schouder en die vanaf hun geboorte worden gecontroleerd, bezit bijzondere kwaliteiten die verband houden met de teelt en de voeding. Deze dieren worden gekweekt met afmesting tijdens een langdurige weidegang, de zogenoemde „montanheira“, waarbij de eikels die ze dan eten zorgen voor de vorming van een soepel vet dat rijk is aan meervoudig onverzadigde zuren.

Dankzij het microklimaat van het afgebakende geografische gebied van productie of verwerking, vinden de droging, rijping en veroudering van de hammen en schouders plaats in natuurlijke omstandigheden, zonder roken, wat niet het geval is in de andere regio's waar hammen en schouders worden vervaardigd, en dit verleent het product eigenschappen die duidelijk anders zijn dan die van andere producten uit deze categorie.

Het is dankzij de klimaatkenmerken van het geografische gebied van verwerking dat het verwerkingsproces traag en langdurig kan verlopen in natuurlijke klimaatomstandigheden, bij een temperatuur en vochtigheidsgraad die het mogelijk maken om een product met een karakteristieke textuur, een kenmerkend aroma en een typische smaak te verkrijgen dat een unieke naam en faam geniet.

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Presunto_Paleta_Barrancos_DOP.pdf

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(²) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(³) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.