

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2015/C 2/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„CAPÃO DE FREAMUNDE”**Nr WE: PT-PGI-0005-0846-10.1.2011****ChOG (X) ChNP ()**

1. Nazwa

„Capão de Freamunde”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Capão de Freamunde” pochodzi od wszystkich ras gatunków *Gallus domesticus* typu atlantyckiego charakteryzujących się powolnym wzrostem, wykastrowanych przed osiągnięciem dojrzałości płciowej i jest przeznaczony wyłącznie do produkcji wysokiej jakości mięsa. Zwierzęta te są hodowane od młodego wieku na obszarze geograficznym określonym poniżej i żywiące zgodnie z opisem w specyfikacji.

Wykorzystuje się wyłącznie odmiany Redbro o opierzonej szyi oraz o szyi bez piór lub rasy portugalskie występujące na północy Portugalii: Pedrês Portuguesa, Preta Lusitânica i Amarela.

„Capão de Freamunde” jest oferowany na sprzedaż pod następującą postacią:

- a) żywy, w wieku od 10 do 11 miesięcy, odpowiednio oznakowany;
- b) w formie tusz z ptaków poddanych ubojowi w wieku od 10 do 11 miesięcy, odpowiednio opakowanych i oznakowanych, oskubanych, bez głowy i nóg, ale zapakowanych z wątróbkami i żołądkami (nazywanymi powszechnie „podrobami”);
- c) w formie mrożonych tusz z ptaków poddanych ubojowi w wieku od 10 do 11 miesięcy.

W związku z metodą produkcji stosowaną na wyznaczonym obszarze geograficznym „Capão de Freamunde” posiada następujące właściwości:

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

(i) Właściwości fizyczne

Ptaki żywe – kolor upierzenia: czerwony do jasnoczerwonego; grzebień: brak; korale: brak; kształt piersi: szeroka, rozwinięta tkanka mięśniowa; kolor nóg: żółty; kolor skóry: żółty; stęp: pokryty łuskami, szeroki i żółty; uda: dobrze rozwinięte, umięśnione; masa: od 5 do 7 kg;

tusze – kolor: żółtawy; wygląd: gładki; skóra: cienka, gładka, dobrze nawodniona, mało widoczne pory; masa: od 3 do 4,5 kg.

(ii) Właściwości sensoryczne

Surowa tusza „Capão de Freamunde” ma jednolicie żółtawą skórę, czerwonawą tkankę mięśniową oraz miękkie wewnętrzne tkanki tłuszczowe. Mięso posiada delikatny aromat surowizny (zapach ptaków trzymany w klatkach), bez domieszki zapachu krwi (zapach podobny do zapachu wątroby lub zapach metaliczny) ani nut zjełczałych. Pieczone mięso „Capão de Freamunde” jest umiarkowanie delikatne, lekko gąbczaste, charakteryzujące się początkową znaczną soczystością, której głębia rozwija się podczas procesu żucia, i nieznacznie przyklejające się do zębów. Aromat przypomina aromat grillowanego mięsa i gotowanej skórki, bez zjełczałego zapachu. Smak jest delikatnie intensywny, bez domieszki smaku zjełczałego lub smaku krwi (smak podobny do smaku wątroby lub smaku metaliczny) ani surowego mięsa (ptaków trzymany w klatkach).

(iii) Właściwości chemiczne (profil lipidowy)

Zawartość jednonienasyconych kwasów tłuszczowych w „Capão de Freamunde” waha się od 42 do 45,50 %, zaś zawartość kwasu oleinowego wynosi od 35,5 do 40 %.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

Gatunki roślin wykorzystywanych w paszy dla „Capão de Freamunde” i stanowiących podstawę pożywienia są rodzime dla przedmiotowego regionu. Są to całe lub mielone ziarna kukurydzy *Zea mays* L., stanowiące najwyższy odsetek zbóż w diecie; ich ilość nie może być mniejsza niż 60 % całkowitej masy paszy. Są to ponadto odmiany traw i chwastów szerokolistnych: *Holcus mollis*, *Lolium multiflorum* i *Plantago lanceolata* L.

Podstawą paszy podawanej zwierzętom zanim osiągną wiek dwóch miesięcy lub żywą wagę 1 kg są głównie „makuchy” składające się z mąki kukurydzianej, rozdrobnionej kapusty bezgłowej zielonej oraz ryżu lub ziaren kukurydzy, zazwyczaj odmiany żółtej.

Po osiągnięciu wieku pięciu tygodni zwierzęta mają stały dostęp w ciągu dnia do otwartych terenów pokrytych roślinnością i mogą swobodnie się poruszać od zmierzchu do świtu. Otwarte tereny pokryte roślinnością muszą posiadać minimalną pokrywą roślinną 2 m²/kurczę lub 4 m²/kapłona i zagęszczenie trawy od średniego do wysokiego (trawa o wysokości między 6 a 15 cm i równomiernym rozłożeniu), przy czym zagęszczenie to może być niższe niż średnie zagęszczenie na obszarze wynoszącym co najwyżej 30 % łącznej powierzchni.

Po kastracji, w wieku od 3 do 4 miesięcy, do czasu uboju lub sprzedaży żywych zwierząt pasza podawana im musi zawierać co najmniej 80 % ziarna żółtej lub białej kukurydzy, mielonego lub w całości, a pozostała część może obejmować odpady z mąki po wypieku, kapustę bezgłową zieloną, dziką roślinność i nasiona zbóż.

Gdy pasza przemysłowa stosowana jest jako dodatek i wyłącznie z powodu czasowych niedoborów naturalnych pasz, to musi składać się w co najmniej 80 % ze zbóż. W każdym przypadku ilość paszy przemysłowej nie może przekroczyć 20 % paszy dla zwierząt w trakcie ich całego cyklu życia.

Karmienie paszą przemysłową należy wstrzymać na 5 dni przed ubojem.

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

„Capão de Freamunde” jest hodowany, począwszy od młodych osobników wyłącznie w gospodarstwach znajdujących się na określonym obszarze geograficznym, w rejonie, gdzie tradycja hodowli kapłonów i fachowa wiedza związana z kastracją zwierząt gwarantują autentyczność produktu. Pisklęta sprowadzane do gospodarstwa nie muszą pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego.

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

Zamrażanie jest przeprowadzane wyłącznie na zamówienie wówczas, gdy produkt jest przeznaczony do wywozu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykieta musi zawierać wyrazy „Capão de Freamunde IGP” oraz logo produktu, którego wzór zamieszczono poniżej.



CAPÃO DE FREAMUNDE
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Capão de Freamunde” są hodowane w gospodarstwach znajdujących się na obszarze geograficznym ograniczonym do następujących gmin i miejscowości: Gmina Paços de Ferreira: wszystkie miejscowości; gmina Lousada: miejscowości Boim, Casais, Covas, Cristelos, Figueiras, Lodares, Lustosa, Nespereira, Nevogilde, Nogueira, Meinedo, St. Estêvão, Silvares, Sousela, Ordem i Pias; gmina Paredes: miejscowości Beire, Duas Igrejas, Vilela, Lordelo, Sobrosa, Cristelo i Louredo.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji obejmuje obszary nawadniane, działki znajdujące się w górnym biegu rzek wytyczających granicę gminy Paços de Ferreira, które określają ją jako drugorzędną zlewnię, z której odprowadzane są wody śródlądowe wpadające do rzeki Ferreira. W obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego zlewnia rzeki obejmuje – oprócz samej rzeki – dopływy Carvalhosa, Eiriz i Taio. Jest to starsowany obszar nawadniany na wysokości od 150 do 600 metrów, gdzie średnia miesięczna temperatura powietrza na obszarze produkcji wynosi mniej więcej od 15 °C, zaś ekstrema temperatury wyraźnie oscylują między 12 °C a 18 °C.

Ten łagodny klimat stwarza idealne warunki dla optymalnego rozwoju „Capão de Freamunde”, ponieważ sprzyja wzrostowi wielu różnych gatunków traw i chwastów szerokolistnych (wegetacja spontaniczna – *Holcus mollis*, *Lolium multiflorum* i *Plantago lanceolata* L.), które są najbardziej odpowiednie do karmienia kurcząt i kapłonów.

Natomiast wielowiekowe tradycyjne metody chowu stosowane przez hodowców, takie jak zapewnianie stałego dostępu w ciągu dnia do otwartych terenów pokrytych dziką roślinnością, trzymanie kapłonów po kastracji w odosobnieniu od innych ptaków, a także szczególna metoda hodowli kapłonów polegająca na tym, że każde gospodarstwo prowadzi hodowlę ptaków tego samego pochodzenia, gatunku, rasy i w tym samym wieku, gwarantuje wszystkim zwierzętom dobre warunki życia, stały dostęp w ciągu dnia do naturalnych łąk po osiągnięciu wieku pięciu tygodni, możliwość przebywania w naturalnym środowisku zewnętrznym, chów w stadach o małej liczebności i skuteczne unikanie stresu. Po osiągnięciu wieku pięciu tygodni zwierzęta mają stały dostęp w ciągu dnia do otwartych terenów pokrytych roślinnością, po których mogą swobodnie się poruszać od świtu do zmierzchu.

Wyznaczony obszar geograficzny jest częścią Portugalii, w której uprawa kukurydzy była prowadzona od wieków. Dlatego właśnie zboże to stanowi największą część paszy dla kapłonów – co najmniej 60 % całkowitej ilości paszy tych zwierząt.

Lokalne metody produkcji rozwijały się przez pokolenia i są w dalszym ciągu stosowane, co dowodzi istnienia szczególnej ekspertyzy związanej ze specyficzną charakterystyką tego regionu. Historyczne wzmianki wskazują, że tradycja hodowli kapłonów w Freamunde istniała już w czasach rzymskich. Gospodarcze znaczenie działalności było tak istotne, że już w XII wieku przy pomocy kapłonów można było płacić dziesięcinę. W średniowieczu (od V do XV wieku) kapłony służyły do płacenia podatku na rzecz panów feudalnych i duchownych, gdyż ptaki te były przez nich bardzo cenione.

Co roku 13 grudnia odbywają się targi kapłonów – „Feira dos capões”. Targi te zostały oficjalnie zapoczątkowane w 1719 r. na zarządzenie króla João V z dnia 3 października tego roku.

Niektórzy naukowcy podkreślają, że targi mogą sięgać okresu średniowiecza, ponieważ nawet dokumenty z XV wieku odnoszą się do tradycji kastrowania ptaków i ich sprzedaży „w parafii Salvador de Freamunde”.

5.2. Specyfika produktu

„Capão de Freamunde” jest produkowany wyłącznie z odmian i gatunków charakteryzujących się powolnym wzrostem, które są starannie kastrowane i chowane na wolnym wybiegu. Podstawą pożywienia tych zwierząt są w znacznej mierze naturalne użytki zielone oraz zboża, głównie kukurydza. Cały cykl życia kapłona jest ukierunkowany na osiągnięcie przez zwierzę pełnej dojrzałości na krótko przed świętami Bożego Narodzenia.

Tusze kapłonów można wyraźnie odróżnić od tusz innych ptaków hodowanych w zwyczajny sposób: ich masa jest większa, kolor bardziej intensywny, charakteryzują się szeroką piersią z obfitą tkanką mięśniową oraz cienką, gładką i dobrze nawodnioną skórą. Tusze „Capão de Freamunde” można również wyraźnie odróżnić od innych ptaków po ugotowaniu, jako że ich mięso jest umiarkowanie delikatne i gąbczaste, bardzo soczyste i nie posiada żadnych nieprzyjemnych zapachów.

Inną szczególną właściwością jest zrównoważony profil lipidowy wynikający z zawartości kwasów tłuszczowych jednonienasyconych, których ilość jest znacznie większa niż w przypadku mięsa drobiowego innego rodzaju, a także z niższej zawartości tłuszczów nasyconych.

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)*

Związek między produktem a obszarem produkcji dotyczy warunków geologicznych, klimatycznych i czynnika ludzkiego. Łagodny klimat stwarza idealne warunki dla rozwoju „Capão de Freamunde”, ponieważ sprzyja wzrostowi wielu różnych gatunków traw i chwastów szerokolistnych (wegetacja spontaniczna), które są najbardziej odpowiednie do karmienia kapłonów, a także uprawie kukurydzy i innych roślin wykorzystywanych w ciągu całego cyklu życia kapłona. Klimat pozwala również na to, by zwierzęta spędzały większość swojego życia na zewnątrz, mając do dyspozycji wystarczająco dużo miejsca do powolnego wzrostu w bezstresowych warunkach.

Ta wielowiekowa tradycyjna metoda hodowli kapłonów umożliwia uzyskanie tłustych i mięsistych zwierząt, charakteryzujących się twardym, lecz jednocześnie delikatnym mięsem przewyższającym pod względem smaku i soczystości mięso innego ptactwa.

Naturalne pożywienie, jakie otrzymują zwierzęta, w połączeniu z przestrzenią, w której odbywa się ich chów, sprawiają, że ich mięso ma zrównoważony skład lipidów, chociaż zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych, a także zawartość kwasu oleinowego jest znacznie większa niż w mięsie drobiowym innych gatunków.

Danie z kapłona to popisowa potrawa przygotowywana w gęsto zaludnionej i dobrze rozwiniętej miejscowości Freamunde, położonej w gminie Paços de Ferreira, w dystrykcie Porto. Zwyczaj kastrowania młodych kogutów w celu uzyskania bardziej tłustych i łagodnych osobników był od dawna praktykowany na terenie miejscowości i w jej okolicach. Powszechnie wiadomo, że zwyczaj kastrowania ptaków, a następnie ich sprzedaży jest bardzo stary, sięgający czasów średniowiecza, i że praktykowano go w miejscowości „Salvadori de Freamunde”.

Targi kapłona organizowane w Freamunde są powszechnie znane nawet obecnie i przyciągają wielu turystów. Targi te, które odbywały się już w XV wieku, przypadają na ten sam dzień co katolickie święto św. Łucji, patronki niewidomych.

„Capão de Freamunde” jest tradycyjnie spożywany w miesiącach zimowych (od listopada do stycznia), zwłaszcza w okresie Bożego Narodzenia, tworząc tym samym tradycję kulinarną na obszarze produkcji. Kapłon może być również oferowany jako prezent na Boże Narodzenie, co świadczy o istotnym symbolicznym znaczeniu tego produktu dla mieszkańców regionu.

Szczególony charakter i szczególne cechy hodowli kapłonów z Freamunde doprowadziły do powstania specyficznych potraw, które już stały się tradycyjne w tym regionie. Lokalne restauracje oferują je jako typowe dania i przyczyniają się do szerzenia popularności kapłona. Przepis na potrawę z „Capão de Freamunde”, która uzyskała już status potrawy tradycyjnej oraz rozgłos – „pieczony kapłon z Freamunde nadziewany podrobami z kapłona i drobnymi kawałkami piklowanej kiełbasy (*salpicão*) i szynki” – jest, jak można było się spodziewać, przepisem podkreślającym smak kapłona. Przepis ten jest propagowany w organizowanym co roku 12 grudnia w Freamunde konkursie gastronomicznym z udziałem kilku restauracji z gminy Paços de Ferreira, które biorą udział w tej inicjatywie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Zob. przypis 2.