

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2022/C 63/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Maranho da Sertã”**Nr UE: PGI-PT-02606 – 11 maja 2020****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Maranho da Sertã”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Maranho da Sertã” to kiełbasa z osłonką wytwarzaną z żołądka koziego lub owczego (zwanego *bandouga*), nadziewana mieszanką składników produkowanych, przygotowywanych i wtlaczanych zgodnie ze specyfikacją produktu.

„Maranho da Sertã” musi posiadać skład zgodny z następującymi limitami składników (% masy):

- mięso kozie lub baranie; główny składnik, 30–40 % włącznie;
- ryż *Carolino*: 15–25 % włącznie;
- mięta: 2–6 % włącznie;
- chudy boczek: 7–25 % włącznie;
- szynka: 2–12 % włącznie;

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Obowiązkowo kielbasa musi zawierać również następujące składniki: oliwa z oliwek (oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia lub oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia), wino białe, woda i sól. Mięso kozie/baranie musi jednak zawsze być składnikiem o największym udziale procentowym.

Można również dodać następujące nieobowiązkowe składniki: kielbasa *chouriço*, sok cytrynowy, papryka lub piri-piri i czosnek.

„Maranho da Sertã” ma kształt żołądka (jest wygięta do wewnątrz lub ma kształt litery „C”). Z zewnątrz wygląda chropowato i widoczna jest pęcherzykowa tekstura żołądka. Osłonka trzyma zawartość razem, nie skleja jej całkowicie. Kielbasa nie jest pęknięta, a ręczne szwy można dostrzec gołym okiem. Jeżeli chodzi o wnętrze, po przekrojeniu ma ono nieregularny wygląd, a pomiędzy grudkami ryżu mieszają się kolory mięsa i mięty.

„Maranho da Sertã” smakuje mięsem kozim lub baranin z dodatkiem mięty, a w mniejszym stopniu szynką i kielbasą *chouriço*. Dominują aromaty mięty i mięsa koziego lub baraniego.

Po ugotowaniu masa całej kielbasy „Maranho da Sertã” może się mieścić w granicach 200–1 200 g włącznie. Można ją wprowadzać do obrotu w całości (surowa, gotowana lub wstępnie obgotowana) lub w plastrach (gotowanych lub wstępnie obgotowanych).

Zawartość sodu (g/100 g) może się wahać w granicach 0,7–2,9. Wartość energetyczna (kcal/k) na 100g może się wahać między 145/607 a 255/1 068.

„Maranho da Sertã” różni się od innych *maranhos* tym, że nie dodaje się do niej dzikiego tymianku (*Thymus serpyllum*), nie stosuje się syntetycznej osłonki i zszywa się ją ręcznie za pomocą igły i nici.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Maranho da Sertã” wytwarza się z następujących obowiązkowych składników: żołądek kozi lub barani (*bandouga*), mięso kozie lub baranie, mięta, ryż *Carolino*, szynka, chudy boczek, oliwa z oliwek (z pierwszego tłoczenia lub najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia), wino białe, sól i woda. Można również dodać następujące nieobowiązkowe składniki: kielbasa *chouriço*, sok cytrynowy, papryka lub piri-piri i czosnek.

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

Czynności związane z produkcją i przygotowaniem „Maranho da Sertã” należy przeprowadzać na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Jeżeli kielbasa „Maranho da Sertã” nie jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia w miejscu produkcji, musi być pakowana w całości (surowa, gotowana lub wstępnie obgotowana) lub w plastrach (gotowanych lub wstępnie obgotowanych) i przechowywana w warunkach chłodniczych do czasu wprowadzenia do obrotu.

Krojenie produktu w plastry musi odbywać się w sposób gwarantujący, że plastry nie rozpadną się po zapakowaniu. Produktu nie można przepakowywać.

Ze względu na delikatną konsystencję, kruchość nadzienia i podatność na zepsucie „Maranho da Sertã” łatwo może ulec uszkodzeniu w wyniku obchodzenia się z nią w sposób nieodpowiedni. Aby zagwarantować, że produkt końcowy będzie miał odpowiednie właściwości, i aby uniknąć zanieczyszczenia mikrobiologicznego, „Maranho da Sertã” musi być pakowana od razu w zakładach produkcyjnych.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta „Maranho da Sertã” musi:

- a) zawierać jedno z następujących sformułowań: „Maranho da Sertã – Indicação Geográfica Protegida” lub „Maranho da Sertã – IGP”;
- b) wskazywać jednostkę certyfikującą.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Produkcja „Maranho da Sertã” odbywa się wyłącznie w gminie Sertã.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „Maranho da Sertã” z obszarem geograficznym opiera się na jej renomie.

„Maranho da Sertã” cieszy się doskonałą renomą jednego z najbardziej cenionych produktów gastronomicznych w regionie. Renoma ta z biegiem lat staje się coraz większa i wynika z tego, że lokalni producenci używają swojej wiedzy fachowej do wykorzystywania składników typowych dla regionu w możliwie najlepszy sposób w celu wytworzenia charakterystycznego produktu, który spotyka się z wielkim uznaniem.

Kielbasa „Maranho da Sertã” jest wyjątkowa dzięki następującym cechom charakterystycznym:

- nie stosuje się osłonek syntetycznych;
- osłonkę zszywa się ręcznie, co pomaga w nadaniu produktowi jego ostatecznego kształtu (kształtu żołądka) i zapobiega pękaniu produktu podczas gotowania;
- jako składnika używa się mięty, a nie dzikiego tymianku.

Produkt ten ma duże znaczenie dla lokalnej gospodarki. W 2014 r. w gminie działalność prowadziło co najmniej „17 przedsiębiorstw produkujących *maranho*”, a sprzedaż *maranho* wyniosła w tym roku „ponad 57 000 kg” (O MIRANTE, „Na Festiwalu Maranho zaprezentowano to, co w Sertã najlepsze” z dnia 14 lipca 2016 r.). Według tego źródła przedsiębiorstwa te „zapewniają ponad sto miejsc pracy”, co jest niezwykle istotne dla gminy liczącej mniej niż 15 000 mieszkańców (dane portugalskiego państwowego urzędu statystycznego z 2017 r.). Znaczenie gospodarcze produkcji „Maranho da Sertã” zostało dostrzeżone przez gazetę *PÚBLICO*, w której w 2008 r. stwierdzono, że „podtrzymywanie tradycji i jakości może przynieść zysk”, czego dowodem jest „przedsiębiorca z Sertã posiadający dwa hotele, który w okresie od stycznia do lipca sprzedał cztery tony *maranhos*” („Wiadomości kulinarne: stowarzyszenie »ocaliło« dzieje się tradycyjnych potraw co do których istniało ryzyko, że znikną” z dnia 22 grudnia 2008 r.).

„Maranho da Sertã” wspominają i wychwalają niezliczone gazety, książki i inne publikacje, gdzie wyróżnia się ją jako jeden z najbardziej charakterystycznych produktów gastronomicznych w regionie i jako powód, dla którego warto ten region odwiedzić. Ze źródeł tych można się dowiedzieć, że „Maranho da Sertã”, „mała sakwa nadsiewana mięsem jagnięcym lub kozim, ryżem, szynką, kielbasą *chouriço*, papryką i winem białym, mocno przyprawiona miętą”, jest „jednym z najbardziej znanych dań z Sertã” (*Rota da Estrada Nacional 2*, DESCLA, 2017). Nadano jej wręcz status „filaru kuchni Sertã” (*MEDIOTEJO.NET*, „Bogactwo gastronomiczne gminy Sertã”, z dnia 13 lipca 2018 r.). Wynika z tego, że „żadna wycieczka [do Sertã] nie byłaby kompletna bez spróbowania tradycyjnego *bucho* (żołądka nadsiewanego mięsem i ryżem) i *maranhos* przyrządzanych według tradycyjnych receptur” (*CARAS*, „Sertã: skały łupkowe i las” z dnia 8 maja 2016 r.) oraz że goście powinni „spróbować *maranhos* z osłonką z żołądka koziego lub koźlęcego nadsiewanych różnymi rodzajami mięsa, ryżem i ziołami” (*DESTAK*, „Przemierzając górskie szlaki w Sertã”, z dnia 7 sierpnia 2013 r.). W swojej książce wydanej w Brazylii (*Como fazer turismo de qualidade a baixo custo - Portugal (Jak zwiedzać ciekawe miejsca za niewielkie pieniądze - Portugalia)*); Trampolim; Brasília, wydanie drugie, 2017 r.) Stelson S. Ponce de Azevedo napisał: „moim zdaniem główną atrakcją Sertã są jej wina i potrawy: nadsiewane świńskie żołądki i *maranhos*”.

„Maranho da Sertã” jest nie tylko powszechnie dostępna w regionalnych restauracjach (zob. np. *PÚBLICO*, „W lutym w Sertã można zjeść *maranho* i nadsiewane żołądki”, z dnia 26 stycznia 2017 r.), ale figuruje również w menu restauracji w całej Portugalii, zwłaszcza w Lizbonie i Porto, gdzie jest ceniona zarówno przez mieszkańców, jak i turystów (zob. *VISÃO*, „Wszędzie mówią, że Portugalia jest modna... i sądząc po turystach, możemy to potwierdzić”, z dnia 29 maja 2014 r.; *EXPRESSO*, „Jedzenie na mieście z José Quitério”, z dnia 10 lutego 2011 r.; jak również inne publikacje). „Maranho da Sertã” jest również sprzedawana w wielu różnych supermarketach i sklepach ze specjalnościami, gdzie często sprzedaje się ją jako produkt dla smakoszy (zob. <http://www.apetece.elcorteingles.pt/o-mais-fresco/orgulho-da-beira/> – dostęp z dnia 12 grudnia 2018 r.; jak również inne miejsca).

Fakt, że „Maranho da Sertã” stała się produktem szczególnym, posiadającym własne cechy charakterystyczne i odróżniającym się od większości tradycyjnych portugalskich kielbas i faszzerowanych produktów mięsnych, jest z pewnością związany z hodowlą owiec i kóz typową dla regionu, w którym położona jest gmina Sertã, gdzie odnotowywano pogłowie kóz i owiec przekraczające 100 000 sztuk (Salavessa, João; „Tradycyjna produkcja kielbas w regionie Pinhal – elementy technologii wytwarzania *maranhos* i jej usprawnienia”; Uniwersytet Techniczny w Lizbonie; Lizbona; 2009).

Renoma „Maranho da Sertã” doprowadziła do powstania „Festiwalu gastronomicznego *maranho*”, wydarzenia, które odbywa się corocznie od 2011 r. w gminie Sertã i podczas którego wiele tysięcy odwiedzających i entuzjastów tego produktu może wziąć udział w degustacjach *maranho* i obejrzeć pokazy gotowania prowadzone przez znanych portugalskich szefów kuchni, takich jak Filipa Gomes czy Justa Nobre (zob. EXPRESSO, „W Sertã trwa »Festiwal gastronomiczny: *maranho*«,” z dnia 8 lipca 2014 r.; PORT.COM, „Festiwal gastronomiczny *maranho* w Sertã” z dnia 14 lipca 2017 r.; RECONQUISTA, „Sertã: festiwal *maranho* trwa do niedzieli” z dnia 12 lipca 2018 r.; jak również inne publikacje).

„Maranho da Sertã” stała się znana w XX w. jako produkt spożywany głównie podczas uroczystości. Jednym z wydarzeń historycznych świadczących o znaczeniu tego produktu dla regionu był słynny obiad wydany na cześć Afonso Costy (ministra i premiera w Pierwszej Republice Portugalskiej) w dniu 13 kwietnia 1913 r. w Cernache do Bonjardim (miejscowość w gminie Sertã), podczas którego jako główne danie podano tradycyjne *maranho*.

Jaime Lopes Dias kilkakrotnie wspomina o „Maranho da Sertã” w swoim dziele *Etnografia da Beira* (Etnografia regionu Beira), zbiorze składającym się z jedenastu tomów opublikowanych w latach 1926–1971, opisującym region Beira Baixa i jego zwyczaje). Oto kilka przykładów:

- w tomie VI, wydanym w 1942 r., autor napisał, że „dni (...) czesania lnu są dla rodzin żyjących w gminie Sertã dniami świętowania. Spożywają wtedy duży obiad pełen mięsa, podczas którego zawsze podaje się *maranhos*”;
- w tomie VII, wydanym w 1948 r., autor napisał, że „w Arnoia, Castelo [Sertã] (...) *maranhos* są podstawą każdego przyjęcia weselnego (małe sakwy z jelit kozich lub kozłich faszerowane kozimi lub kozłęcymi żołądkami mięsionowymi, szynką, kiełbasą *paió*, papryką, miętą itp.)”;
- w tomie X, wydanym w 1970 r., autor napisał, że „w dni świąteczne lub w pracowite dni powszednie (...) zawsze spożywano sowyte posiłki składające się z mięs i specjalów, takich jak *maranhos*, które świetnie się nadają do przygotowywania codziennych posiłków lub przekąsek dla osób pracujących poza domem”. W tym samym tomie autor opisuje *maranhos* jako „przekąskę z ryżu, boczku, szynki, polędwicy wieprzowej, kiełbasy *chouriço*, mięsa kozłecy, mięty, soli, papryki, czosnku (...)”.
- Wyraźnie widać, że przedstawiony przez autora skład „Maranho da Sertã” nie różni się zbytnio od składu stosowanego obecnie przez producentów.
- Istnieją liczne wzmianki potwierdzające, że wytwarzano i spożywano „Maranho da Sertã” oraz że stale cieszyła się doskonałą renomą przez cały XX w. aż do dziś. Oto kilka przykładów:
 - w konkursie „Kuchnia i desery portugalskie”, zorganizowanym w 1962 r. przez krajowego nadawcę RTP oraz Sekretariat Stanu ds. Informacji i Turystyki, drugą nagrodę zdobyła Noémia Neves za przepis oparty na tym produkcie tradycyjnym; Przepis ten następnie opublikowano w książce wydanej po konkursie;
 - produkt oceniły wysoko zarówno Maria Odette Cortes Valente w *Cozinha Regional Portuguesa* (Portugalska kuchnia regionalna) (1973 r.), jak i Maria de Lourdes Modesto w *Cozinha Tradicional Portuguesa* (Tradycyjna kuchnia portugalska) (1982 r.);
- w 1984 r. gmina Sertã po raz pierwszy wzięła udział w „Krajowym Festiwalu Gastronomicznym w Santarém”. „Maranho da Sertã” zajmowała istotne miejsce w przedstawionym menu (zob. A COMARCA DA SERTÃ, „4. Krajowy Festiwal Gastronomiczny w Santarém”, z dnia 21 września 1984 r.). Również w 1985 r., podczas „Feira das Regiões” („Targi Regionów”), Sertã zawarła „Maranho da Sertã” w swoim menu (zob. A COMARCA DA SERTÃ, „Targi Regionów podczas Międzynarodowych Targów w Lizbonie (FIL)”, z dnia 31 maja 1985 r.). W następstwie tego wydarzenia gmina wzięła udział w bardzo dużej liczbie innych festiwali i imprez;
- w artykule opublikowanym w 1986 r. gazeta A COMARCA DA SERTÃ uznała *maranho* za jeden z gastronomicznych sukcesów gminy („Produkty wyprodukowane w Sertã”, z dnia 11 kwietnia 1986 r.);

- o „Maranho da Sertã” napisano w różnych publikacjach podróżniczych wydanych w latach 80., takich jak *Roteiro Gastronómico da Região dos Templários* (Gastronomiczna podróż przez krainę Templariuszy) (1987 r.) i *Beira Baixa – Encontro por mundos julgados perdidos* (Beira Baixa – odkrywanie zaginionych światów) (1988 r.);
- w latach 90.XX w. o „Maranho da Sertã” wspomniano w dwóch wydaniach czasopisma *TELECULINÁRIA* (numery 883 i 884 ze stycznia 1996 r.) oraz w publikacji podróżniczej *Aromas e sabores de tradição da região dos Templários* (Tradycyjne zapachy i smaki krainy Templariuszy) (1999 r.), gdzie opisano proces wytwarzania produktu;
- w XXI w. o „Maranho da Sertã” wspomniano w takich publikacjach, jak *Produtos Tradicionais Portugueses* (Tradycyjne produkty portugalskie) (DGDR, 2001 r.), *Guia de Compras – Produtos Tradicionais* (Przewodnik po zakupach – produkty tradycyjne) (2011 r.) oraz *Guia dos Bons Produtos Tradicionais* (Przewodnik po dobrych produktach tradycyjnych) (2014 r. i 2015 r.), w których opisano ją jako emblematyczny produkt tradycyjny z Beiras.
- w 2013 r. „Maranho da Sertã” uhonorowano w specjalnej kolekcji znaczków „Smaki powietrza i ognia” wydanej przez portugalską służbę pocztową CTT w hołdzie dla tradycji gastronomicznych regionów Alentejo, Algarve, Beiras i Azorów. Znaczek upamiętniający „Maranho da Sertã” znalazł się w innej kolekcji wydanej w 2014 r.
- w powieści *Amor e Guerra: de Coimbra a Nambuagongo* (Miłość i wojna: z Coimbrzy do Nambuagongo) (Chiado Editora, 2017 r.) autorstwa José Ferreira Abrantesa, której akcja dzieje się w latach 60. i 70., wizytę pary protagonistów w Sertã opisano następująco: „oczom ukazały się pierwsze domy Serty. (...) Ze znaku można było się dowiedzieć, że dalej przy rzece znajdowała się restauracja. (...) Kelnerka przyniosła menu (...) i powiedziała (...) »*Bucho* i *maranho* to nasze tradycyjne potrawy, które możemy podać jako przystawki”. Dobrze to ilustruje znaczenie *maranhos* w kuchni Serty na przestrzeni dziesięcioleci;
- w powieści *Cadáveres às Costas* (Niosąc umarłych) (D. Quixote, 2018 r.) autorstwa Miguela Reala bohaterka otrzymuje poradę „(...) nie siedź w domu, ale z niego wyjdź, (...) udaj się w podróż i jak się zmęczysz, zatrzymaj się w przydrożnej restauracji i spróbuj *açorda* (zupy chlebowej) z Alentejo, *leitão* (prosiaka pieczonego) z Bairrada, *cataplana* (zupy z owoców morza) z Coimbra, *maranhos da Sertã*, *barrigas de freiras* (deseru z migdałów, jaj, wody i cukru) z Vila do Conde, *palha de Abrantes* (słodkich nitek jajecznych), *pão-de-ló* (biskopta) z Ovar (...)”. Pokazuje to, że „Maranho da Sertã” należała do słynnych tradycyjnych specjałów, które będą od razu rozpoznawalne dla czytelnika.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/salsicharia/docs/CE_Maranho_Serta.pdf
