

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2014/C 423/07)

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⁾

„PRESUNTO DE MELGAÇO”

NR WE: PT-PGI-0005-01013-2.7.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Presunto de Melgaço”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Produkt „Presunto de Melgaço” to szynka wędzona, której kształt otrzymuje się przez długie i rozciągnięte cięcie, z krojeniem/wykrawaniem na ukos lub w szpic, z zachowaniem powłoki ze skóry i racicy. Szynka sprzedawana jest w całości, krojona lub porcjowana.

Jej właściwości fizyczne są następujące:

Cechy wewnętrzne: wygląd po przekrojeniu jest jednorodny, barwa czerwona (od różowej po intensywnie czerwoną); kolor jest intensywny, jednorodny i błyszczący. Tłuszcz ma barwę białą z odcieniem żółci i jest błyszczący. Widoczna jest umiarkowana ilość międzymięśniowych pasm tłuszczu.

Właściwości chemiczne:

Parametr	Średnia	DP	Wartość maksymalna	Wartość minimalna
Współczynnik pH	5,55	0,09	5,67	5,47
Wilgotność (%)	45,20	2,18	47,54	41,55
Białko (%)	31,68	2,12	33,56	28,75
Tłuszcze (%)	11,12	2,45	12,67	6,81
Chlorki (NaCl) (%)	8,98	0,50	10,06	8,58

⁽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.

Właściwości smakowo-zapachowe i organoleptyczne: Jest to szynka wędzona o intensywnym zapachu. Jej tłuszcz ma balsamiczny aromat. Konsystencja szynki jest umiarkowanie soczysta, jędrna i delikatna. Szynka jest lekko włóknista i sucha. Smak jest intensywny, lekko kwaśny, nieznacznie słodki i umiarkowanie słony oraz lekko wędzony.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowiec stosowany do produkcji „Presunto de Melgaço” pochodzi ze świeżych udźców o masie co najmniej 10 kg, pozyskiwanych od świń rasy Bísara, hodowanych w czystości rasy lub krzyżowanych z innymi rasami, samic lub samców (w tym drugim przypadku zwierzęta są kastrowane w wieku czterech tygodni), poddawanych ubojowi, gdy osiągną co najmniej 110 kg żywej wagi i nie wcześniej niż w wieku 32 tygodni.

Szynka „Presunto de Melgaço” jest solona solą morską, bez dodatków i wędzona w dymie ze spalania wysuszonego i nieżywicznego drewna następujących gatunków drzew:

- dąb (*Quercus*),
- żarnowiec (*Cytisus* spp.),
- brzoza (*Betula celtiberica*),
- wrzos (*Erica*),
- janowiec (*Cytisus baeticus*).

Po okresie wędzenia „Presunto de Melgaço” jest smarowana mieszanką oliwy z oliwek i ostrych przypraw.

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

—

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

Specyficzne etapy produkcji „Presunto de Melgaço”, które odbywają się na wyznaczonym obszarze, to wykrawanie i masowanie udźców, solenie, suszenie/wędzenie, nakładanie środków zabezpieczających/repelentów, dojrzewanie i przechowywanie.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie należy obowiązkowo umieścić wyrażenie „Presunto de Melgaço — Chronione oznaczenie geograficzne” oraz logo „Presunto de Melgaço”, którego wzór podano poniżej.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny produkcji „Presunto de Melgaço” jest ograniczony do gminy Melgaço i obejmuje wszystkie położone w niej miejscowości, tj.: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Cousso, Cristóval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, S. Paio i Vila.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Geograficzny obszar produkcji „Presunto de Melgaço” cechuje się naturalnymi warunkami odpowiednimi dla tej produkcji, związanymi z wysokością nad poziomem morza, specyficznym mikroklimatem, gatunkami drzew stosowanych do wędzenia.

Mikroklimat panujący w gminie Melgaço, na który wpływ ma przede wszystkim orografia regionu, charakteryzuje się długimi, zimnymi i suchymi zimami oraz gorącymi i krótkimi latami. Średnia temperatura (minimalna) nie przekracza 11 °C. Ten obszar geograficzny położony jest na wysokości ponad 1 300 m n.p.m.

W specyficznych warunkach glebowych tworzy się charakterystyczna formacja roślinna. Gatunkami, które ilustrują mikroklimat Melgaço, są dąb (*Quercus*), brzoza (*Betula celtiberica*) i żarnowiec (*Cytisus* spp. i *Genista* spp.), natomiast janowiec (*Cytisus baeticus*) i wrzos (*Erica*) to gatunki rodzime pochodzące z tego regionu.

Historia „Presunto de Melgaço” sięga najdawniejszych czasów. W ramach produkcji rolnej na własne potrzeby uprawiano niewielkie działki i hodowano niektóre zwierzęta domowe, jak np. świnie Bísaro. Trudności z zaopatrzeniem wynikające z położenia gminy na peryferiach dużych centrów produkcyjnych i rynków zbytu stymulowały pomysłowość i wiedzę miejscowej ludności w zakresie przetwarzania i konserwowania mięsa, dzięki naturalnym metodom solenia i suszenia/wędzenia. To właśnie ta wiedza praktyczna była przekazywana z pokolenia na pokolenie po obecne czasy.

Szynka „Presunto de Melgaço” (lub „marrã”) była też jedną z danin składanych Królowi Manuelowi na podstawie edyktu królewskiego z dnia 3 listopada 1513 r. oraz prałatowi diecezjalnemu w 1483 r. na podstawie umowy dzierżawy z klasztorem w Fiães (José Marques, 2004 r.).

W „Anuário do Distrito de Viana do Castelo”, tom I, 1932, na temat gminy Melgaço można przeczytać, że: „Szynki są cenione i znane na rynku pod nazwą »presunto de Melgaço«”.

Podobnie ojciec António Carvalho da Costa (1706) pisze o Melgaço, że: „[...] Vale da Folia [dawna nazwa miejscowości Remoães w gminie Melgaço] posiada duże zalety: [...], wspaniałe szynki [...]”.

Silvestre Bernardo Lima (1860) nawiązuje do „Presunto de Melgaço” tymi słowami: „[...] duże i znane szynki z Melgaço są pozyskiwane ze świń odmiany Bísaro [...]”.

„Presunto de Melgaço” cieszy się zatem dużą renomą, o której świadczą też pergaminy spisane ponad 500 lat temu.

5.2. Specyfika produktu

„Presunto de Melgaço” różni się od innych produktów tej samej kategorii dostępnych na rynku długim i rozciągniętym cięciem i krojeniem na ukos lub w szpic, z zachowaniem powłoki ze skóry i racycy, co odróżnia wizualnie ten produkt od innych produktów tej samej kategorii. Odróżnia się również cechami smakowo-zapachowymi, w szczególności umiarkowanie słonym smakiem z lekkim posmakiem dymu.

Renoma „Presunto de Melgaço” sięga czasów średniowiecza: „[...] powinni oddawać mu ponad tuzin suchych i dojrzałych szynek” (José Marques, 2004 r.).

José Augusto Vieira (1886) stwierdza: „[...]»Presunto de Melgaço«! Jakaż epopeja słów byłaby potrzebna, aby opisać ten delikatny i subtelny smak na podniebieniu, boski aromat, jasnoróżowy kolor, wyrazistą świeżość tkanki [...]”.

Ilość i jakość międzymięśniowego tłuszczu również stanowią czynniki, dzięki którym można odróżnić cechy organoleptyczne i smakowo-zapachowe mięsa wieprzowego i które nadają mu nieporównywalną i jedyne na rynku soczystość, aromat i miękką konsystencję.

Poniżej przytoczono kilka cytatów z dawnych tekstów dotyczących obrotu szynkami „Presunto de Melgaço”:

„Szynki z Melgaço i całego terytorium gminy zasługują na swoją renomę i duże ich ilości są sprzedawane w całym Królestwie i do Brazylii. Jest to najsmakowitsze mięso portugalskie, a produkowana z niego szynka jest doskonała” (Augusto de Pinho Leal, 1875 r.).

Już w 1886 r. José Augusto Vieira pisał na temat „Presunto de Melgaço”: „[...] z Galicją zawieranych jest wiele transakcji, a słynne szynki są sprzedawane w całym kraju [...]”.

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)

„Presunto de Melgaço” cieszy się już dużą renomą kojarzoną z regionem, z którego pochodzi i posiada cechy jakościowe nierozzerwalnie związane zarówno z gminą, w której jest produkowany, jak i z wiedzą miejscowej ludności.

Oryginalność „Presunto de Melgaço” i dowód jej pochodzenia wynikają z tradycji odziedziczonej po poprzednich pokoleniach, które potrafiły wykorzystać dostępne zasoby naturalne i ludzkie.

Opisane warunki klimatyczne pozwalają bowiem na przetwarzanie świeżego mięsa w zalecanych warunkach termicznych i łączą się z wiedzą praktyczną ludzi, którzy dokładnie wiedzą, jak kroić mięso, według jakiego typu rozbioru i wykrawania, a także jak wykonywać masaże udźców; wszystkie te aspekty są ściśle związane z budową tusz. Tylko dzięki wiedzy, jaką posiada miejscowa ludność, można dokładnie określić czas solenia, który może wynosić od 11 do 21 dni i zależy od masy kawałków mięsa, aby uzyskać umiarkowanie słony smak, który jest typową dla tego produktu cechą. Wiedza ta jest również istotna przy wyborze rodzaju stosowanego środka zabezpieczającego i repelentu, do dojrzewania i przechowywania, które są podstawą potwierdzonej wysokiej jakości „Presunto de Melgaço”.

Proces wędzenia i dobierania stosowanych gatunków drzew jest dobrze znany przez mieszkańców i wpływa na czas trwania wędzenia. Czas ten wynosi około cztery miesiące od solenia, a jego dokładna długość zależy od stopnia wysuszenia drzewa i ilości dymu wytwarzanego podczas spalania, aby nadać szynce „Presunto de Melgaço” jej oryginalny lekki posmak wędzenia.

Oprócz wzmianek historycznych, które potwierdzają pochodzenie i jakość „Presunto de Melgaço”, w ostatnich dekadach również liczne wydarzenia o charakterze kulinarnym lub technicznym, a także teksty pisane wykazały wyjątkową jakość i oryginalność produktu.

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_presunto_Melgaco_IG.pdf

⁽³⁾ Zob. przypis 2.