

**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 423/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO”**

**Nr WE: PT-PGI-0005-01011-2.7.2012**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Chouriça de Carne 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**

„Chouriça de Carne de Melgaço” to kielbasa o łukowato wygiętym kształcie, która dojrzewa w procesie wędzenia i w chłodzie, produkowana jest z wieprzowiny: mięsa łopatki, słoniny, odpadów mięsa i tłuszczu.

Charakteryzuje się następującymi cechami:

Cechy zewnętrzne:

Jest to kielbasa o kształcie łukowato wygiętego walca, barwie jasnobrązowej, długości od 30 do 35 cm i średnicy od 2 do 3 cm.

Na zewnątrz jest dość gładka, ma barwę jasnobrązową, powierzchnia jest umiarkowanie wilgotna.

Cechy wewnętrzne:

Po przecięciu na ukos widać dobrze spojone nadzienie, w którym pasma mięsa i tłuszczu są nieregularnie rozłożone, o dość jędrnej konsystencji.

Charakterystyka chemiczna:

| Parametr           | Średnia | DP   | Wartość maksymalna | Wartość minimalna |
|--------------------|---------|------|--------------------|-------------------|
| Współczynnik pH    | 5,37    | 0,24 | 6,07               | 5,03              |
| Wilgotność (%)     | 25,87   | 5,87 | 37,83              | 9,65              |
| Białko (%)         | 28,58   | 4,77 | 38,15              | 21,4              |
| Tłuszcz (%)        | 40,56   | 8,98 | 55,3               | 26,6              |
| Chlorki (NaCl) (%) | 3,13    | 1,66 | 5,83               | 1,03              |

Cechy smakowo-zapachowe i organoleptyczne:

Zapach: intensywny i wędzony.

Konsystencja: bardzo soczysta i delikatna.

Smak: intensywny, umiarkowanie kwaśny i ostry, słony o wyraźnym posmaku dymu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

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

Surowiec stosowany do produkcji „Chouriça de Carne de Melgaço” to wieprzowe mięso łopatki, odpady mięsa i tłuszcz pochodzące od świń rasy Bísara, hodowanych w czystości rasy lub krzyżowanych z innymi rasami, poddawanych ubojowi w momencie, gdy osiągają co najmniej 110 kg żywej wagi i nie wcześniej niż w wieku 32 tygodni.

Mięso przyprawiane jest czosnkiem, cebulą, papryką słodką lub ostrą, solą, liściem laurowym, białym Vinho Verde lub innym podobnym winem i wodą.

Stosuje się osłonki z jelita cienkiego wieprzowego, uprzednio umytego i wysuszonego.

„Chouriça de Carne de Melgaço” jest wędzona w dymie pochodzącym ze spalania suchego i nieżywicznego drewna z następujących gatunków drzew:

dąb (*Quercus*),

żarnowiec (*Cytisus* spp.),

brzoza (*Betula celtiberica*),

wrzos (*Erica*),

janowiec (*Cytisus baeticus*).

### 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 „Chouriça de Carne de Melgaço”, które odbywają się na wyznaczonym obszarze, to selekcja, rozbiór, przygotowanie, przyprawianie i dojrzewanie mięsa; przygotowanie, napełnianie i wiązanie osłonek; wędzenie i dojrzewanie.

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

—

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie należy obowiązkowo umieścić wyrażenie: „Chouriça de Carne de Melgaço – Chronione oznaczenie geograficzne” oraz logo „Chouriça de Carne de Melgaço”, którego wzór podano poniżej.



## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny, na którym produkowane jest „Chouriça de Carne de Melgaço” jest ograniczony do gminy Melgaço i obejmuje wszystkie położone w niej miejscowości, tj.: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Couso, 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

Naturalne cechy obszaru geograficznego zapewniają warunki mikroklimatyczne odpowiednie dla dojrzewania mięsa i są wykorzystywane przez miejscową ludność od niepamiętnych czasów.

Gmina Melgaço, otoczona łańcuchami górskimi Serra da Galiza i doliną Minho, położona na wysokości powyżej 1 300 m n.p.m., charakteryzuje się zimnymi zimami, podczas których minimalna średnia temperatura nie przekracza 11 °C.

Tradycje oparte na hodowli i uboju świń oraz techniki produkcji i specyficzna wiedza pozwalające na różnorodne wykorzystanie walorów mięsa i przechowywanie ich przez długi czas, były od zawsze i do tej pory wykorzystywane przez miejscową ludność.

Gatunki drzew, takie jak dąb (*Quercus*), brzoza (*Betula celtiberica*) i żarnowiec (*Cytisus* spp. et *Genista* spp.) licznie występują w tym regionie, podobnie jak janowiec (*Cytisus baeticus*) i wrzos (*Erica*), które są gatunkami rodzimymi. Wszystkie te gatunki są używane do wędzenia „Chouriça de Carne de Melgaço”.

## 5.2. Specyfika produktu

„Chouriça de Carne de Melgaço” różni się od innych produktów tej kategorii swoim wyglądem po przecięciu - nieregularne i wyraźne pasma mięsa i tłuszczu, oraz bardzo soczystą i delikatną konsystencją. Połączenie smaków, umiarkowanej kwasności i smaku pikantnego, smaku słonego i wyraźnego aromatu dymu, jest charakterystyczne dla tej kiełbasy.

Wędlina wyróżnia się swoim rozmiarem (30–35 cm) i łukowato wygiętym kształtem oraz tym, że jest nadziewana wyłącznie w naturalne osłonki wieprzowe przygotowywane w sposób naturalny. Inną cechą charakterystyczną jest tradycyjne stosowanie białego Vinho Verde lub innego podobnego wina do przygotowania „sorça”.

## 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)

Techniki produkcji i specyfika „Chouriça de Carne de Melgaço” są ściśle związane z cechami charakterystycznymi regionu.

Przez długi czas Melgaço stanowiło gminę odizolowaną, trudno dostępną. To właśnie dzięki temu odizolowaniu tradycje związane z hodowlą i ubojem świń, który jest przeprowadzany na początku zimy, stymulowały pomysłowość i wiedzę miejscowej ludności w zakresie przetwarzania i konserwowania mięsa, dzięki naturalnym metodom dostosowanym do środowiska, w szczególności dojrzewaniu w chłodzie, technice zwanej „sorça” i wędzeniu, które to metody miały na celu zapewnienie utrzymania mieszkańcom.

Wiedza praktyczna mieszkańców Melgaço przekazywana z pokolenia na pokolenie odzwierciedla się w ich umiejętności łączenia małych kawałków (2–3 cm) mięsa i tłuszczu wieprzowego w odpowiednich proporcjach, dzięki czemu kiełbasa zyskuje pożądaną równowagę między zawartością mięsa i tłuszczu, zachowując w wyglądzie nieregularne i wyraźne rozłożone pasma mięsa i tłuszczu. Pozwala to również na nadanie kiełbasie łukowatego kształtu i uzyskanie bardzo soczystej i delikatnej konsystencji.

Technika zwana „sorça” polega na przyprawianiu mięsa naturalnymi składnikami, takimi jak czosnek, papryka słodka lub ostra, sól, liść laurowy, białe Vinho Verde lub inne podobne wino i woda oraz pozostawianiu przez około tydzień w miejscu chłodnym (w temperaturze nieprzekraczającej 11 °C), przy czym mieszankę tę należy mieszać dwa razy dziennie. Ta wiedza praktyczna to skutek odpowiedniego połączenia wszystkich tych czynników i przestrzegania odpowiednich czasów, a dzięki niej „Chouriça de Carne de Melgaço” zyskuje charakterystyczny, intensywny smak, umiarkowanie kwaśny, ostry i słony.

Dzięki stosowaniu naturalnych osłonek z jelita cienkiego, procesowi przygotowania i zagęszczania mięsa i tłuszczu podczas napełniania osłonek produkt zyskuje bardzo soczystą i delikatną konsystencję i charakterystyczną dla niego średnicę.

Inną techniką opracowaną przez miejscową ludność było dojrzewanie przez wędzenie, które polega na poddawaniu kiełbasy przez 15 dni działaniu dymu z powolnego spalania suchego i nieżywicznego drewna tak, by uzyskać mało płomieni a dużo dymu.

Warunki klimatyczne sprzyjają obecności nieżywiczych gatunków roślin stosowanych do spalania w procesie wędzenia. Niektóre z nich pochodzą z określonego obszaru.

Dzięki niskim temperaturom w okresie zimy możliwe jest przetwarzanie świeżego mięsa i naturalne dojrzewanie, sprzyjające powolnemu zachodzeniu zmian fizyczno-chemicznych wewnątrz kiełbasy.

Po 15 dniach wędzenia rozpoczyna się okres dojrzewania, na czas którego kiełbasy umieszczane są w chłodnych i dobrze wietrzonych pomieszczeniach (które lokalnie nazywane są „sequeiro”). Kiełbasa jest tak przechowywana, że nie pogarszają się jej właściwości, w szczególności dzięki wykorzystaniu niskich temperatur. Ten sposób postępowania nie tylko nadaje „Chouriça de Carne de Melgaço” szczególny intensywny smak wędzenia, ale również ma decydujący wpływ na wszystkie cechy jakościowe i zapachowe produktu oraz na czas jego przechowywania.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

[http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/CE\\_chourica\\_carne\\_Melgaco\\_IG.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_chourica_carne_Melgaco_IG.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.