

## 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 422/04)

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 SANGUE DE MELGAÇO”**

**Nr WE: PT-PGI-0005-01010-2.7.2012**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Chouriça de sangue 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 sangue de Melgaço” to kiełbasa wędzona, produkowana z odpadów surowego mięsa, tłuszczu i krwi wieprzowej.

Charakteryzuje się następującymi cechami:

Cechy zewnętrzne

Kiełbasa o kształcie łukowato wygiętego walca o średnicy od 2 do 4 cm i długości od 20 do 35 cm.

Na zewnątrz jest dość gładka, ma barwę czarną, jest umiarkowanie wilgotna.

Cechy wewnętrzne

Po przecięciu na ukos widać dobrze spojone nadzienie, o pulchnej konsystencji, w którym mięso i tłuszcz są nieregularnie rozłożone, co powoduje zróżnicowanie odcieni w zależności od proporcji i rodzaju zastosowanego surowca.

Charakterystyka chemiczna

Parametr	Średnia	DP	Wartość maksymalna	Wartość minimalna
Współczynnik pH	5,05	0,29	5,56	4,67
Wilgotność (%)	28,11	8,72	39,72	14,76

<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.

Parametr	Średnia	DP	Wartość maksymalna	Wartość minimalna
Białko (%)	20,46	2,94	25,63	15,32
Tłuszcz (%)	42,15	11,61	57,05	26,37
Chlorki (NaCl) (%)	1,95	0,49	2,63	1,20

Cechy smakowo-zapachowe i organoleptyczne

Zapach: intensywny dymu i cebuli. Łagodny.

Konsystencja: półmiękką, raczej soczysta i bardzo delikatną.

Smak: słodkawy, umiarkowanie kwaśny, lekko pikantny z lekkim posmakiem wędzenia. Smak cebuli jest dominujący.

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

Mięso, tłuszcz i krew pochodzą od świń rasy Bísara, hodowanych w czystości rasy lub krzyżowanych z innymi rasami, poddawanych ubojowi w momencie, gdy osiągną co najmniej 110 kg żywej wagi i nie wcześniej niż w wieku 32 tygodni.

Do produkcji używane są odpady surowego mięsa, tłuszcz i krew wieprzowa, wino czerwone Vinho Verde lub inne podobne wino, sól czosnek, cebula, liść laurowy i pieprz.

Dodaje się również następujące przyprawy: kmin, mąka żytnia, słodka lub ostra papryka.

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

Wędlna „Chouriça de sangue de Melgaço” jest wędzona w dymie pochodzącym ze spalania suchego i nieżywnego drewna drzew i krzewów, takich jak dąb, janowiec, brzoza, wrzos i janowiec barwierski („piorno”).

### 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 sangue de Melgaço”, które odbywają się na wyznaczonym obszarze, to przygotowanie krwi, aby uniknąć jej koagulacji; selekcja, rozbiór, przygotowanie, przyprawianie i dojrzewanie mięsa; przygotowanie, napełnianie i wiązanie osłonek; wędzenie i dojrzewanie kiełbasy.

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

—

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

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



## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny, na którym produkowane jest „Chouriça de sangue de Melgaço” jest ograniczony do gminy Melgaço i obejmuje wszystkie położone w niej miejscowości Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Couso, Cristóval, Cubalhã, 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 cechuje się naturalnymi warunkami sprzyjającymi produkcji „Chouriça de sangue de Melgaço”, związanymi z wysokością nad poziomem morza, specyficznym mikroklimatem, gatunkami drzew stosowanych do wędzenia oraz wiedzą praktyczną ludności, przekazywaną z pokolenia na pokolenie.

Obszar ten położony jest w północno-zachodniej Portugalii w dolinie o kształcie naturalnie ukształtowanego amfiteatru – od południa przez masyw górski doliny Minho, a od północy przez łańcuch górski Serra da Galiza. Na panujący tu klimat wpływ ma ukształtowanie terenu utworzone przez otaczające góry. Klimat ten jest typu kontynentalnego, w którym zimy są długie i zimna, a lata ciepłe i suche. Minimalna średnia temperatura nie przekracza 11 °C. Ten obszar geograficzny położony jest na wysokości ponad 1 300 m n.p.m.

Ponieważ w specyficznych warunkach glebowych tworzy się określone ugrupowanie roślin, gatunkami, które ukazują 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.

Tradycja hodowli świń w Melgaço sięga niepamiętnych czasów i związana jest z praktykowaną w tym regionie produkcją rolną na własne potrzeby.

### 5.2. Specyfika produktu

Przedmiotowa kielbasa różni się od innych produktów swojej kategorii przez fakt, że dodaje się krew wieprzową, czerwone Vinho Verde lub inne podobne wino i cebulę. Krew stosowana jest jako spoiwo kawałków mięsa i tłuszczu i nadaje wędlinie konsystencję półmiękką oraz ciemną barwę, natomiast cebula i wędzenie zapewniają intensywny smak.

Inną specyficzną cechą „Chouriça de sangue de Melgaço” jest również przygotowanie krwi z użyciem naturalnych antykoagulantów (czerwone Vinho Verde lub innego podobnego wina oraz soli), wygląd kielbasy po przekrojeniu, jej dobrze spojone nadzienie, o pulchnej konsystencji, w którym mięso i tłuszcz są nieregularnie rozłożone, jej półmiękką strukturą i ciemną barwą, a także fakt, że wędlina ta jest na zewnątrz dość gładka, ma barwę czarną i jest umiarkowanie wilgotna oraz że jest owijana wyłącznie naturalnymi osłonkami wieprzowymi.

### 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)

Region Melgaço przez długi czas stanowił trudno dostępną enklawę. To właśnie dzięki temu odizolowaniu tradycje związane z przetwórstwem wieprzowiny i z hodowlą świń, takie jak ubój przeprowadzany na początku zimy, stymulowały pomysłowość i wiedzę miejscowej ludności w zakresie przetwarzania i konserwowania mięsa wieprzowego, dzięki naturalnym metodom dostosowanym do środowiska, w szczególności w zakresie skutecznego wykorzystania najłatwiej psujących się części wieprzowiny i krwi, dojrzewania w chłodzie, wędzenia i techniki zwanej „sorça”.

Na produkcję tego rodzaju kielbasy w gminie Melgaço wpływ mają zatem warunki środowiskowe i klimatyczne określonego obszaru geograficznego oraz wiedza praktyczna przekazywana z pokolenia na pokolenie po obecne czasy.

Dzięki wiedzy na temat rozbioru odpadów surowego mięsa i krojenia tłuszczu na bardzo małe kawałki (2–3 cm) produkt zyskuje charakterystyczny wygląd po przekrojeniu (dobrze spojone nadzienie, w którym mięso i tłuszcz są nieregularnie rozłożone) i kształt łukowato wygiętego walc, ponieważ możliwe jest wygięcie napełnionej nadzieniem osłonki.

Technika zwana „sorça” polega na przyprawianiu mięsa naturalnymi składnikami (czerwone Vinho Verde lub inne podobne wino, sól, czosnek, cebula w większej ilości niż czosnek, liść laurowy i pieprz) i pozostawianiu na nie więcej niż trzy dni w miejscu chłodnym, w temperaturze nieprzekraczającej 11 °C, przy czym mieszankę tę należy mieszać dwa razy dziennie. Technika ta oparta jest na stworzeniu dobrej mieszanki w odpowiednich proporcjach odpadów surowego mięsa i tłuszczu oraz krwi i innych składników naturalnych, wśród których przeważa cebula dodawana do tej wędliny w dużej ilości oraz na przestrzeganiu odpowiednich czasów. W wyniku „sorça” otrzymuje się nadzienie, które po wysuszeniu nadaje „Chouriça de sangue de Melgaço” słodkawy smak, umiarkowanie kwaśny i lekko pikantny, w którym przeważa mocny aromat cebuli.

Dzięki stosowaniu naturalnych osłonek z jelita cienkiego, naturalnemu procesowi przygotowania i zagęszczania nadzienia podczas napełniania osłonek produkt zyskuje charakterystyczną konsystencję i typowy dla niego zewnętrzny wygląd.

Inną techniką opracowaną przez miejscową ludność było dojrzewanie przez wędzenie, które polega na poddawaniu „Chouriça de sangue de Melgaço” przez okres od 10 do 15 dni działaniu dymu z powolnego spalania suchego i nieżywicznego drewna tak, by uzyskać mało płomieni a dużo dymu. Gatunki drzew stosowane do wędzenia to gatunki występujące obficie na określonym obszarze i stąd pochodzące, które nadają produktowi intensywny

aromat i lekki posmak dymu. Wiedza miejscowej ludności dotyczy też dokładnego czasu, przez który wędlina musi być poddawana działaniu dymu, aby uzyskać ten szczególny lekki posmak dymu i który jest ściśle związany ze stopniem wysuszenia drewna i ilością dymu wytwarzanego podczas jego spalania.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

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

---

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