

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 422/05)

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⁾

„SALPICÃO DE MELGAÇO”

Nr WE: PT-PGI-0005-01012-2.7.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Salpicão 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

„Salpicão de Melgaço” to kiełbasa, która dojrzewa przez wędzenie, produkowana z mięsa wieprzowego – połówki, schabu, szynki i łopatki.

Charakteryzuje się następującymi cechami:

Cechy zewnętrzne:

Kształt prosty, walcowaty, barwy brązowej, średnica od 4 do 8 cm i długości od 14 do 22 cm. Stosowane osłonki wieprzowe wykonuje się z jelita grubego, które zawiązuje się dwoma węzłami na końcach (na wewnętrznej stronie), a następnie odwraca. Po napełnieniu wykonuje się dwa lub trzy węzły zwykłe.

Cechy wewnętrzne:

Po przecięciu na ukos widać dobrze spojone mięso, o ciemnej i intensywnej barwie, z delikatnymi pasmami.

Charakterystyka chemiczna:

| Parametr | Średnia | DP | Wartość maksymalna | Wartość minimalna |
|--------------------|---------|------|--------------------|-------------------|
| Współczynnik pH | 5,69 | 0,24 | 6,30 | 5,39 |
| Wilgotność (%) | 35,95 | 7,13 | 47,94 | 25,70 |
| Białko (%) | 38,80 | 4,55 | 45,90 | 27,57 |
| Tłuszcz (%) | 19,57 | 6,45 | 37,29 | 7,32 |
| Chlorki (NaCl) (%) | 2,88 | 0,81 | 4,87 | 1,09 |

Cechy smakowo-zapachowe i organoleptyczne:

Jest to kiełbasa o intensywnym aromacie dymu i charakterystycznym smaku, nieznacznie słodkim, lekko kwaśnym i ostrym, umiarkowanie słonym i wędzonym.

⁽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.

Konsystencja jest dość jędrna i delikatna, umiarkowanie soczysta.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowiec stosowany do produkcji „Salpicão de Melgaço” pochodzi ze szlachetnych części wieprzowiny, tj. poledwicy, schabu, szynki i łopatki świn 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.

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

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

„Salpicão de Melgaço” jest wędzona w olejkach eterycznych suchego i nieżywicznego drewna z następujących gatunków:

- 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 „Salpicão de Melgaço”, które muszą odbywać 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 etykietce należy obowiązkowo umieścić wyrażenie: „Salpicão de Melgaço — Chronione oznaczenie geograficzne” oraz logo „Salpicão de Melgaço”, którego wzór podano poniżej.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny, na którym produkowane jest „Salpicão de Melgaço” jest ograniczony do gminy Melgaço i obejmuje wszystkie położone w niej miejscowości: 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

Specyfika obszaru geograficznego produkcji „Salpicão de Melgaço” jest związana z warunkami środowiska, które wynikają z wysokości nad poziomem morza i szczególnego mikroklimatu, tj. długich zim, podczas których minimalne średnie temperatury nie przekraczają 11 °C, wysokości nad poziomem morza często przekraczającej 1 300 m; jest to region obfitujący w gatunki drzew takich, jak dąb, brzoza i żarnowiec oraz pewne gatunki rodzime, jak janowiec i wrzos, które wykorzystywane są do wędzenia.

Równie ważnym aspektem jest wiedza praktyczna ludności, przekazywana z pokolenia na pokolenie, oraz stosowane techniki związane z wielowiekowymi tradycjami w zakresie hodowli, uboju, dojrzewania i przechowywania mięsa wieprzowego przed długi czas, które wynikają z geograficznego odizolowania ówczesnych mieszkańców, co stało się przyczyną powstania produkcji tej słynnej w regionie wędliny.

5.2. Specyfika produktu

„Salpicão de Melgaço” różni się od innych produktów tej kategorii swoim intensywnym aromatem dymu, nieznacznie słodkim smakiem, lekko kwaśnym i ostrym, umiarkowanie słonym i wędzonym, swoim jednorodnym wyglądem po przekrojeniu z delikatnymi pasmami mięsa i tłuszczu, swoją dość jędrną i delikatną konsystencją i umiarkowaną soczystością uzyskaną dzięki międzymięśniowemu tłuszczowi w kawałkach mięsa, które wchodzi w jego skład. Jego współczynnik pH jest niski, co podkreśla i pozwala zachować cechy organoleptyczne produktu.

Produkt ten różni się również tym, że stosuje się specjalny sposób rozbioru mięsa i wyłącznie jego szlachetne części, takie jak polędwica, schab, szynka i łopatka, oraz tym, że jest nadziewany wyłącznie w naturalne osłonki (nigdy syntetyczne). Sposób wiązania, gdzie podstawowy węzeł jest chowany wewnątrz osłonki, również jest cechą specyficzną dla tej wędliny.

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)

Warunki klimatyczne, które cechują gminę Melgaço, tj. niskie temperatury odnotowywane w zimie, umożliwiają przetwarzanie świeżego mięsa i dojrzewanie przez działanie chłodu i w procesie wędzenia, którego tradycja przetrwała do dzisiaj.

Techniki produkcji tradycyjnie stosowane przez mieszkańców Melgaço, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie, odzwierciedlają się w lokalnej wiedzy w zakresie selekcji takich fragmentów mięsa, które mają tłuszcz międzymięśniowy niezbędny do nadania „Salpicão de Melgaço” soczystości i jednorodnego wyglądu po przekrojeniu, z delikatnymi pasmami mięsa i tłuszczu, co jest charakterystyczne dla tego produktu. Krojenie mięsa na kawałki o stosunkowo dużych rozmiarach (od 5 do 18 cm), stosowanie naturalnych osłonek i ich wiązanie również mają decydujący wpływ na wygląd zewnętrzny produktu (o długości od 14 do 22 cm).

Charakterystyczny smak, nieznacznie słodki, ostry, umiarkowanie kwaśny i słony, wynika ze stosowania techniki „sorça”, opracowanej przez mieszkańców Melgaço, tj. odpowiedniego łączenia wina Vinho Verde lub innego podobnego wina białego lub czerwonego, wody, czosnku, cebuli, soli, liścia laurowego, kminu, papryki słodkiej i ostrej z mięsem.

Inną techniką opracowaną przez miejscową ludność było dojrzewanie przez wędzenie, które polega na poddawaniu „Salpicão de Melgaço” działaniu dymu z powolnego spalania suchego i nieżywicznego drewna, tak by uzyskać mało płomieni a dużo dymu. Proces wędzenia, trwający około miesiąca i nadający kiełbasie intensywny zapach dymu, który jest dla niej charakterystyczny, zależy od wiedzy nabytej przez miejscową ludność, mieszkańcy potrafią bowiem ściśle określić, biorąc pod uwagę stopień wysuszenia drzewa, a więc ilość wytwarzanego dymu, moment, w którym intensywność smaku dymu osiągnęła pożądany poziom.

„Salpicão de Melgaço” zawsze była uważana za kiełbasę najszlachetniejszą i cieszącą się największą renomą w tym obszarze geograficznym i zawsze znajduje się wśród produktów oferowanych klientom najważniejszych sklepów i masarni oraz w kartach dań restauracji. Należy ponadto zauważyć, że „Salpicão de Melgaço” zajmuje zawsze ważne miejsce na stoiskach producentów uczestniczących w najważniejszych lokalnych targach rolno-spożywczych.

Artykuły publikowane w prasie regionalnej, ogólnokrajowej, a nawet międzynarodowej przyczyniły się do utrwalenia renomy „Salpicão de Melgaço”, podobnie jak „Festa do Alvarinho e do Fumeiro” i konkurs „Salpicão de Melgaço”, które są imprezami organizowanymi od 1994 r.

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_salpicao_Melgaco_IG.pdf

⁽³⁾ Zob. przypis 2.