

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2015/C 333/07)

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 ^(*)**„ALHEIRA DE MIRANDELA”****UE: PT-PGI-0005-0864 – 10.3.2011****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa**

„Alheira de Mirandela”

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

„Alheira de Mirandela” to tradycyjna kiełbasa wędzona, w kształcie podkowy, cylindryczna, składająca się z drobnego, grudkowego wypełnienia, w którym widoczne są kawałki krojonego mięsa, w osłonce z naturalnego solonego jelita wołowego, o końcach wiązanych bawełnianym sznurkiem.

Produkt posiada następujące cechy:

Właściwości fizykochemiczne:

Kiełbasa o długości około 20–25 cm, o barwie żółtawobrazowej i niejednorodnym odcieniu.

Średnica: 2–3 cm.

Masa: 150–200 g.

Zawartość białka: powyżej 14 %.

Wilgotność: poniżej 50 %.

Zawartość tłuszczu: poniżej 18 %.

Właściwości sensoryczne i organoleptyczne:

Lekko wędzony zapach.

Smak lekko wędzony, któremu towarzyszy nuta pikantnej i bardzo aromatycznej oliwy z oliwek oraz przypraw na bazie czosnku.

Konsystencja jest niejednorodna i widoczne są małe kawałki pokrojonego mięsa.

^(*) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Produkcja „Alheira de Mirandela” wymaga następujących surowców:

Wieprzowina

Mięso wykorzystywane do produkcji „Alheira de Mirandela” pochodzi z wszystkich części tusz wieprzowych, które muszą jednak pochodzić od rasy Bísaro, czystej lub mieszanej z rasami Landrace, Large White i Duroc, Pietrain (z udziałem co najmniej 50 % rasy Bísaro). Wykluczone są jedynie wnętrzności.

Mięso drobiowe

Używane do wzbogacenia bulionu, mięso drobiowe jest następnie włączane do masy mięsnej „Alheira de Mirandela”. Może ono pochodzić ze wszystkich kawałków drobiu, z wyjątkiem wnętrzności.

Dziczyzna (nieobowiązkowo)

Można wykorzystywać mięso z kaczek, kuropatw, królików, zajęcy lub bażantów.

Bulion mięsny

Przyprawione mięso jest gotowane w wodzie do uzyskania bardzo aromatycznego i wzbogaconego proteinami białka bulionu, zwanego lokalnie *calda*. Bulion ten, wykorzystywany jest do nasączenia chleba, umożliwia uzyskanie wilgotnej masy mięsnej o wyrazistym smaku i zapachu.

Regionalny chleb pszenny

Przeznaczony do nasączenia bulionem mięsnym chleb najpierw krojony jest w plastry. Może on być wykorzystywany wyłącznie po upływie minimalnego okresu przechowywania, który wynosi na ogół 48 godzin.

Jest to tradycyjny regionalny chleb pszenny, składający się z mąki pszennej (mąka pszenna gatunek I z przemiału 55 %), ważący około 1,5 kg, o okrągłym kształcie, wymagający długiego wypieku; do jego przygotowania stosuje się bardzo małą ilość zakwasu chlebowego lub nawet nie dodaje do wcale.

Oliwa z oliwek

Stosuje się oliwę z oliwek ChNP Trás-os-Montes lub oliwę z oliwek o podobnych właściwościach organoleptycznych. Oliwa ta, o zapachu i smaku świeżych oliwek, czasami z dodatkiem nuty migdałów, wnosi wyraźne wrażenie słodczy, zieleniny, gorzkawej i pikantnej nuty, które nadają „Alheira de Mirandela” charakterystyczny dla niej pikantny smak.

Naturalne jelita

Osłonki są z naturalnego solonego jelita wołowego, bez uszkodzeń, przylegają do masy mięsnej, a ich końce są związane bawełnianym sznurkiem.

Smalec wieprzowy

Przyprawy

Sól spożywcza (NaCl).

Ząbki czosnku (*Allium sativum* L.), które nie kiełkują.

Papryka łagodna/ostra lub słodka papryka.

Minimalny udział mięsa wynosi 60 %, z czego udział mięsa wieprzowego waha się między 10–15 %, a drobiowego waha się między 45–50 %. Odsetek chleba waha się między 15–25 %, a zawartość oliwy z Trás-os-Montes (ChNP) lub oliwy z oliwek o podobnych właściwościach organoleptycznych wynosi 4–8 %.

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

—

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

Poszczególne etapy produkcji, które odbywają się w wyznaczonym obszarze geograficznym to: krojenie chleba na kawałki, rozbiór i mycie mięsa, gotowanie i rozdrabnianie mięsa, przygotowanie masy mięsnej, formowanie kielbasy i wędzenie.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Następujące elementy muszą być systematycznie umieszczane na etykiecie ChOG „Alheira de Mirandela”:
napis „Alheira de Mirandela – IGP” lub „Alheira de Mirandela – chronione oznaczenie geograficzne”;
logo „Alheira de Mirandela”.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Alheira de Mirandela” jest ograniczony do gminy Mirandela.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji charakteryzuje się szczególnymi warunkami naturalnymi sprzyjającymi produkcji „Alheira de Mirandela”.

Lata są gorące i suche – średnie maksymalne temperatury w ciągu roku wynoszą 20 °C – a zimy bardzo surowe; średnie minimalne temperatury w ciągu roku wynoszą 7 °C. Klimat ten ma bezpośredni wpływ na obecność gatunków drzew typowych dla gminy Mirandela, takich jak dąb, którego drewno jest wykorzystywane do wędzenia kiełbasy, i drzewko oliwne, którego owoce służą do produkcji oliwy.

Techniki wykorzystywane przy produkcji „Alheira de Mirandela” są związane z wykorzystaniem regionalnego chleba pszennego, proces produkcji którego otoczony jest tajemnicą i nie zmienił się od wielu pokoleń piekarzy z Trás-os-Montes, oraz z umiejętnościami mieszkańców, które wciąż opierają się na lokalnych, tradycyjnych i niezmiennych metodach.

5.2. Specyfika produktu

Jest to kiełbasa, która różni się od innych produktów należących do tej samej kategorii lekko wędzonym aromatem i smakiem, nutą czosnku, intensywną nutą świeżych oliwek pochodzącą z wykorzystywanej pikantno-owocowej oliwy z oliwek (oliwa z oliwek ChNP Trás-os-Montes lub oliwy o podobnych właściwościach organoleptycznych), o niejednorodnej konsystencji farszu, w którym wyraźnie widoczne są cząstki mięsa. Farsz jest delikatny i grudkowaty w związku z zawartością regionalnego chleba pszennego przygotowanego z mąki pszennej typu 55, wyrabianego i wypiekanego specjalnie do wykorzystania w „Alheira de Mirandela”. Do specyfiki produktu przyczyniają się ponadto stosowane przyprawy, a także czas wędzenia i dojrzewania (około 8 dni), nadające „Alheira de Mirandela” tak charakterystyczną barwę, smak i aromat.

„Alheira de Mirandela” wyróżnia ponadto dodawanie do masy mięsnej bardzo aromatycznego bulionu mięsnego, stosowanie mięsa nie z kilku wybranych kawałków, ale z całych tusz kurczaków i świń (z wyjątkiem wnętrzności) oraz wykorzystywanie jako osłonek wyłącznie naturalnych, solonych jelit wołowych. Bulion, zwany „calda”, wykorzystuje się do nasączenia regionalnego chleba pszennego, w celu uzyskania wilgotnej masy mięsnej o wyrazistym smaku i zapachu.

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)

Ceniona ze względu na konsystencję i bukiet smakowy, wynikające ze sposobu produkcji masy mięsnej i proporcji poszczególnych składników, jesienią i zimą „Alheira de Mirandela” od dawna należy do najpopularniejszych kiełbas w regionie.

Renoma „Alheira de Mirandela” i preferencja konsumentów względem tego produktu były zawsze ściśle powiązane ze sposobem jego produkcji, czyli łączeniem poszczególnych surowców, ich proporcjami i technikami wędzenia. Te ostatnie odznaczają się w szczególności czasem wystawienia na działanie dymu, który wynosi około ośmiu dni, połączonym z praktyką powolnego spalania, w słabym ogniu, drewna charakterystycznych dla regionu gatunków drzew, a mianowicie dębu i drzew oliwnych. Dzięki ciepłym i suchym okresom letnim drewno jest bardzo suche i zwarte; czynnik ten ma podstawowe znaczenie dla rozwoju czynników smakowych i zapachowych, nadając produktowi dyskretną nutę goryczy typową dla prawidłowo przeprowadzonego wędzenia.

Techniki produkcji lokalnej, które utrzymały się do dziś, w szczególności ręczne krojenie mięsa, obróbka masy mięsnej i proporcje wykorzystywanych w niej rodzajów mięsa, tradycyjnego chleba, oliwy z oliwek (oliwy ChNP Trás-os-Montes lub oliwy z oliwek o podobnych właściwościach organoleptycznych), czosnku i innych przypraw, umożliwiają uzyskanie niejednolitego wypełnienia o przyjemnym zapachu czosnku i oliwy z oliwek (oliwy ChNP Trás-os-Montes lub oliwy z oliwek o podobnych właściwościach organoleptycznych), wyróżniają „Alheira de Mirandela” spośród innych produktów tej samej kategorii.

Obróbka regionalnego chleba pszennego, produkowanego przy użyciu tradycyjnych metod, krojenie go w cienkie plastry i namaczane w bulionie, w którym gotowano mięso, ma zasadniczy wpływ na właściwości produktu końcowego, ponieważ umożliwia przeniesienie do chleba aromatu różnych rodzajów mięsa wchodzących w skład bulionu, a po dodaniu go do masy mięsnej nadaje jej pożądaną konsystencję, smak i zapach.

Konsystencja produktu wynika przede wszystkim ze stosowania solonych naturalnych jelit wołowych i sposobu ubijania masy mięsnej przy ich napełnianiu.

Związek przyczynowy zachodzący między obszarem geograficznym a właściwościami „Alheira de Mirandela” jest wymownie udokumentowany materiałem pochodzącym z lokalnej prasy, począwszy co najmniej od 1957 r., gdzie kielbasę tę opisuje się jako miejscową specjalność wytwarzaną według zasad domowej kuchni. Renoma „Alheira de Mirandela” od zawsze jest kojarzona z obszarem geograficznym produkcji.

Świadczy o tym artykuł z czasopisma *Notícias de Mirandela* z dnia 29 maja 1960 r., gdzie, cytując numer 4 dwutygodnika *O Campo*, potępia się praktykę polegającą na imitowaniu w innych regionach autentycznych „Alheiras de Mirandela”, podkreślając konieczność położenia kresu nadużyciom i wzywając do utworzenia rejestru nazw lokalnych lub regionalnych, który miałby moc prawną. W tygodniku napisano w tym względzie, że: „Ze smutkiem stwierdzamy, że w innych miejscowościach nadużywa się naszej miejscowej nazwy, stosując ją do produktów przypominających nasze *alheiras*. Pod tą samą nazwą sprzedawane są produkty, które nie mają podobnego smaku ani nie składają się z masy mięsnej wysokiej jakości, cech od lat wyróżniających mirandelski przysmak. Nie trzeba wyjaśniać jak wielką szkodę wyrządza to renomie naszych produktów”.

Obecnie również występują liczne wzmianki o „Alheira de Mirandela”, którą w wielu publikacjach wiąże się z kuchnią gminy Mirandela i opisuje jako jedną z najbardziej cenionych kielbas regionu.

Dzięki swej popularności i renomie, walorom smakowym i tradycyjnemu charakterowi „Alheira de Mirandela” stanowi najważniejszy produkt gastronomiczny gminy. Bez niej nie sposób sobie wyobrazić miejscowych i krajowych lokali gastronomicznych. Jest ona również obecna podczas wielu wydarzeń kulinarnych, zarówno konkursów, targów, jak i wystaw poświęconych produktom spożywczym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

http://www.dgadr.mamaot.pt/IMAGES/DOCS/VAL/DOP_IGP_ETG/VALOR/ALHEIRA_MIRANDELA.PDF
