



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Registratieaanvraag BGA Chouriça de sangue de Melgaço en BGA Salpicão de Melgaço, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicaties in Publicatieblad C 422 van 25 november 2014 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaande productdossiers, kan tot uiterlijk 16 januari 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

2014/C 422/04

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)

„CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO”

EG-nummer: PT-PGI-0005-01010-2.7.2012

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Chouriça de sangue de Melgaço”

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Chouriça de sangue de Melgaço” is een door roken gerijpte worst gemaakt van resten van bloedvlees, vet en bloed van varkens.

Hij bezit de volgende kenmerken:

Uitwendige kenmerken:

Cilindrische worst in hoefijzervorm, met een diameter tussen 2 en 4 cm en een lengte tussen 20 en 35 cm.



De buitenkant van de worst ziet er tamelijk glad uit en heeft een donkere kleur en een gematigd vochtgehalte.

Inwendige kenmerken:

Het snijvlak laat een perfect gebonden dik deeg zien, met een onregelmatige verdeling van vlees en vet, wat verschillende kleurnuances geeft afhankelijk van de verhouding en de soort gebruikte grondstoffen.

Chemische kenmerken:

Parameter	Gemiddelde	DP	Maximum	Minimum
pH	5,05	0,29	5,56	4,67
Vochtgehalte (%)	28,11	8,72	39,72	14,76
Eiwitgehalte (%)	20,46	2,94	25,63	15,32
Vetgehalte (%)	42,15	11,61	57,05	26,37
Chloridegehalte (NaCl) (%)	1,95	0,49	2,63	1,20

Sensorische of organoleptische kenmerken:

Aroma: intens rokerig met ui. Zoet.

Textuur: halfzacht, vrij sappig en zeer mals.

Smaak: zoet, gematigd zuur, enigszins scherp en licht rokerig. De uiensmaak overheerst.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Het vlees, het vet en het bloed komen van varkens van het Bísaro-ras, die raszuiver of als kruising met andere rassen zijn gefokt en die zijn geslacht bij een levend gewicht van minimaal 110 kg en op zijn vroegst wanneer ze 32 weken oud zijn.

Voor de bereiding worden resten van bloedvlees, vet en bloed van varkens, rode Vinho Verde of een soortgelijke wijn, zout, knoflook, ui, laurier en peper gebruikt.

Als kruiden worden komijn, roggemeel, zoete en/of scherpe paprika gebruikt.

Als natuurlijk worstvel gebruikt men de dunne darm van het varken, na deze te hebben gewassen en gedroogd.

„Chouriça de sangue de Melgaço” wordt gerookt door droog hout (geen naaldhout) van de eik, brem, berk, dopheide en *Cytisus baeticus* („piorno”) te verbranden.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

—

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het productieproces van „Chouriça de sangue de Melgaço” in het afgebakende geografische gebied bestaat uit de volgende specifieke onderdelen: prepareren van het bloed om stolling te voorkomen; selecteren, uitsnijden, prepareren, op smaak brengen en rijpen van het vlees; prepareren, in darm stoppen en afbinden van het worstvel; roken en rijpen van de worst.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

—

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Op het etiket moeten de vermelding „Chouriça de sangue de Melgaço – Beschermde geografische aanduiding” en het logo van „Chouriça de sangue de Melgaço” staan (zie hieronder).



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische productiegebied van „Chouriça de sangue de Melgaço” omvat de gemeente Melgaço met alle plaatsen die daaronder vallen: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Cousso, Cristóval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, S. Paio en Vila.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

De natuurlijke omstandigheden in het geografische gebied van „Chouriça de Melgaço” zijn geschikt voor deze productie, dankzij de hoge ligging ervan, het specifieke microklimaat, de aanwezige houtsoorten die voor het roken worden gebruikt en de kennis van de bevolking, die van generatie op generatie wordt doorgegeven.

Deze streek bevindt zich in het noordwesten van Portugal in een natuurlijk amfitheater dat in het zuiden wordt gevormd door het bergmassief bij de Minho-vallei en in het noorden door de bergketen Serra da Galiza. Het microklimaat wordt bepaald door het reliëf van deze bergketen. Het is een landklimaat met lange koude winters en warme en droge zomers. De gemiddelde minimumtemperatuur komt niet boven 11 °C uit. Het geografische gebied bevindt zich op een hoogte van meer dan 1300 m.

Planten groeien er onder specifieke edafoklimatologische omstandigheden; in het microklimaat van Melgaço blijken de eik (*Quercus*), de berk (*Betula Celtiberica*) en de brem (*Cytisus* spp en *Genista* spp) goed te gedijen, terwijl de *Cytisus baeticus* („piorno”) en de dopheide (*Erica*) inheemse soorten vormen.

In Melgaço worden sinds mensenheugenis varkens gefokt, een voortvloeiende van de zelfvoorzienende landbouw in de streek.

5.2. Specificiteit van het product

Het betreft een worst die zich onderscheidt van andere producten uit dezelfde categorie door de toevoeging van varkensvlees, rode Vinho Verde of een soortgelijke wijn en uien. Het bloed wordt gebruikt als bindmiddel voor de stukken bloedvlees en vet, waardoor een halfzachte consistentie en een donkere kleur ontstaan, terwijl de uien en het roken voor een intense smaak zorgen.



Tot de specifieke kenmerken van „Chouriça de sangue de Melgaço” behoren verder het prepareren van het bloed met natuurlijke antistollingsmiddelen (rode Vinho Verde of een soortgelijke wijn en zout), het snijvlak van de worst, het perfect gebonden dikke deeg met een onregelmatige verdeling van vlees en vet, de halfzachte consistentie en de donkere kleur, de tamelijk gladde, donkergekleurde buitenkant met een gematigd vochtgehalte en het feit dat hij uitsluitend in een natuurlijke varkensdarm wordt gestopt.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Lange tijd was Melgaço een moeilijk toegankelijke enclave. Vanwege dit isolement konden de tradities met betrekking tot het varken en de varkensteelt, zoals het slachten in het begin van de winter, opbloeien. De vindingrijkheid van de lokale bewoners werd gestimuleerd. Zij ontwikkelden hun kennis en slaagden erin het varkensvlees dankzij natuurlijke, op de omgeving afgestemde methoden te verwerken en te conserveren. Enkele belangrijke aspecten hiervan zijn het efficiënte gebruik van de delen van het vlees die het gemakkelijkst bederven, en van het bloed, de koude rijping, het roken en de „sorça”-techniek.

De productie van deze worst in de gemeente Melgaço is dus afhankelijk van de milieu en klimaatomstandigheden van dit geografische gebied en van de kennis die tot in onze tijd van generatie op generatie is doorgegeven.

De kennis over het uitsnijden van de resten van bloedvlees en vet in zeer kleine stukken (2-3 cm) zorgt er mede voor hoe de binnenkant van de worst eruit komt te zien (perfect gebonden deeg met een onregelmatige verdeling van vlees en vet) en dat er een hoefijzervorm ontstaat; door de manier van snijden kan het gevulde worstvel worden gebogen.

De „sorça”-techniek houdt in dat het vlees met natuurlijke ingrediënten (rode Vinho Verde of een soortgelijke wijn, zout, knoflook, ui (meer ui dan knoflook), laurier en peper) op smaak wordt gebracht, waarna men het ten hoogste drie dagen op een koele plaats laat rusten bij een temperatuur van maximaal 11 °C. Het mengsel wordt tweemaal per dag geroerd. Deze techniek is gebaseerd op het mengen in de juiste verhoudingen van de resten van bloedvlees en het vet met het bloed en de overige natuurlijke ingrediënten, waarvan uien, die in grote hoeveelheden in deze worst worden gebruikt, duidelijk overheersen. Daarnaast is het essentieel dat voor dit proces de juiste tijdsduur in acht wordt genomen. Het resultaat van deze „sorça” is een deeg dat eenmaal gedroogd „Chouriça de sangue de Melgaço” zijn zoete, gematigd zure en licht scherpe smaak verleent, waarbij het krachtige aroma van uien overheerst.

Het gebruik van de dunne varkensdarm, het natuurlijke procedé voor het prepareren ervan en het aandrukken van het deeg tijdens het vullen van de worst maken dat het product zijn eigen specifieke textuur en buitenkant krijgt.

De andere techniek die door de plaatselijke bevolking is ontwikkeld, is de rijping door roken. Hierbij wordt „Chouriça de sangue de Melgaço” gedurende tien tot vijftien dagen blootgesteld aan de werking van de rook door trage verbranding van droog hout (geen naaldhout), zodat weinig vlammen en veel rook ontstaan. De houtsoorten die tijdens het roken worden verbrand, zijn in het geografische gebied overvloedig aanwezig en komen daar oorspronkelijk ook vandaan. Zij verschaffen het product een intens aroma en een lichte rooksmaak. De kennis van de lokale bevolking omtrent de exacte tijdsduur dat de worst moet worden gerookt om deze zeer specifieke lichte rooksmaak te verkrijgen, hangt nauw samen met de droogte van het hout en de hoeveelheid rook die bij de verbranding vrijkomt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (3))

http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/valor/ce_chourica_sangue_melgaco_ig.pdf

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(2) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(3) Zie voetnoot 2.



Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

2014/C 422/05

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)

„SALPICÃO DE MELGAÇO”

EG-nummer: PT-PGI-0005-01012-2.7.2012

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Salpicão de Melgaço”

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Salpicão de Melgaço” is een door roken gerijpte worst, verkregen uit vlees van de rug, haas, ham en schouders van varkens.

Hij bezit de volgende kenmerken:

Uitwendige kenmerken:

Rechte, cilindrische vorm, bruine kleur, met een diameter tussen 4 en 8 cm en een lengte tussen 14 en 22 cm. Als worstvel wordt de dikke darm van varkens gebruikt die aan het uiteinde met twee knopen wordt vastgebonden. Daarvoor wordt de darm binnenstebuiten gekeerd. Nadat de worst in de darm is gestopt, worden er twee of drie eenvoudige knopen gelegd.

Inwendige kenmerken:

Het snijvlak laat goed gebonden, intens donkere en licht gemarmerde vleesdelen zien.

Chemische kenmerken:

Parameter	Gemiddelde	DP	Maximum	Minimum
pH	5,69	0,24	6,30	5,39
Vochtgehalte (%)	35,95	7,13	47,94	25,70
Eiwitgehalte (%)	38,80	4,55	45,90	27,57
Vetgehalte (%)	19,57	6,45	37,29	7,32
Chloridegehalte (NaCl) (%)	2,88	0,81	4,87	1,09

Sensorische of organoleptische kenmerken:

Het betreft een worst met een intens rookaroma en een karakteristieke smaak. Hij is weinig zoet, licht



zuur en scherp en heeft een gematigde zoute en rokerige smaak.

De textuur is tamelijk hard en mals en gematigd sappig.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Voor de bereiding van „Salpicão de Melgaço” worden als grondstof de edele delen gebruikt, namelijk de rug, haas, ham en schouder van varkens van het Bísaro-ras, die raszuiver of als kruising met andere rassen zijn gefokt en die zijn geslacht bij een levend gewicht van minimaal 110 kg en op zijn vroegst wanneer ze 32 weken oud zijn.

Het vlees wordt op smaak gebracht met knoflook, ui, zout, laurier, Vinho Verde of een soortgelijke witte of rode wijn, water, komijn, zoete paprika en scherpe paprika.

Als worstvel gebruikt men de dikke darm van het varken, na deze te hebben gewassen en gedroogd.

„Salpicão de Melgaço” moet worden gerookt met behulp van de volgende droge houtsoorten (geen naaldhout):

- eik (*Quercus*);
- brem (*Cytisus* spp);
- berk (*Betula Celtiberica*);
- dopheide (*Erica*);
- *Cytisus baeticus* („piorno”).

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

–

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het productieproces van „Salpicão de Melgaço” in het afgebakende geografische gebied bestaat uit de volgende specifieke onderdelen: selecteren, uitsnijden, prepareren, op smaak brengen en rijpen van het vlees; prepareren, in darm stoppen en afbinden van het worstvel; roken en rijpen.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

–

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Op het etiket moeten de vermelding „Salpicão de Melgaço – Beschermde geografische aanduiding” en het logo van „Salpicão de Melgaço” staan (zie hieronder).



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische productiegebied van „Salpicão de Melgaço” omvat de gemeente Melgaço met alle plaatsen die daaronder vallen: Alvaredo, Castro Laboreiro, Chaviães, Cousso, Cristóval, Cubalhão, Fiães, Gave, Lamas de Mouro, Paços, Paderne, Parada do Monte, Penso, Prado, Remoães, Roussas, S. Paio en Vila.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het specifieke karakter van het geografische productiegebied van „Salpicão de Melgaço” houdt verband met de natuurlijke omstandigheden, en wel met de hoge ligging en het bijzondere microklimaat. Tijdens de lange winters komt de gemiddelde minimumtemperatuur niet boven 11 °C uit en het gebied ligt veelal hoger dan 1300 m. Verder zijn houtsoorten als eik, berk en brem en bepaalde inheemse soorten als *Cytisus baeticus* („piorno”) en dopheide, die voor het roken worden gebruikt, in overvloed aanwezig.

Even belangrijk zijn de kennis van de bevolking, die van generatie op generatie wordt doorgegeven en de gehanteerde technieken die verband houden met de eeuwenoude tradities op het gebied van het fokken, slachten, rijpen en langdurig bewaren van het varkensvlees. Zij vinden veelal hun oorsprong in het geografische isolement waar de bevolking vroeger mee te maken had. Dat isolement heeft de aanzet gegeven om dit zo beroemde product in de streek te fabriceren.

5.2. Specificiteit van het product

„Salpicão de Melgaço” onderscheidt zich van andere producten uit dezelfde categorie door zijn intense rookaroma, zijn weinig zoete, licht zure en scherpe, gematigd zoute en rokerige smaak, door het uniforme licht gemarmerde snijvlak, door de tamelijk stevige en malse textuur en door het gematigd sappige karakter dat wordt veroorzaakt door het vet tussen de gebruikte stukken. Het product heeft een lage pH waardoor zijn organoleptische kenmerken worden geaccentueerd en beschermd.

De worst onderscheidt zich tevens door specifieke manieren van uitsnijden en het exclusieve gebruik van edele varkensdelen als de rug, haas, ham en schouder en door het feit dat deze uitsluitend in een natuurlijk (nooit synthetisch) worstvel wordt gestopt. De wijze van afbinden, waarbij de onderste knoop onzichtbaar aan de binnenkant van de darm zit, is eveneens specifiek voor deze worst.



5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Door de weersomstandigheden in de gemeente Melgaço, dat wil zeggen de lage temperaturen in de winter, kan het verse vlees worden behandeld en kan rijping door kou en roking plaatsvinden, wat tot in onze tijd gebeurt.

De inwoners van Melgaço hanteren vanouds bepaalde bereidingstechnieken die van generatie op generatie zijn doorgegeven. Het gaat daarbij om kennis over de wijze waarop de stukken vlees worden geselecteerd. Deze moeten zoveel vet tussen de spieren bevatten dat „Salpicão de Melgaço” zijn karakteristieke sappigheid en uniforme gemarmerde structuur op het snijvlak verkrijgt. Het vlees wordt in vrij grote stukken (5-18 cm) uitgesneden, wat samen met het gebruik van een natuurlijke darm en het afbinden daarvan bepalend is voor hoe de buitenkant eruitziet (lengte tussen 14 en 22 cm).

De worst verkrijgt zijn karakteristieke, weinig zoete, scherpe, gematigd zure en zoute smaak dankzij de toepassing van de „sorça”-techniek, die door de inwoners van Melgaço is ontwikkeld. Hierbij worden Vinho Verde of een soortgelijke witte of rode wijn, water, knoflook, ui, zout, laurier, komijn, zoete paprika en scherpe paprika aan het vlees toegevoegd.

De andere techniek die door de plaatselijke bevolking is ontwikkeld, is rijping door roking. Hierbij wordt „Salpicão de Melgaço” blootgesteld aan de werking van de rook door trage verbranding van droog hout (geen naaldhout), zodat weinig vlammen en veel rook ontstaan. Het rookproces duurt ongeveer een maand en verschaft de worst zijn typerende intense rookaroma. De bewoners weten precies wanneer de rooksmaak de gewenste kenmerkende intensiteit heeft bereikt, daarbij rekening houdend met de droogte van het hout en dus met de hoeveelheid vrijgekomen rook.

„Salpicão de Melgaço” is altijd beschouwd als de meest edele en meest befaamde worst van dit geografische gebied en staat stevast op de lijst van producten die aan klanten van grote winkels en slagerijen en op het menu van restaurants worden aangeboden. Voor het overige moet ook benadrukt worden dat „Salpicão de Melgaço” niet weg te denken valt van de stands van producenten en handelaren op de voedingsmarkten van de streek.

Artikelen in de regionale, nationale en zelfs internationale pers hebben bijgedragen aan de reputatie van „Salpicão de Melgaço”, net als de festiviteiten van het „Festa do Alvarinho e do Fumeiro” en de „Salpicão de Melgaço”-wedstrijd, die sinds 1994 worden georganiseerd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (3))

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_salpicao_Melgaco_IG.pdf

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(2) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(3) Zie voetnoot 2.