

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2022/C 63/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Maranho da Sertã“

EU-Nr.: PGI-PT-02606 – 11. Mai 2020

g. U. () g. g. A. (X)

1. Name(n)

Maranho da Sertã

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Portugal

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Bei „Maranho da Sertã“ handelt es sich um eine Wurst, deren Hülle aus Ziegen- oder Schafsmagen (dem sogenannten „Bandouga“) und deren Füllung aus einer Mischung an Zutaten besteht, die gemäß der Produktspezifikation erzeugt, zubereitet und eingefüllt wird.

Für „Maranho da Sertã“ gelten folgende Grenzwerte für die Zutaten (in % des Gewichts):

- Ziegen- und/oder Schaffleisch: Hauptzutat, 30 % bis einschließlich 40 %
- „Carolino“-Reis: 15 % bis einschließlich 25 %
- Minze: 2 % bis einschließlich 6 %
- durchwachsender Schweinespeck: 7 % bis einschließlich 25 %
- Schinken: 2 % bis einschließlich 12 %

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Folgende Zutaten sind ebenfalls zwingend erforderlich: Olivenöl (natives Olivenöl oder natives Olivenöl extra), Weißwein, Wasser und Salz. Das Ziegen- bzw. Schaffleisch muss jedoch immer den höchsten Anteil am Enderzeugnis haben.

Folgende Zutaten können optional beigefügt werden: „Chouriço“-Wurst, Zitronensaft, Pfeffer oder Piri-Piri-Gewürz und Knoblauch.

„Maranho da Sertã“ hat die Form eines Magens (nach innen gebogene Kurve bzw. Form eines „C“). Die äußere Oberfläche ist rau, die wabenförmige Struktur des Magens deutlich erkennbar. Die Hülle hält den Inhalt eher locker zusammen. Die Wurst ist aus einem Stück, die Handnaht ist mit bloßem Auge erkennbar. Das Erscheinungsbild der Füllung ist unregelmäßig, wenn die Wurst aufgeschnitten wird. Zwischen den Reisklumpchen sind die Farben von Fleisch und Minze sichtbar.

„Maranho da Sertã“ hat den Geschmack von Ziegen- und/oder Schaffleisch mit Minze sowie, etwas weniger intensiv, von Schinken und „Chouriço“. Die Aromen von Minze und Ziegen- bzw. Schaffleisch dominieren.

Eine ganze gekochte „Maranho da Sertã“ kann zwischen 200 g und 1 200 g wiegen. Die Wurst kann im Ganzen (roh, gekocht oder vorgekocht) oder in Scheiben (gekocht oder vorgekocht) in Verkehr gebracht werden.

Der Natriumgehalt (g/100 g) variiert zwischen 0,7 und 2,9. Der Brennwert (kcal/kJ) pro 100 g variiert zwischen 145/607 und 255/1 068.

„Maranho da Sertã“ unterscheidet sich von anderen „Maranhos“ darin, dass kein Feldthymian (*Thymus serpyllum*) und keine synthetische Hülle verwendet werden und die Wurst mit Nadel und Faden per Hand zusammengenäht wird.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Bei der Herstellung von „Maranho da Sertã“ sind folgende Zutaten zwingend erforderlich: Ziegen- und/oder Schafmagens („Bandouga“), Ziegen- und/oder Schaffleisch, Minze, „Carolino“-Reis, Schinken, durchwachsender Schweinespeck, Olivenöl (nativ oder extra nativ), Weißwein, Salz und Wasser. Folgende Zutaten können optional beigefügt werden: „Chouriço“-Wurst, Zitronensaft, Pfeffer oder Piri-Piri-Gewürz und Knoblauch.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Erzeugung und Zubereitung von „Maranho da Sertã“ müssen innerhalb des geografischen Gebiets durchgeführt werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Wenn die Wurst „Maranho da Sertã“ nicht für den Verzehr direkt am Ort der Herstellung bestimmt ist, muss sie entweder im Ganzen (roh, gekocht oder vorgekocht) oder in Scheiben (gekocht oder vorgekocht) verpackt und bis zum Inverkehrbringen gekühlt aufbewahrt werden.

Wird das Erzeugnis in Scheiben geschnitten, ist darauf zu achten, dass die Scheiben nach dem Verpacken nicht auseinanderbrechen. Das Erzeugnis darf nicht wiederverpackt werden.

Aufgrund seiner brüchigen Konsistenz, der krümeligen Beschaffenheit seiner Füllung und seiner Verderblichkeit kann „Maranho da Sertã“ bei unsachgemäßer Behandlung leicht beschädigt werden. Um die Merkmale des Enderzeugnisses zu bewahren und eine mikrobiologische Kontamination zu verhindern, muss „Maranho da Sertã“ umgehend am Ort der Herstellung verpackt werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung für „Maranho da Sertã“ muss folgende Angaben enthalten:

- a) einen der folgenden Wortlaute: „Maranho da Sertã – Indicação Geográfica Protegida“ oder „Maranho da Sertã – IGP“;
- b) Angaben zur Kontrollstelle.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

„Maranho da Sertã“ wird ausschließlich in der Gemeinde Sertã hergestellt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen „Maranho da Sertã“ und dem geografischen Gebiet ergibt sich aus dem Ansehen des Erzeugnisses.

„Maranho da Sertã“ genießt einen exzellenten Ruf als eines der anerkanntesten Erzeugnisse in der Gastronomie der Region. Dieses Ansehen, das über die Jahre gewachsen ist, basiert auf der lokalen Expertise, das Beste aus den typischen Zutaten der Region herauszuholen und ein charakteristisches Erzeugnis zu schaffen, das sehr geschätzt wird.

Folgende Merkmale verleihen „Maranho da Sertã“ ihre Einzigartigkeit:

- keine synthetische Hülle,
- die Hülle wird per Hand zusammengenäht; auf diese Weise wird das Erzeugnis in seine (magenförmige) Endform gebracht und verhindert, dass es beim Kochen platzt,
- die Verwendung von Minze anstelle von Feldthymian als Zutat.

Das Erzeugnis hat eine erhebliche Bedeutung für die lokale Wirtschaft. 2014 gab es mindestens „17 Unternehmen in der Gemeinde, die ‚Maranho‘ erzeugten“, und im selben Jahr wurden „über 57 000 kg an ‚Maranho‘“ verkauft (O MIRANTE, „Festival do Maranhão mostra o que a Sertã tem de melhor“ (Auf dem „Maranho“-Festival zeigt sich Sertã von seiner besten Seite), 14. Juli 2016). Laut dieser Quelle stellen diese Unternehmen über einhundert Arbeitsplätze zur Verfügung. Diese sind von großer Bedeutung in einer Gemeinde mit weniger als 15 000 Einwohnern (Zahlen vom portugiesischen Statistikamt, 2017). In der Zeitung „PÚBLICO“ wurde 2008 auf die wirtschaftliche Bedeutung der Erzeugung von „Maranho da Sertã“ hingewiesen und festgehalten, dass die Bewahrung von Traditionen und Qualität einträglich sein können, wie eine Geschäftsperson aus Sertã gezeigt hat, die zwei Hotels betreibt und zwischen Januar und Juli vier Tonnen „Maranho“ verkauft hat („Culinária: associação ‚guarda‘ dez pratos tradicionais em risco de desaparecer“ (Cuisine: Vereinigung bewahrt zehn traditionelle Gerichte vor dem Vergessen), 22. Dezember 2008).

In unzähligen Zeitungen, Büchern und anderen Publikationen wird „Maranho da Sertã“ lobend erwähnt und als eines der wichtigsten Merkmale der regionalen Küche sowie als Grund für einen Besuch der Region genannt. Laut diesen Quellen handelt es sich bei „Maranho da Sertã“ um „ein Säckchen, gefüllt mit Lamm- oder Ziegenfleisch, Reis, Schinken, ‚Chouriço‘, Pfeffer und Weißwein und stark mit Minze gewürzt“, das „eines der bekanntesten Gerichte von Sertã ist“ (Rota da Estrada Nacional 2, DESCLA, 2017). Das Gericht wurde zur tragenden Säule der Küche von Sertã erklärt (MEDIOTEJO.NET, „A riqueza gastronómica do concelho da Sertã“ (Der gastronomische Reichtum der Gemeinde Sertã), 13. Juli 2018). Daraus folgt, dass „zu einer Reise [nach Sertã] unbedingt das Kosten der nach traditionellen Rezepten zubereiteten Gerichte ‚Bucho‘ (mit Fleisch und Reis gefüllter Magen) und ‚Maranho‘ gehört“ (CARAS, „Sertã: entre o xisto e a floresta“ (Sertã: Zwischen Schiefergestein und Wald), 8. Mai 2016) und dass Besucher aufgefordert werden, „Maranho zu probieren, einen mit einer Mischung aus Fleisch, Reis und Kräutern gefüllten Ziegen- oder Zickleinmagen“ (DESTAK, „Pelos trilhos da serra da Sertã“ (Auf den Bergpfaden von Sertã), 7. August 2013). In seinem in Brasilien veröffentlichten Buch „Como fazer turismo de qualidade a baixo custo – Portugal“ (Qualitätstourismus für wenig Geld – Portugal, Trampolim, Brasília, 2. Ausgabe 2017) schreibt Stelson S. Ponce de Azevedo, dass die größte Attraktion der Gemeinde Sertã seiner Ansicht nach ihre Weine und ihre Küche mit gefüllten Schweinemägen und „Maranho“ sind.

„Maranho da Sertã“ findet sich nicht nur auf den Speisekarten vieler Restaurants der Region (siehe z. B. PÚBLICO, „Sertã dá a provar maranho e bucho recheado em Fevereiro“ („Maranho“ und gefüllter Magen im Februar in Sertã im Angebot), 26. Januar 2017), sondern auch in Restaurants in ganz Portugal, insbesondere in Lissabon und Porto, wo es sowohl von Einheimischen als auch von Touristen geschätzt wird (siehe VISÃO, „Meio mundo diz que Portugal está na moda... e os turistas confirmam“ (Menschen von nah und fern sind der Ansicht, dass Portugal angesagt ist ... und die Touristen bestätigen das), 29. Mai 2014, EXPRESSO, „À mesa com José Quitério“ (Zu Tisch mit José Quitério), 10. Februar 2011 und andere Publikationen). „Maranho da Sertã“ wird auch in zahlreichen Supermärkten und oft als Feinkost in Fachgeschäften verkauft (siehe <http://www.apetece.elcorteingles.pt/o-mais-fresco/orgulho-da-beira/>, abgerufen am 12. Dezember 2018, und andere).

Dass sich „Maranho da Sertã“ als regionaltypisches Erzeugnis mit eigenen Merkmalen herausgebildet hat, das sich von den meisten traditionellen Wursterzeugnissen und mit Fleisch gefüllten Erzeugnissen Portugals unterscheidet, liegt ohne Zweifel an der Schaf- und Ziegenhaltung, die für die Region, in der die Gemeinde Sertã liegt, typisch ist. Über 100 000 Ziegen und Schafe wurden hier gezählt (Salavessa, João, „Salsicharia tradicional da zona do Pinhal: caracterização e melhoramento da tecnologia de fabrico dos Maranhos“ (Traditionelle Wurstherstellung in der Region Pinhal – Merkmale und Verbesserungen in der Technologie zur Erzeugung von „Maranho“), Universidade Técnica de Lisboa, Lissabon 2009).

Dem Ansehen von „Maranho da Sertã“ ist auch das „Maranho“-Gastroniefestival zu verdanken, das seit 2011 jährlich in der Gemeinde Sertã stattfindet. Auf dem Festival können die vielen tausend Besucher und Liebhaber dieses Erzeugnisses an „Maranho“-Verkostungen teilnehmen und renommierten portugiesischen Köchinnen wie Filipa Gomes und Justa Nobre beim Kochen zusehen (siehe EXPRESSO, „Festival gastronómico: Maranho à mesa na Sertã“ (Gastroniefestival: „Maranho“ auf der Speisekarte in Sertã), 8. Juli 2014, PORT.COM, „Festival de gastronomia do Maranho na Sertã“ („Maranho“-Gastroniefestival in Sertã), 14. Juli 2017, RECONQUISTA, „Sertã: Festival do Maranho decorre até domingo“ (Sertã: „Maranho“-Festival geht noch bis Sonntag), 12. Juli 2018 und andere Publikationen).

„Maranho da Sertã“ tauchte im 20. Jahrhundert als Gericht auf, das vor allem bei Feierlichkeiten auf den Tisch kam. Eine Aufzeichnung, aus der die Bedeutung dieses Erzeugnisses für die Region hervorgeht, betrifft das berühmte Mittagmahl, das Afonso Costa (Minister und Premierminister in der ersten portugiesischen Republik) am 13. April 1913 in Cernache do Bonjardim (einer Ortschaft in der Gemeinde Sertã) vorgesetzt wurde und bei dem die traditionelle „Maranho“ als Hauptgericht serviert wurde.

Jaime Lopes Dias erwähnt die „Maranho da Sertã“ mehrmals in seinem Werk „Etnografia da Beira“ (Ethnografie der Region Beira), einer Sammlung von insgesamt 11 Bänden, die zwischen 1926 und 1971 veröffentlicht wurden und in denen die Region Beira Baixa und ihre Bräuche beschrieben werden. Hier einige Beispiele:

- In Band VI von 1942 erzählt der Autor, dass „die Tage ..., in denen der Flachs gehäckselt wird, für die Familien in der Gemeinde Sertã Tage des Feierns sind und große Fleischgerichte [gegessen werden], bei denen ‚Maranho‘ nicht fehlen darf“.
- In Band VII von 1948 schreibt der Autor, dass „in Arnoia, Castelo [Sertã] ... die ‚Maranho‘ auf jedem Hochzeitsfest die Grundlage bildet (Muskelmägen von Ziegen oder Zicklein, Schinken, ‚Paio‘-Wurst, Pfeffer, Minze usw., mit denen Säckchen aus den Innereien von Ziege oder Zicklein gefüllt werden)“.
- In Band X von 1970 vermerkt der Autor, dass „an Festtagen oder anstrengenden Arbeitstagen ... eine große Mahlzeit nicht fehlen durfte mit Fleisch und Spezialitäten wie der ‚Maranho‘, die sich gut zur Zubereitung alltäglicher Gerichte oder zum Imbiss unterwegs eignet“. Im selben Band beschreibt der Autor die „Maranho“ als einen „Imbiss aus Reis, Schweinespeck, Schinken, Schweinefilet, ‚Chouriço‘, Zickleinfleisch, Minze, Salz, Pfeffer, Knoblauch (...)“.
- Es ist offensichtlich, dass die von diesem Autor beschriebene Zusammensetzung von „Maranho da Sertã“ sich nicht wesentlich von den von Erzeugern heutzutage verwendeten Zutaten unterscheidet.
- Aus zahlreichen Quellen geht hervor, dass „Maranho da Sertã“ das ganze 20. Jahrhundert hindurch bis heute erzeugt und verzehrt wird sowie dass das Erzeugnis stets einen herausragenden Ruf genossen hat. Hier einige Beispiele:
- In dem 1962 von der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalt RTP und dem Staatssekretariat für Information und Tourismus organisierten Wettbewerb zur portugiesischen Küche und Desserts belegte Noémia Neves mit einem auf diesem traditionellen Erzeugnis beruhenden Rezept den zweiten Platz. Das Rezept wurde in einem nach dem Wettbewerb herausgegebenen Buch veröffentlicht.
- Maria Odette Cortes Valente, in „Cozinha Regional Portuguesa“ (Regionale portugiesische Küche) (1973), und Maria de Lourdes Modesto, in „Cozinha Tradicional Portuguesa“ (Traditionelle portugiesische Küche) (1982), lobten beide ausdrücklich das Erzeugnis.
- 1984 nahm die Gemeinde Sertã zum ersten Mal am nationalen Gastroniefestival von Santarém teil. „Maranho da Sertã“ spielte auf der eingereichten Speisekarte eine zentrale Rolle (siehe A COMARCA DA SERTÃ, „IV Festival nacional de gastronomia de Santarém“ (4. Nationales Gastroniefestival von Santarém), 21. September 1984). 1985 setzte Sertã auf der „Feira das Regiões“ (Messe der Regionen) ebenfalls „Maranho da Sertã“ auf die Speisekarte (siehe A COMARCA DA SERTÃ, „A feira das regiões, na FIL“ (Die Messe der Regionen auf der Internationalen Messe Lissabon (FIL), 31. Mai 1985). Es folgten zahlreiche weitere Beteiligungen an anderen Festivals und Veranstaltungen.
- Die Zeitung A COMARCA DA SERTÃ stufte die „Maranho“ in einem 1986 veröffentlichten Artikel als einen gastronomischen Erfolg der Gemeinde ein („Produtos ‚Made in Sertã‘“ (Produkte aus Sertã), 11. April 1986).

- In zahlreichen Reisepublikationen der 1980er Jahre wird „Maranho da Sertã“ erwähnt, zum Beispiel in „Roteiro Gastronómico da Região dos Templários“ (Eine gastronomische Reise durch die Region der Tempelritter, 1987) und in „Beira Baixa – Encontro por mundos julgados perdidos“ (Beira Baixa – Entdeckung vergessener Welten, 1988).
- In den 1990er Jahren wurde „Maranho da Sertã“ in zwei Ausgaben der Zeitschrift TELECULINÁRIA (Ausgaben 883 und 884 vom Januar 1996) sowie in der Reisepublikation „Aromas e sabores de tradição da região dos Templários“ (Traditionelle Aromen und Geschmacksvorlieben in der Region der Tempelritter, 1999), einschließlich einer Beschreibung der Zubereitung, erwähnt.
- Im 21. Jahrhundert findet „Maranho da Sertã“ Erwähnung in Publikationen wie „Produtos Tradicionais Portugueses“ (Traditionelle portugiesische Erzeugnisse, DGDR, 2001), „Guia de Compras – Produtos Tradicionais“ (Einkaufsführer – traditionelle Erzeugnisse, 2011) und „Guia dos Bons Produtos Tradicionais“ (Führer für gute traditionelle Erzeugnisse, 2014 und 2015), in denen das Erzeugnis als typisches traditionelles Produkt der Region Beiras beschrieben wird.
- 2013 war „Maranho da Sertã“ Teil der Sonderbriefmarkensammlung „Sabores do Ar e Fogo“ (Geschmäcker der Luft und des Feuers) der portugiesischen Post CTT zu Ehren der gastronomischen Traditionen der Regionen Alentejo, Algarve, Beiras und Azoren. In einer weiteren Briefmarkenkollektion von 2014 gab es eine Briefmarke zu Ehren von „Maranho da Sertã“.
- In dem Roman „Amor e Guerra: de Coimbra a Nambuanguo“ (Liebe und Krieg: von Coimbra nach Nambuanguo, Chiado Editora, 2017) von José Ferreira Abrantes, der in den 1960er und 1970er Jahren spielt, wird ein Besuch der Hauptfiguren in Sertã folgendermaßen beschrieben: „Die ersten Häuser von Sertã kamen in Sicht. Ein Schild wies auf ein Restaurant am Fluss hin. Eine Kellnerin brachte die Speisekarte ... und erklärte ...: ‚Bucho und Maranho sind unsere traditionellen Gerichte. Wir können sie Ihnen als Vorspeise servieren.‘“ Daraus wird deutlich, dass „Maranho“ für die Küche von Sertã seit Jahrzehnten von Bedeutung ist.
- In einem Auszug aus dem Roman „Cadáveres às Costas“ (Das Tragen von Leichen, D. Quixote, 2018) von Miguel Real wird eine weibliche Figur aufgefordert: „Geh hinaus, bleib nicht zu Hause, ... begib Dich auf die Reise, halte an einem Restaurant an der Straße an, wenn Du müde wirst, probiere ‚Açorda‘ (Brotsuppe) aus Alentejo, ‚Leitão‘ (Spanferkelbraten) aus Bairrada, ‚Cataplana‘ (Meeresfrüchte-Eintopf) aus Coimbra, ‚Maranho da Sertã‘, ‚Barrigas de freiras‘ (Dessert aus Mandeln, Eiern, Wasser und Zucker) aus Vila do Conde, ‚Palha de Abrantes‘ (süße Fäden aus Eigelb), ‚Pão-de-ló‘ (Biskuitkuchen) aus Ovar.“ Dies verdeutlicht, dass „Maranho da Sertã“ in eine Liste berühmter traditioneller Delikatessen aufgenommen wurde, die vom Leser sofort erkannt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/salsicharia/docs/CE_Maranho_Serta.pdf
