

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine**

(2022/C 63/09)

Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> artiklile 51 annab käesoleva dokumendi avaldamine õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

## KOONDDOKUMENT

**„Maranho da Sertã“****ELi nr: PGI-PT-02606 – 11. mai 2020**

KPN ( ) KGT (X)

**1. Nimetus(ed)**

„Maranho da Sertã“

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Portugal

**3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus****3.1. Toote liik**

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

**3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus**

„Maranho da Sertã“ on vorst, mille kestana kasutatakse kitse- või lambamagu (tuntakse nimetusega *bandouga*), mis on täidetud tootespetsifikaadi kohaselt toodetud, valmistatud ja kesta topitud koostisainete seguga.

„Maranho da Sertã“ peab vastama järgmistele koostisainete piirnormidele (massiprotsentides):

— kitse- ja/või lambaliha: põhikoostisosa, 30–40 %, k.a;

— riis 'Carolino' : 15–25 %, k.a;

— münt: 2–6 %, k.a;

— läbikasvanud seapeekon: 7–25 %, k.a;

— sink: 2–12 %, k.a;

(<sup>1</sup>) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Kohustuslike koostisosadena on esitatud ka järgmised ained: oliiviõli (külmpress- või väärisoliiviõli), valge vein, vesi ja sool. Kitse-/lambaliha peab siiski alati olema koostisosas, mis moodustab suurima osa.

Soovi korral võib lisada ka järgmisi koostisosi: *chouriço* vorst, sidrunimahl, pipar või piri-piri ja küüslauk.

„Maranho da Sertã“ on maokujuline (sissepoole kaarduvate otstega või C-kujuline). Selle välispind on kõva ja mao kärjetekstuur on nähtav. Kest hoiab sisu koos ilma sisu külge kleepumata. Vorst on ühes tükis ja käsitsi tehtud pisted on silmaga näha. Viilutatud toote sisu on ebäühtlane ning riisitükkide vahel on näha lihast ja mündist tingitud värve.

Vorstil „Maranho da Sertã“ on kitse- ja/või lambaliha maitse, milles on mündi- ning vähemal määral singi ja *chouriço* vorsti maitset. Ülekaalus on mündi ning kitse- ja/või lambaliha aroom.

Kuumtöödeldud vorsti „Maranho da Sertã“ kaal võib olla vahemikus 200–1 200 g (kaasa arvatud). Seda võib turustada tervikuna (toores, kuumtöödeldud või eelnevalt kuumtöödeldud) või viilutatult (kuumtöödeldud või eelnevalt kuumtöödeldud).

Naatriumisisaldus (g/100 g) võib olla vahemikus 0,7–2,9. Energiasisaldus (kcal/kJ) 100 g kohta võib olla vahemikus 145/607 kuni 255/1 068.

Toode „Maranho da Sertã“ erineb teistest *maranho*'dest, sest see ei sisalda nõmm-liivateed (*Thymus serpyllum*), selle puhul ei kasutata sünteetilist kesta ning vorst on nõela ja niidiga käsitsi kokku õmmeldud.

### 3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Vorsti „Maranho da Sertã“ valmistamisel on kohustuslikud koostisosad järgmised: kitse- või lambamagu (*bandouga*), kitse- ja/või lambaliha, münt, riis „Carolino“, sink, läbikasvanud seapeekon, oliiviõli (külmpress- või väärisoliiviõli), valge vein, sool ja vesi. Soovi korral võib lisada ka järgmisi koostisosi: *chouriço* vorst, sidrunimahl, pipar või piri-piri ja küüslauk.

### 3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Maranho da Sertã“ tootmine ja valmistamine peab toimuma geograafilises piirkonnas.

### 3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kui toode ei ole ette nähtud tarbimiseks tootmiskohas, tuleb toode „Maranho da Sertã“ pakendada tervikuna (toores, kuumtöödeldud või eelnevalt kuumtöödeldud) või viilutatult (kuumtöödeldud või eelnevalt kuumtöödeldud) ning hoida külmutatult kuni turustamiseni.

Kui toode viilutatakse, tuleb seda teha viisil, millega tagatakse, et viilud ei lagune pärast pakendamist. Toodet ei tohi ümber pakendada.

Võttes arvesse toote „Maranho da Sertã“ nõrka konsistentsi, muredat täidist ja kergesti riknevat olemust, võib toode „Maranho da Sertã“ kergesti kahjustuda, kui seda ei käidelda nõuetekohaselt. Lõpptoote omaduste säilitamiseks ja mikrobioloogilise saastumise vältimiseks tuleb toode „Maranho da Sertã“ pakendada kohe tootmisrajatistes.

### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toote „Maranho da Sertã“ märgisel peab

- a) olema sõnastus üks järgmistest: „Maranho da Sertã“ – Indicação Geográfica Protegida“ või „Maranho da Sertã“ – IGP“;
- b) kontrollorgani tunnus.

#### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toodet „Maranho da Sertã“ toodetakse üksnes Sertã omavalitsusüksuses.

#### 5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toote „Maranho da Sertã“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos tuleneb toote mainest.

Vorstil „Maranho da Sertã“ on suurepärase maine – see on piirkonna üks kiidetumaid gastronoomiatooteid. See aastate jooksul tekkinud maine põhineb kohalikul oskusteabel, mis seisneb piirkonnale iseloomulike koostisosade parimate omaduste väljatoomises, et luua iseloomulik toode, mis on kõrgelt hinnatud.

Toote „Maranho da Sertã“ muudavad ainulaadseks järgmised omadused:

- sünteetilist kesta ei kasutata;
- kest õmmeldakse kinni käsitsi, mis aitab anda tootele lõppkuju (maokujuline) ja vältida toote purunemist keetmisel;
- koostisosana kasutatakse nõmm-liivatee asemel münti.

See toode on kohaliku majanduse jaoks väga oluline. 2014. aastal oli omavalitsusüksuses vähemalt 17 ettevõtjat, kes tootsid *maranho*'t ja kus *maranho* müüik kõnealusel aastal oli üle 57 000 kg (O Mirante, „Festival do Maranho mostra o que a Sertã tem de melhor“ (*Maranho* festival tutvustab Sertã parimaid tooteid), 14. juuli 2016). Selle allika kohaselt pakuvad need ettevõtted üle saja töökoha, mis on äärmiselt oluline vähem kui 15 000 elanikuga omavalitsuse jaoks (Portugali riikliku statistikaameti andmed, 2017). Toote „Maranho da Sertã“ tootmise majanduslikku tähtsust märgiti väljaandes *PÚBLICO*, milles kirjutati 2008. aastal, et „traditsioonide ja kvaliteedi säilitamine võib olla tulutoov“, nagu tõestas „kahte hotelli pidav Sertã ärirees, kes müüs jaanuarist juulini neli tonni *maranho*'sid“ („Culinária: associação „guarda“ dez pratos tradicionais em risco de desaparecer“ (kokakunst: ühendus „hoiab alal“ kümnet traditsioonilist kadumisohus toitu), 22. detsember 2008).

Toodet „Maranho da Sertã“ mainitakse ja tunnustatakse paljudes ajalehtedes, raamatutes ja muudes väljaannetes, kus seda rõhutatakse piirkonna gastronoomia ühe peamise tunnuse ja piirkonna külastamise põhjusena. Need allikad selgitavad, et „Maranho da Sertã“, „väike paun, mis on täidetud lamba- või kitseliha, riisi, singi, *chouriço* vorsti, pipra ja valge veiniga ning on tugevalt maitsestatud mündiga, on Sertã üks tuntumaid roogi („Rota da Estrada Nacional 2“, Descla, 2017). Sellele on antud isegi Sertã kõõgi tugisamba tiitel (*MEDIOTEJO.NET*, „A riqueza gastronómica do concelho da Sertã“ (Sertã omavalitsusüksuse gastronoomilised rikkused), 13. juuli 2018). Sellest järeldub, et „ükski reis Sertãsse ei oleks täielik, kui ei proovita traditsioonilist *bucho*'t (liha ja riisiga täidetud magu) ja traditsiooniliste retseptide järgi tehtud *maranho*'sid (CARAS, „Sertã: entre o xisto e a floresta“ (Sertã: kiltkivi ja mets), 8. mai 2016) ning et külastajaid ärgitatakse „proovima *maranho*'sid, mis koosnevad mitmesuguse liha, riisi ja maitsetaimedega täidetud kitse- või kitsetallemast kestad“. (Destak, „Pelos trilhos da serra da Sertã“ (Sertã mägiradu avastades), 7. august 2013). Brasiilias avaldatud raamatus („Como fazer turismo de qualidade a baixo custo – Portugal“ (Kvaliteetturism väikeste kuludega – Portugal); Trampolim, Brasiilia, 2. trükk, 2017) väidab autor Stelson S. Ponce de Azevedo, et „minu arvates on Sertã peamised magnetid veinid ja gastronoomia: täidetud seamaod ja *maranho*'d“.

Peale selle, et „Maranho da Sertã“ on laialdaselt kättesaadav piirkonna restoranides (vt näiteks *PÚBLICO*, „Sertã dá a provar maranho e bucho recheado em Fevereiro“ (*Maranho* ja täidisega magu pakumisel Sertãs veebruaris), 26. jaanuar 2017), on „Maranho da Sertã“ esindatud ka restoranide menüüs koguPortugalis, eriti Lissabonis ja Portos, kus seda hindavad nii kohalikud kui ka turistid (vt *VISÃO*, „Meio mundo diz que Portugal está na moda... e os turistas confirmam“ (Kaugelt tulnud inimesed ütlevad, et Portugal on moodne... ja meil on turistid, kes seda kinnitavad), 29. mai 2014; *EXPRESSO*, „À mesa com José Quitério“ (Väljas söömas José Quitérioga), 10. veebruar 2011; ja muud väljaanded). Toodet „Maranho da Sertã“ müüakse ka eri selvehallides ja erikauplustes, sageli gurmeetootena (vt Internet: <http://www.apetece.elcor.teingles.pt/o-mais-fresco/orgulho-da-beira/>, külastatud 12. detsembril 2018; ning samuti mujal).

Asjaolu, et „Maranho da Sertã“ kujunes iseloomulikuks tooteks, millel on omadused, mis erinevad enamikust traditsioonilistest Portugali vorstidest ja täidetud lihatoodetest, on kindlasti seotud lamba- ja kitsekasvatusega Sertã omavalitsusüksuse piirkonnas, kus on registreeritud üle 100 000 kitse ja lamba (Salavessa, João, „Salsicharia tradicional da Zona do Pinhal - Caracterização e melhoramento da tecnologia de fabrico dos Maranhos“ (Traditsiooniline vorstitootmine Pinhali piirkonnas – *maranho*'de valmistamiseks kasutatava tehnoloogia omadused ja täiustamine), Lissaboni Tehnikaülikool; Lissabon, 2009).

Tänu toote „Maranho da Sertã“ mainele sai alguse *Maranho* gastronoomiafestival, mida korraldatakse Sertãs alates 2011. aastast igal aastal ja mis võimaldab tuhandetel külastajatel ja selle toote austajatel osaleda *maranho* degusteerimisüritustel ja vaadata, kuidas seda valmistavad mainekad Portugali kokad, nagu Filipa Gomes või Justa Nobre (vt *EXPRESSO*, „Festival gastronómico: Maranho à mesa na Sertã“ (gastronoomiafestival: *maranho* Sertãs menüüs), 8. juuli 2014; *PORT.COM*, „Festival de gastronomia do Maranho na Sertã“ (*Maranho* gastronoomiafestival Sertãs), 14. juuli 2017; *RECONQUISTA*, „Sertã: Festival do Maranho decorre até domingo“ (Sertã: *maranho* festival kestab pühapäevani), 12. juuli 2018; ning muud väljaanded).

„Maranho da Sertã“ tõusis 20. sajandil esiplaanile peamiselt piduroana. Üks ülestähendus, mis näitab selle toote tähtsust piirkonna jaoks, oli kuulus lõunasöök, mida pakuti Afonso Costale (esimese Portugali Vabariigi minister ja peaminister) 13. aprillil 1913 Cernache do Bonjardimis (asukoht Sertã omavalitsusüksuses), kus traditsiooniline *maranho* oli peamine toit.

Jaime Lopes Dias mainib toodet „Maranho da Sertã“ mitu korda oma 11 köitest koosnevas teoses „Etnografia da Beira“ (Beira piirkonna etnograafia), mis avaldati 1926.–1971. aastal ning milles kirjeldatakse Beira Baixa piirkonda ja selle tavasid. Siinkohal mõned näited.

- 1942. aastal avaldatud VI köites märgib autor, et „linaropsimispäevad on Sertã perekondade jaoks pidupäevad. [Süüakse] suur lihatoitudest koosnev õhtusöök ja *maranho*'d on kindlasti laual“;
- 1948. aastal avaldatud VII köites kirjutab autor, et „Arnoias, Castelos [Sertã] (...) on *maranho*'d põhitoit igal pulmalaual (kitse- või kitsetallemagu, sink, *paio* vorst, pipar, münt jne, mis on topitud väikestesse kitse- või kitsetallesooltest paunadesse)“;
- 1970. aastal avaldatud X köites märgib autor, et „pidupäevadel või pingelistel tööpäevadel [...] valmistatakse alati suur eine, mis koosneb lihast ja eriroogadest, nagu *maranho*'d, mis sobivad väga hästi igapäevaste einete või suupistete valmistamiseks neile, kes töötavad väljaspool kodu“. Samas köites kirjeldab autor *maranho*'sid kui „riisist, searasyvast, singist, sea sisefileest, *Chouriço* vorstist, kitsetallelihast, mündist, soolast, piprast, küüslaugust (...) valmistatud suupisteid“.
- On ilmne, et kõnealuse autori esitatud „Maranho da Sertã“ koostis ei erine oluliselt sellest, mida tootjad praegu kasutavad;
- Mitmed viited tõendavad, et toodet „Maranho da Sertã“ on valmistatud ja tarbitud ning kogu 20. sajandi vältel kuni praeguse ajani olnud see vorst väga hea mainega. Siinkohal mõned näited.
- 1962. aastal riikliku ringhäälinguorganisatsiooni RTP ning riikliku teabe- ja turismisekretariaadi korraldatud konkursil „Portugali toidud ja magusroad“ võitis Noémia Neves teise auhinna sellel traditsioonilisel tootel põhineva retseptiga. Retsept avaldati pärast konkursi ilmunud raamatus;
- sellest tootest rääkisid kiitvalt Maria Odette Cortes Valente teoses „Cozinha Regional Portuguesa“ (Portugali piirkondlik köök) (1973) ja Maria de Lourdes Modesto teoses „Cozinha Tradicional Portuguesa“ (Portugali traditsiooniline köök) (1982);
- 1984. aastal osales Sertã omavalitsusüksus esimest korda Santarémi riiklikul gastronoomiafestivalil. Esitatud menüüs oli olulisel kohal „Maranho da Sertã“ (vt *A COMARCA DA SERTÃ*, „IV Festival nacional de gastronomia de Santarém“ (Santarémi neljas riiklik gastronoomiafestival), 21. september 1984). Samuti lisas Sertã 1985. aastal messi „Feira das Regiões“ (regioonide mess) menüüsse „Maranho da Sertã“ (vt *A Comarca da Sertã*, „A feira das regiões, na FIL“ (regioonide mess Lissaboni rahvusvahelisel messil (FIL)). 31. mai 1985). Seejärel osaleti mitmel muul festivalil ja üritusel;
- 1986. aastal avaldatud artiklis nimetas väljaanne *A COMARCA DA SERTÃ maranho*'t kui omavalitsusüksuse üht gastronoomilist edusammu („Produtos „Made in Sertã““ (Tooted „Made in Sertã“), 11. aprill 1986);

- toodet „Maranho da Sertã“ on mainitud mitmes 1980. aastatel avaldatud reisiväljaandes, nagu „Roteiro Gastronómico da Região dos Templários“ (Gastronoomiareis läbi templirüütlike piirkonna) (1987) ja „Beira Baixa – Encontro por mundos julgados perdidos“ (Beira Baixa – avastades kadunud maailma) (1988);
- 1990. aastatel mainiti toodet „Maranho da Sertã“ ajakirja *TELECULINÁRIA* kahes väljaandes (väljaanded 883 ja 884, 1996. aasta jaanuar) ja reisiväljaandes „Aromas e sabores de tradição da região dos Templários“ (Templirüütlike piirkonna traditsioonilised aroomid ja maitseid) (1999), sealhulgas avaldati selle valmistamisviisi kirjeldus;
- 21. sajandil mainitakse toodet „Maranho da Sertã“ sellistes väljaannetes nagu „Produtos Tradicionais Portugueses“ (Portugali traditsioonilised tooted) (DGDR, 2001), „Guia de Compras – Produtos Tradicionais“ (Ostlemisjuhend – traditsioonilised tooted) (2011) ja juhend „Guia dos Bons Produtos Tradicionais“ (Head traditsioonilised tooted) (2014 ja 2015), kus seda kirjeldatakse Beira sümbolise traditsioonilise tootena;
- 2013. aastal oli „Maranho da Sertã“ esindatud Portugali postiteenistuse CTT välja antud spetsiaalses margikogus „Sabores do Ar e Fogo“ (Õhu ja tule maitseid) austusavaldusena Alentejo, Algarve, Beira ja Assooride piirkonna gastronoomiatraditsioonidele. Toote „Maranho da Sertã“ mark lisati veel ühte 2014 aastal välja antud kogusse;
- José Ferreira Abrantesi romaanis „Amor e Guerra: de Coimbra a Nambuanguo“ (Armastus ja sõda: Coimbra kuni Nambuanguoni) (Chiado Editora, 2017), mille tegevus toimub 1960. ja 1970. aastatel, kirjeldatakse peategelastest paari visiiti Sertãsse järgmiselt: „nähtavale tulid Sertã esimesed majad. (...) Kaugemal jõe ääres oli restorani silt. (...) Ettekandja tõi menüü (...) ja selgitas: „(...) *bucho* ja *maranho* on meie traditsioonilised toidud, mida saame serveerida eelroana“. See näitab selgelt *maranho*'de tähtsust Sertã köögis mitme aastakümne jooksul;
- Miguel Reali romaani „*Cadáveres às Costas*“ (Surnukehasid kandes) (D. Quixote, 2018) katkendis kutsutakse naistegelast tungivalt „(...) lahkuma, mitte jääma koju, (...) reisima, peatuma väsimuse korral teeäärses restoranis, proovima Alentejo *açorda*'t (leivasupp), Bairrada *leitão*'d (röstitud pörsas), Coimbra *cataplana*'t (mereannihautis), *maranhos da Sertã*'t, Vila do Conde *barrigas de freiras*'t (mandlitest, munadest, veest ja suhkrust valmistatud magustoit), *palha de Abrantes*'t (magusad munakollaseniidid), Ovari *pão-de-ló*'d (biskviitkook) (...)“. Sellest nähtub, et toode „Maranho da Sertã“ lisati tuntud traditsiooniliste hõrgutiste nimekirja, et lugeja selle kohe ära tunneks.

#### Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/salsicharia/docs/CE\\_Maranho\\_Serta.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/salsicharia/docs/CE_Maranho_Serta.pdf)

---