

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2022/C 63/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Maranho da Sertã»

N.º UE: PGI-PT-02606 – 11 de maio de 2020

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Maranho da Sertã»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

Entende-se por «Maranho da Sertã» o ensacado feito a partir da «bandouga» (estômago de ovinos e caprinos), recheado com uma mistura de ingredientes cuja produção, preparação e ensacado são realizados de acordo com o caderno de especificações.

O «Maranho da Sertã» respeita os seguintes limites de incorporação dos seguintes ingredientes (% peso):

- Carne de caprino e/ou ovino: ingrediente predominante, 30 a 40 %, inclusive;
- Arroz carolino: 15 a 25 %, inclusive;
- Hortelã: 2 a 6 %, inclusive;
- Toucinho entremeado: 7 a 25 %, inclusive;
- Presunto: 2 a 12 %, inclusive.

(1) JOL 343 de 14.12.2012, p. 1.

São ainda incluídos como ingredientes obrigatórios: azeite (azeite virgem ou virgem extra), vinho branco, água e sal. Porém, a carne de caprino/ovino será sempre o ingrediente presente em maior percentagem.

Facultativamente, podem ainda ser incorporados os seguintes ingredientes: chouriço de carne, sumo de limão, pimenta ou piri-piri e alho.

O «Maranho da Sertã» apresenta a forma de um estômago (em saco ou em «C»). A sua aparência exterior é rugosa, sendo visível a textura alveolar da bandouga. Esta envolve o conteúdo de forma suave, sem a ele aderir completamente. Não apresenta roturas e é visível à vista desarmada a costura manual. Já interiormente, quando cortado, sua aparência é irregular, sobressaindo as cores das carnes e da hortelã por entre os pedaços de arroz.

O «Maranho da Sertã» apresenta um sabor onde se evidencia a hortelã e a carne caprina e/ou ovina, aligeiradas pelo presunto e chouriço. São predominantes os aromas da hortelã e da carne caprina e/ou ovina.

O peso do «Maranho da Sertã» inteiro cozido varia entre 200 g e 1 200 g, inclusive. Pode ser comercializado inteiro (cru, cozido ou pré-cozido) ou fatiado (cozido ou pré-cozido).

O teor de sódio (g/100g) pode variar entre 0,7 e 2,9. Já o valor energético (kcal/kJ) por 100g pode variar entre 145/607 e 255/1 068.

O «Maranho da Sertã» diferencia-se de outros maranhos pelo facto de não ter como ingrediente o serpão (*Thymus serpyllum*), de não utilizar bandouga sintética e de ser cosido à mão com agulha e linha.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Os ingredientes obrigatórios utilizados no fabrico do «Maranho da Sertã» são: estômago ou bandouga de caprino ou ovino, carne de caprino e/ou ovino, hortelã, arroz carolino, presunto, toucinho entremeado, azeite (azeite virgem ou azeite virgem extra), vinho branco, sal e água. Como ingredientes facultativos podem-se incluir: chouriço de carne, sumo de limão, pimenta ou piri-piri e alho.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

As atividades de produção e preparação do «Maranho da Sertã» devem ser realizadas no interior da área geográfica.

3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere

O «Maranho da Sertã» que não se destine a ser consumido diretamente no local de produção deve apresentar-se acondicionado – inteiro (cru, cozido ou pré-cozido) ou fatiado (cozido ou pré-cozido) – e ser mantido refrigerado até à sua colocação no mercado.

Quando fatiado, a operação de fiação deve ser realizada de modo a garantir a integridade das fatias após o acondicionamento. O produto não pode ser reembalado.

Dada a sua consistência frágil, a friabilidade do seu recheio e a sua natureza perecível, o «Maranho da Sertã» pode danificar-se facilmente se não for corretamente manipulado. A fim de garantir que o produto final conserva as suas características, bem como evitar contaminações microbiológicas, o «Maranho da Sertã» deve ser imediatamente acondicionado nas instalações de produção.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

A rotulagem do «Maranho da Sertã» deve:

- a) Conter uma das seguintes menções: «Maranho da Sertã – Indicação Geográfica Protegida» ou «Maranho da Sertã – IGP»;
- b) Identificar a entidade responsável pelo controlo.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de produção do «Maranho da Sertã» está circunscrita ao concelho da Sertã.

5. Relação com a área geográfica

A ligação do «Maranho da Sertã» à sua área geográfica baseia-se na reputação.

O «Maranho da Sertã» goza de grande reputação, sendo um dos produtos mais afamados da gastronomia regional. Esta reputação, consolidada ao longo dos anos, baseia-se no proveito que o saber-fazer local soube retirar dos ingredientes típicos da região, dando origem a um produto característico e muito apreciado.

As características distintivas do «Maranho da Sertã» são:

- a não utilização de bandouga sintética,
- a costura manual da bandouga, que vai ajudar a definir a forma final do produto (em forma de estômago) e a prevenir o rebentamento do produto quando for cozido,
- a utilização de hortelã e não do serpão como ingrediente.

Este produto tem uma importância considerável para a economia local. Em 2014 existiam pelo menos «17 empresas a produzir maranho no concelho», que venderam nesse ano «mais de 57 mil quilos de maranho» (*O Mirante*, «Festival do Maranho mostra o que a Sertã tem de melhor», 14 de julho de 2016). Segundo esta fonte, estas empresas «geram mais de uma centena de postos de trabalho», extremamente importantes para um concelho em que o número de residentes não chega aos 15 mil (dados do Instituto Nacional de Estatística relativos a 2017). A relevância económica da produção do «Maranho da Sertã» não passou despercebida ao jornal *Público*, onde já em 2008 se afirmava que «seguir a tradição e a qualidade não faz perder dinheiro», tal como demonstrado por «um empresário da Sertã, com dois hotéis, [que] vendeu entre janeiro e julho quatro toneladas de maranhos» («Culinária: associação “guarda” dez pratos tradicionais em risco de desaparecer», 22 de dezembro de 2008).

O «Maranho da Sertã» é referido e elogiado em inúmeros jornais, livros e outras publicações, em que é apontado como um dos principais *ex-libris* da gastronomia regional e como um pretexto para visitar a região. Estas fontes referem que o «Maranho da Sertã», «um pequeno saco feito de carne de bucho de borrego ou carneiro, arroz, presunto, chouriço, pimenta e vinho branco e fortemente condimentada com hortelã», é «um dos pratos mais conhecidos da Sertã» («Rota da Estrada Nacional 2», *Descla*, 2017), havendo mesmo quem o eleve a «prato principal da culinária sertaginense» (*mediotejo.net*, «A riqueza gastronómica do concelho da Sertã», 13 de julho de 2018). Daí que haja quem considere que «nenhuma viagem [à Sertã] ficará completa sem provar o bucho e os maranhos feitos como manda a tradição» (CARAS, «Sertã: entre o xisto e a floresta», 8 de maio de 2016) e que recomende ao visitante que «saboreie maranhos, feitos com o estômago de cabrito ou de cabra recheado com carnes diversas, arroz e ervas aromáticas.» (Destak, «Pelos trilhos da serra da Sertã», 7 de agosto de 2013). Stelson S. Ponce de Azevedo, em obra publicada no Brasil («Como fazer turismo de qualidade a baixo custo – Portugal», Trampolim, Brasília, 2.^a ed., 2017), afirma que «em minha opinião, a grande atração da Sertã é enogastronômica: buchos de porco recheado e maranhos».

Além de amplamente disponível nos restaurantes da região (cf. *Público*, «Sertã dá a provar maranho e bucho recheado em fevereiro», 26 de janeiro de 2017; entre outros), o «Maranho da Sertã» marca também presença na ementa de restaurantes por todo o país, designadamente em Lisboa e no Porto, onde é apreciado tanto por conterrâneos como por turistas (cf. *Visão*, «Meio mundo diz que Portugal está na moda... e os turistas confirmam», 29 de maio de 2014; *Expresso*, «À mesa com José Quitério», 10 de fevereiro de 2011; entre outros). O «Maranho da Sertã» pode também ser encontrado em diversos supermercados e lojas da especialidade, onde é frequentemente comercializado como produto *gourmet*, (cf. <http://www.apetece.elcorteingles.pt/o-mais-fresco/orgulho-da-beira/>, consultado em 12 de dezembro de 2018; entre outros).

O aparecimento do «Maranho da Sertã», com características próprias, diferentes das encontradas na generalidade dos enchidos e ensacados tradicionais portugueses, está certamente relacionado com a típica produção de ovinos e caprinos na região em que se insere o concelho da Sertã, onde se chegou a contabilizar um efetivo de mais de 100 000 cabras e ovelhas (Salavessa, João; «Salsicharia tradicional da Zona do Pinhal – Caracterização e melhoramento da tecnologia de fabrico dos Maranhos», Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa, 2009).

A reputação do «Maranho da Sertã» deu origem ao «Festival de Gastronomia do Maranho», evento realizado anualmente no concelho da Sertã desde 2011, em que os muitos milhares de visitantes apreciadores deste produto têm podido, por exemplo, participar em degustações de maranho ou desfrutar de demonstrações culinárias de reconhecidos *chefs* nacionais, como Filipa Gomes ou Justa Nobre (cf. *Expresso*, «Festival gastronómico: Maranho à mesa na Sertã», 8 de julho de 2014; *Port.com*, «Festival de gastronomia do Maranho na Sertã», 14 de julho de 2017; *Reconquista*, «Sertã: Festival do Maranho decorre até domingo», 12 de julho de 2018; entre outros).

O «Maranho da Sertã» ganhou protagonismo durante o século XX, sendo consumido sobretudo nos dias de festa. Um dado revelador da importância regional deste produto prende-se com um famoso almoço oferecido a Afonso Costa (ministro e primeiro-ministro da I República), a 13 de abril de 1913, em Cernache do Bonjardim (localidade situada no concelho da Sertã), onde o produto principal apresentado foi o já então tradicional maranho.

Jaime Lopes Dias refere-se por diversas vezes ao «Maranho da Sertã» na sua obra «Etnografia da Beira» (coletânea de onze volumes, publicada entre 1926 e 1971, dedicada à Beira Baixa e à descrição dos seus costumes). Apresentam-se alguns exemplos:

- No volume VI, de 1942, o autor refere que «os dias de (...) grama do linho são de festa nas famílias do concelho da Sertã. [Come-se] grande jantar de carne, onde não faltam os maranhos»;
- No volume VII, de 1948, o autor refere que «em Arnoia, Castelo [Sertã] (...) nos jantares dos casamentos são obrigatórios os “maranhos” (miudezas de cabrito ou carneiro, com presunto, paio, pimenta, hortelã, etc., ensacados em pequenos sacos de tripas de chibato ou carneiro)»;
- No volume X, de 1970, o autor refere que «os dias de festa ou trabalhos pesados (...) eram obrigados a grande refeição com carne e até com determinadas espécies como os maranhos, que se prestam à maravilha para preparar as merendas ou as refeições do dia-a-dia dos que trabalham fora de casa». Ainda neste volume, o autor descreve os maranhos como um «petisco feito com arroz, toucinho, presunto, lombo de porco, chouriço, carne de borrego, hortelã, sal, pimenta, alho (...)».
- Como se pode constatar, a composição do «Maranho da Sertã» apresentada por este autor não difere muito da atualmente adotada pelos produtores.
- São várias as referências que permitem atestar a continuidade do consumo, do fabrico e da reputação do «Maranho da Sertã» ao longo do século XX e até aos dias de hoje, de que se apresentam alguns exemplos:
- No concurso «Receitas de Cozinha e Doçaria Portuguesa», organizado em 1962 pela RTP e pela Secretaria de Estado da Informação e Turismo, Noémia Neves arrecadou o 2.º prémio com uma receita com base neste produto tradicional, receita esta que integrou o livro publicado na sequência do concurso;
- Maria Odette Cortes Valente, na sua obra «Cozinha Regional Portuguesa» (1973), e Maria de Lourdes Modesto, em «Cozinha Tradicional Portuguesa» (1982), falam também das virtudes deste produto;
- Em 1984, o município da Sertã participou pela primeira vez no «Festival Nacional de Gastronomia de Santarém», tendo o «Maranho da Sertã» marcado presença na ementa apresentada (cf. *A Comarca da Sertã*, «IV Festival nacional de gastronomia de Santarém», 21 de setembro de 1984). Também em 1985, na «Feira das Regiões», a Sertã colocou na ementa o «Maranho da Sertã» (cf. *A Comarca da Sertã*, «A feira das regiões, na FIL», 31 de maio de 1985). Seguiram-se inúmeras participações em outros festivais e eventos;
- Em artigo publicado em 1986, o jornal *A Comarca da Sertã* identifica o maranho como um dos trunfos gastronómicos do concelho («Produtos “Made in Sertã”», 11 de abril de 1986);

- O «Maranho da Sertã» é referido em vários roteiros publicados na década de 1980, tal como o «Roteiro Gastronómico da Região dos Templários» (1987) e «Beira Baixa – Encontro por mundos julgados perdidos» (1988);
- Na década de 1990, o «Maranho da Sertã» é referenciado em duas edições da revista Teleculinária (n.ºs 883 e 884, de janeiro de 1996), bem como no roteiro «Aromas e sabores de tradição da região dos Templários» (1999) onde é descrito o seu modo de confeção;
- Já no século XXI, o «Maranho da Sertã» é referido em publicações como «Produtos Tradicionais Portugueses» (DGDR, 2001), «Guia de Compras – Produtos Tradicionais» (2011) e «Guia dos Bons Produtos Tradicionais» (2014 e 2015), onde é descrito como um produto tradicional e emblemático das Beiras;
- Em 2013, o «Maranho da Sertã» esteve representado na emissão filatélica «Sabores do Ar e Fogo» dos CTT, dedicada às tradições gastronómicas das regiões do Alentejo, Algarve, Beiras e Açores. Já em 2014, numa outra emissão filatélica, foi lançado um selo comemorativo do «Maranho da Sertã»;
- No romance «Amor e Guerra: de Coimbra a Nambuangongo» (Chiado Editora, 2017), de José Ferreira Abrantes, cuja ação decorre nos anos 60 e 70 do século XX, descreve-se do seguinte modo a passagem do casal protagonista pela Sertã: «avistaram as primeiras casas da Sertã. Um letreiro indicava haver um restaurante no seguimento do rio. Uma empregada trouxe a lista (...), enquanto dizia: O bucho e o maranho são os nossos pratos tradicionais, mas que podemos servir como entrada». Fica assim evidente o lugar de destaque que os maranhos ocupam, desde há décadas, na culinária da Sertã;
- Numa passagem do romance «Cadáveres às Costas» (D. Quixote, 2018), de Miguel Real, recomenda-se a uma personagem que esta deve «(...) sair, não estar em casa, (...) viajar, (...) se cansada parar num restaurante à beira da estrada, provar açorda alentejana, leitão da bairrada, cataplana de Coimbra, maranhos da Sertã, barrigas de freiras de Vila do Conde, palha de Abrantes, pão-de-ló de Ovar (...)». O «Maranho da Sertã» é assim incluído numa lista de afamadas iguarias tradicionais imediatamente reconhecíveis pelos leitores.

Referência à publicação do caderno de especificações

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