

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2022/C 219/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) <sup>(1)</sup> nr 1151/2012 w ciągu trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Marmelada Branca de Odivelas”**

**Nr UE: PGI-PT-02609 – 19.5.2020**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Marmelada Branca de Odivelas”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Marmelada Branca de Odivelas” to przetwór owocowy powstający w wyniku gotowania owoców pigwy z dodatkiem cukru, wody i soku z cytryny.

Owoce pigwy są koloru od żółtego po jasno żółty i mogą mieć zielonkawy odcień. Biały cukier wykorzystuje się w celu uzyskania niemalże białej marmolady z pigwy. Sok z cytryny dodaje się, aby zapobiec utlenianiu się miąższu pigwy po obraniu owocu.

Aby uzyskać 1 000 g gotowego produktu, należy użyć co najmniej 350 g miąższu lub przecieru z pigwy.

Syrup otrzymuje się w wyniku podgrzewania odpowiedniej ilości wody i cukru. Typowe proporcje to 1 kg cukru na 250 ml wody.

„Marmelada Branca de Odivelas” cechuje się następującymi właściwościami fizycznymi i organoleptycznymi:

Barwa: jednolita, prawie biała

Połysek: jednolity i intensywny

Konsystencja: wystarczająco stała, aby produkt można było kroić nożem

Aromat: pigwa

Smak: słodki

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

—

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

Wszystkie etapy produkcji produktu „Marmelada Branca de Odivelas” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze, w gminie Odivelas w dystrykcie Lizbony:

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

dostawa i przechowywanie surowców; selekcja, mycie, obieranie, gotowanie i przygotowywanie miąższu; odważanie składników i przygotowywanie syropu cukrowego, mieszanie i gotowanie syropu cukrowego i przecieru z pigwy; napełnianie pojemników, stabilizacja produktu (odpoczywanie), krojenie w pożądaną kształt i suszenie.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Niezależnie od formy, w której produkt jest sprzedawany, etykieta musi zawierać napis „Marmelada Branca de Odivelas” - IGP [„Marmelada Branca de Odivelas” - ChOG] i przedstawione poniżej logo produktu.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Gmina Odivelas w dystrykcie Lizbony.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Cechy charakterystyczne produktu „Marmelada Branca de Odivelas” wynikają wyłącznie z jego renomy i czynników ludzkich występujących na określonym obszarze geograficznym.

„Marmelada Branca de Odivelas” to świecka spuścizna siostr cysterek z klasztoru św. Dionizego w Odivelas. Jest to jeden z wielu rodzajów wysokiej jakości „słodczych klasztornych”, które są wytwarzane w Odivelas od wielu pokoleń.

Przygotowywany w gminie Odivelas produkt „Marmelada Branca de Odivelas” posiada szczególne cechy charakterystyczne, które można przypisać tradycyjnym metodom wykorzystywanym w klasztorze, konsekwentnie i wiernie przestrzeganym w Odivelas i przekazywanym z pokolenia na pokolenie.

Swoistość tego przetworu owocowego wynika z: wieloletniej wiedzy fachowej producentów z Odivelas, zgodnej z historyczną tradycją przekazywaną z pokolenia na pokolenie, a zatem utrwaloną z biegiem czasu; różnych form wprowadzania do obrotu, które zawsze odnoszą się do Odivelas; istnienia form i narzędzi do wycinania, które mają ponad sto lat i nadal służą jako wzór dla niektórych stosowanych obecnie kształtów; faktu, że produkt ten jest od zawsze wytwarzany w Odivelas oraz czynników historycznych łączących go z Odivelas, potwierdzających jego renomę.

Szczególne cechy produktu „Marmelada Branca de Odivelas” wynikają z lokalnej wiedzy fachowej wykorzystywanej w tradycyjnym procesie produkcji: od rygorystycznej selekcji owoców po określanie dokładnego momentu, w którym wlana do wody niewielka ilość syropu utworzy twardą kulkę, co lokalni producenci są w stanie ocenić na podstawie doświadczenia – wszystko to pokazuje, jak ważny jest czynnik ludzki.

Fakt, że w przeciwieństwie do innych marmolad z pigwy produkt ten jest prawie biały, uczynił go sławnym, a opisy i odniesienia do niego odnaleźć można w sięgających zamierzonych czasów książkach i manuskryptach, np. *O Livro de Receitas da Ultima Freira de Odivelas* (książka kucharska ostatniej siostry z klasztoru). Historycy zgadzają się, że przepis został prawidłowo zapisany, a dokument ten potwierdza autentyczność produktu, przy czym istotne jest, że jest to przepis na *Marmelada Branca* (białą marmoladę z pigwy).

Obecnie renomę produktu potwierdza m.in. fakt, że pojawił się on w finale konkursu *7 Maravilhas Doces de Portugal* w 2019 r., otrzymane nagrody m.in. w konkursach tradycyjnych portugalskich słodczy z owoców oraz nawiązania w mediach.

Przykładowo, 5 czerwca 2015 r. czasopismo SOL opublikowało artykuł na temat *Confraria da Marmelada Branca de Odivelas* [stowarzyszenia Marmelada Branca de Odivelas] podkreślający autentyczność i unikalność produktu.

W *Doces Conventuais e Licores da Tradição Portuguesa* (1981), Maria de Lourdes Modesto w taki sposób pisze o „Marmelada Branca de Odivelas”: „Najlepszą ze wszystkich marmolad z pigwy pozostaje ta wytwarzana w Odivelas. Tylko niemalże biała marmolada z pigwy zasługuje na to pełne czci miano – i jest prawdziwym przysmakiem.”

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/CE\\_marmelada\\_branca\\_odivelas.pdf](https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_marmelada_branca_odivelas.pdf)

---