

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2014/C 468/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„MAÇÃ DE ALCOBAÇA”

Nr WE: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

2. Rodzaj zmiany(zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Opis produktu

Wprowadzone zmiany dotyczą wykazu grup odmian jabłek objętych ChOG. Dodano w nim grupę odmian „Pink”, w ramach której – w opisanych warunkach glebowych i klimatycznych – produkowane są owoce z właściwościami określonymi w odniesieniu do „Maçã de Alcobaca”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Jabłka odmian „Pink” uprawiane na wyznaczonym obszarze geograficznym posiadają – podobnie jak inne grupy odmian objętych specyfikacją – również szczególny aromat i słodko-cierpki smak, które odróżniają je od innych jabłek.

Właśnie ta kombinacja sprawia, że „Maçã de Alcobça”, zawierająca jabłka należące do odmian „Pink”, są bardziej kruche i soczyste. Dzieje się tak ze względu na specyficzne warunki temperatury i wilgotności wynikające z bliskości morza i naturalnej bariery, jaką tworzą pasma gór Aire-Candeeiros-Montejunto przebiegające z północy na południe równoległe do wybrzeża.

Grupa odmian „Pink” posiada inne szczególne cechy i właściwości organoleptyczne, których istnienie można również przypisać szczególnym warunkom środowiskowym panującym na obszarze geograficznym. Cechy te to bardzo jędrny i chrupki miąższ, bardzo charakterystyczny intensywnie różowy kolor, intensywny zapach, wyraźnie widoczne rozproszone przetchlinki na skórce oraz stałe ordzawienia w zagłębieniu szypułkowym.

Odmiany „Pink” dobrze się przystosowały do warunków panujących na obszarze geograficznym, a ich uprawa przynosi obfite zbiory.

Ze względu na nowe wymagania konsumentów produkt może być obecnie sprzedawany – oprócz w postaci całych, świeżych owoców – także w całości ze skórką lub bez skórki, w kawałkach, nieobrany lub obrany. Obieranie i krojenie odbywa się mechanicznie.

3.2. Obszar geograficzny

Obszar geograficzny poszerzono o gminy Peniche, Lourinhã, Torres Vedras, Bombarral, Cadaval, Rio Maior, Marinha Grande, Batalha i Leiria, ponieważ:

- warunki glebowe i klimatyczne na obszarze tradycyjnie znanym jako Coutos de Alcobça są podobne do tych, które panują na obszarze już zatwierdzonym i obecnie zaproponowanym,
- sady mają takie same cechy jak istniejące sady na zatwierdzonym już obszarze produkcji,
- produkowane jabłka posiadają cechy jakości, które spełniają szczególne wymagania ustanowione w specyfikacji dotyczącej „Maçã de Alcobça” – ChOG.

Główne cechy chemiczne i organoleptyczne wyróżniające „Maçã de Alcobça” wynikają ze szczególnych warunków środowiskowych obszaru geograficznego, na którym jabłka te są uprawiane. Wpływ mają również bliskość morza i naturalna bariera, jaką tworzą pasma gór Aire-Candeeiros-Montejunto przebiegające z północy na południe równoległe do wybrzeża.

Górskie pasma Aire, Candeeiros i Montejunto tworzą wyraźną linię gór biegnącą mniej więcej równoległe do linii brzegowej i oddzielającą obszar uprawy „Maçã de Alcobça” od wszystkich sąsiadujących obszarów geograficznych.

Warunki hydrologiczne są również odmienne, ponieważ praktycznie wszystkie rzeki i strumienie na obszarze geograficznym płyną w kierunku morza. Na północy rzeki należą do dorzecza rzeki Mondego, natomiast na wschodzie do dorzecza rzeki Tagus.

W odniesieniu do warunków geologicznych można stwierdzić, że obszar geograficzny uprawy „Maçã de Alcobça” rozciąga się wzdłuż wyznaczającego granicę południka biegnącego z północy na południe (wzdłuż linii szczytów) na terenie, na którym przeważają formacje jurajskie.

W żadnym innym regionie Portugalii rzeźba terenu ani wpływ Atlantyku nie stwarzają wspólnie warunków, jak te panujące na obszarze geograficznym określonym w odniesieniu do „Maçã de Alcobça”.

Bliskość morza, bariera utworzona przez góry, występowanie chmur, mgły, porannych zamgleń, wilgotnych nocy, nasłonecznienie, wilgotne powietrze i gleba łączą się w sposób wyjątkowy, zarówno w skali kraju, jak i w odniesieniu do przyległych obszarów. Właśnie połączenie tych wszystkich czynników, a nie tylko wpływ jednego lub niektórych z nich, prowadzi do powstania produktu „Maçã de Alcobça” ChOG, którego cechy charakterystyczne są powszechnie znane.

3.3. Etykietowanie

Niezależnie od postaci handlowej produktu na etykiecie muszą zawsze znajdować się następujące informacje: wyrazy „Maçã de Alcobça – IGP” lub „Indicação Geográfica Protegida” oraz logo „Maçã de Alcobça”.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„MAÇÃ DE ALCOBAÇA”

Nr WE: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Maçã de Alcobaça”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Owoce odmian Casa Nova, Golden Delicious, Red. Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta i Pink, które – jeśli są produkowane na wyznaczonym obszarze geograficznym – charakteryzują się bardzo jędrnym i chrupkim miąższem oraz wysoką zawartością cukrów i kwasów, co nadaje im słodko-cierpki smak i intensywny zapach.

Badania właściwości odżywczych i funkcjonalnych odmian „Maçã de Alcobaça” (Tabela 1 – Almeida i Pintado, 2008 r.) wykazuje wysokie średnie wartości dla całkowitej zawartości kwasów. Ma to kluczowe znaczenie dla proporcji cukrów i kwasów, która nadaje jabłkom Alcobaça specyficzny zapach i słodko-cierpki smak, wyróżniające je spośród innych jabłek.

Tabela 1

Analiza zawartości rozpuszczalnych substancji stałych i kwasowości miareczkowej uprawnych odmian jabłek

Średni zakres wartości dla odmian jabłek	Zawartość rozpuszczalnych substancji stałych (g/100 g)	Kwasowość miareczkowa (g jabłczanu/100 g)
		10,2–15,3

Źródło: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937

Jabłka posiadają również inne szczególne cechy jakościowe i właściwości organoleptyczne, które są uznawane za specyficzne i mogą wynikać ze szczególnych warunków środowiskowych na obszarze produkcji. Obejmują one bardzo jędrny, chrupki miąższ, intensywnie czerwony kolor w przypadku owoców czerwonych i dwukolorowych, intensywny zapach, wyraźnie widoczne rozproszone przetchlinki na skórce oraz stałe ordzawienia w zagłębieniu szypułkowym.

Jabłka Alcobaça mogą być sprzedawane w następującej postaci:

- a) w całości, ze skórką lub obrane; oraz
- b) w kawałkach, nieobrane lub obrane.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Nie dotyczy

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Nie dotyczy

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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

Wszystkie etapy produkcji „Maçã de Alcobaça”, od sadzenia drzewek w sadach do zbioru owoców, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Zbiór jabłek odbywa się w chwili osiągnięcia dojrzałości umożliwiającej im kontynuowanie procesu dojrzewania i przechowywanie w chłodnym miejscu w odpowiednich warunkach. Jabłka są pakowane po upływie odpowiedniego czasu po zbiorze i dostarczeniu do zakładu przechowywania/pakowania. W odniesieniu do wszystkich operacji przeprowadzane są kontrole i prowadzone rejestry umożliwiające prześledzenie pochodzenia do źródła.

W przypadku innych formy postaci handlowej muszą być spełnione wszystkie obowiązkowe wymogi dotyczące nieprzetworzonych jabłek, z wyjątkiem wielkości i klasy.

Mycie, krojenie i pakowanie nie mogą powodować zmiany cech charakterystycznych nieprzetworzonych „Maçã de Alcobaça”, zaś partie obranych lub pokrojonych jabłek, które nie spełniają ustanowionych wymogów, są odrzucane. Jabłka są myte w całości w stanie niepokrojonym, tak aby operacja ta nie doprowadziła do zmiany charakteru produktu nieprzetworzonego.

Aby ograniczyć utlenianie, operacje obierania, krojenia i pakowania muszą odbywać się w chłodnym miejscu. Jabłka muszą być pakowane w opakowania barierowe wykonane ze specjalnej folii, która uniemożliwia wnikanie powietrza, i dzięki której wewnątrz tworzy się środowisko o niskiej zawartości tlenu. Produkt musi być przygotowywany na sprzedaż, przechowywany i przewożony w chłodnych warunkach.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Oprócz obowiązkowych zapisów przewidzianych w przepisach, na etykiecie należy również umieścić następujące elementy:

- a) wyrazy „Maçã de Alcobaça – IGP” lub „Indicação Geográfica Protegida”;
- b) logo „Maçã de Alcobaça”, przedstawione poniżej:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Pod względem administracyjnym wyznaczony obszar geograficzny obejmuje gminy Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior i Torres Vedras.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Maçã de Alcobaça” znajduje się mniej więcej między Serra dos Candeeiros i morzem, gdzie panuje bardzo specyficzny mikroklimat. Mikroklimat ten, w połączeniu z odpowiednią glebą, stwarzają warunki sprzyjające uprawie jabłek o wysokiej jakości i o szczególnych właściwościach organoleptycznych, które odróżniają je od jabłek uprawianych w innych regionach.

Geografia fizyczna obszaru jest zróżnicowana, a zatem to właśnie specyficzny mikroklimat sprawia, że te odmiany jabłek rozwijają się w sposób odmienny. Ponieważ obszar ten znajduje się blisko Atlantyku, temperatury są stałe, przy czym średnia dzienna temp. wynosi około 15 °C. Średnie roczne opady w okręgu Alcobaça wahają się od 600 do 900 mm w pobliżu gór Serra dos Candeeiros. Wilgotność powietrza jest powodowana bliskością morza i przewagą wiatrów północnych i północno-zachodnich. Jej wartość roczna wynosi około 80 %. Nasłonecznienie, chociaż osłabione przez wpływ Morza Śródziemnego, jest zależne od pokrywy chmur; jego średnia wartość wynosi od 2 400 do 2 500 godzin.

Bardzo specyficzny mikroklimat na tym obszarze sprawia, że te odmiany jabłek tak dobrze rosną i rozwijają się lepiej niż gdzie indziej.

5.2. Specyfika produktu

Opisane odmiany jabłek, uprawiane na wyznaczonym obszarze geograficznym, są bardzo jędrne i chrupkie. Charakteryzuje je przy tym wysoka zawartość cukrów i kwasów, nadająca im specyficzny słodko-cierpki smak i intensywny zapach.

W porównaniu do wartości referencyjnych określonych w tabelach opublikowanych przez *Instituto Ricardo Jorge* (Tabela 2 – INSA, 2006 r.) średnie wartości stwierdzone w wyniku badania właściwości odżywczych i funkcjonalnych odmian „Maçã de Alcobaça” (Tabela 1 – Almeida i Pintado, 2008 r.) znacznie się różnią pod względem całkowitej zawartości kwasów (niemal dwukrotnie).

Tabela 2

Składniki odżywcze jabłek

Jabłko	Energia (kcal/100 g)	Woda (g/100 g)	Błonnik (g/100 g)	Węglowodany (g/100 g)	Kwasy organiczne (g/100 g)	Białka (g/100 g)	Tłuszcz (g/100 g)	Popiół (g/100 g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Źródło: INSA (2006).

Badanie zatytułowane *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça* zawiera między innymi wyniki dotyczące składu odżywczego „Maçã de Alcobaça” (tabela 3). Wartości określone w tabeli 3 pokazują, że średnie wartości węglowodanów i białek w „Maçã de Alcobaça” są wyższe niż wartości w odniesieniu do większości rodzajów innych jabłek określone w *Tabela da Composição de Alimentos* wydanej przez *Instituto Nacional de Saúde Dr Ricardo Jorge* (tabela 2 – INSA, 2006).

Tabela 3

Składniki odżywcze niektórych odmian jabłka Alcobaça. Wartości odnoszą się do masy świeżej jadalnej części owocu (skórka i miąższ)

Średnia	Energia (kcal/100 g)	Woda (g/100 g)	Błonnik (g/100 g)	Węglowodany (g/100 g)	Białka (g/100 g)	Tłuszcz (g/100 g)	Popiół (g/100 g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Źródło: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Bez względu na czynniki genetyczne (Iglesias *et al.*, 2008; 2012) i ekofizjologiczne (Gonzalez-Talice *et al.*, 2013), które mają wpływ na jakość i właściwości organoleptyczne „Maçã de Alcobaça”, w szczególności w zakresie barwy i zapachu, nie można pominąć znaczenia warunków środowiskowych, w szczególności temperatury i wilgotności.

Szczególne warunki w zakresie temperatury i wilgotności panujące dzięki bliskości morza i górskich pasm Aire-Candeeiros-Montejunto przebiegających z północy na południe równoległe do wybrzeża determinują skład substancji odżywczych w „Maçã de Alcobaça”, który sprawia, że jabłka są bardziej chrupiące i soczyste, wyróżniając się wśród innych jabłek.

Jabłka te uzyskały status ChOG nie tylko ze względu na ich wyjątkowe cechy, ale także ze względu na prestiż, jakim od wieków cieszą się na rynku.

Obszar produkcji „Maçã de Alcobaça” odpowiada obszarowi historycznie znanemu jako Coutos de Alcobaça. Został on pierwotnie wyznaczony w XII i XIII wieku z przyczyn politycznych i istnieją dowody na to, że rozciągał się bardziej na południe.

Następnie tereny nadające się pod uprawę, odpowiadające obecnemu obszarowi produkcji jabłek, przejęli mnisi.

Uprawa owoców, zwłaszcza jabłek, zaczęła być ważnym rodzajem działalności. W czasach, gdy nie istniało wiele słodczy, jabłka spożywano powszechnie na deser podczas wystawnych posiłków. Według M. Vieira Natividade „mnisi zawsze doglądali jabłoni z wielką troską”.

Jabłka uprawiane w regionie Alcobaca zyskiwały rozgłos dzięki swoim właściwościom organoleptycznym: „Posiadały wyróżniające je cechy: stopniowe przejście od słodczy do kwaskowatości u poszczególnych licznych odmian; wspaniały aromat, piękny żywy kolor”. (Natividade, M. V.; 1912 – *Frutas d'Alcobaca*).

M. Vieira Natividade pisał również: „sądów jabłoniowych było tak wiele, że w dalszym ciągu w regionie Alcobaca słowo »owoc« oznacza jabłko, zaś »sad« – sad jabłoniowy”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (*))

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Maca_Alcobaca_Nov2013.pdf

(*) Zob. przypis 3.