

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(2023/C 197/03)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

**Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego [Rozporządzenie (UE) 1151/2012]**

**„Maçã de Alcobça”**

Nr UE: PGI-PT-0261-AM01 - 15.3.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa produktu**

„Maçã de Alcobça”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Portugalia

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich

—

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

*Wniosek o zatwierdzenie zmian w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia/chronionym oznaczeniem geograficznym, gdy zmiany te nie są nieznaczne*

Opis

Szczegółowe dane dotyczące etykietowania odnoszące się do nazwy ChOG. Logo „Maçã de Alcobça” zostało usunięte, aby:

uniknąć sytuacji, w której grafika staje się z roku na rok przestarzała, nieodpowiednia lub nieaktualna;

umożliwić korzystanie z ChOG przez podmioty, które nie należą do grupy zarządzającej;

ograniczyć źródła konfliktów między różnymi podejściami i strategiami marketingowymi.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Maçã de Alcobaça”

Nr UE: PGI-PT-0261-AM01 - 15.3.2022

ChNP ( ) ChOG (X)

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

„Maçã de Alcobaça”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

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

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

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*. Project Agro 937.

Jabłka „Maçã de Alcobaça” 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 „Maçã de Alcobaça” mogą być sprzedawane w następującej postaci:

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

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 określonym obszarze geograficznym*

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

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

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 form 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 jabłek „Maça de Alcobaça”, zaś partie obranych lub pokrojonych jabłek, które nie spełniają warunków określonych dla produktu, 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.

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

Na etykiecie „Maça de Alcobaça” po nazwie produktu należy umieścić słowa „Indicação Geográfica Protegida” lub akronim „IGP”.

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**

Obszar produkcji „Maça 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 – wyróżniający się od klimatu sąsiednich obszarów – 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 – wyróżniający się od klimatu sąsiednich obszarów – sprawia, że te odmiany jabłek tak dobrze rosną i rozwijają się lepiej niż gdzie indziej.

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 „Maça 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)	Włókno pokar- mowe (g/100 g)	Węglo- wodany (g/100 g)	Kwasy orga- niczne (g/100 g)	Białko (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 „Maçã de Alcobaça”. Wartości odnoszą się do masy świeżej jadalnej części owocu (skórka i miąższ)**

Średnie wartości dla odmian	Energia (kcal/100 g)	Woda (g/100 g)	Włókno pokar- mowe (g/100 g)	Węglowo- dany (g/100 g)	Białko (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 słodczych, jabłka spożywano powszechnie na deser podczas wystawnych posiłków. Według M. Vieira Natividade „mnisi zawsze doglądali jabłoni z wielką troską”.

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

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

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

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/frescos/docs/CE\\_maca\\_alcoba%C3%A7a\\_2021.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/frescos/docs/CE_maca_alcoba%C3%A7a_2021.pdf)

---