



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

| | | |
|---------------|--------------------------------|---|
| 2014/C 468/01 | Euroátváltási árfolyamok | 1 |
|---------------|--------------------------------|---|

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

| | | |
|---------------|--|----|
| 2014/C 468/02 | Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján | 2 |
| 2014/C 468/03 | Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján | 10 |

IV

(Tájékoztatók)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2014. december 30.

(2014/C 468/01)

1 euro =

| Pénznem | Átváltási árfolyam | Pénznem | Átváltási árfolyam | | |
|---------|--------------------|---------|--------------------|----------------------|-----------|
| USD | USA dollár | 1,2160 | CAD | Kanadai dollár | 1,4132 |
| JPY | Japán yen | 145,41 | HKD | Hongkongi dollár | 9,4340 |
| DKK | Dán korona | 7,4436 | NZD | Új-zélandi dollár | 1,5536 |
| GBP | Angol font | 0,78230 | SGD | Szingapúri dollár | 1,6085 |
| SEK | Svéd korona | 9,4746 | KRW | Dél-Koreai won | 1 334,19 |
| CHF | Svájci frank | 1,2028 | ZAR | Dél-Afrikai rand | 14,1487 |
| ISK | Izlandi korona | | CNY | Kínai renminbi | 7,5442 |
| NOK | Norvég korona | 9,0420 | HRK | Horvát kuna | 7,6598 |
| BGN | Bulgár leva | 1,9558 | IDR | Indonéz rúpia | 15 099,67 |
| CZK | Cseh korona | 27,728 | MYR | Maláj ringgit | 4,2559 |
| HUF | Magyar forint | 314,98 | PHP | Fülöp-szigeteki peso | 54,420 |
| LTL | Litván litász/lita | 3,45280 | RUB | Orosz rubel | 69,1315 |
| PLN | Lengyel zloty | 4,3103 | THB | Thaiföldi baht | 40,019 |
| RON | Román lej | 4,4847 | BRL | Brazil real | 3,2394 |
| TRY | Török líra | 2,8587 | MXN | Mexikói peso | 17,9293 |
| AUD | Ausztrál dollár | 1,4878 | INR | Indiai rúpia | 77,1686 |

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2014/C 468/02)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELE

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE ⁽²⁾**a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról****MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN****„CHEVROTIN”****EK-szám: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012**

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb: csomagolás

2. A módosítás(ok) típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló módosítása
- Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentum, sem az összefoglaló nem került közzétételre
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (510/2006/EK rendelet 9. cikk (3) bekezdés)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (510/2006/EK rendelet 9. cikk (4) bekezdés)

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

3. Módosítás(ok)

3.1. A termék leírása

A termék jobb jellemzése érdekében pontosításra került a sajtészta leírása.

A szárazanyag zsírtartalma 45 %-ról 40 %-ra csökkent. A csökkentést a tej zsírtartalmának ingadozása indokolta, amely a kecskék legeltetési körülményeinek függvényében változik. Mivel a tejet naponta felhasználják, a sajt zsírtartalma jelentős változásokat mutathat. Ezt a változót korábban nem vették figyelembe.

3.2. Földrajzi terület

A földrajzi terület kiegészült Annecy-le-Vieux község területének egy részével. Az egyik gazdasági szereplő által benyújtott, a földrajzi területbe történő felvételre irányuló kérelem elbírálásához az eredeti földrajzi terület meghatározásához létrehozott szempontrendszert alkalmazták. A földrajzi terület meghatározásával megbízott szakértői bizottság Annecy-le-Vieux község területének azt a részét, amely megfelelt a kritériumoknak, felvette a földrajzi területbe.

A földrajzi terület sajátosságainak újrafogalmazott leírása átkerült a földrajzi területtel való kapcsolatot igazoló elemekről szóló fejezetbe.

3.3. A származás igazolása

Pontosításra kerültek a gazdasági szereplők bejelentési kötelezettségei. E módosítások az eredetmegjelölések ellenőrzési rendszerének a mezőgazdasági, erdészeti és élelmiszer-ipari és tengeri termékek hasznosításáról szóló, 2006. december 7-i 2006-1547 sz. törvényerejű rendelet (*loi d'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer*) által bevezetett reformjával kapcsolatosak. A módosított szöveg többek között rendelkezik egy olyan tanúsítási rendszerről, amellyel elismerhető, hogy a gazdasági szereplők képesek eleget tenni az általuk használni kívánt jelzésre vonatkozó követelményeknek, valamint rendelkezik az eredetmegjelölés alatt forgalomba hozni szándékozott termékek ismeretéhez és nyomon követéséhez, valamint az állatok takarmányozásához kapcsolódó nyilatkozatokról.

A termék-leírás kiegészült egy a termékek ellenőrzésére vonatkozó rendelkezéssel, amelynek célja e termékek minőségének ellenőrzése az előállítási lánc végén.

A termék-leírás pontosítja, hogy a sajtokon elhelyezett azonosító jelzés formája kerek.

3.4. Az előállítás módja

A tej előállítása

Az állomány meghatározását az előző bejegyzett termék-leírás és a nemzeti jogszabálysorozat alapján pontosították: „E termék-leírás alkalmazásában az »állomány« kifejezés alatt a tejelő kecskékből, a szárazra állított kecskékből, a gidákból és a bakokból álló teljes kecskenyáj értendő.”

A nemzeti jogszabálysorozat átírása során keletkezett hibát kijavították, így az alpesi fajta 80 %-os részaránya az egész állományra, és nem csupán a nőstény kecskékre vonatkozik.

A szöveg kiegészült a felhasznált kecskefajtákra vonatkozó pontosítással. Az alpesi fajta valójában több fenotípusból áll, és közéjük tartozik az alpesi zergekecske, a fekete-fehér és a teljesen fekete kecske is, ezért a módosítás célja, hogy a gazdasági szereplők számára pontosan meghatározza a felhasználható fenotípusokat. Az általános szóhasználatban az alpesi zergekecskétől eltérő egyéb fenotípusokat a „savoyai kecske” kifejezéssel jelölik.

Az ellenőrzés megkönnyítése érdekében az egy tejelő kecskére jutó átlagos termelés felső határának kiszámítási módját az előző bejegyzett termék-leírás és a nemzeti jogszabálysorozat alapján pontosították.

A takarmányozással kapcsolatban a következő módosítások történtek:

- A takarmány jellegének szabályozása és az ellenőrzés megkönnyítése érdekében a termék-leírás meghatározza a kiegészítő takarmányok összeállításához felhasználható engedélyezett takarmányok, nyersanyagok és adalékanyagok jegyzékét.
- A szöveg kiegészül egy, a takarmányok kategóriájába tartozó állati táplálékokra vonatkozó pontosítással, amely e kategóriába beemeli a szárított takarmányokat is. A termék-leírás így módon jobban meghatározza a kecskének adható takarmánytípusokat.
- A termék-leírás ezenkívül pontosan meghatározza a kiegészítő takarmány és a szárított takarmány maximális mennyiségét, hogy azok ne vegyék át a fű helyét a kecskék takarmányozásában. Így a tejelő kecskének adható kiegészítő takarmány mennyisége egy liter megtermelt tejre vetítve nem haladhatja meg a 300 grammot, illetve amennyiben az állatok szárított takarmányt is kapnak, a kiegészítő takarmány és a szárított takarmány együttes mennyisége egy liter megtermelt tejre vetítve legfeljebb 500 gramm lehet.

- Annak érdekében, hogy elősegítse a teljes takarmány származásának ellenőrzését, a termékleírás pontosan meghatározza, hogy milyen arányban van lehetőség a földrajzi területen kívülről származó szárított takarmány felhasználására.
- A területtel való kapcsolat fenntartása érdekében a termékleírás kiegészül a genetikailag módosított takarmány felhasználását és a transzgenikus növényeknek a gazdaságok területén történő termesztését tiltó rendelkezésekkel.
- A kecskék minőségi takarmányozása érdekében a termékleírás előírja, hogy a takarmányt olyan körülmények között kell tárolni, hogy állapota ne romoljon.

A módosított termékleírás pontosítja a trágyának a takarmánynövények termesztésére hasznosított parcellákon történő terítési feltételeit, mivel a szerves anyagok módosíthatják a legelők flórájának összetételét. A trágyázás szabályozása lehetővé teszi a természetes flóra sokféleségének fenntartását és a földrajzi területtel való kapcsolat megőrzését.

„Szerves trágyázáshoz kizárólag a »Chevrotin« eredetmegjelölés területéről származó következő anyagok használhatók: a komposzt, a trágya, a trágyalé, a (mezőgazdasági eredetű) hígtrágya, valamint a nem mezőgazdasági eredetű szerves trágyák, mint a derítőiszap (vagy az abból előállított anyagok) és a zöldhulladék.

A nem mezőgazdasági eredetű szerves trágyák terítése során minden egyes tételnél (kamion, tartály stb.) külön meg kell vizsgálni a jogszabályokban foglalt patogén csírák, nehézfémek és maradék szerves vegyületek jelenlétét.

A nem mezőgazdasági eredetű szerves trágyák terítése engedélyezett a gazdaságok takarmánytermő területein, azonban azokat azonnal be kell temetni, és a különleges korlátozások (időpontok, védett körzetek stb.) és a mennyiségek stb. vonatkozásában be kell tartani a hatályos jogszabályokat.”

Sajtkészítés

A termékleírás pontosítja a (tej)gazdaságban végrehajtandó műveleteket, és azok átkerültek a termékleírás „Az előállítás módja” című fejezetének „Sajtkészítés” című pontjába.

A „Chevrotin” sajtot előállító sajtüzemre vonatkozó rendelkezés módosult oly módon, hogy egyértelművé teszi a más állatfajok tejét más termékek előállításához felhasználó üzemek működésére vonatkozó előírásokat.

„A tej egyszerű hűtése kedvez a természetes oltóanyagoknak, és segít elkerülni a pszichotróp flóra kialakulását” mondat törlésre került, mivel inkább informatív értéke van, és nem tartozik az ellenőrzési szempontok közé.

Az ellenőrzés megkönnyítése érdekében a termékleírás előírja, hogy azoknak a gazdaságoknak, amelyekben a feldolgozott tej egészét vagy egy részét „Chevrotin” sajt előállításához használják fel, a termékleírásban meghatározott valamennyi előállítási feltételt be kell tartaniuk.

A nemzeti jogszabályszoveg átvétele során keletkezett korábbi hibát az előző termékleírás és a nemzeti jogszabályszoveg alapján kijavították:

módosult az oltás hőmérséklettartománya (az oltás művelete során biztosított, a 32–36 °C-os tartományt felváltó 30–38 °C-os hőmérséklettartományt az alvasztás alatt is fenn kell tartani).

A termékleírás meghatározza a tejsavanyító kultúra összetételét, hogy a kiválasztott tejsavbaktérium-tenyészet megfeleljen a sajátos flórának és lehetővé tegye a „Chevrotin” sajt jellegzetességének kifejeződését.

Módosult a formázó vászon meghatározása. A vászon pamutból is készülhet, nemcsak lenből. A módosítás célja a csak a lent említő eredeti szöveg módosítása, mivel ehhez az eljáráshoz pamutvásznat is szokás használni.

Érlelés

A sajt érlelése ezután nem kizárólag lucfenyő deszkákon történhet. A csoportosulás arra a megállapításra jutott, hogy a kötelezően lucfenyő deszkákon történő szárítás végeztével más anyagból készült tartóelemek is használhatók. A fa valójában a szárítási szakaszban játszik szerepet a víztartalom szabályozásában és az érlelést segítő flóra kialakulásában. A gyakorlat azt mutatja, hogy az egyszerűbben alkalmazható, más típusú tartóelemek az érlelési szakaszban használva nem befolyásolják a sajt jellemzőit. A különböző sajtgyártók által másfajta tartóelemekkel (fémrács) végzett kísérletek eredményei szerint nem romlott a sajt minősége (azaz nem jelentkeztek túlzott víztartalommal vagy a flóra megtelepedésével kapcsolatos problémák). Ezek a semlegesebb, könnyen tisztítható polcok a kollektív érlelőüzemekben a nemkívánatos baktériumok eltávolítása szempontjából bizonyulnak hasznosnak.

3.5. Címkézés

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” felirat címken való feltüntetésére vonatkozó kötelezettség megszűnt, és helyette az olvashatóság és az OEM jelzéssel ellátott termékek összehangolt kommunikációjának kedvéért az Európai Unió oltalom alatt álló eredetmegjelölésre utaló szimbólumát kell kötelezően elhelyezni. A címken mindazonáltal szerepeltesethető az „appellation d'origine protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat is.

A nemzeti szabályozás változása miatt megszűnt az INAO logójának elhelyezésére vonatkozó kötelezettség.

3.6. Nemzeti előírások

Az eredetmegjelölések ellenőrzési rendszerének fent említett nemzeti reformjával összhangban a termékleírás kiegészült a legfontosabb ellenőrizendő szempontokat és azok értékelési módját bemutató táblázattal.

3.7. Egyéb módosítások

Csomagolás

A csomagolás módja nem módosult (az egész sajtot egyéni csomagolással látják el, amely egy lucfenyőből készült kerek, vékony lapkát is magában foglal). A módosítás azt az időpontot érinti, amikor a sajtok már csomagolhatók (az érlelés 15. napjától, és nem „az érlelés befejeztével”, ahogy azt a bejegyzett termékleírás 2. fejezete meghatározza).

Ez a gyakorlat elősegíti, hogy a termék az érlelés végén tökéletes állapotban legyen. A csomagolás kedvezően befolyásolja a sajt állagát, mivel „miniatűr érlelőpincként” működik, így a sajt kiszáradásának meggátolásával és a fehérjebomlás elősegítésével hozzájárul a rugalmas állag kialakulásához. Ez a gyakorlat ezenkívül segít megelőzni a hibák megjelenését (pl. a fadeszken vagy fémrácsra csomagolás nélkül tárolt sajtok felszínén az érlelés végén jelentkező fekete foltok) és a kéreg állapotromlását (repedések, deformáció).

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK Rendelete ⁽³⁾

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„CHEVROTIN”

EK-szám: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Chevrotin”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Chevrotin” kizárólag nyers, teljes kecsketejből készített, henger alakú, 9–12 cm átmérőjű, 3–4,5 cm magas, 250–350 gramm tömegű sajt.

Tésztája préselt, nem hevített, kérge mosott és azt az érlelés után teljesen vagy részben vékony, fehér, elsősorban a *Geotrichum* fajtából álló penészflóra borítja, a sajt teljesen száraz állapotban 100 grammonként legalább 40 gramm zsírt tartalmaz, szárazanyag-tartalma pedig 100 grammonként legalább 45 gramm.

Minden „Chevrotin” sajt külön csomagolást kap, amely egy lucfenyőből készült kerek, vékony lapkát is magában foglal.

A „Chevrotin” sajtot egészben csomagolják be.

Rugalmas és omlós tésztája közepén keményebb lehet, és kis lyukak lehetnek benne. A krémszínű sajtészta kissé sós, kecskesajtokra jellemző ízű.

⁽³⁾ A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Chevrotin” sajt előállításához felhasznált tej legalább 80 %-ban az alpesi fajtához tartozó állományoktól, ezen belül az állattenyésztési intézet (*Institut de l'élevage*) által a védendő kecskefajtákkal foglalkozó program keretében jegyzékbe vett savoyai kecskepopulációba tartozó állatoktól származik.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A takarmányozást legeltetéssel és szénával biztosítják.

A takarmány alapját évente legalább öt hónapon keresztül az a növényi táplálék adja, amelyet a kecskék az előállítás területén folytatott legelés közben vesznek magukhoz.

A tenyésztők kecskénként legalább 1 000 négyzetméter legelőterülettel rendelkeznek.

Az állomány takarmányozásához kizárólag az alább felsorolt táplálékok felhasználása engedélyezett:

- az engedélyezett szálastakarmányokat a legelés során elfogyasztott növények, illetve a fűfélékkel és hüvelyesekkel borított természetes és mesterséges legelőkről begyűjtött, megfelelő körülmények között tárolt széna képezi,
- száraztakarmányok: szárított cukorrépapép és szárított lucerna,
- a kiegészítő takarmány összeállításához felhasznált következő nyersanyagok: valamennyi gabonaféle és származékaik, kötőanyagként melasz, egész vagy darált borsó, lóbab, csillagfűrt, szója, napraforgó-, kopra-, len-, pálmamag-, repce-, szója- és gyapotpogácsa, burgonya, növényi eredetű zsírok, valamennyi ásvány, makroelemek, valamint a gazdaságban előállított, a patogén csírák által okozott fertőzések elkerülése érdekében megfelelő körülmények között tárolt tejsavó. Adalékanyagként kizárólag nyomelemek és vitaminok felhasználása megengedett.

A területen előállított takarmány fedezi az állomány teljes takarmányozásának legalább 70 %-át, szárazanyagban kifejezve. A tejelő kecskéknél adott kiegészítő takarmány mennyisége egy liter megtermelt tejjel vetítve legfeljebb 300 gramm lehet.

Amennyiben az állatok száraztakarmányt is kapnak, a kiegészítő takarmány és a száraztakarmány mennyisége egy liter megtermelt tejjel vetítve legfeljebb 500 gramm lehet.

Az állatok takarmányozása során kizárólag a géntechnológiával nem módosított termékekből származó növények, melléktermékek és kiegészítő takarmányok használata megengedett.

Tilos transzgenikus növényeket termesztetni a gazdaságoknak mindazon területein, amelyeket „Chevrotin” eredetmegjelölésű sajt előállítására szánt tej termelésére használnak fel. Ez a tilalom a gazdasághoz tartozó állatoknak takarmányul adható valamennyi növényfajra vonatkozik, illetve minden olyan növénykultúrára, amely azokat megfertőzheti. A megengedett küszöbérték megfelel a hatályos jogszabályoknak és a takarmány valamennyi összetevőjére vonatkozik.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és érlelése a meghatározott földrajzi területen belül történik.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A sajt megóvása és alapvető – a sajt kérget, a sajtészta textúráját és az intenzív illatokat érintő – minőségi tulajdonságainak megőrzése érdekében a „Chevrotin” sajtot egészben csomagolják. A sajtot megfelelő csomagolóanyagba csomagolják, amelyben a sajt legalább egyik oldalán elhelyeznek egy lucfenyőből készült, vékony kerek lapkát. A csomagolás a földrajzi területen történik.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Valamennyi „Chevrotin” eredetmegjelölésű sajt egyedi, az eredetmegjelölés elnevezését tartalmazó címkével kerül forgalomba.

Az eredetmegjelölés elnevezését a címkén szereplő többi karakter méretének legalább 120 %-ával megegyező nagyságú karakterrel kell feltüntetni.

A sajton elhelyezett, kazeinalapú, kerek, áttetsző lapka az eredetmegjelölés elnevezését és a gyártó azonosító számát tartalmazza. A lapkát a gyártás során helyezik el a sajt egyik oldalán.

A címkén szerepelnie kell az Európai Unió „OEM” szimbólumának. Szerepelhet rajta az „appellation d'origine protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) kifejezés is.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Haute-Savoie megye

A földrajzi területhez tartozik a következő települések egész területe:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Salanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

A földrajzi területhez tartozik a következő települések területének egy része:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Savoie megye

A földrajzi területhez tartozik a következő települések egész területe:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, École-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

A földrajzi területhez tartozik a következő települések területének egy része:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők

A földrajzi terület Haute-Savoie megye három hegyláncolatból – Chablais, Mont-Blanc és Aravis – álló hegyvidéki részét és a Savoie megyében található Bauges-hegységet foglalja magában. A területet a következők jellemzik:

- hideg és nedves éghajlat (az éves csapadékmennyiség több mint 1 200 milliméter, ezen belül a nyári csapadékmennyiség több mint 60 milliméter),
- az egész területet a hegyi bioklimatikus szint élővilága és időjárása határozza meg,
- a tájat kemény mészkővonulatok uralják, amelyek egyébiránt a legelők meszes talaját is meghatározzák,
- az e hegyi szint jellemzőihez alkalmazkodott fajok által uralt réti növényzet.

Az eredetmegjelölés földrajzi területét szelektív éghajlati körülmények és a biotópok sokfélesége jellemzi. A flóra és a vegetáció ebből következően eredeti és változatos.

A flóra eredetisége a különleges fajok (a leggyakoribb mezei pázsitfűfélék között szerepel a havasi perje és a *Festuca violacea*) vagy akár a szomszédos síkságokon kevésbé reprezentált növényfajok és -családok (például a tárnicsfélék) nagy arányában (kisebb magasságban, a hegyi szint kezdetétől), illetve túlsúlyában (1 500 m felett) mutatkozik meg.

A „Chevrotin” sajt előállítás területén fekvő hegyi legelők növényzetét a síkságon intenzív körülmények között uralkodó egyes pázsitfűfélék – nevezetesen az angolperje (magassági hatás) és az ezzel összefüggésben elszaporodott egyes sajátos kétszikűek, az erdei gólyaorr és a szőrös baraboly – ritka előfordulása különbözteti meg.

A legnagyobb sokféleség a magaslati legelőkön figyelhető meg, mégpedig a talajtakaró különbségei miatt. A talajok a havas időszak hossza, a helyi anyakőzet, a vízfolyások eredete, a hegyoldalakon zajló vízáramlás és a sziklák dőlésszöge szerint változnak ugyanazon hegységen belül egyik hegyoldalról a másikra.

Ebből következően a nyájak gyakorta egyazon legeltetési körzeten belül sokféle környezettel és növénycsoporttal találkozhatnak, a mézskedvelőktől a mézskerülőkhöz, a szárazsággkedvelőktől a frissekig.

Emberi tényezők

Az éghajlat és a geológiai környezet együttese jelentős takarmányozási lehetőségeket biztosít a földrajzi területnek, és ez szabta meg a regionális gazdaságot, amely alapvetően a fűfélék hasznosítására, az állattenyésztésre és főleg a tejtermelésre épülő mezőgazdasági rendszereken alapul.

A századok során az emberek kialakítottak egy mezőgazdasági-pásztorokodási rendszert, amely egy legalább 5 hónapig tartó, részben magaslati legelőkon zajló legeltetési időszakból és egy téli időszakból áll, amikor az állatokat többek között szénával etetik.

Ezt a hegyi környezetet igen kedvelik az alpesi fajtájú kecskék és köztük az úgynevezett savoyai populáció, amely igénytelenségének köszönhetően kiválóan alkalmazkodott a nehéz körülményekhez, és az adottságokat hasznosítva jó tejhozamot biztosít, lehetőséget adva a sajtkészítésre.

Ennek megfelelően a kecsketenyésztés, a marhatenyésztést kiegészítve, hosszú ideig jövedelmet hozott a régióban élő családoknak. Az állatok hasznosításából származó termékeket (tejet, sajtot, húst) családi fogyasztásra készítették.

Egyes dokumentumok már a 18. században említést tesznek a régió „Chevrotin” elnevezésű sajtjáról.

A legjobban minderről a bérleti okiratok tanúskodnak, amelyek szerint a legeltetési joggal bíró gazdálkodók gyakran sajt formájában voltak kötelesek járandóságot fizetni. Ezek között rendszeresen szerepel a „Chevrotin” sajt.

A sajt készítés mestersége nemzedékről nemzedékre szállt (a meleg tej felhasználása közvetlenül a fejes után vagy legfeljebb 14 órányi, legalább 10 °C-on történő tárolást követően, mérsékelt melegítés sajtakádban, előérlelés és mosás).

5.2. A termék sajátosságai

A kecskesajtok családján belül a „Chevrotin” sajt sajátossága az, hogy gyors alvasztási technológiával készül, és kérge mosott.

A „Chevrotin” préselt, nem hevített tésztájú, mosott kérgű, nyers, teljes kecsketejből készített, kizárólag háztáji jellegű gazdaságokban előállított sajt.

A „Chevrotin” sajt kérge vékony, kissé rózsaszínes, és felületének egy részét vagy egészét vékony fehér penészflóra borítja. Rugalmas és omlós tésztája közepén keményebb lehet, és kis lyukak lehetnek benne. A krémszínű sajtészta kissé sós, kecskesajtokra jellemző ízű.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A földrajzi terület a mészköves északi Elő-Alpokban terül el, és a nyugati légáramlatoknak való közvetlen kitettsége miatt jelentős mennyiségű csapadékot kap. A nedves éghajlat a viszonylag mérsékelt magassággal párosulva elősegíti a füves rétek és az erdők fejlődését.

A természeti erőforrások extenzív hasznosításán alapuló kecsketartási technika jól tesz az alpesi flóra sokféleségének, ami a sajt ízében és zamatában is megmutatkozik.

A földrajzi területen a szarvasmarha- és a kecsketenyésztés egymás szomszédságában zajlik, és talán ez a magyarázata annak, hogy a „Chevrotin” sajt készítésénél igénybe vett technológia közel áll ahhoz, amelyet a régióban a tehénsajtok előállítása során alkalmaznak.

Mivel a „Chevrotin” sajt kizárólag háztáji módszerrel, az oltás előtt nem módosított nyers tejből készül, megmarad a tej eredeti flórája, azaz a tejbaktériumok, illetve a felszíni baktériumflóra.

Az egyes sajt készítőik szaktudása az előállítás valamennyi fontos szakaszában szerepet játszik (a meleg tej felhasználása közvetlenül a fejes után vagy legfeljebb 14 órányi, legalább 10 °C-on történő tárolást követően, mérsékelt melegítés sajtakádban, előérlelés és mosás) és hozzájárul ahhoz, hogy kidomborodjanak a tej fizikai-kémiai tulajdonságai (ásványi anyagok egyensúlya, a zsírtartalom megőrzése) és a tejből lévő baktériumflóra kifejtsse hatását.

A mikroflóra és különösen a *Geotrichum candidum* nemcsak sajátos megjelenést kölcsönöz a „Chevrotin” sajtnak, de nagyban hozzájárul a sajtészta kialakulásához is. A flóra tehát jelentősen befolyásolja a sajt minőségét, mind a külső megjelenés, mind a (rugalmas és omlós) állag, mind pedig az íz tekintetében. Ez az egyetlen baktériumflóra, amely állandóan jelen van a „Chevrotin” sajt felszínén, és ez felel a jellegzetes vékony fehér penészflóra kialakulásáért is. A sajt kis tömegű és kisméretű, ezért rövid érlelési időre van szüksége és kérge vékony marad.

A sajtékészítők egymást követő generációi egy olyan sajátos mikroflórát választottak ki – időnként tapasztalati úton –, amely a természeti környezet mikroklímája és a sajtgyártási technológia szempontjából egyaránt megfelelő.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ^(*) 5. cikk (7) bekezdés)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChevrotin.pdf>

^(*) Lásd a 3. lábjegyzetet.

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2014/C 468/03)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„MAÇÃ DE ALCOBAÇA”

EK-szám: PT-PGI-0117-0261-2011.12.7.

OFJ (X) OEM ()

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkezés
- Nemzeti előírások
- Egyéb

2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló módosítása
- Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentum, sem az összefoglaló nem került közzétételre
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (510/2006/EK rendelet 9. cikk (4) bekezdés)

3. Módosítás(ok)

3.1. A termék leírása

Helyesbítésre került a különböző fajták csoportjainak meghatározása a Pink csoport hozzáadásával, amely az említett talajtani és éghajlati adottságoknak köszönhetően megfelel az oltalom alatt álló mezőgazdasági céltermék tulajdonságainak („Maçã de Alcobaca”).

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

A termékleírásban szereplő egyéb csoportokhoz hasonlóan a földrajzi területen előállított Pink csoport is egyedi tulajdonságokkal rendelkezik mind aromáját, mind édes-savanykás ízét tekintve, amelyek megkülönböztetik a többi terméktől.

Ennek az egyensúlynak köszönhető a „Maçã de Alcobaca” változatos csoportjait, a Pink csoportot is beleértve, meghatározó és megkülönböztető frissesség és zamatosság is. Mindennek háttérében az áll, hogy a tenger közelsége és az óceánnal párhuzamosan, észak-déli irányban húzódó Aire-Candeeiros-Montejunto hegyvonulat által alkotott természeti határok egyedi tulajdonságokat eredményeznek a terület hőmérsékletét és nedvességtartalmát illetően.

A földrajzi terület ökológiai jellemzőinek köszönhetően a Pink csoportot egyéb sajátosságos minőségi és érzékszervi tulajdonságok jellemzik. Ezek közül kiemelkedő a gyümölcs húsának szilárdsága és ropogós szerkezete, határozott, különleges rózsaszín megjelenése, erőteljes zamatossága, jól kirajzolódó pöttyök a héjon, valamint a szár üregeiben tapasztalt zárt héjpárasodás.

A Pink csoport változatossága tükrözi a földrajzi területhez való jó alkalmazkodását és termékenységet.

A friss egész gyümölcsök mellett, az új fogyasztási igények figyelembevételével, lehetőség nyílik a hámozatlan vagy hámozott egész vagy szeletelt gyümölcsök kereskedelmi forgalomba hozatalára, melynek során a hámozás és a szeletelés fizikai eszközökkel történik.

3.2. Földrajzi terület

Kiterjesztés Peniche, Lourinhã, Torres Vedras, Bombarral, Cadaval, Rio Maior, Marinha Grande, Batalha és Leiria megyékre, az alábbiak figyelembevételével:

- Coutos de Alcobaca történelmi határvidékéhez, valamint a jelenlegi és a javasolt földrajzi területéhez hasonló hatékony talajtani és éghajlati körülmények,
- a gyümölcsösök a jelenlegiével megegyező tulajdonságokkal rendelkeznek,
- az almák a „Maçã de Alcobaca – OFJ” termékleírásában szereplő egyedi tulajdonságokkal megegyező minőségi jellemzőkkel rendelkeznek.

A „Maçã de Alcobaca” fő kémiai és érzékszervi jellemzői a földrajzi területen a tenger közelsége és az óceánnal párhuzamosan észak-déli irányban húzódó Aire-Candeeiros-Montejunto hegyvonulat által alkotott természeti határoknak köszönhető egyedi ökológiai körülményeinek eredménye.

Közismert a tengerrel párhuzamosan elhelyezkedő Aire, Candeeiros és Montejunto hegyek által alkotott hegyvonulat, amely elválasztja a „Maçã de Alcobaca” előállítási területét valamennyi szomszédos földrajzi területtől.

Ez a különbség szintén megnyilvánul a térség vízrajzában, hiszen gyakorlatilag a földrajzi területen létező valamennyi folyó és patak vízgyűjtője az óceánba torkollik. Északon a Mondego, keleten pedig a Tejo vízgyűjtő területébe ömlenek.

A földtant illetően érdemes megjegyezni, hogy a „Maçã de Alcobaca” földrajzi területe egy észak-déli irányú hosszanti törésvonal mentén fekszik (magasabb tengerszint feletti magasságot követve), amelyet a jura réteg jellemez.

Portugália egyetlenegy másik térségében sem tapasztalhatók a „Maçã de Alcobaca” földrajzi területén az Atlanti-óceán hatása által kialakult helyrajzi tulajdonságok.

A tenger közelsége, a hegyvonulat, a felhőzet, a köd, a reggeli pára, az éjszakai harmat, a napfényviszonyok, valamint a levegő és a talaj nedvességtartalma itt egyedi összhatást eredményez, akár az ország egésze, akár a szomszédos területek függvényében. Mindezeknek a környezeti elemeknek az együttes hatására alakult ki a jól ismert, megkülönböztető tulajdonságokkal rendelkező „Maçã de Alcobaca – OFJ”.

3.3. Címkézés

Kereskedelmi megjelenési formájától függetlenül kötelező feltüntetni a „Maçã de Alcobaca – OFJ vagy Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratot és a „Maçã de Alcobaca” emblémáját.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽³⁾

„MAÇÃ DE ALCOBAÇA”

EK-szám: PT-PGI-0117-0261-2011.12.7.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Maçã de Alcobaça”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Portugália

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A földrajzi területen termelt Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reinetta és Pink csoport terméseinek legfőbb tulajdonságai a kiváló konzisztencia, a ropogós gyümölcshús, a magas cukortartalom, a szintén magas savtartalom, aminek egyedi édes-savanyú ízét és erőteljes aromáját köszönheti.

A „Maçã de Alcobaça” fajták tápértékének és funkcionális adottságainak jellemzéséről szóló tanulmány szerint (1. táblázat – Almeida és Pintado, 2008) az átlagos értékek magas összes savtartalom szintet mutatnak. Ez alapvető jellemvonás lehet a cukor és a sav közötti egyensúly kialakulásában, ami hozzájárul a „Maçã de Alcobaça”-t a többi terméktől megkülönböztető egyedi aromájához és ízéhez.

1. táblázat

A vizsgált almafajták oldódó szárazanyag-tartalmának és titrálható savtartalmának szintje

| Az almafajták átlagos értéktartománya | Oldódó szárazanyag-tartalom (g/100 g) | Titrálható savtartalom (g malát/100 g) |
|---------------------------------------|---------------------------------------|--|
| | 10,2–15,3 | 0,2–0,76 |

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

A földrajzi terület ökológiai jellemzőinek köszönhetően a Pink csoportot egyéb sajátosságok minőségi és érzékszervi tulajdonságok jellemzik. Ezek közül kiemelkedő a gyümölcs húsának szilárdsága és ropogós szerkezete, határozott, különleges rózsaszín megjelenése, erőteljes zamatossága, jól kirajzolódó pöttyök a héjon, valamint a szár üregeiben tapasztalt zárt héjpárasodás.

A „Maçã de Alcobaça” az alábbi formában kerül forgalomba:

- a) hámozatlan vagy hámozott egész gyümölcs
- b) hámozatlan vagy hámozott szeletelt gyümölcs

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Nem alkalmazható

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

Nem alkalmazható

⁽³⁾ A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Maçã de Alcobaça” előállításának valamennyi termelési eljárása a gyümölcsös ültetésétől kezdve a termékek betakarításáig a meghatározott földrajzi területen valósul meg.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A betakarítás érett állapotban történik, oly módon, hogy folyamatos fejlődése és mélyhűtése megfelelően történhessen; a betakarítástól és az alma gyümölcsközpontba kerülésétől függően a termék csomagolása időben eltolódik; valamennyi eljárás és nyilvántartás ellenőrzésen esik át, ami lehetővé teszi a termék nyomon követését, egészen vissza az eredetig.

A további kereskedelmi kiszereési formák esetében szükséges a friss almára vonatkozó valamennyi (kivéve a forma és az osztály) kötelező előírás betartása.

A mosás, a vágás és a csomagolás során alkalmazott eljárások nem módosíthatják a friss „Maçã de Alcobaça” tulajdonságait, ugyanakkor kiválogatásra kerülnek azok a hámozott és/vagy szeletelt almák, amelyek nem rendelkeznek a termék jellegzetes tulajdonságaival. A gyümölcs mosása szeletelés nélkül, egészben végzendő, aminek a célja a friss termék tulajdonságainak megtartása.

Az oxidáció csökkentésének eléréséhez a hámozás, a szeletelés és a csomagolás műveleteit hűtött közegben kell végrehajtani. Az almát a külső közeggel történő gázcserét megakadályozó különleges eljárással vákuumsomagolásba helyezik, amelybe a környezet atmoszférájától eltérő, vagyis oxigénben szegény levegő kerül. Ezeket a műveleteket követően a csomagolás, a tárolás és a szállítás szintén hűtött környezetben történik.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az általános jogszabályokban foglalt kötelező feliratokon kívül kötelező feltüntetni:

- a) a „Maçã de Alcobaça – OFJ vagy Oltalom alatt álló földrajzi jelzés”-t
- b) a „Maçã de Alcobaça” itt látható emblémáját:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A meghatározott földrajzi terület közigazgatási szempontból Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior és Torres Vedras megyét foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Maçã de Alcobaça” termelési területe megközelítőleg a Serra dos Candeeiros és a tenger között fekszik, ami egy nagyon egyedi és jellegzetes mikroklímát biztosít a térségnek. A jó minőségű termőtalaj megfelelő körülményeket teremt a jó érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező, egyedi alma termeléséhez, megkülönböztetve azt más régiókban termesztett almáktól.

A földrajzi terület fiziográfiai változatosságának köszönhetően a környező vidékekével összehasonlítva a terület sajátos mikroklímája a „Maçã de Alcobaça” egyedi jellegének legmeghatározóbb faktora. Az Atlanti-óceán közelsége folytán a nappali átlaghőmérséklet 15 °C körül mozog. A Serra dos Candeeiros közelében fekvő Alcobaça területén az átlagos évi csapadékmennyiség 600 mm és 900 mm közötti. A levegő 80 %-os nedvességtartalmát a tenger közelsége, valamint az uralkodó északi és északnyugati szél befolyásolja. A napsütéses órák száma átlagosan 2 400–2 500 óra között van, amit a területen tapasztalt felhőzet és a mediterrán éghajlat közelsége befolyásol.

A környező területekétől eltérő mikroklíma kulcsfontosságú az almafajták változatosságában és viselkedésbeli különbségében.

5.2. A termék sajátosságai

A földrajzi területen termelt említett almafajták legfőbb jellegzetessége a kiváló konzisztencia, ropogós gyümölcshús, magas cukortartalom, szintén magas savtartalom, aminek egyedien édes-savanyú ízét és erőteljes aromáját köszönheti.

Az Instituto Ricardo Jorge (2. táblázat – INSA, 2006) által készített táblázatokban szereplő, az almákra vonatkozó referenciaértékekkel összehasonlítva, a „Maçã de Alcobaça” fajták tápértékének és funkcionális adottságának jellemzéséről szóló tanulmányban (1. táblázat – Almeida és Pintado, 2008) szereplő átlagértékek figyelemre méltó különbséget mutatnak az összes savtartalom szintben (gyakorlatilag a duplája).

2. táblázat

Az alma tápanyag-összetétele

| Alma | Energia (kcal/100 g) | Víz (g/100 g) | Élelmi rost (g/100 g) | Szén-hidrátok (g/100 g) | Szerves savak (g/100 g) | Fehérje (g/100 g) | Zsír (g/100 g) | Hamu (g/100 g) |
|------|-------------------------|------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------|-------------------|-------------------|
| | 57 | 82,9 | 2,1 | 13,6 | 0,20 | 0,2 | 0,5 | 0,32 |

Forrás: INSA (2006)

A „Maçã de Alcobaça” fajták tápértékének és funkcionális adottságának jellemzéséről szóló tanulmány, egyéb vizsgált tulajdonságok mellett kimutatja a „Maçã de Alcobaça” tápanyag-összetételét (3. táblázat). A 3. táblázatban látható értékek elemzése bizonyítja, hogy a „Maçã de Alcobaça” fajták szénhidrát és fehérje értékeinek átlaga magasabb, mint a legtöbb almáé, amint azt az Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge *Tápanyag-összetétel táblázata* mutatja. (2. táblázat – INSA, 2006)

3. táblázat

Néhány „Maçã de Alcobaça” fajta tápanyag-összetétele. Az értékek a friss gyümölcs ehető részének (a héj és a hús együttes) súlyára vonatkoznak

| Átlag | Energia (kcal/100 g) | Víz (g/100 g) | Élelmi rost (g/100 g) | Szén-hidrátok (g/100 g) | Fehérje (g/100 g) | Zsír (g/100 g) | Hamu (g/100 g) |
|-------|-------------------------|------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------|-------------------|-------------------|
| | 52,7 | 84,5 | 2,1 | 14,9 | 0,37 | 0,10 | 0,22 |

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

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A genetikai (Iglesias et al. 2008; 2012) és ökofiziológiai (Gonzalez-Talice et al. 2013) befolyás ellenére a „Maçã de Alcobaça” minőségi és érzékszervi tulajdonságainak, nevezetesen színének és aromájának fejlesztése során nem hagyható figyelmen kívül az ökológiai jellemzők, főként a hőmérséklet és a páratartalom hatása.

A tenger közelsége, valamint az óceánnal párhuzamosan észak-déli irányban húzódó Aire-Candeeiros-Montejunto hegyvonulat által kialakult egyedi páratartalom és hőmérsékleti viszonyoknak köszönhető a „Maçã de Alcobaça” tápanyag-összetétele, főként az a nagymértékű frissesség és zamatoság, ami megkülönbözteti a többi hasonló terméktől.

Az Alcobaça Földrajzi Jelzés elismerése és következőképpen védelme nem csak a megjelölt földrajzi területen termelt almák bizonyított minőségének köszönhető, hanem annak a ténynek is, hogy a piacon évszázadok óta hatalmas hírnévnek örvend.

A „Maçã de Alcobaça” termelési területe megegyezik az évszázadok óta „Coutos de Alcobaça” néven ismert területtel. „Coutos de Alcobaça” eredeti határai elsősorban az akkori (XII-XIII. sz.) politikai tényezőknek volt köszönhető, ugyanakkor történelmi adatok igazolják, hogy valójában a térség déli irányban tovább terjedt.

A szerzetesek így elfoglalták a mezőgazdaságra alkalmas területeket, amelyek megegyeznek a mai almatermő vidékekkel.

A gyümölcsfák, főként az almafák művelése hamar nagy jelentőségre tett szert. Abban az időszakban, amikor az édességipar kevésbé volt fejlett, a fenséges lakomák végén az alma desszertként szolgált. M. Vieira Natividade szerint: „A gyümölcsfák mindig a szerzetesek legodaadóbb gondozását élvezték.”

Az Alcobaca régióban termő almák érzékszervi tulajdonságai hamar kitűntek: „Megkülönböztető tulajdonságokkal rendelkezett, a különféle fajták hosszú sora az édestől a savanyúig nyúlt; finom illata, színének élénk varázsa...” (Natividade, M. V.: 1912 – Frutas d'Alcobaca)

M. Vieira Natividade szerint: „Olyan erőteljes volt ez a kultúra akkor, és az a mai napig, hogy Alcobaca vidékén a gyümölcs szó almát jelent, a gyümölcsös pedig almaültetvényt.”

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet (*) 5. cikk (7) bekezdés)

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

(*) Lásd a 3. lábjegyzetet.

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU