

# Dziennik Urzędowy C 468

## Unii Europejskiej



Wydanie polskie

### Informacje i zawiadomienia

Tom 57

31 grudnia 2014

#### Spis treści

#### IV *Informacje*

##### INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

##### **Komisja Europejska**

2014/C 468/01	Kursy walutowe euro .....	1
---------------	---------------------------	---

#### V *Ogłoszenia*

##### INNE AKTY

##### **Komisja Europejska**

2014/C 468/02	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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 .....	2
2014/C 468/03	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 .....	10

PL



## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

30 grudnia 2014 r.

(2014/C 468/01)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,2160	CAD	Dolar kanadyjski	1,4132
JPY	Jen	145,41	HKD	Dolar Hongkongu	9,4340
DKK	Korona duńska	7,4436	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5536
GBP	Funt szterling	0,78230	SGD	Dolar singapurski	1,6085
SEK	Korona szwedzka	9,4746	KRW	Won	1 334,19
CHF	Frank szwajcarski	1,2028	ZAR	Rand	14,1487
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	7,5442
NOK	Korona norweska	9,0420	HRK	Kuna chorwacka	7,6598
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 099,67
CZK	Korona czeska	27,728	MYR	Ringgit malezyjski	4,2559
HUF	Forint węgierski	314,98	PHP	Peso filipińskie	54,420
LTL	Lit litewski	3,45280	RUB	Rubel rosyjski	69,1315
PLN	Złoty polski	4,3103	THB	Bat tajlandzki	40,019
RON	Lej rumuński	4,4847	BRL	Real	3,2394
TRY	Lir turecki	2,8587	MXN	Peso meksykańskie	17,9293
AUD	Dolar australijski	1,4878	INR	Rupia indyjska	77,1686

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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 468/02)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CHEVROTIN”

Nr WE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

**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: pakowanie

**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)

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

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

### 3. **Zmiana (zmiany)**

#### 3.1. *Opis produktu*

Uściślono opis masy sera, aby lepiej scharakteryzować produkt.

Obniżono zawartość tłuszczu w suchej masie: 40 % zamiast 45 %. Obniżenie tej wartości wynika ze stwierdzonej zmienności zawartości tłuszczu w mleku w zależności od warunków wypasu kóz. Ponieważ mleko wprowadzane jest do produkcji każdego dnia, zawartość poszczególnych składników w serze może być bardzo różna. Ta zmienna nie była prawidłowo uwzględniona poprzednio.

#### 3.2. *Obszar geograficzny*

Część obszaru gminy Annecy-le-Vieux została włączona do wyznaczonego obszaru geograficznego. W związku ze złożonym przez jeden z podmiotów wnioskiem o włączenie do wyznaczonego obszaru zastosowano siatkę kryteriów opracowaną w celu pierwotnego określenia obszaru geograficznego. Spełniająca kryteria część obszaru gminy Annecy-le-Vieux została uznana przez komisję biegłych, których zadaniem było przeanalizowanie zasięgu określonego obszaru.

Przeredagowano opis cech obszaru geograficznego i przeniesiono go do rozdziału „Elementy świadczące o związku produktu z obszarem geograficznym”.

#### 3.3. *Dowód pochodzenia*

Uściślono obowiązki podmiotów w zakresie sprawozdawczości. Zmiany te są związane z reformą systemu kontroli nazw pochodzenia wprowadzoną na mocy dekretu (loi d'ordonnance) nr 2006/1547 z dnia 7 grudnia 2006 r. w sprawie podnoszenia wartości produktów rolnych, leśnych lub środków spożywczych oraz produktów pozyskanych z mórz. W szczególności przewidziano identyfikowanie podmiotów w celu przyznawania im certyfikatu potwierdzającego ich zdolność do spełnienia wymogów specyfikacji znaku towarowego, z posługiwania się którym chcą odnosić korzyści, a także składanie oświadczeń umożliwiających gromadzenie informacji i monitorowanie produktów przeznaczonych do wprowadzenia na rynek jako objętych nazwą pochodzenia oraz oświadczeń dotyczących żywienia zwierząt.

Dodano przepis dotyczący kontroli produktów, aby sprawdzać ich jakość na końcu łańcucha produkcji.

Uściślono, że znak identyfikacyjny umieszczany na serach ma kształt okrągły.

#### 3.4. *Metoda produkcji*

Produkcja mleka

Uściślono definicję stada na podstawie tekstu przepisów krajowych związanych z poprzednią zarejestrowaną specyfikacją: „W rozumieniu niniejszej specyfikacji stado oznacza całe pogłowie kóz, składające się z kóz mlecznych, kóz zasuszonych, kozłat i kozłów”.

Poprawiono błąd powstały przy kopiowaniu tekstu przepisów krajowych – odsetek zwierząt rasy alpejskiej wynoszący 80 % dotyczy całego stada, a nie samych kóz.

Dodano uściślenie dotyczące wykorzystywanej rasy kóz. Ponieważ rasa alpejska (Alpine) składa się z różnych fenotypów od chamois po czarno-srokatę lub nawet czarną, zmiana ma na celu doprecyzowanie podmiotom, jakie fenotypy mogą wykorzystywać. W potocznym języku fenotypy inne niż chamois są określane jako „Chèvres des Savoie” (kozy sabaudzkie).

Aby ułatwić kontrolę, uściślono sposób obliczania limitu średniej produkcji na jedną sztukę kozy mlecznej na podstawie tekstu przepisów krajowych związanych z poprzednią zarejestrowaną specyfikacją.

Odnosnie do żywienia zwierząt:

- Określono pozytywny wykaz dopuszczalnych pasz oraz surowców i dodatków, jakie mogą być stosowane jako składniki uzupełniających mieszanek paszowych, aby stworzyć ramy dotyczące rodzaju pasz i ułatwić kontrolę.
- W szczególności doprecyzowano informację dotyczącą materiałów paszowych należących do kategorii pasz, wprowadzając do tej kategorii susz paszowy. Dzięki temu lepiej określono rodzaje żywności zadawanej kozom.
- Uściślono również maksymalne dopuszczalne ilości uzupełniających mieszanek paszowych i suszu paszowego, aby uniknąć w szczególności zastępowania nimi trawy w żywieniu kóz. Dawka uzupełniających mieszanek paszowych dla kóz mlecznych jest ograniczona do 300 g na litr wyprodukowanego mleka, a w przypadku podawania suszu paszowego dawka uzupełniających mieszanek paszowych i suszu paszowego ograniczona jest do 500 g na litr wyprodukowanego mleka.

- Uściślono możliwość pozyskiwania suszu paszowego spoza obszaru geograficznego, aby ułatwić kontrolę pochodzenia całości żywienia.
- Dodano przepisy, których celem jest zakazanie stosowania pasz modyfikowanych genetycznie oraz prowadzenia upraw modyfikowanych genetycznie w gospodarstwach, aby utrzymać związek z obszarem pochodzenia.
- Aby zapewnić wysokiej jakości pożywienie dla kóz, uściślono, że wszystkie pasze muszą być przechowywane w takich warunkach, które zapewniają utrzymanie ich w nienaruszonym stanie.

Uściślono sposób nawożenia gruntów wykorzystywanych na potrzeby produkcji pasz dla kóz, ponieważ dodawanie nawozów organicznych może wpływać na skład flory pastwisk, a zatem ramy dotyczące nawożenia pozwalają na utrzymanie naturalnej zróżnicowanej flory i zachowanie związku z obszarem geograficznym.

„Jedynymi dozwolonymi nawozami organicznymi są te, które pochodzą z obszaru nazwy pochodzenia »Chevrotin« i są to: kompost, obornik, gnojowica, gnojówka (pochodzenia rolniczego), a także nawozy organiczne pochodzenia nierolniczego, np. osady ściekowe (lub produkty uboczne), odpady zielone.

Do każdej partii (samochód ciężarowy, cysterna itd.) nawozów organicznych pochodzenia nierolniczego należy opracować analizę analityczną czynników chorobotwórczych, metali ciężkich i śladowych elementów organicznych określonych w odpowiednich przepisach prawa.

Nawożenie nawozami organicznymi pochodzenia nierolniczego jest dozwolone na terenach należących do gospodarstwa, ale pod warunkiem niezwłocznego zakopania w glebie i postępowania zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie ograniczeń specjalnych (okres nawożenia, wielkość obszarów chronionych itd.), ilości itd.”.

#### Produkcja sera

Uściślono opis czynności, jakie muszą odbywać się w gospodarstwie (będącym producentem mleka), i przeniesiono go do punktu „Produkcja sera” w rozdziale „Opis metody produkcji” specyfikacji.

Zmieniono przepis dotyczący zakładu produkującego „Chevrotin” tak, aby wyjaśnić sposób działania zakładów, które wykorzystują na cele innych produkcji mleko innych gatunków zwierząt.

Usunięto zdanie „To proste schłodzenie mleka sprzyja rozwojowi naturalnych bakterii i pozwala uniknąć rozwoju bakterii psychrofilnych”, ponieważ jest to informacja, a nie aspekt podlegający kontroli.

W celu ułatwienia kontroli uściślono, że gospodarstwo, w którym całość lub część używanego mleka jest wykorzystywana na potrzeby produkcji sera „Chevrotin”, musi spełniać wszystkie wymagania dotyczące warunków produkcji mleka określone w specyfikacji.

Poprawiono błąd powstały przy kopiowaniu tekstu przepisów krajowych na podstawie tekstu przepisów krajowych związanych z poprzednią zarejestrowaną specyfikacją:

zmieniono przedział temperatur zaprawiania mleka podpuszczką (od 30 do 38 °C zamiast od 32 do 36 °C w trakcie zaprawiania mleka podpuszczką, przy czym temperatura musi być utrzymana w tym przedziale przez cały czas trwania koagulacji).

Określono skład kultur starterowych, aby mieć pewność, że wyselekcjonowane kultury starterowe są zgodne ze specyficzną florą i pozwalają na wyrażenie typowości sera „Chevrotin”.

Zmieniono definicję płótna do formowania sera. Może ono być wykonane z bawełny, a nie tylko z lnu. Celem jest uzupełnienie pierwotnego tekstu, w którym była mowa wyłącznie o lnieniu, podczas gdy stosowanie bawełny jest również rozpowszechnione w tego rodzaju procesie.

#### Dojrzewanie

Podłoża dla dojrzewających serów nie są już ograniczone wyłącznie do desek z drewna świerkowego. Grupa składająca wniosek stwierdziła bowiem, że podłoża inne niż drewniane można zacząć stosować od momentu zakończenia etapu suszenia, który obowiązkowo musi odbywać się na deskach z drewna świerkowego. To podczas tego etapu drewno odgrywa swoją rolę regulatora wilgotności i podłoża dla flory bakteryjnej aktywnej podczas dojrzewania. Praktyka wykazała, że inne rodzaje podłoża, łatwiejsze w użytkowaniu, nie zmieniają cech sera, jeśli stosowane są na tym etapie. Doświadczenia prowadzone z innymi podłożami (maty plecione) przez różne podmioty dowodzą zachowania jakości (brak problemu nadmiaru wody lub rozwoju flory). Te bardziej obojętne podłoża okazują się przydatne do ograniczenia niepożądanych bakterii w przypadku grupowych dojrzewalni, ponieważ łatwo utrzymać je w czystości.

### 3.5. Etykietowanie

Zniesiono obowiązek umieszczania na etykiecie wyrażenia „*appellation d'origine contrôlée*” (kontrolowana nazwa pochodzenia) i zastąpiono obowiązkiem umieszczania symbolu Unii Europejskiej dla chronionych nazw pochodzenia w celu uzyskania lepszej czytelności i spójności informacji o produktach zarejestrowanych jako ChNP. Wyrażenie „*chroniona nazwa pochodzenia*” również może być umieszczone na etykiecie.

Zniesiono obowiązek umieszczania logo „*INAO*” (krajowego instytutu ds. pochodzenia i jakości) w związku ze zmianami w przepisach krajowych.

### 3.6. Wymogi krajowe

Zgodnie z wyżej wspomnianą reformą krajowego systemu kontroli nazw pochodzenia dodano tabelę przedstawiającą najważniejsze punkty podlegające kontroli oraz metodę ich oceny.

### 3.7. Inne zmiany

#### Pakowanie

Sposób pakowania nie zmienił się (ser w całości pakowany w opakowanie jednostkowe zawierające między innymi dodatkowe denko z drewna świerkowego). Zmiana dotyczy momentu, w którym można zacząć pakować sery (począwszy od 15. dnia dojrzewania, a nie „po zakończeniu dojrzewania”, jak podano w rozdz. 2 zarejestrowanej specyfikacji).

Dzięki tej praktyce zapewniony jest nienaruszony stan produktu po zakończeniu dojrzewania. Wpływ opakowania na strukturę produktu jest pozytywny, ponieważ działa ono jako „mikro-piwnica” i w ten sposób przyczynia się do uzyskania bardziej miękkiej struktury, co zapobiega wysuszeniu serów i sprzyja proteolizie. Ten sposób postępowania pozwala również zauważyć pojawiające się wady (np. czarne plamy, które pojawiają się pod koniec dojrzewania na serach leżakujących bez opakowania na deskach lub matach) lub pogorszenie stanu skórki (pęknięcia, odkształcenia).

JEDNOLITY DOKUMEN

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(<sup>1</sup>)</sup>

„CHEVROTIN”

Nr WE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

#### 1. Nazwa

„Chevrotin”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

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

##### 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

##### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Ser „Chevrotin” jest produkowany wyłącznie z mleka koziego pełnego i surowego, ma kształt walca o średnicy od 9 do 12 cm i wysokości od 3 do 4,5 cm i masie od 250 do 350 g.

Jest to ser z masy prasowanej niegotowanej, z mytą skórką, po zakończeniu dojrzewania pokryty w całości lub częściowo delikatną białą „pianką”, składającą się głównie z *Geotrichum*, zawierający co najmniej 40 g tłuszczu w 100 g sera po całkowitym wysuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może być niższa niż 45 g w 100 g sera.

„Chevrotin” jest pakowany w opakowanie jednostkowe zawierające między innymi dodatkowe denko z drewna świerkowego.

„Chevrotin” pakowany jest w postaci całych krążków.

Masa sera jest miękka i tłusta, może mieć twardszy środek oraz małe otwory. Barwę ma kremową, jest lekko słona, charakteryzuje się smakiem koziego mleka.

<sup>(1)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko używane do produkcji sera „Chevrotin” pochodzi od stad składających się w co najmniej 80 % ze zwierząt rasy alpejskiej (*alpine*); w skład stada wchodzi zwierzęta należące do populacji zwanej „kozy sabaudzkie”, które są rejestrowane przez Instytut Hodowli w ramach programu zachowania ras kóz.

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

Pasza dla zwierząt składa się z traw pobieranych przez wypasanie i z siana.

Podstawą tej paszy przez co najmniej pięć miesięcy jest roślinność pobierana przez wypasanie kóz na terenach położonych w obrębie obszaru produkcji.

Hodowca musi dysponować pastwiskiem o powierzchni co najmniej 1 tys. m<sup>2</sup> na 1 sztukę kozy.

W żywieniu całego stada dozwolone są wyłącznie pokarmy wymienione na poniższym wykazie:

- jedyny dopuszczalny rodzaj paszy objętościowej to roślinność pobierana przez wypasanie oraz siano z naturalnych i sztucznych łąk składających się z roślin trawiastych i strączkowych i utrzymywanych w dobrym stanie,
- susz paszowy: suszone wysłodki buraczane i suszona lucerna,
- następujące surowce, stosowane jako składniki uzupełniających mieszanek paszowych: wszystkie zboża i śruta zbożowa, melasa jako spoiwo, całe lub rozkruszona ziarna grochu, bobik, łubin, makuchy słonecznikowe, kopra, len, ziarna palmowe, rzepak, soja, bawełna, ziemniaki, tłuszcze pochodzenia roślinnego, wszystkie minerały, makroelementy, serwatka pochodząca z gospodarstwa przechowywana w dobrych warunkach, by uniknąć zakażenia czynnikami chorobotwórczymi. Jedynymi dopuszczalnymi dodatkami są mikroelementy i witaminy.

Pasze produkowane na wyznaczonym obszarze stanowią co najmniej 70 % suchej masy całego pożywienia stada. Dawka uzupełniających mieszanek paszowych dla kóz mlecznych jest ograniczona do 300 g na litr wyprodukowanego mleka.

W przypadku podawania suszu paszowego dawka uzupełniających mieszanek paszowych i suszu paszowego ograniczona jest do 500 g na litr wyprodukowanego mleka.

W żywieniu zwierząt dopuszczalne są wyłącznie rośliny, produkty uboczne i uzupełniające mieszanki paszowe wytworzone na bazie produktów niemodyfikowanych genetycznie.

Prowadzenie upraw modyfikowanych genetycznie jest zakazane w odniesieniu do całej powierzchni gospodarstw produkujących mleko przeznaczone do produkcji chronionej nazwy „Chevrotin”. Zakaz ten rozszerzony jest na wszystkie gatunki roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom w gospodarstwie, oraz na wszystkie uprawy gatunków, które mogłyby tę paszę zanieczyścić. Dopuszczalny limit musi być zgodny z obowiązującymi przepisami prawa i odnosi się do każdego składnika paszy.

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

Produkcja mleka, produkcja i dojrzewania serów odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Aby ochronić ser i zachować zasadnicze cechy charakterystyczne zarówno jego skórki, jak i konsystencji masy czy intensywności zapachu, „Chevrotin” jest pakowany w postaci całych krążków. Opakowanie wykonane z odpowiedniego materiału zawiera dodatkowe denko z drewna świerkowego pod co najmniej jednym z płaskich boków sera. Pakowanie odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Każdy sprzedawany ser noszący nazwę pochodzenia „Chevrotin” jest opatrzony etykietą jednostkową, na której umieszczona jest nazwa pochodzenia.

Nazwa pochodzenia zapisana jest czcionką o wymiarach równych co najmniej 120 % każdej innej czcionki użytej na etykiecie.

Na okrągłej przezroczystej płytce kazeinowej umieszczona jest nazwa pochodzenia i numer identyfikacyjny producenta. Płytkę umieszcza się w procesie produkcji na jednym z płaskich boków sera.

Na etykiecie należy umieścić symbol „ChNP” Unii Europejskiej. Można również umieścić wyrażenie „chroniona nazwa pochodzenia”.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Departament Haute-Savoie (Górna Sabaudia)

Gminy, które w całości położone są na wyznaczonym obszarze:

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, Digny-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, Marzens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, 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.

Gminy, które częściowo położone są na wyznaczonym obszarze:

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

Departament Savoie (Sabaudia)

Gminy, które w całości położone są na wyznaczonym obszarze:

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.

Gminy, które częściowo położone są na wyznaczonym obszarze:

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. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki środowiskowe

Obszar geograficzny obejmuje górzystą część departamentu Haute-Savoie (Górna Sabaudia), składającą się z trzech masywów: Chablais, Mont Blanc i Aravis oraz masywu Bauges w departamencie Savoie (Sabaudia). Charakteryzuje się następującymi cechami:

- klimat zimny i wilgotny (roczny poziom opadów powyżej 1 200 mm, przy czym poziom opadów w okresie letnim przekracza 60 mm),
- występowanie górskiego piętra bioklimatycznego na całym obszarze,
- występowanie twardych pasów wapiennych w krajobrazie, które powodują, że gleby terenów łąkowych są wapienne,
- roślinność łąkowa, w której przeważają gatunki dostosowane do warunków piętra górskiego.

Obszar geograficzny nazwy wyróżnia się selektywnymi warunkami klimatycznymi i różnorodnością biotopów. Z tego powodu roślinność jest oryginalna i zróżnicowana.

Oryginalność flory przejawia się w dużej proporcji (na niskich wysokościach, począwszy od piętra górskiego), a następnie przewadze (powyżej 1 500 m), specyficznych gatunków (wśród najczęściej występujących łąkowych roślin trawiastych są: *Poa alpina*, *Festuca violacea*), tj. gatunków i rodzin rzadko spotykanych na sąsiadujących nizinach (np. rośliny goryczkowate).

Górskie łąki położone na obszarze produkcji sera „Chevrotin” wyróżniają się, z punktu widzenia specyfiki roślinności, rzadkim występowaniem niektórych traw, które przeważają na nizinach w warunkach upraw intensywnych, w szczególności *Lolium perenne* (wpływ wysokości) i powiązaną z tym obfitością niektórych specyficznych roślin dwuliściennych, *Géranium silvaticum*, *Chaerophyllum hirsutum*.

Największe zróżnicowanie można zaobserwować na łąkach leżących na dużych wysokościach, w szczególności z powodu kontrastowych pokryw glebowych. Gleby są zróżnicowane w zależności od czasu zalegania pokrywy śnieżnej, od rodzaju lokalnych skał macierzystych, prądów rzecznych i cyrkulacji wody na zboczach, od nachylenia poszczególnych zboczy tej samej góry.

W konsekwencji stada napotykają często w ramach tego samego kwartału pastwiska całą gamę różnych środowisk i zbiorowisk roślinnych, od wapieniolubnych po acydofilne, od kserofilów po rośliny rosnące na glebach świeżych.

#### Czynniki ludzkie

Połączenie klimatu ze środowiskiem geologicznym sprawia, że przedmiotowy obszar posiada znaczny potencjał paszowy, który wpłynął na regionalną gospodarkę, opartą głównie na systemach rolnictwa ukierunkowanych na uprawę traw, hodowlę i przede wszystkim na produkcję mleka.

Na przestrzeni wieków ludzie stworzyli system rolniczo-pasterski oparty na okresie wypasu (co najmniej 5 miesięcy), z czego część odbywa się na łąkach położonych na dużych wysokościach, i okresie zimowym, przez który zwierzęta karmione są w szczególności sianem.

To górskie środowisko jest preferowanym miejscem występowania rasy alpejskiej, a w jej ramach populacji zwanej „kozami sabaudzkimi”, które ze względu na swoją odporność i mleczność szczególnie dobrze nadają się do wykorzystania potencjału trudnych środowisk i do produkcji serów.

W tym kontekście hodowla kóz przez długi czas była źródłem dochodów dla rodzin tego regionu i działalnością uzupełniającą do hodowli bydła. Produkty pochodzące z tej działalności (mleko, ser, mięso) były przeznaczane do spożycia w gospodarstwie domowym.

Z niektórych dokumentów wynika, że od XVIII wieku w regionie istniał ser o nazwie „Chevrotin”.

Najbardziej wiarygodnymi świadectwami są akty dotyczące dzierżawy (rodzaj najmu), w których bardzo często gospodarz (tzw. „alpagiste” - osoba użytkująca pastwiska) musiał uiszczać opłatę w postaci serów. Wśród tych serów systematycznie wymieniany jest „Chevrotin”.

Wiedza praktyczna serowarów przekazywana była z pokolenia na pokolenie (produkcja z mleka ciepłego, niezwłocznie po udoju lub przechowywanego nie więcej niż 14 h i w temperaturze nie niższej niż 10 °C, krótkie podgrzewanie w kadziach, wstępne dojrzewanie i mycie).

#### 5.2. Specyfika produktu

W rodzinie serów kozich „Chevrotin” odznacza się tym, że jest produkowany techniką opartą na szybkiej koagulacji i myciu skórki.

„Chevrotin” to ser z masy prasowanej niegotowanej, z mytą skorą, produkowany z mleka koziego pełnego i surowego pochodzącego wyłącznie z produkcji w gospodarstwie.

Skórka sera „Chevrotin” jest cienka, lekko różowawa i pokryta na całej lub części powierzchni delikatną białą „pianką”. Masa sera jest miękka i tłusta, może mieć twardszy środek oraz małe otwory. Barwę ma kremową, jest lekko słona, charakteryzuje się smakiem koziego mleka.

#### 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)

Obszar geograficzny położony jest w północnym alpejskim przedgórzu wapiennym i cechuje się znacznym poziomem opadów ze względu na bezpośredni wpływ prądów z zachodu. Ta wilgotność, połączona ze stosunkowo umiarkowaną wysokością, sprzyja rozwojowi użytków zielonych i lasów.

Techniki hodowli stad kóz nastawione na ekstensywne wykorzystywanie naturalnych zasobów sprzyjają różnorodności flory alpejskiej, co przejawia się w charakterystyce aromatycznej sera.

Bliskość różnych rodzajów hodowli (krów i kóz) na obszarze geograficznym może tłumaczyć fakt, że technologia stosowana w produkcji sera „Chevrotin” jest podobna do stosowanej w regionie technologii produkcji serów z mleka krowiego.

Produkcja sera „Chevrotin”, prowadzona wyłącznie w gospodarstwach, z mleka surowego i niemodyfikowanego przed zaprawieniem podpuszczką, umożliwia zachowanie autochtonicznej flory mleka, w szczególności bakterii mlekowych i bakterii powierzchniowych.

Wiedza praktyczna każdego producenta na każdym kluczowym etapie produkcji (produkcja z mleka ciepłego, niezwłocznie po udoju lub przechowywanego nie więcej niż 14 h i w temperaturze nie niższej niż 10 °C, krótkie podgrzewanie w kadziach, wstępne dojrzewanie i mycie) przyczynia się do wyrażenia cech fizyczno-chemicznych mleka (równowaga mineralna, utrzymanie zawartości tłuszczu) i uwytatnienia bakterii mlekowych obecnych w mleku.

Mikroflora, a w szczególności *Geotrichum candidum*, nadaje serowi „Chevrotin” nie tylko jego specyficzny wygląd, ale także w dużej mierze przyczynia się do kształtowania się masy. Ma zatem duży wpływ na jakość serów zarówno pod względem wyglądu zewnętrznego jak i struktury (miękka i tłusta) oraz zapachu. Jest to jedyny rodzaj bakterii występujący stale na powierzchni sera „Chevrotin” i jest odpowiedzialny za powstawanie charakterystycznej delikatnej białej „pianki”. Dzięki niewielkiej masie i małemu rozmiarowi sera okres dojrzewania jest krótki, a skórka cienka.

Kolejne pokolenia serowarów wyselekcjonowały, czasem w drodze doświadczeń, specyficzną mikroflorę dostosowaną zarówno do warunków mikroklimatycznych środowiska naturalnego jak i do technologii serowarskiej.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

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

---

---

<sup>(4)</sup> Zob. przypis 3.

**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 <sup>(1)</sup>.

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**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”.

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

<sup>(2)</sup> 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 skórki 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 <sup>(3)</sup>

„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

<sup>(3)</sup> 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](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Maca_Alcobaca_Nov2013.pdf)

---

(\*) Zob. przypis 3.





ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)  
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



**Urząd Publikacji Unii Europejskiej**  
2985 Luksemburg  
LUKSEMBURG

**PL**