



#### Obsah

#### IV Informácie

##### INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

###### **Európska komisia**

2014/C 468/01	Výmenný kurz eura .....	1
---------------	-------------------------	---

#### V Oznamy

##### INÉ AKTY

###### **Európska komisia**

2014/C 468/02	Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny .....	2
2014/C 468/03	Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny .....	10



## IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

30. decembra 2014

(2014/C 468/01)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,2160	CAD	Kanadský dolár	1,4132
JPY	Japonský jen	145,41	HKD	Hongkongský dolár	9,4340
DKK	Dánska koruna	7,4436	NZD	Novozélandský dolár	1,5536
GBP	Britská libra	0,78230	SGD	Singapurský dolár	1,6085
SEK	Švédská koruna	9,4746	KRW	Juhokórejský won	1 334,19
CHF	Švajčiarsky frank	1,2028	ZAR	Juhoafrický rand	14,1487
ISK	Islandská koruna		CNY	Čínsky juan	7,5442
NOK	Nórska koruna	9,0420	HRK	Chorvátska kuna	7,6598
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 099,67
CZK	Česká koruna	27,728	MYR	Malajzijský ringgit	4,2559
HUF	Maďarský forint	314,98	PHP	Filipínske peso	54,420
LTL	Litovský litas	3,45280	RUB	Ruský rubel'	69,1315
PLN	Poľský zlotý	4,3103	THB	Thajský baht	40,019
RON	Rumunský lei	4,4847	BRL	Brazílsky real	3,2394
TRY	Turecká líra	2,8587	MXN	Mexické peso	17,9293
AUD	Austrálsky dolár	1,4878	INR	Indická rupia	77,1686

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

## V

(Oznamy)

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2014/C 468/02)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ŽIADOSŤ O ZMEN

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006****o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(2)</sup>****ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9****„CHEVROTIN“****ES č.: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012****CHZO ( ) CHOP ( X )****1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné: balenie

**2. Druh zmeny (zmien)**

- Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena špecifikácie, ktorá si nevyžaduje zmenu uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nariadenie nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

### 3. Zmena (zmeny)

#### 3.1. Opis výrobku

Spresnil sa opis hmoty syra s cieľom lepšie charakterizovať výrobok.

Obsah tukov v sušine sa znížil: 40 % namiesto 45 %. Toto zníženie sa vysvetľuje konštatovanými odchýlkami obsahu tuku mlieka v závislosti od podmienok pasenia kôz. Keďže mlieko sa spracúva každý deň, príslušný obsah v syre môže byť značne premenlivý. Táto premenlivosť predtým nebola správne zohľadnená.

#### 3.2. Zemepisná oblasť

Do zemepisnej oblasti sa začlenila časť chotára obce Annecy le Vieux. Na základe žiadosti o začlenenie do oblasti predloženej prevádzkovateľom sa uplatnil súbor kritérií vymedzenia stanovený pre pôvodné vymedzenie zemepisnej oblasti. Časť chotára obce Annecy le Vieux spĺňajúca kritériá bola schválená komisiou odborníkov poverenou preskúmaním vymedzenia.

Vlastnosti opisujúce zemepisnú oblasť sa presunuli a preformulovali v kapitole Prvky odôvodňujúce spojenie so zemepisnou oblasťou.

#### 3.3. Dôkaz o pôvode

Spresnili sa povinnosti nahlasovania prevádzkovateľov. Tieto zmeny súvisia s reformou systému kontroly označení pôvodu zavedenou vyhláškou č. 2006-1547 zo 7. decembra 2006 o zhodnocovaní produktov poľnohospodárstva a lesného hospodárstva, potravín a morských produktov. Stanovila sa najmä identifikácia prevádzkovateľov s cieľom získať osvedčenie potvrdzujúce ich schopnosť plniť požiadavky špecifikácie označenia, o ktorého používanie sa uchádzajú, ako aj vyhlásenia potrebné na získanie prehľadu o výrobkoch určených na uvedenie na trh s označením pôvodu a na ich monitorovanie a vyhlásenia spojené s kŕmením zvierat.

Pridalo sa ustanovenie o kontrole výrobkov s cieľom overovať kvalitu na konci výrobného reťazca.

Spresnilo sa, že identifikačná značka umiestnená na syroch má okrúhly tvar.

#### 3.4. Spôsob výroby

##### Výroba mlieka

Vymedzenie stáda sa spresnilo na základe vnútroštátneho znenia pripojeného k predchádzajúcej zapísanej špecifikácii: „stádo“ je v zmysle tejto špecifikácie stádo kôz zložené z laktujúcich kôz, nelaktujúcich kôz, kozliat a capov.“

Opravila sa chyba v prepise tohto vnútroštátneho znenia, podiel 80 % zvierat plemena Alpine, pokiaľ ide o stádo a nielen kozy.

Doplnilo sa spresnenie o plemene používaných kôz. Keďže plemeno Alpine tvoria všetky fenotypy od „chamoisé“ po „pie noir“, ba až „noir“, cieľom zmeny je spresniť prevádzkovateľom použiteľné fenotypy. V bežnom jazyku sú tieto fenotypy, iné ako chamoisé, známe pod výrazom „Chèvres des Savoie“ (savojské kozy).

S cieľom uľahčiť kontrolu sa spresnil spôsob výpočtu stropu priemernej produkcie na laktujúcu kozu na základe vnútroštátneho znenia priloženého k predchádzajúcej zapísanej špecifikácii.

Pokiaľ ide o kŕmenie:

- Vymedzil sa pozitívny zoznam povolených krmív rastlinného pôvodu, surovín a kŕmnych doplnkových látok, ktoré sa môžu používať v zložení doplnkových krmív s cieľom vymedziť povahu krmív a uľahčiť kontrolu.
- Pridalo sa konkrétne spresnenie týkajúce sa krmív patriacich do kategórie krmív rastlinného pôvodu, a to zavedením sušeného krmiva do tejto kategórie. Lepšie sa tak vymedzili typy krmív podávaných kozám.
- Spresnili sa tiež úrovne maximálneho podielu doplnkových krmív a sušeného krmiva s cieľom vyhnúť sa najmä nahrádzaniu trávy týmito krmivami pri kŕmení kôz. Podiel doplnkových krmív pre laktujúce kozy sa tak obmedzil na 300 g na liter vyprodukovaného mlieka, a pokiaľ ide o sušené krmivo, podiel doplnkového krmiva a sušeného krmiva sa obmedzil na 500 g na liter vyprodukovaného mlieka.

- Spresnila sa možnosť sušeného krmiva s pôvodom mimo zemepisnej oblasti, aby sa uľahčila kontrola pôvodu všetkého krmiva.
- Zaviedli sa ustanovenia, ktorých cieľom je zakázať používanie geneticky modifikovaných krmív, ako aj zavádzanie transgénnych plodín v rámci poľnohospodárskych podnikov, aby sa zachovala súvislosť s územím.
- S cieľom zabezpečiť pre kozy kvalitné krmenie sa spresnilo, že všetky krmivá sa uchovávajú za podmienok, ktoré umožňujú zachovať ich celistvosť.

Spresnil sa spôsob rozhadzovania hnojiva na pozemkoch určených na produkciu krmiva pre kozy, lebo organické hnojivá sú schopné meniť zloženie flóry trávy, ich vymedzenie teda umožňuje udržať diverzifikovanú prírodnú flóru a zachovať súvislosť so zemepisnou oblasťou.

„Povolené sú len organické hnojivá pochádzajúce z oblasti označenia pôvodu Chevrotin, ku ktorým patrí kompost, hnoj, močovka, tekuté hnojivo (poľnohospodárskeho pôvodu), ako aj nepoľnohospodárske organické hnojivá, druh odpadového kalu (alebo vedľajšie produkty), zelený odpad.“

Pri každom rozhadzovaní nepoľnohospodárskeho organického hnojiva sa musia v každej jednej dávke (valník, cisterna atď.) analyticky sledovať choroboplodné zárodky, ťažké kovy a stopy organických zlúčenín stanovené v právnych predpisoch.

Rozhadzovanie organických hnojív nepoľnohospodárskeho pôvodu je povolené na pozemkoch poľnohospodárskeho podniku, no s okamžitým zahrabaním, a pri dodržaní platných právnych predpisov týkajúcich sa osobitných obmedzení (dátumy, chránené oblasti atď.) množstiev a pod.“

## Výroba

Operácie, ktoré sa musia uskutočniť v poľnohospodárskom podniku (výrobca mlieka), sa spresnili a premiestnili do bodu Výroba v kapitole Opis spôsobu výroby výrobku v špecifikácii.

Ustanovenie týkajúce sa výrobných zariadení syra „Chevrotin“ sa upravilo, aby sa objasnilo fungovanie zariadení používaných na výrobu ďalších výrobkov či mlieka iných živočíšnych druhov.

Odstránila sa veta „Toto jednoduché ochladenie mlieka tak umožňuje podporiť prirodzené kvasenie a zabrániť rozvoju psychotrofnej flóry“, lebo ide o informáciu, a nie kontrolný bod.

S cieľom uľahčiť kontrolu sa spresnilo, že poľnohospodársky podnik, ktorého všetko alebo časť vyrobeného mlieka sú určené na výrobu syra „Chevrotin“, dodržiava všetky podmienky výroby mlieka vymedzené v špecifikácii.

Predchádzajúca chyba v prepise vnútroštátneho textu sa opravila na základe vnútroštátneho znenia priloženého k predošlej zapísanej špecifikácii:

upravil sa rozsah teplôt syrenia (30 °C – 38 °C namiesto 32 °C – 36 °C počas syrenia, keďže tento rozsah sa zachováva počas trvania zrážania).

Uviedlo sa zloženie baktérií mliečného kvasenia s cieľom zabezpečiť, aby vybrané kultúry baktérií mliečného kvasenia spĺňali špecifické flóry a umožňovali prejavenie typických vlastností syra Chevrotin.

Upravilo sa vymedzenie plátna na tvarovanie. Môže byť z bavlny a nielen z ľanu. Ide o doplnenie pôvodného znenia, ktoré bolo obmedzené na ľan, pričom používanie bavlny sa takisto rozšírilo pre tento typ postupu.

## Zrenie

Pri zrení viac neplatí obmedzenie na používanie smrekových dosiek. Skupina totiž konštatovala, že po skončení fázy sušenia, ktoré sa povinne uskutočňuje na smrekových doskách, je možné používanie aj iných materiálov ako dreva. Práve počas tejto fázy drevo zohráva svoju úlohu vodného regulátora a podkladu pre flóru zrenia. Z praxe vyplynulo, že ďalšie druhy podkladu, s jednoduchším použitím, nenarúšajú vlastnosti syra, ak sa používajú v tejto fáze. Z pokusov uskutočnených rôznymi prevádzkovateľmi na iných podkladoch (mriežky) vyplýva zachovanie kvality (bez ťažkostí s prebytkom vody alebo s vnášaním flóry). Tieto podklady sú inertnejšie a preukázali užitočnosť pri odstraňovaní neželaných zárodkov pre kolektívne zariadenia na zrenie vďaka tomu, že sa ľahko čistia.

### 3.5. Označovanie

Povinnosť uvádzať na etikete poznámku „kontrolované označenie pôvodu“ (*appellation d'origine contrôlée*) sa zrušila a nahradila sa povinnosťou uvádzať symbol Európskej únie vzťahujúci sa na chránené označenie pôvodu na účely čitateľnosti a súčinnosti pri oznamovaní výrobkov zapísaných ako CHOP. Poznámku „chránené označenia pôvodu“ tiež možno uviesť na etikete.

Povinnosť uvádzať logo INAO sa zrušila po zmene vnútroštátnych právnych predpisov.

### 3.6. Vnútroštátne požiadavky

V súlade s uvedenou vnútroštátnou reformou systému kontroly označení pôvodu sa pripojila tabuľka s hlavnými bodmi, ktoré treba kontrolovať, a ich spôsob hodnotenia.

### 3.7. Iné zmeny

Balenie

Spôsob balenia sa nezmenil (celý syr zabalený do samostatného obalu, ktorý zahŕňa najmä tenkú smrekovú doštičku). Zmena sa týka času, keď možno pristúpiť k baleniu syrov (od 15. dňa zrenia, a nie „od ukončenia zrenia“, ako je uvedené v kapitole 2 zapísanej špecifikácie).

Tento postup umožňuje zabezpečiť celistvosť výrobku na konci zrenia. Jeho vplyv na textúru je pozitívny, keďže obal pôsobí ako „mikropivnica“, a tak sa zúčastňuje na dosahovaní mäkkejšej textúry, pričom zabraňuje, aby sa syry vysušili, a podporuje proteolýzu. Tento postup takisto umožňuje vyriešiť objavené nedostatky (napr. prítomnosť čiernych škvŕn, ktoré sa môžu vyskytnúť na konci zrenia na syroch položených priamo na doske z dreva alebo mriežke) alebo narušenie kôry (trhlina, zmena tvaru).

JEDNOTNÝ DOKUMEN

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(1)</sup>

„CHEVROTIN“

ES č.: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

CHZO ( ) CHOP ( X )

#### 1. Názov

„Chevrotin“.

#### 2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko.

#### 3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

##### 3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3. Syry.

##### 3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Syr „Chevrotin“ sa vyrába výhradne zo surového plnotučného kozieho mlieka, má valcovitý tvar s priemerom 9 – 12 cm a výškou 3 – 4,5 cm a hmotnosť 250 – 350 g.

Je to syr s lisovanou, tepelne neupravenou hmotou, umytou kôrou, celkovo alebo čiastočne pokrytou po dozretí tenkým bielym povlakom tvoreným najmä plesňou rodu *Geotrichum*, obsahuje minimálne 40 g tuku na 100 g syra po úplnom vysušení a obsah sušiny musí byť najmenej 45 g na 100 g syra.

„Chevrotin“ sa balí do samostatného obalu, ktorého súčasťou je najmä tenká smreková doštička.

„Chevrotin“ sa balí v podobe syra vcelku.

Hmota je poddajná a vláčna, v strede môže byť tvrdšia, s malými otvormi. Má smotanovú farbu, je jemne slaná a má chuť kozieho mlieka.

<sup>(1)</sup> Nariadenie nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

### 3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Mlieko používané na výrobu syra „Chevrotin“ sa získava zo stád tvorených minimálne 80 % zvierat plemena Alpine zahŕňajúcich zvieratá patriace do populácie „Chèvres des Savoie“ zapísanej chovateľským ústavom v rámci programu zachovania kozích plemien.

### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Kŕmenie rastlinným krmivom sa zabezpečuje spásanou trávou a senom.

Základom tohto kŕmenia je najmenej počas piatich mesiacov spásanie rastlinného krmiva kozami v oblasti výroby.

Chovateľ má k dispozícii minimálnu plochu 1 000 m<sup>2</sup> pastvín na jednu kozu.

Na kŕmenie každého stáda sú povolené len krmivá uvedené v tomto zozname:

- jediným povoleným objemovým krmivom je spásané rastlinné krmivo a seno z prírodných lúk a umelých lúk s trávami a strukovinami uskladnené za vhodných podmienok,
- sušené krmivá: sušené repné rezky a sušená lucerna,
- tieto suroviny používané v zložení doplnkových krmív: všetky obilniny a ich otruby, melasa ako spojivo, celý alebo drvený hrach, bôb obyčajný, vľčí bôb, sója, slnečnicové pokrutiny, kopra, ľan, palma, repka olejná, sója, bavlna, zemiaky, tuky rastlinného pôvodu, všetky minerály, makroprvky, srvátka z poľnohospodárskeho podniku skladovaná za vhodných podmienok s cieľom vyhnúť sa kontaminácii choroboplodnými zárodkami. Jedinými povolenými kŕmivými doplnkovými látkami sú oligoprvky a vitamíny.

Krmivá vyprodukované v oblasti predstavujú najmenej 70 % všetkého krmiva dobytká rastlinného pôvodu vyjadreného v sušine. Podiel doplnkového krmiva pre laktujúce kozy je obmedzený na 300 g na liter vyprodukovaného mlieka.

V prípade podávania sušeného krmiva je podiel doplnkového krmiva a sušeného krmiva obmedzený na 500 g na liter vyprodukovaného mlieka.

Vo výžive zvierat sa povoľujú len rastlinné krmivá, vedľajšie produkty a doplnkové krmivá, ktoré pochádzajú z netransgénnych produktov.

Zavádzanie transgénnych plodín je zakázané na všetkých pozemkoch poľnohospodárskeho podniku produkujúceho mlieko určené na spracovanie v rámci označenia pôvodu „Chevrotin“. Tento zákaz sa vzťahuje na všetky rastlinné druhy, ktoré môžu slúžiť ako krmivo pre zvieratá poľnohospodárskeho podniku, a všetky druhy plodín, ktorými by sa mohli kontaminovať. Tolerovaný prah je v súlade s platnými právnymi predpismi a vzťahuje sa na každú zložku krmiva.

### 3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Výroba mlieka, výroba a zrenie syrov sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

### 3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

S cieľom zabezpečiť ochranu syra a zachovať jeho základné vlastnosti, pokiaľ ide o kôru, textúru hmoty a intenzitu vône, „Chevrotin“ sa balí v podobe syra vcelku. Súčasťou tohto balenia do prispôbeného obalu je doštička zo smrekového dreva aspoň na jednej strane syra. Balenie sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti.

### 3.7. Špecifické pravidlá označovania

Každý syr s označením pôvodu „Chevrotin“ sa uvádza na trh s jednotlivým označením s uvedením názvu označenia pôvodu.

Názov označenia pôvodu je napísaný písmenami, ktorých veľkosť zodpovedá najmenej 20 % veľkosti všetkých ostatných písmen uvedených na etikete.

Okrúhly kazeínový štítok priesvitnej farby obsahuje názov označenia pôvodu a identifikačné číslo výrobcu. Pripája sa počas výroby na jednu stranu syra.

Na označení sa musí nachádzať symbol Európskej únie „CHOP“. Takisto sa na ňom môže uviesť „chránené označenie pôvodu“.



#### 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Departmán Horné Savojsko

Obce úplne zahrnuté do danej oblasti:

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.

Obce čiastočne zahrnuté do danej oblasti:

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

Departmán Savojsko

Obce úplne zahrnuté do danej oblasti:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-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.

Obce čiastočne zahrnuté do danej oblasti:

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. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

##### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory

Územie zemepisnej oblasti zahŕňa hornatú časť departmánu Horné Savojsko, ktorú tvoria tri horské masívy Chablais, Mont Blanc a Aravis, a horský masív Bauges v departmáne Savojsko. Vyznačuje sa:

- studenou a vlhkou klímou (ročný úhrn zrážok viac než 1 200 mm, a najmä letný úhrn zrážok viac než 60 mm),
- prítomnosťou horského bioklimatického stupňa na celom území oblasti,
- prítomnosťou tvrdých vápencových vrstiev v krajine, ktoré okrem iného určujú vápenaté pôdy na lúkach,
- lúčnym rastlinstvom s prevládajúcimi druhmi prispôbenými vlastnostiam tohto horského stupňa.

Zemepisná oblasť označenia sa líši selektívnymi klimatickými podmienkami a rozmanitosťou biotopov. Flóra a rastlinné druhy sú tak originálne a diverzifikované.

Jedinečnosť flóry sa prejavuje výrazným podielom (v nižšej nadmorskej výške, od horského stupňa), potom prevahou (nad 1 500 m) špecifických druhov (medzi častými lúčnymi trávami nájdeme: *Poa alpina*, *Festuca violacea*), ba až rodov a čeľadí, ktoré sú málo zastúpené na susedných nížinách (napríklad horcovité).

Horské lúky nachádzajúce sa v oblasti výroby „Chevrotin“ sa odlišujú z hľadiska rastlinstva zriedkavosťou určitých tráv dominantných na nížine s intenzívnymi podmienkami, najmä *Lolium perenne* (vplyv nadmorskej výšky), a súvisiacou hojnosťou určitých špecifických dvojklíčnolistových rastlín ako *Géranium silvaticum* či *Chaerophyllum hirsutum*.

Maximum diverzity vidieť na pastvinách vo vyšších polohách najmä z dôvodu kontrastu s pôdnym krytom. Pôdy sú rôznorodé v závislosti od dĺžky trvania snehovej pokrývky, od miestneho podložia, od smeru toku a obehu vody na svahoch, od uhla sklonu skál, z jedného svahu na druhý v rámci toho istého pohoria.

V dôsledku toho sa stáda často stretávajú v tej istej časti pastviny s celou škálou typov prostredia a rastlinných spoločstiev, od vápnomilných pastvín po acidofilné, od xerofytov po vodomilné.

#### Ludské faktory

Vďaka klimatickým podmienkam a geologickému prostrediu má táto oblasť veľký potenciál ako zdroj krmív, ktorý podmienil vznik regionálnej ekonomiky založenej predovšetkým na poľnohospodárskych systémoch zameraných na využívanie trávy, chov, a najmä produkciu mlieka.

V priebehu storočí ľudia zaviedli poľnohospodársko-pastiersky systém založený na období pasenia (najmenej päť mesiacov), ktorého časť sa uskutočňuje na vysokohorských lúkach, a zimnom období, počas ktorého sa zvieratá kŕmia najmä senom.

Toto horské prostredie je vhodné pre plemeno Alpine, ktorého populácia tzv. Chèvres des Savoie (savojské kozy) je osobitne dobre prispôbena vďaka jej odolnosti a kvalite mlieka na zhodnocovanie náročného prostredia a spracovanie jej mlieka na syr.

V tejto súvislosti bol chov kôz dlhý čas zdrojom príjmu pre rodiny v tejto oblasti a bol doplnkom k príjmu z chovu hovädzieho dobytku. Výsledné výrobky tohto chovu (mlieko, syr, mäso) boli určené na vlastnú spotrebu rodín.

V niektorých písomnostiach z 18. storočia aj neskoršieho obdobia sa v tejto oblasti spomína existencia syra s názvom „Chevrotin“.

Najvýznamnejšími svedectvami sú tzv. listiny o prenájme, v ktorých poľnohospodár (vysokohorský pastier) musel veľmi často platiť poplatok v podobe syra. Pravidelne sa medzi nimi objavuje „Chevrotin“.

Syrárske znalosti sa odovzdávali z generácie na generáciu (výroba s teplým mliekom hneď po nadojení alebo s odkladom najviac 14 hodín a pri minimálnej teplote 10 °C, slabé zohrievanie v kadi, predbežné zrenie a umývanie).

#### 5.2. Špecifickosť výrobku

V rámci kozích syrov sa „Chevrotin“ vyznačuje tým, že sa vyrába technológiou rýchleho zrážania, a umývanou kôrou.

„Chevrotin“ je syr s lisovanou, tepelne neupravovanou hmotou, má umývanú kôru, získava sa z plnotučného a surového kozieho mlieka a pochádza výhradne z farmárskej výroby.

Kôra syra „Chevrotin“ je tenká, je jemne ružová a pokrytá celkovo alebo čiastočne tenkým bielym povlakom. Hmota je poddajná a vláčna, v strede môže byť tvrdšia, s malými otvormi. Má smotanovú farbu, je jemne slaná a má chuť kozieho mlieka.

#### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Zemepisná oblasť sa nachádza v severnej časti vápencových Predálp a vyznačuje sa významným úhrnom zrážok z dôvodu priameho vystavenia západnému prúdeniu. Táto vlhkosť a pomerne mierna nadmorská výška podporujú rozvoj pastvín a lesa.

Spôsoby vedenia stád kôz zamerané na extenzívne využívanie prírodných zdrojov podporujú rozmanitosť alpskeho rastlinstva, ktoré sa prejavuje v aromatických vlastnostiach tohto syra.

Blízkosť chovov (hovädzieho dobytku a kôz) v zemepisnej oblasti by mohla vysvetliť skutočnosť, že technológia používaná na výrobu syra „Chevrotin“ je podobná výrobe syrov z kravského mlieka v tejto oblasti.

Výroba syra „Chevrotin“, výhradne farmárska, zo surového mlieka, ktoré sa neupravuje pred syrením, umožňuje zachovať pôvodnú flóru mlieka, najmä mliečnu a povrchovú flóru.

Znalosti a skúsenosti každého výrobcu týkajúce sa každého kľúčového kroku výroby (výroba s teplým mliekom hneď po nadojení alebo s odkladom najviac 14 hodín a pri minimálnej teplote 10 °C, slabé zohrievanie v kadi, predbežné zrenie a umývanie) sa potom podieľajú na prejavení fyzikálno-chemických vlastností mlieka (minerálna rovnováha, zachovanie tukov) a prejavení mliečnej flóry prítomnej v mlieku.

Mikroflóra, a najmä pleseň *Geotrichum candidum*, dodáva syru „Chevrotin“ nielen osobitný vzhľad, ale do veľkej miery sa zúčastňuje na rozvoji hmoty. Má teda výrazný vplyv na kvalitu syrov z hľadiska vonkajšieho vzhľadu, ako aj textúry (poddajná a vláčna) a vône a príchute. Je jedinou trvalou flórou na povrchu syra „Chevrotin“ a je zodpovedná za jemný biely „kvet“, ktorý je preň typický. Nízka hmotnosť a malá veľkosť syra sa prejavujú krátkym zrením a tenkou kôrou.

Postupné generácie prevádzkovateľov vyberali, niekedy na základe skúseností, špecifickú mikroflóru prispôbenú jednak mikroklimatickým podmienkam prírodného prostredia a jednak syrárskej technológii.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 (\*)]

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

---

---

(\*) Pozri poznámku pod čiarou č. 3.

**Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2014/C 468/03)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ŽIADOSŤ O ZMENU

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(2)</sup>**

**ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9**

**„MAÇÃ DE ALCOBAÇA“**

**ES č.: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011**

**CHZO ( X ) CHOP ( )**

**1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné [uved'te]

**2. Druh zmeny (zmien)**

- Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena špecifikácie, ktorá si nevyžaduje zmenu uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

**3. Zmena (zmeny):**

**3.1. Opis výrobku**

Boli vykonané zmeny v zozname skupín odrôd jablák, na ktoré sa vzťahuje CHZO, ktorý teraz zahŕňa skupinu Pink, ktorá v opísanej pôde a klimatických podmienkach produkuje ovocie s vlastnosťami stanovenými pre „Maçã de Alcobaca“.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nariadenie nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Rovnako ako ostatné skupiny odrôd, na ktoré sa vzťahuje špecifikácia, jablká zo skupiny Pink pestované vo vymedzenej zemepisnej oblasti majú takisto špecifickú arómu a sladkokyslú chuť, ktorou sa odlišujú od ostatných jabĺk.

Práve vďaka tejto rovnováhe sú jablká „Maçã de Alcobaça“ vrátane jabĺk zo skupiny Pink chrumkavejšie a šťavnatejšie. Je to vďaka špecifickým teplotným podmienkam a vlhkosti, ktoré vyplývajú z blízkosti mora, a prírodnej bariéry tvorenej horským systémom Aire-Candeeiros-Montejunto, ktorý sa tiahne zo severu na juh rovnobežne s pobrežím.

Skupina Pink má ďalšie špecifické kvality a organoleptické vlastnosti, ktoré sa takisto dajú pripísať konkrétnym environmentálnym podmienkam v danej zemepisnej oblasti. Patrí medzi ne veľmi pevná a chrumková dužina, veľmi výrazná tmavoružová farba, intenzívna aróma, viditeľné rozptýlené bodky na šupke a výrazná hrdzavosť v stopkovej jamke.

Odrody zo skupiny Pink sa dobre prispôbili danej zemepisnej oblasti a majú dobrú rodivosť.

Okrem celého, čerstvého ovocia sa teraz s ohľadom na nové požiadavky zákazníkov môže produkt predávať buď vcelku, so šupkou, alebo olúpaný, alebo nakrájaný na kúsky, so šupkou alebo olúpaný. Lúpanie a krájanie sa vykonáva fyzickými prostriedkami.

### 3.2. Zemepisná oblasť

Bola rozšírená tak, aby zahŕňala obce Peniche, Lourinhã, Torres Vedras, Bombarral, Cadaval, Rio Maior, Marinha Grande, Batalha a Leiria, pretože:

- pôdne a klimatické podmienky v oblasti historicky známej ako Coutos de Alcobaça sú podobné tým, ktoré sa zistili na teraz vymedzenom a navrhovanom území,
- jablonoňové sady majú rovnaké vlastnosti ako už existujúce,
- produkované jablká majú znaky kvality, ktoré spĺňajú špecifické požiadavky stanovené v špecifikácii pre „Maçã de Alcobaça“ – CHZO.

Hlavné chemické a organoleptické rozdiely, ktoré charakterizujú jablká „Maçã de Alcobaça“, vyplývajú zo špecifických environmentálnych podmienok v zemepisnej oblasti, kde sa pestujú, ktoré sú ovplyvnené blízkosťou mora a prírodnou bariérou tvorenou horským systémom Aire-Candeeiros-Montejunto, ktorý sa tiahne zo severu na juh rovnobežne s pobrežím.

Hrebene pohorí Aire, Candeeiros a Montejunto tvoria viditeľnú líniu hôr, ktorá sa tiahne takmer rovnobežne s pobrežím a oddeľuje oblasť produkcie „Maçã de Alcobaça“ od všetkých susediacich zemepisných oblastí.

Hydrológia sa takisto líši, pretože prakticky všetky rieky a potoky v zemepisnej oblasti prúdia smerom k moru. Na severe prúdia smerom k povodiu rieky Mondego, zatiaľ čo na východe prúdia smerom k povodiu rieky Tajo.

Pokiaľ ide o geológiu, zemepisná oblasť „Maçã de Alcobaça“ sa tiahne popri pozdĺžnej zlomovej línii od severu k juhu (ktorá nadväzuje na líniu hrebeňa), kde prevažujú jurské formácie.

V žiadnej inej oblasti Portugalska sa orografia a vplyv Atlantiku nespájajú takým spôsobom, ktorý by vytvoril prostredie, akým je to, ktoré sa nachádza v zemepisnej oblasti vymedzenej pre „Maçã de Alcobaça“.

Blízkosť mora, horská bariéra, mraky, hmla, ranné hmly, nočná rosa, slnečný svit, vlhký vzduch a pôda sa tu spájajú jedinečným spôsobom, a to tak vo vzťahu k celej krajine, ako vo vzťahu k príľahlým oblastiam. Práve kombinácia všetkých týchto faktorov, nielen jeden faktor alebo niektoré z nich, tvorí CHZO „Maçã de Alcobaça“, ktorého osobité vlastnosti sú dobre známe.

### 3.3. Označovanie

Bez ohľadu na komerčnú prezentáciu produktu sa na etikete musia vždy nachádzať slová „Maçã de Alcobaça – IGP“ alebo „Indicação Geográfica Protegida“ a logo „Maçã de Alcobaça“.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(<sup>1</sup>)</sup>

„MAÇÃ DE ALCOBAÇA“

ES č.: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Názov**

„Maçã de Alcobaça“.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Portugalsko.

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované.

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Ak sa ovocie zo skupín Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta a Pink produkuje vo vymedzenej zemepisnej oblasti, je veľmi pevné a chrumkavé a má vysoký obsah cukru a kyseliny, vďaka čomu má sladkokyslastú chuť a intenzívnu arómu.

Zo štúdie výživových a funkčných vlastností odrôd „Maçã de Alcobaça“ (tabuľka 1 – Almeida a Pintado, 2008) vyplýva, že jablká majú vysokú priemernú hodnotu celkového obsahu kyselín. Je to zásadné pre rovnováhu cukru a kyseliny, vďaka ktorej majú jablká „Maçã de Alcobaça“ špecifickú arómu a sladkokyslastú chuť, ktorou sa odlišujú od ostatných jabĺk.

Tabuľka 1

**Obsah rozpustných pevných látok a titračná kyslosť analyzovaných kultivarov jabĺk**

Priemerný rozsah hodnôt pre odrody jabĺk	Rozpustné pevné látky (g/100 g)	Titračná kyslosť (g jablčnanu/100 g)
		10,2 – 15,3

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

Jablká majú takisto ďalšie kvalitné a organoleptické vlastnosti, ktoré sa považujú za špecifické a môžu byť pripísané konkrétnym environmentálnym podmienkam v oblasti produkcie. Patrí medzi ne veľmi pevná, chrumkavá dužina, tmavočervená farba červených a dvojfarebných druhov ovocia, intenzívna aróma, viditeľné rozptýlené bodky na šupke a výrazná hrdzavosť v stopkovej jamke.

Jablká „Maçã de Alcobaça“ sa môžu uvádzať na trh:

- a) vcelku, so šupkou alebo olúpané a
- b) nakrájané na kúsky, so šupkou alebo olúpané.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Neuplatňuje sa.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

Neuplatňuje sa.

<sup>(1)</sup> Nariadenie nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

### 3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Všetky kroky produkcie „Maçã de Alcobaça“, od výsadby jablonoých sadov až po zber ovocia, sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

### 3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Jablká sa zberajú v takej fáze zrelosti, ktorá umožňuje, aby ich zrenie mohlo ďalej pokračovať a aby sa mohli v chladnom prostredí za vhodných podmienok skladovať. Nie všetky jablká sa balia ihneď po zbere a dodaní do skladov/baliarní. Všetky operácie a záznamy, ktoré umožňujú vysledovateľnosť späť k zdroju, sa kontrolujú.

Pri ostatných spôsoboch obchodnej úpravy musia byť splnené všetky povinné požiadavky na nespracované jablká okrem veľkosti a triedy.

Umývaním, krájaním a balením sa nesmú meniť vlastnosti nespracovaných jablák „Maçã de Alcobaça“ a dávky lúpáných alebo krájaných jablák, ktoré nespĺňajú stanovené požiadavky, sú zamietnuté. Jablká sa umývajú celé a nekrájané, aby sa tým nezmenili vlastnosti nespracovaného produktu.

Na zníženie oxidácie musí lúpanie, krájanie a balenie prebiehať v chladnom prostredí. Jablká musia byť balené do nepriepustného obalu zo špeciálnej fólie, ktorý zabraňuje výmene plynov s vonkajším prostredím, a vnútri sa potom vytvorí zmenená atmosféra, t. j. s nízkym obsahom kyslíka. Produkt sa potom musí pripraviť na predaj, uskladňovať a prevážať v chladnom prostredí.

### 3.7. Špecifické pravidlá označovania

Okrem povinného textu vyžadovaného podľa zákona sa na obale musia uviesť aj:

- a) slová „Maçã de Alcobaça – IGP“ alebo „Indicação Geográfica Protegida“;
- b) logo „Maçã de Alcobaça“ zobrazené ďalej:



## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Administratívne vymedzená zemepisná oblasť pozostáva z obcí Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior a Torres Vedras.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Oblasť produkcie „Maçã de Alcobaça“ sa nachádza približne medzi pohorím Serra dos Candeeiros a morom, čo vytvára veľmi špecifickú mikroklimu. Mikroklima spolu s vhodnou pôdou vytvárajú podmienky, ktoré sú ideálne na pestovanie jablák vysokej organoleptickej kvality a so špecifickými vlastnosťami, ktorými sa odlišujú od jablák pestovaných v iných regiónoch.

Fyzická geografia oblasti je rôznorodá, takže práve špecifickou mikroklimou sa dá vysvetliť, prečo tu majú tieto odrody jablák iné vlastnosti. Keďže oblasť sa nachádza v blízkosti Atlantiku, teploty sú stále; priemerná denná teplota je okolo 15 °C. Úhrn zrážok sa pohybuje od ročného priemeru 600 mm do 900 mm v blízkosti pohoria Serra dos Candeeiros v kraji Alcobaça. Vlhkosť vzduchu je ovplyvnená blízkosťou mora a prevládajúcimi severnými a severozápadnými vetrami, pričom priemerná ročná hodnota sa pohybuje okolo 80 %. Slnčný svit, hoci zmiernený stredomorským vplyvom, je ovplyvnený oblačnosťou a v priemere sa pohybuje od 2 400 do 2 500 hodín.

Veľmi špecifickou mikroklimou oblasti sa dá vysvetliť, prečo tu tieto odrody jablák tak dobre rastú a prečo majú iné vlastnosti.

## 5.2. Špecifickosť výrobku

Opísané odrody jablák, pestované vo vymedzenej zemepisnej oblasti, sú veľmi pevné a chrumkavé a majú vysoký obsah cukru a kyselín, ktorý im dodáva špecifickú sladkokyslú chuť a intenzívnu arómu.

V porovnaní s referenčnými hodnotami jablák stanovenými v tabuľkách zverejnených inštitútom Instituto Ricardo Jorge (tabuľka 2 – INSA, 2006) sa podľa priemerných hodnôt výživových a funkčných vlastností odrôd „Maçã de Alcobaça“ zistených v štúdiu (tabuľka 1 – Almeida a Pintado, 2008) preukázal výrazný rozdiel v celkovom obsahu kyselín (takmer dvojnásobný).

Tabuľka 2

### Nutričné zloženie jablák

Jablká	Energetická hodnota (kcal/100 g)	Voda (g/100 g)	Vláknina (g/100 g)	Sacharidy (g/100 g)	Organické kyseliny (g/100 g)	Bielkoviny (g/100 g)	Tuky (g/100 g)	Popol (g/100 g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Zdroj: INSA (2006).

V štúdiu s názvom *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça* možno okrem iného nájsť nutričné zloženie jablák „Maçã de Alcobaça“ (tabuľka 3). Z údajov uvedených v tabuľke 3 vyplýva, že priemerné hodnoty sacharidov a bielkovín v jablkách „Maçã de Alcobaça“ sú vyššie než hodnoty vo väčšine ostatných jablák uvedených v tabuľke *Tabela da Composição de Alimentos* uverejnenej inštitútom Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (tabuľka 1 – INSA, 2006).

Tabuľka 3

### Nutričné zloženie určitých odrôd jablák „Maçã de Alcobaça“. Hodnoty sú uvedené pre hmotnosť jedlej časti (šupka a dužina) čerstvého ovocia

Priemerná hodnota	Energetická hodnota (kcal/100 g)	Voda (g/100 g)	Vláknina (g/100 g)	Sacharidy (g/100 g)	Bielkoviny (g/100 g)	Tuky (g/100 g)	Popol (g/100 g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

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

## 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Bez ohľadu na genetické (Iglesias *et al.*, 2008; 2012) a ekofyziologické (Gonzalez-Talice *et al.*, 2013) faktory, ktoré ovplyvňujú kvalitu a organoleptické vlastnosti jablák „Maçã de Alcobaça“, najmä pokiaľ ide o farbu a arómu, nemožno prehliadať dôležitosť environmentálnych podmienok, najmä teploty a vlhkosti.

Konkrétne teplotné a vlhkosťné podmienky spôsobené blízkosťou mora a horského systému Aire-Candeeiros-Montejunto, ktorý sa tiahne od severu na juh rovnobežne s pobrežím, určujú nutričné zloženie jablák „Maçã de Alcobaça“, ktoré sú tak chrumkavejšie a šťavnatejšie a odlišujú sa od iných jablák.

Jablká však získali označenie CHZO nielen pre svoje výrazné kvality, ale aj pre svoju prestížnu povesť, ktorej sa na trhu tešia už stovky rokov.

Oblasť produkcie „Maçã de Alcobaça“ zodpovedá oblasti historicky známej ako Coutos de Alcobaça. Tá bola pôvodne vymedzená v 12. a 13. storočí z politických dôvodov a dôkazy potvrdzujú, že v skutočnosti sa tiahla ďalej na juh.

Krajinu, ktorá bola vhodná pre poľnohospodárstvo a ktorá zodpovedá oblasti, kde sa dnes pestujú tieto jablká, tak prevzali mnísi.

Pestovanie ovocia, najmä jablák, sa stalo dôležitou činnosťou. V čase, keď bolo málo sladkostí, sa jablká jedli ako dezert na záver skvelého jedla. Podľa M. Vieira Natividade „sa mnísi starali o svoje ovocné stromy s veľkou pozornosťou“.



Jablká pestované v regióne Alcobaca začali byť známe pre svoje organoleptické vlastnosti: „Mali vlastnosti, vďaka ktorým vynikali: postupný prechod od sladkej po kyslú chuť naprieč dlhým zoznamom odrôd; nádherná vôňa, krásne živé farby...“ (Natividade, M. V.; 1912 – *Frutas d'Alcobaca*).

M. Vieira Natividade tiež napísal: „... bolo tam toľko jabloňových sádov, že v regióne Alcobaca dodnes ovocie znamená jablko a sad znamená jablkový sad.“

#### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 <sup>(4)</sup>]

[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)

---

<sup>(4)</sup> Pozri poznámku pod čiarou č. 3.





ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)  
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURSKO

SK