

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2023/C 255/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Manteiga dos Açores“**EU št.: PDO-PT-02645 — 21. oktober 2020****ZOP (X) ZGO ()****1. Ime**

„Manteiga dos Açores“

2. Država članica

Portugalska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1. Vrsta proizvoda**

Skupina 1.5 Olja in masti (maslo, margarina, olje itn.)

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Manteiga dos Açores“ je maslo, izdelano izključno iz pasterizirane smetane iz surovega kravjega mleka z dodano soljo ali brez nje. Če se sol doda, je največja količina 2 g/100 g proizvoda.

Uporaba rekonstituiranega mleka ali smetane ni dovoljena.

„Manteiga dos Açores“:

- ne vsebuje mlečnokislinskih kultur, barvil ali konzervansov,
- vsebuje ≥ 5 mg KOH/g betakarotena (izmerjeno z visokoločljivostno tekočinsko kromatografijo), zaradi česar je rumene do svetlo rumene barve,
- ima intenziven, svež, mlečen okus in vonj,
- vsebuje med 81 % in 86 % maščobe,
- ima enakomerno, gladko in gosto teksturo, zaradi katere je dobro mazavo.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Krave molznice so običajno rejene na prostem, z dostopom do paše skozi vse leto in prehrano, ki temelji na sveži travi in konzervirani krmi, pridelani na geografskem območju.

Ker prehranskih potreb krav molznic ni mogoče vedno zadovoljiti z razpoložljivimi pašnimi površinami, ki so običajno majhna z veliko gostoto živali, se jim občasno daje dopolnilna krma, in sicer energijska in beljakovinska krmna mešanica ter posušena trava, zlasti kadar slabe vremenske razmere povzročajo pomanjkanje hrane.

Dopolnilna krma z območij zunaj Azorskega otočja ne sme presegati 50 odstotkov suhe snovi v celotni letni prehrani živali. To zagotavlja, da krma, ki izvira zunaj tega območja, ne vpliva na povezavo z geografskim območjem, saj imajo živali celo leto dostop do paše.

Najpogostejše najdene rastlinske vrste na azorskih pašnikih so stročnice in trave, vključno s trpežno ljulko (*Lolium perenne*), mnogocvetno ljulko (*Lolium multiflorum*), plazečo deteljo (*Trifolium repens*), črno deteljo (*Trifolium pratense*) in navadno pasjo travo (*Dactylis glomerata*).

Silaža iz zelene koruze in trave iz različnih vrst pašnikov se proizvaja na geografskem območju.

Surovina za proizvodnjo masla „Manteiga dos Açores“ je pasterizirana smetana iz surovega kravjega mleka, ki so ga pridelale samo in izključno krave, ki so se pasle na azorskih pašnikih. Uporaba rekonstituiranega mleka ali smetane ni dovoljena.

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvodnja mleka in masla „Manteiga dos Açores“ mora potekati na geografskem območju.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pakiranje mora potekati na geografskem območju porekla, tj. v obratih na Azorskem otočju, saj je zaradi narave proizvoda to zelo občutljiv postopek; zlasti obstaja nevarnost oksidacije, če proizvod ni hitro pakiran.

Poleg tega so Azori otoška regija, ki je oddaljena od potrošniških trgov, kar vpliva na način prevoza.

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pri označevanju je treba navesti „Manteiga dos Açores – DOP“ (ZOP) ali „Manteiga dos Açores – Denominação de Origem Protegida“ (zaščitena označba porekla).

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

„Manteiga dos Açores“ se proizvaja in pakira na Azorskem otočju, ki ga sestavlja devet severnoatlantskih otokov.

Dopolnilna krma z območij zunaj Azorskega otočja ne sme presegati 50 odstotkov suhe snovi v celotni letni prehrani živali. To zagotavlja, da krma, ki izvira zunaj tega območja, ne vpliva na povezavo z geografskim območjem, saj imajo živali celo leto dostop do paše.

5. Povezava z geografskim območjem

Zaradi geografske lege sredi severnega Atlantika in vpliva azorskih anticiklonov ima Azorsko otočje zmerno oceansko podnebje, za katerega so značilne:

- blage temperature z majhnimi temperaturnimi nihanji, ki ne presegajo 10 °C, pri čemer je povprečna temperatura zraka pozimi okoli 14 °C in poleti okoli 23 °C,
- visoka relativna vlažnost zraka 70–75 % poleti in nad 80 % pozimi,
- enakomerno razporejene padavine skozi vse leto, katerih količina se giblje od 748 mm letno na otoku Santa Maria na vzhodu do 1 479 mm letno na otoku Flores na zahodu.

Azori ležijo severneje od drugih makaronezijskih otočij, zato niso pod neposrednim vplivom tropskega kroženja niti polarnih tokov. Sezonske spremembe podnebja na otokih so odvisne od položaja, intenzivnosti, smeri in razvoja azorskega anticiklona. Ta se poleti premika proti severu in potiska polarno fronto na višje zemljepisne širine, pozimi pa se zadržuje na jugu otočja, zaradi česar se tudi polarna fronta premakne proti jugu.

Blažilni učinek okoliškega oceana prav tako pojasnjuje stalne temperature in veliko vlažnost, ki je značilna za podnebje na Azorih.

Tla na otočju so iz ilovice, peščene ilovice in glinaste ilovice ter bogata z organskimi snovmi in kalijem.

Tla in podnebje Azorov tako naravno ustvarjajo razmere, ki so izjemno primerne za rast trave, kar pomeni, da se živina lahko pase celo leto.

Prosta paša krav, tj. da se večino leta prehranjujejo predvsem s svežo travo, daje surovini fizikalne, kemične in senzorične lastnosti, ki se prenašajo skozi predelovalno verigo.

Posebnost masla „Manteiga dos Açores“ izhaja iz tega, da se proizvaja izključno iz smetane iz surovega kravjega mleka, proizvedenega na Azorih, brez dodajanja mlečnokislinskih kultur, barvil ali konzervansov. To mu daje značilnosti, opisane v točki 3.2, in sicer rumeno do svetlo rumeno barvo ter intenziven, svež, mlečen okus in vonj.

Visoka vsebnost betakarotena daje maslu naravno intenzivnejšo barvo brez uporabe barvil in je posledica običajne pašne prehrane živali.

Pri maslu „Manteiga dos Açores“ torej obstaja jasna povezava med surovino (mlekom), okoljem in tradicionalnimi načini živinoreje (zlasti trajna paša skozi vse leto), ki se je uveljavila in ukoreninila pred več kot dvema stoletjema.

Proizvajalci so lahko sčasoma združili svoje tradicionalno strokovno znanje na področju proizvodnje masla z novimi tehnologijami ter zdravstvenimi in higienskimi zahtevami, ne da bi se zatekli k uporabi mlečnokislinskih kultur, barvil ali konzervansov. Zato se smetana obdeli fizično, ne biološko, tj. brez uporabe mlečnokislinskih kultur za povečanje kislosti proizvoda.

Odlične talne in podnebne razmere, tj. rodovitna tla in dobra razpoložljivost vode zaradi rednih padavin, ki spodbujajo rast sveže trave skozi vse leto, skupaj s kmetijskimi praksami, ki se prenašajo iz roda v rod, omogočajo azorskemu proizvajalcem, da proizvajajo maslo z intenzivnim, svežim, mlečnim okusom in vonjem.

Številne kmetije so zdaj opremljene tudi s sodobnimi sistemi hlajenja mleka, ki prispevajo k njegovi obstojnosti in dobri kakovosti.

Poleg tega ima regija vzpostavljen uradni sistem razvrščanja mleka na ravni proizvajalcev, v katerem se izvaja testiranje, akreditirano po NP EN ISO/IEC 17025:2018, ki zagotovi fizikalno-kemijsko ter sanitarno-higiensko kakovost mleka, oddanega obratom, kar prispeva k odličnosti azorskih mlečnih proizvodov, kot je maslo „Manteiga dos Açores“.

Sklic na objavo specifikacije

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Manteiga_Acores_DOP.pdf
