

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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
(2013/C 85/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„MAÇÃ RISCADINHA DE PALMELA”

NR WE: PT-PDO-0005-0855-31.01.2011

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Maçã Riscadinha de Palmela”

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:*

Nazwa „Maçã Riscadinha de Palmela” obejmuje jabłka odmiany Riscadinha, należące do rodziny różowatych, rodzaju *Malus Miller* i gatunku *Malus domestica* Borkh., produkowane w regionie określonym poniżej, zgodnie z warunkami opisanymi w specyfikacji i przeznaczone do spożycia świeże, całe i ze skórką.

Nazwy „Maçã Riscadinha de Palmela” można używać wyłącznie w odniesieniu do jabłek spełniających wymogi klas „ekstra”, I lub II, których minimalna wielkość dopuszczalna wynosi 60 mm.

Produkowana na wyznaczonym obszarze odmiana maçã Riscadinha ma następujące właściwości:

a) **właściwości fizyczne i morfologiczne**

kształt – nieregularny i spłaszczony, z wybrzuszeniami, które są najszersze przy środku owocu;

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

ordzawienia są właściwością typową dla tej odmiany i nie są wadą. Występują na zagłębieniu szypułkowym i są mniej lub bardziej wyraźne;

skórka – gładka, na początku procesu dojrzewania posiada charakterystyczny nalot, natomiast kiedy owoc jest bardzo dojrzały wydzielają dużo wosku;

szypułki są najczęściej bardzo krótkie (4–8 mm) i grube (3–5 mm); przy zbiorze często ulegają oderwaniu;

aielich – wielkości małej do średniej, prawie całkowicie zamknięty;

barwa – barwa tła skórki zielono-żółta. Rumieniec barwy czerwonej, dość intensywny i rozległy, głównie od strony zwróconej do słońca, w formie ciemniejszych prążków na nieco rozmytym tle;

wielkość – średnia

b) **właściwości chemiczne owocu**

wartości minimalne substancji stałych rozpuszczalnych: cukry (w skali Brix): 9,6;

twardość, jędrność miąższu: 3,3–5,2 kg;

pH: 3,26–3,39;

całkowita kwasowość: 5,83–9,42 g/l kwasu jabłkowego

c) **właściwości organoleptyczne owocu**

Miąższ „Maçã Riscadinha de Palmela” ma zabarwienie zielonkawe, miejscami jest przezroczysty i miękki; jego smak jest słodki i kwaskowaty, jest on bardzo soczysty i aromatyczny. Jabłka te charakteryzują ponadto czerwone prążki na zielono-żółtym tle.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

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

—

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

Oprócz samej produkcji, w gospodarstwach sadowniczych położonych na określonym obszarze geograficznym produkcji muszą odbywać się również czynności takie jak: mycie, sortowanie, selekcja i ocena sensoryczna (kontrola wzrokowa występowania prążków i charakterystycznego wybarwienia).

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Materiały wykorzystywane do pakowania, opakowania, opisy i wszelkie inne materiały promocyjne „Maçã Riscadinha de Palmela” są specyficzne i mają charakterystyczną szatę graficzną. Oprócz wzmianek wymaganych prawem, na opakowaniach muszą znajdować się następujące elementy:

1) logo produktu:



2) znak certyfikacji lub zgodności zawierający następujące elementy: nazwę organu certyfikującego i chronioną nazwę pochodzenia „Maçã Riscadinha de Palmela”;

3) logo Unii;

4) dane identyfikacyjne producenta (nazwę spółki i adres).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Określony obszar geograficzny produkcji jest naturalnie ograniczony do następujących jednostek administracyjnych: miejscowości (*freguesias*) Canha i Santo Isidro de Pegões w gminie (*concelho*) Montijo, miejscowości Marateca, Palmela, Pinhal Novo, Poceirão i Quinta do Anjo w gminie Palmela, oraz miejscowości Gâmbia-Pontes e Alto da Guerra i São Sebastião w gminie Setúbal.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Bliskość morza, ujęć rzek Tag i Sado oraz łagodnych zboczy Serra da Arrábida ukształtowała charakterystyczny mikroklimat wyznaczonego obszaru geograficznego produkcji, który w połączeniu z właściwościami gleb obszaru tworzy szczególne warunki, sprzyjające uprawie owoców „Maçã Riscadinha de Palmela” i którym jabłka te zawdzięczają swą jakość i wyjątkowość.

Klimat wyznaczonego obszaru geograficznego jest łagodny, typu śródziemnomorskiego, ze znaczącym wpływem morza. Charakterystyczny dla niego jest przede wszystkim średni roczny poziom wilgotności względnej 75–80 %, związany z bliskim sąsiedztwem dużych zbiorników wody, oraz przewaga wiatrów północnych, północno-wschodnich i północno-zachodnich, które ograniczają wpływ klimatu kontynentalnego.

Średnia roczna suma opadów wynosi 500–700 mm; średnia miesięczna suma opadów jest najwyższa w grudniu (128,9 mm) a najniższa w sierpniu (3,6 mm). Najwyższe dobowe sumy opadów notuje się w październiku (97,5 mm), a najniższe w sierpniu (11 mm).

Ryzyko wystąpienia przymrozków jest praktycznie zerowe, co ma bardzo duże znaczenie w kontekście wczesnego kwitnienia jabłoni odmiany Riscadinha de Palmela.

Średnia temperatur w okresie letnim wynosi ok. 22 °C.

Łączna liczba godzin nasłonecznienia wynosi 2 300–2 600 godz. rocznie.

Jeżeli chodzi o gleby, większość gleb wyznaczonego obszaru geograficznego stanowią gleby bielcowe, luźne, o różnym stopniu rozwoju, stosunkowo głębokie, słabo lub bardzo słabo uziarnione, ubogie w substancje organiczne i sole mineralne, o stosunkowo niskim pH i niskiej retencyjności.

Na właściwości „Maçã Riscadinha de Palmela” duży wpływ mają czynniki ludzkie, a mianowicie kultywowane w regionie umiejętności producentów w zakresie uprawy, przycinania i określania najlepszego stopnia dojrzałości owoców do zbioru; przy czym zbiory są rozłożone w czasie, gdyż uwzględnia się zróżnicowane tempo dojrzewania owoców. Właściwe wyznaczenie najlepszego momentu zbioru jest podstawą uzyskania charakterystycznego wybarwienia skórki produktu.

5.2. Specyfika produktu:

„Maçã Riscadinha de Palmela” wyróżnia nieregularny, spłaszczony kształt, obecność czerwonych prążków na zielono-żółtym tle i ordzawienie na zagłębieniu szypułkowym – prążki owoców pochodzących z wyznaczonego obszaru geograficznego są intensywniejsze od innych.

Miąższ „Maçã Riscadinha de Palmela” ma zielonkawe zabarwienie; jego smak jest słodki i kwaskowaty, bardzo soczysty i aromatyczny. Miejscami miąższ jest przezroczysty (jakby zawierał krople tłuszczu), co w przypadku owoców produkowanych w innych regionach zdarza się rzadziej.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):

Region Palmela uważany jest za kolebkę odmiany maça Riscadinha i produkt ten jest bardzo popularny na lokalnym rynku.

Cechy typowe dla klimatu i gleby wyznaczonego obszaru geograficznego mają duży wpływ na właściwości tych jabłek.

Mikroklimat powstały w wyniku bezpośredniego oddziaływania Atlantyku i rzek Tag i Sado, ukształtowanie terenu Serra da Arrábida oraz wysoki stopień nasłonecznienia, stanowią najważniejsze czynniki pozwalające osiągnąć intensywną barwę czerwonych prążków tak charakterystyczną dla produktu.

Niewielka zawartość materii organicznej w glebie oraz słabe zdolności retencyjne gleb na wyznaczonym obszarze wraz z dużą liczbą godzin nasłonecznienia, tworzą szczególne warunki, prowadzące do powstania owoców o kwaskowatym i bardzo słodkim miąższu.

„Maça Riscadinha de Palmela” korzysta z doświadczenia zdobytego przez lokalną ludność, która potrafi określić najlepszy moment zbioru owoców, gwarantując tym samym, że uzyskany produkt posiadać będzie wyjątkowe właściwości zarówno pod względem barwy jak i smaku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.