

## 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**

(2016/C 91/10)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„GINJA DE ÓBIDOS E ALCOBAÇA”**

Nr UE: PT-PGI-0005-01143 – 6.8.2013

ChNP ( ) ChOG (X)

## 1. Nazwa

„Ginja de Óbidos e Alcobaca”

## 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

„Ginja de Óbidos e Alcobaca” to nazwa owocu kultury „Galega”, z rodziny *Rosaceae* (rózowatych), podrodziny *Prunoideae* (śliwowych), rodzaju *Prunus* (śliwy) i gatunku *Prunus cerasus* L. (wiśni), pochodzącego z określonego obszaru geograficznego oraz charakteryzującego się zasadniczo czerwonym kolorem, małym rozmiarem, lekko spłaszczonym kształtem, wraz z właściwościami wymienionymi poniżej.

## a) Właściwości chemiczne

Na podstawie analizowanych próbek stwierdzono następującą kwasowość całkowitą i łączną zawartość cukrów:

Parametr	Minimalne wartości	Maksymalne wartości
Kwasowość całkowita (g/l kwasu jabłkowego)	16	20
Łączna zawartość cukrów (°Bx)	16	20

## b) Właściwości organoleptyczne

*Ginja de Óbidos e Alcobaca* charakteryzuje się intensywnym zapachem i zrównoważonym, słodko-kwaśnym smakiem, wynikającym z wysokiej zawartości zarówno cukrów, jak i kwasów. Mięsz ma umiarkowaną konsystencję i zwartą strukturę.

## 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

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

Do poszczególnych etapów produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, należy wytwarzanie i zbiór owoców.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa:

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa:

Specjalna etykieta produktu *Ginja de Óbidos e Alcobaça* musi zawierać następujące elementy:

- 1) napis *Ginja de Óbidos e Alcobaça* – Indicação Geográfica Protegida (chronione oznaczenie geograficzne)

lub

*Ginja de Óbidos e Alcobaça* IGP;

- 2) logo *Ginja de Óbidos e Alcobaça* przedstawione poniżej.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Pod względem administracyjnym obszar geograficzny produkcji odmiany *Ginja de Óbidos e Alcobaça* obejmuje gminy Óbidos, Alcobaça, Nazaré, Caldas da Rainha, Bombarral, Cadaval oraz sołectwa Juncal, Calvaria de Cima, Pedreiras, Porto de Mós (São João Baptista), Porto de Mós (São Pedro), Serro Ventoso i Arrimal w gminie Porto de Mós.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar, na którym wytwarzane są owoce *Ginja de Óbidos e Alcobaça*, leży pomiędzy górami Candeeiros a Oceanem Atlantyckim, dzięki czemu występuje tam bardzo specyficzny mikroklimat, typowy dla wyznaczonego obszaru geograficznego. Korzystne warunki glebowe, jak również inne warunki produkcji sprawiają, że odmiana *Ginja de Óbidos e Alcobaça* charakteryzuje się wysoką jakością organoleptyczną i cechami szczególnymi, określonymi w pkt 3.2, które odróżniają ją od wiśni pozyskiwanych w innych regionach.

Ze względu na bliskość Oceanu Atlantyckiego na obszarze tym temperatury są stałe, przy czym średnia dobowa temperatura to około 15 °C. Średnia roczna suma opadów waha się od 600 mm do 900 mm w górach Candeeiros. Wilgotność powietrza pozostaje pod wpływem bliskości morza oraz przewagi wiatrów z północy i północno-zachodu. Jej średnia wartość roczna wynosi 80 %.

Nasłonecznienie zależy od wysokości występowania chmur, jednak łagodzący wpływ na nie ma bliskość Morza Śródziemnego. W ciągu roku odnotowuje się średnio od 2 400 do 2 500 godzin ze słońcem.

Na etapie dojrzewania połączenie tych szczególnych warunków (temperatury, wilgotności powietrza, pokrywy chmur i nasłonecznienia), spowodowane bliskością morza i pasm górskich Aire-Candeeiros-Montejunto, biegnących z północy na południe równoległe do oceanu, odpowiada za wyższą zawartość cukru, która jest równoważna kwasowości całkowitej owocu, wyróżniając odmianę *Ginja de Óbidos e Alcobaça* spośród wiśni produkowanych w innych regionach.

Owoce *Ginja de Óbidos e Alcobaça* produkowane na wyznaczonym obszarze geograficznym charakteryzują się zasadniczo czerwoną barwą oraz wysoką zawartością procentową cukru i dużą kwasowością, co nadaje im zrównoważony słodko-kwaśny smak i intensywny zapach, czyli ich podstawowe cechy jako składnika używanego do produkcji zawierających je środków spożywczych.

Produkowane w tym regionie likiery, herbaty i wyroby cukiernicze to środki spożywcze, które swoją reputację zawdzięczają temu, że zawierają owoce *Ginja de Óbidos e Alcobaça*. Wysoka zawartość cukrów i duża kwasowość tej odmiany nadaje wspomnianym produktom słodko-kwaśny smak, tworząc związek między jakością owocu a ich reputacją.

Zasadnicze znaczenie w produkcji owoców *Ginja de Óbidos e Alcobaça* ma czynnik ludzki w postaci fachowej wiedzy lokalnych producentów, którzy swoją biegłość zawdzięczają przekazywanej z pokolenia na pokolenie wiedzy empirycznej na temat uprawy odmiany *Ginja de Óbidos e Alcobaça*.

Jest tak, zwłaszcza jeśli chodzi o określanie, kiedy owoc osiągnął odpowiedni stan dojrzałości (idealną zawartość cukrów i kwasowość), aby go zebrać. Zbiory trwają przez okres 20 dni, gdyż nie wszystkie owoce dochodzą do idealnego stopnia dojrzałości w tym samym czasie.

Najlepszy czas na zbiory określa się wizualnie, głównie przez sprawdzenie, czy owoc jest czerwony na całej swej powierzchni. Lokalni rolnicy potrafią to robić dzięki wieloletniemu doświadczeniu.

Mnisi zakładali swoje gospodarstwa na dobrych gruntach rolnych, które pokrywają się z obszarami obecnej produkcji owoców *Ginja de Óbidos e Alcobaça* i które pozwoliły im zdominować cały handel komercyjny w regionie.

Bardziej współczesne zapiski również świadczą o reputacji odmiany *Ginja de Óbidos e Alcobaça*, która jest tematem dni informacyjnych, warsztatów i rozmaitych działań popularyzatorskich. Zarówno prasa regionalna, jak i różne stowarzyszenia branżowe wspominają o odmianie *Ginja de Óbidos e Alcobaça* jako o owocu wysokiej jakości, o dużym znaczeniu dla regionu.

Wyznaczony obszar geograficzny, na którym uprawia się owoce *Ginja de Óbidos e Alcobaça*, uchodzi za kolebkę ich produkcji za sprawą historycznych wzmianek potwierdzających jej istnienie oraz wymiernej różnicy w jakości owoców w porównaniu z innymi obszarami.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/doc/CE\\_Ginja\\_ObidosAlcobaca.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_Ginja_ObidosAlcobaca.pdf)

---