

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 317/07)

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⁾

„ALMENDRA DE MALLORCA”/„ALMENDRA MALLORQUINA”/„AMETLLA DE MALLORCA”/
„AMETLLA MALLORQUINA”

NR WE: ES-PGI-0005-01037-11.09.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Almendra de Mallorca”/„Almendra Mallorquina”/„Ametlla de Mallorca”/„Ametlla Mallorquina”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Hiszpania

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

„Almendra de Mallorca”/„Almendra Mallorquina”/„Ametlla de Mallorca”/„Ametlla Mallorquina” jest owocem migdałowca (*Prunus amygdalus*) przeznaczonym do spożycia przez ludzi w postaci surowej lub prażonej, ze skórką lub bez.

Migdały są wprowadzane do obrotu w całości, zdrowe, suche oraz czyste, wielkości ponad 12 mm w najgrubszym miejscu w przekroju poprzecznym. Bez uszkodzeń spowodowanych grzybami, pasożytami lub owadami oraz bez oznak zjełczenia lub nieodpowiedniego zapachu czy smaku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Migdały można wprowadzać do obrotu w postaci surowej lub prażonej. W obu przypadkach, w zależności od obecności lub braku pokrycia owocu, ze skórką lub bez.

Właściwości chemiczne i organoleptyczne:

1) Świeże ze skórką lub bez: są to migdały pozbawione łupin.

— Właściwości chemiczne:

— wilgotność: $\leq 6,5\%$,

— zawartość lipidów: $\geq 55\%$ suchego produktu,

— zawartość kwasów tłuszczowych olejowego i linolowego: $\geq 88\%$ wszystkich lipidów.

— Właściwości organoleptyczne: świeży migdał bez skórki charakteryzuje się powierzchnią i miąższem w kolorze białym lub kości słoniowej o matowym wyglądzie. Posiada zwartą strukturę oleistą o niewielkim stopniu lepkości. Ma lekko słodkawy smak. Nie jest ani kwaśny, ani gorzki. Charakteryzuje się silnym aromatem suszonych owoców. W przypadku owocu „ze skórką” powierzchnia owocu jest pokryta brązową i pomarszczoną skórką.

2) Prażone: są to migdały pozbawione łupin i poddane procesowi prażenia.

— Właściwości chemiczne:

— wilgotność: $< 2\%$,

— zawartość lipidów: $\geq 55\%$ suchego produktu,

— zawartość kwasów tłuszczowych olejowego i linolowego: $\geq 88\%$ wszystkich lipidów.

— Właściwości organoleptyczne: migdał prażony bez skórki charakteryzuje się powierzchnią i miąższem w kolorze od waniliowego po jasny brąz, jest błyszczący i tłusty w dotyku. Charakteryzuje się twardą, łamliwą i kruchą teksturą. Ma lekko słodkawy smak. Nie jest ani kwaśny, ani cierpki, choć charakteryzuje się gorzkawym posmakiem typowym dla procesu prażenia. Ma intensywny aromat charakterystyczny dla procesu prażenia i karmelizacji. W przypadku owocu „ze skórką” skórka migdała jest ciemnobrązowa; łatwo go obrać i pokruszyć.

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

Czynności związane z produkcją, magazynowaniem, rozłupywaniem, obieraniem oraz prażeniem migdałów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym należy wykonywać na obszarze Majorcki.

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

Pakowanie produktu bezpośrednio u producenta stanowi ostatni etap przetwarzania i odgrywa znaczącą rolę w konserwacji produktu, co pozwala zapewnić jego jakość.

Odseparowanie od środowiska jest bardzo istotne dla zagwarantowania jakości migdałów, gdyż wzrost zawartości wody wiąże się ze zmianą składu chemicznego i ma wpływ na właściwości organoleptyczne. Jedynym sposobem pozwalającym na utrzymanie jakości jest odseparowanie od środowiska poprzez odpowiednie, szczelne opakowanie chroniące przed wilgocią. Z tego względu pakowanie bezpośrednio u producenta ma na celu zachowanie przez długi czas właściwości organoleptycznych.

Migdały objęte chronionym oznaczeniem geograficznym są sprzedawane w jednolitych partiach w opakowaniach nieprzekraczających 25 kg.

Pakowanie migdałów odbywa się na obszarze geograficznym, gdzie ma miejsce produkcja. Ważne jest, aby działania te były przeprowadzane na określonym obszarze geograficznym w celu:

- 1) zachowania odpowiednich właściwości oraz utrzymania jakości produktu:

Na Majorce obserwujemy silną tradycję związaną z produkcją oraz spożyciem migdałów z wyspy. Fakt, że pakowanie odbywa się na określonym obszarze geograficznym, ma decydujący wpływ na zachowanie szczególnych właściwości produktu oraz na jego jakość. Ma to związek z zaufaniem do producentów oraz ze strukturą kontroli stosowanego oznaczenia geograficznego i nadzoru zasad transportu, przetwarzania oraz pakowania migdałów. Doświadczenie producentów pozwala na wdrożenie praktyk właściwych dla zapewnienia produktu końcowego najwyższej jakości. Producenci oraz przetwórcy z określonego obszaru geograficznego posiadają wiedzę popartą doświadczeniem, która pozwala uniknąć działań mających wpływ na obniżenie jakości migdałów „Almendra de Mallorca”, w szczególności obecności gorzkich migdałów, jęcznia, pleśnienia czy uszkodzeń fizycznych migdałów w postaci złamań.

Właściwości organoleptyczne są czynnikiem wyróżniającym te migdały od innych. Majorca jest wyspą, co powoduje, że transport migdałów luzem poza obszar produkcji wiąże się z koniecznością odbycia długiej podróży morskiej. Wilgoć oraz panujące temperatury mogą mieć wpływ na jakość produktu, zmieniając jego teksturę, smak oraz aromat, a migdały mogą stać się miękkie lub zjeźczałe, co będzie miało wpływ na ich ostateczną jakość;

- 2) zagwarantowania identyfikowalności i pochodzenia produktu:

System kontroli oraz przyznawania certyfikatów gwarantuje pochodzenie oraz identyfikowalność produktu pod warunkiem, że produkty są przygotowywane, przetwarzane i pakowane na wyspie, a nie wtedy, gdy procesy te mają miejsce poza obszarem produkcji.

Migdały w prosty sposób można zmieszać z migdałami innego pochodzenia, więc przetwarzanie i pakowanie ich poza określonym obszarem geograficznym zagraża zagwarantowaniu pochodzenia chronionych migdałów.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykietach umieszczonych na opakowaniach migdałów wprowadzanych do obrotu jako migdały objęte chronionym oznaczeniem geograficznym należy umieścić:

- 1) nazwę chronionego oznaczenia geograficznego;
- 2) napis „Indicación Geográfica Protegida” lub logo IGP oraz
- 3) kod alfanumeryczny o określonej numeracji.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja, magazynowanie, rozłupywanie, obieranie, prażenie oraz pakowanie migdałów mogą być przeprowadzane na całej Majorce należącej do Wspólnoty Autonomicznej Balearów (Hiszpania).

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Na Majorce obszary rolnicze przeznaczone pod uprawę migdałowców charakteryzują się glebą wapienną o średniej lub twardej konsystencji oraz znacznej ilości grubych elementów, bardzo ubogich w materię organiczną. Odczyn gleby (pH) jest zasadowy, podłoże zawiera znaczne ilości węgla wapnia i charakteryzuje się strukturą zbudowaną z poziomych warstw, między którymi zalegają duże ilości drobnych piasków wykorzystywanych przez system korzeniowy migdałowców. Na specyfikę obszaru mają również wpływ średniej wielkości opady oraz duże nasłonecznienie.

Jeżeli chodzi o producentów z tego obszaru, należy podkreślić, iż jedną z cech uprawy migdałowców jest to, że rozmnażanie ich z nasion utrzymywało się przez czas dłuższy niż w pozostałej części Hiszpanii, a pierwsze szczepy wyhodowano z tamtejszych odmian autochtonicznych. Ma to wpływ na zachowanie różnorodności odmian oraz fakt, że większość odmian uprawiana na Majorce różni się od

tych, które można spotkać na pozostałym obszarze Hiszpanii. Tradycyjnie rolnicy z Majorki wybierają odmiany bardziej oleiste i aromatyczne, które lepiej dostosowują się do warunków glebowo-klimatycznych wyspy.

Historia uprawy migdałowców na Majorce sięga epoki panowania rzymskiego i prawdopodobnie to Rzymianie zapoczątkowali tę tradycję. W XVIII wieku znacznie wzrosła ilość plantacji migdałowców, a w XIX wieku zmodyfikowano uprawy, czego przyczyną była inwazja filoksery niszczącej winnice, co w konsekwencji doprowadziło do masowych upraw migdałowców. Obecnie kwitnące migdałowce są charakterystycznym elementem zimowego krajobrazu wyspy.

5.2. Specyfika produktu

„Almendra de Mallorca” wyróżnia się wysoką zawartością lipidów (> 55 %) oraz kwasów oleinowego i linolowego, która osiąga stężenie równe lub przewyższające 88 %, kwasów tłuszczowych o niskim punkcie topnienia, które rozpuszczają się podczas gryzienia. Oba czynniki mają wpływ na oleistość oraz silny, charakterystyczny aromat.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Związek między migdałami i ich pochodzeniem geograficznym opiera się na renomie nazw „Almendra de Mallorca”, „Almendra Mallorquina”, „Ametlla de Mallorca” oraz „Ametlla Mallorquina”. Renomę zyskały na przestrzeni lat za sprawą swoich właściwości organoleptycznych oraz dzięki znaczeniu ekonomicznemu i gastronomicznemu.

Wspomniana renoma została potwierdzona na podstawie wysokiej oceny konsumentów z Majorki: zgodnie z wynikami badań konsumenckich przeprowadzonych w 2010 r. przez Instytut Jakości Żywności na Balearach (Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares) 52,4 % konsumentów spożywających migdały uważa, że migdały pochodzące z Majorki są lepszej jakości, a w 93,3 % przypadków wyższa jakość jest związana z bardziej intensywnym smakiem.

Znaczenie oraz renoma „Almendra de Mallorca” zostały potwierdzone również w obszernej bibliografii. Przykładem mogą być publikacje: *Crónica de las Islas Baleares (Kronika Balearów)* autorstwa Fernanda Fulgosia (1870), *El almendro y su cultivo en el mediodía de España e Islas Baleares (Migdałowiec i jego uprawa w Hiszpanii i na Balearach)* (1907) autorstwa Pedra Estelricha, czy *Historia económica de España, siglos X-XX (Historia ekonomiczna Hiszpanii od X do XX wieku)* autorstwa Francisca Comína, Maura Hernández i Enrique Llopisa. Publikacja *Die Balearen (Baleary)* (1869), autorstwa arcyksięcia Luisa Salvadora, podkreśla znaczenie Almendra de Mallorca dla gospodarki wyspy. *El Agricultor Balear (Rolnik z Balearów)*, czasopismo teoretyczno-praktyczne dotyczące rolnictwa oraz związanych z nim nauk, opublikowało w 5. numerze z dnia 25 czerwca 1892 r. następujący tekst: „Odmiany migdałów przedstawione przez pana Gabriela Fustera podczas Wystawy Światowej w Barcelonie pochodziły z całego obszaru Majorki i do tego stopnia zwróciły uwagę jury, że przyznało im złoty medal.”. Antoni Colom, w 20. numerze kolekcji *Panorama Balearów* (1953) zatytułowanym *Economía Balear (Gospodarka Balearów)*, cytuje, że migdały stanowią podstawowe źródło wpływów Majorki. W 1941 r. sprzedano w Hiszpanii 1 698 219 kg migdałów, z czego 1 140 616 kg pochodziło z Majorki. Według F. Saura-Calixto (1979), w latach 70. „Almendra de Mallorca” stanowiła 50 % produkcji krajowej.

Jednocześnie w języku katalońskim renoma nazw „Ametlla de Mallorca”/„Ametlla Mallorquina” została potwierdzona licznymi publikacjami. Pierwszą wzmiankę, z dnia 6 stycznia 1593 r., znajdujemy w Archiwum Municypalnym Lluçmajor (*Revista de la Càmera Agrícola Balear (Czasopismo Izby Rolniczej Balearów)*, Rok III, nr 11, 1901); natomiast w *Llibret de Versos (Zeszyty Literackie)*, autorstwa Teodoro Llorente Olivares (1884), wielokrotnie pojawia się nazwa „Ametlla de Mallorca”, która została ujęta w słowniku katalońsko-walencyjsko-balearskim autorstwa Mossen Alcover i Francesc de Borja Moll (1930). W wydaniu przepisów kulinarnych mnicha Jaume Martí y Oliver pochodzącego z Majorki, przygotowanym przez Joana Mirallesa i Catalinę Cantallops (1989), podkreślono znaczenie „Ametlla de Mallorca” jako składnika kuchni na Majorce w XVII wieku. Ponadto w książce *Aliments de les Balears (Żywność Balearów)*, wydanej przez rząd Balearów (1993), uwydatniono popularność uprawy „Ametlla Mallorquina” w XVIII wieku. W badaniach „Caracterización, valoración nutricional y estudio de la importancia para la salud de algunos alimentos tradicionales de la zona 5B de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares” („Charakterystyka, wartości odżywcze oraz znaczenie dla zdrowia tradycyjnych pokarmów obszaru 5B Balearów”), przeprowadzonych na Uniwersytecie Balearów (1994), opisano „Ametlla Mallorquina” jako tradycyjny produkt z Majorki. Szczególnie istotna jest

informacja zawarta w publikacji *Les Illes a la taula (Wyspy na stole)* (wyd. rządu Balearów, 2001), gdzie zaakcentowano fakt, iż migdały „Ametlla Mallorca” charakteryzują się większą niż w przypadku migdałów kalifornijskich zawartością tłuszczów oraz cukrów, co skutkuje bardziej intensywnym smakiem.

Inne wzmianki odnoszą się do zastosowania „Almendra de Mallorca” w kuchni i podkreślają ogromny wpływ tego produktu na kulturę gastronomiczną wyspy, który od wieków jest obecny w tradycji kulinarnej tego obszaru. Istnieje mnóstwo wzmianek o charakterze gastronomicznym związanych z „Almendra de Mallorca” w postaci surowej oraz prażonej. Przykładowo, książka kucharska mnicha z Majorki, Jaume Martí y Olivera, podaje „Almendra de Mallorca” jako składnik kuchni na Majorce z XVII wieku. Związek „Almendra de Mallorca” z najwyższej jakości kuchnią wyraźnie widać w wielu publikacjach, między innymi w książkach: *Libro de Recetas de Can Esteva (Książka kucharska Can Esteva)* (1862), której autorem jest Antoni Esteva Oliver, *Nuestra Cocina (Nasza kuchnia)* autorstwa Luisa Ripolla oraz *Reposteria Balear (Słodycze Balearów)* napisanej przez Catalinę Juan del Corral (1987). Dzieło *Die Balearen (Baleary)* (1869) arcyksięcia Luisa Salvadora uwzględnia różne dania, których składnikami były świeże lub prażone migdały z Majorki. W książce kucharskiej autorstwa Matea Jaume de Ca'n Joan de S'Aigo (1884–1885) zatytułowanej *Libro de Jelats (Księga lodów)* wyróżniono najbardziej tradycyjne lody z Majorki, czyli lody migdałowe.

Uznaną renomę migdały „Almendra de Mallorca” zawdzięczają swoim walorom smakowym związanym z ich składem chemicznym. Jeżeli chodzi o skład, należy podkreślić wysoką zawartość lipidów oraz profil kwasów tłuszczowych, który charakteryzuje się ponad 88-procentową zawartością kwasów oleinowego i linolowego. Z jednej strony wysoka zawartość lipidów, a z drugiej fakt, iż 88 % kwasów tłuszczowych to kwasy o niskim punkcie topnienia, poniżej 15 °C, powoduje, że rozpuszczają się podczas gryzienia. Oba czynniki mają wpływ na oleistość oraz silny, charakterystyczny aromat tych migdałów, co jest podstawą renomy tego produktu.

Wspomniane wyjątkowe właściwości fizykochemiczne oraz organoleptyczne mają związek z warunkami glebowo-klimatycznymi środowiska geograficznego, w którym są uprawiane. Wapienna gleba o niskiej zawartości materii organicznej, średniej wielkości opady oraz duże nasłonecznienie mają wpływ na niskie plony z hektara, ale również na wysoką średnią zawartość tłuszczu (59 %), co daje wyższy wynik niż w przypadku migdałów z innych regionów. Fakt ten został potwierdzony badaniami przeprowadzonymi w 2010 r. na Uniwersytecie Balearów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://www.caib.es/sacmicrofront/contenido.do?mkey=M63&lang=CA&cont=46322>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.