

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2023/C 255/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Manteiga dos Açores”**Nr UE: PDO-PT-02645 — 21.10.2020****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy**

„Manteiga dos Açores”

2. Państwo członkowskie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Manteiga dos Açores” to masło wytwarzane wyłącznie z pasteryzowanej śmietany z surowego mleka krowiego, z dodatkiem lub bez dodatku soli. W przypadku dodania soli jej maksymalna ilość wynosi 2 g/100 g.

Stosowanie odtworzonego mleka lub odtworzonej śmietany nie jest dozwolone.

„Manteiga dos Açores”:

- nie zawiera żadnych bakterii fermentacji mlekowej, barwników spożywczych ani konserwantów;
- jego zawartość beta-karotenu ≥ 5 mg KOH/g (mierzona za pomocą wysokosprawnej chromatografii cieczowej), nadaje mu barwę od żółtej do jasnożółtej;
- ma intensywny, świeży, mleczny smak i zapach;
- zawiera 81–86 % tłuszczu;
- ma jednolitą, gładką, gęstą konsystencję, która ułatwia rozprowadzanie produktu.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Bydło mleczne jest zazwyczaj hodowane na wolnym powietrzu, z dostępem do wypasu przez cały rok, a jego dieta jest oparta na świeżej trawie i paszach konserwowanych produkowanych na obszarze geograficznym.

Ponieważ jednak potrzeby żywieniowe krów mlecznych nie zawsze można zaspokoić na dostępnych obszarach wypasu, które są zazwyczaj niewielkie przy znacznym zagęszczeniu zwierząt, czasami otrzymują one dodatkową paszę, tj. mieszankę energetyczną, paszę białkową i suszoną trawę, zwłaszcza gdy niekorzystne warunki pogodowe prowadzą do niedoboru żywności.

Pasza uzupełniająca pochodząca spoza archipelagu Azorów nie może stanowić więcej niż 50 % suchej masy w całkowitej rocznej diecie zwierząt. Gwarantuje to, że pasza pochodząca spoza tego obszaru nie wpływa na związek z obszarem geograficznym, ponieważ zwierzęta mają dostęp do pastwisk przez 365 dni w roku.

Najczęściej występującymi gatunkami roślin na pastwiskach azorskich są rośliny strączkowe i trawy, w tym *Lolium perenne* (życica trwała), *Lolium multiflorum* (życica wielokwiatowa), *Trifolium repens* (koniczyna biała), *Trifolium pratense* (koniczyna czerwona) i *Dactylis glomerata* (kupkówka pospolita).

Na wyznaczonym obszarze geograficznym produkuje się kiszonkę wytwarzaną z zielonej kukurydzy i traw z wielu różnych rodzajów pastwisk.

Surowcem wykorzystywanym do produkcji „Manteiga dos Açores” jest pasteryzowana śmietana z surowego mleka krowiego pozyskiwanego wyłącznie od krów wypasanych na azorskich pastwiskach. Stosowanie odtworzonego mleka lub odtworzonej śmietany nie jest dozwolone.

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

Produkcja mleka i produkcja „Manteiga dos Açores” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie musi odbywać się na obszarze geograficznym pochodzenia, tj. w obiektach znajdujących się na archipelagu Azorów, ponieważ biorąc pod uwagę charakter produktu jest to bardzo delikatna czynność, w szczególności jeżeli produkt nie jest szybko zapakowany występuje ryzyko utlenienia.

Ponadto Azory są regionem wyspiarskim, a zatem znajdują się sporej w odległości od rynków konsumenckich, co naturalnie wpływa na sposób transportu produktów.

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

Etykieta musi zawierać napis „Manteiga dos Açores” – DOP [Manteiga dos Açores – ChNP] lub „Manteiga dos Açores” – Denominação de Origem Protegida [Manteiga dos Açores – chroniona nazwa pochodzenia].

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

„Manteiga dos Açores” jest produkowane i pakowane na archipelagu Azorów, który składa się z dziewięciu wysp na północnym Atlantyku.

Pasza uzupełniająca pochodząca spoza archipelagu Azorów nie może stanowić więcej niż 50 % suchej masy w całkowitej rocznej diecie zwierząt. Gwarantuje to, że pasza pochodząca spoza tego obszaru nie wpływa na związek z obszarem geograficznym, ponieważ zwierzęta mają dostęp do pastwisk przez 365 dni w roku.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Ze względu na położenie geograficzne pośrodku północnego Atlantyku oraz wpływ wyżu azorskiego na archipelagu Azorów panuje umiarkowany klimat morski charakteryzujący się:

- łagodnymi temperaturami z niewielkimi wahaniami temperatur (nie więcej niż 10 °C); średnia temperatur powietrza wynosi ok. 14 °C zimą i 23 °C latem;
- wysoką wilgotnością względną powietrza; 70–75 % latem i ponad 80 % zimą;
- równomiernym rozłożeniem opadów deszczu w ciągu roku, zróżnicowanym ze wschodu na zachód, od 748 mm rocznie na Santa Maria do 1 479 mm rocznie na Flores.

Wyspy te znajdują się dalej na północ niż pozostałe archipelagi makaronezyjskie, dlatego nie są bezpośrednio dotknięte cyrkulacjami tropikalnymi, nie są też jednak pod bezpośrednim wpływem prądów polarnych. Sezonowe wahania klimatu wysp zależą od położenia, intensywności, kierunku i rozwoju wyżu azorskiego. Latem przesuwa się on na północ, przesuując front polarny na wyższe szerokości geograficzne, a zimą umiejscowiony jest na południe od archipelagu, przesuując front polarny niżej.

Łagodzący efekt otaczającego oceanu pomaga również wyjaśnić stabilne temperatury i wysoką wilgotność, które charakteryzują klimat Azorów.

Gleba Azorów jest gliniasta, piaszczysto-gliniasta i ilasta, bogata w materię organiczną i potas.

Gleba i klimat archipelagu Azorów w naturalny sposób zapewniają zatem wyjątkowo dobre warunki wzrostu traw, co powoduje, że zwierzęta gospodarskie mogą korzystać z wypasu przez 365 dni w roku.

Umożliwienie krowom wypasu na wolnym powietrzu, tj. odżywiania się przez większą część roku głównie świeżą trawą, nadaje surowcowi właściwości fizyczne, chemiczne i sensoryczne, które utrzymują się w łańcuchu przetwarzania.

Specyfika „Manteiga dos Açores” wynika z faktu, że wytwarza się je wyłącznie ze śmietany z surowego mleka krowiego produkowanego na Azorach, bez dodawania bakterii fermentacji mlekowej, barwników spożywczych ani konserwantów, co nadaje mu cechy opisane w pkt 3.2, a mianowicie barwę od żółtej do jasnożółtej oraz intensywny, świeży, mleczny smak i zapach.

Wysoki poziom beta-karotenu jest wynikiem typowej diety zwierząt, opartej na pastwiskach i bez stosowania barwników spożywczych nadaje masłu naturalnie intensywną barwę.

W przypadku „Manteiga dos Açores” istnieje zatem wyraźny związek między surowcem (mlekiem), środowiskiem naturalnym i tradycyjnymi metodami hodowli zwierząt, a mianowicie wypasem trwającym przez cały rok, który rozpowszechnił się i zakorzenił ponad dwa wieki temu.

Z biegiem czasu producenci byli w stanie połączyć swoją tradycyjną wiedzę fachową w zakresie wytwarzania masła z nowymi technologiami oraz wymogami zdrowotnymi i higienicznymi, bez uciekania się do bakterii fermentacji mlekowej, barwników spożywczych lub konserwantów. Śmietana przechodzi zatem proces fizyczny, a nie biologiczny, bez stosowania bakterii fermentacji mlekowej do zwiększenia kwasowości produktu.

Doskonałe warunki glebowe i klimatyczne, a mianowicie żyzne gleby i łatwy dostęp do wody w wyniku regularnych opadów deszczu, które sprzyjają wzrostowi świeżej trawy przez cały rok, a także praktyki rolnicze przekazywane z pokolenia na pokolenie umożliwiają producentom azorskim wytwarzanie masła o intensywnym, świeżym, mlecznym smaku i zapachu.

Wiele gospodarstw rolnych jest obecnie wyposażonych w nowoczesne systemy chłodzenia mleka, które pomagają przechowywać je i gwarantować dobrą jakość.

Region posiada ponadto oficjalny system klasyfikacji mleka na poziomie producenta, w ramach którego przeprowadza się akredytowane badania zgodnie z normą NP EN ISO/IEC 17025:2018, aby zagwarantować jakość fizykochemiczną i higieniczną mleka dostarczanego do mleczarni, przyczyniając się w ten sposób do doskonałości azorskich przetworów mlecznych, jak ma to miejsce w przypadku „Manteiga dos Açores”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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