

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

(2017/C 391/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO”

Nr UE: PGI-PT-02235 – 28.10.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Amêndoa coberta de Moncorvo”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

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

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

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

Nazwą „Amêndoa Coberta de Moncorvo” określa się wyrób cukierniczy otrzymywany z migdałów słodkich (*Prunus dulcis*, (Mill) D. A. Webb) oczyszczonych, prażonych i pokrytych masą cukrową, wyrabiany zgodnie z odpowiednią specyfikacją produktu. Do obrotu można wprowadzać trzy rodzaje migdałów „Amêndoa Coberta de Moncorvo”: białe lub klasyczne, brązowe lub z dodatkiem czekolady, bez dodatków, jedynie oczyszczone („peladinhos”).

Produkt „Amêndoa Coberta de Moncorvo” ma kształt nasiona migdału, lecz nieco większy rozmiar dzięki uformowaniu warstwy cukru. Migdały klasyczne mają z wierzchu białą barwę i są pokryte niewielkimi, charakterystycznymi drobkami cukru powstałymi podczas procesu produkcji. Jeżeli chodzi o ich wielkość, na 100 gramów produktu przypada maksymalnie 40 migdałów. Migdały brązowe różnią się od klasycznych jedynie zastosowaniem na końcowym etapie ich produkcji syropu czekoladowego, który nadaje im na zewnątrz brązową lub czekoladową barwę. Migdały „peladinhos” mają na zewnątrz białawą barwę, ponieważ są one pokryte cienką warstwą cukru bez drobinek cukru charakterystycznych dla pozostałych rodzajów. Ponieważ są one mniejsze, na 100 gramów produktu przypada co najmniej 40 migdałów.

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

Produkt „Amêndoa Coberta de Moncorvo” uzyskuje się wyłącznie z następujących składników:

- łuskanych, całych, nieuszkodzonych migdałów słodkich o wielkości wynoszącej co najmniej 12 mm,
- białego cukru trzcinowego rafinowanego,
- wody,
- białka jaj (składnik fakultatywny),
- czekolady lub kakao w proszku (wyłącznie w przypadku migdałów brązowych).

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

Określone poniżej etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

- prażenie migdałów,
- wyrób syropów – cukrowego i czekoladowego,
- drażowanie migdałów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Na etykiecie produktu „Amêndoa Coberta de Moncorvo” po nazwie produktu należy umieścić napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne” lub, w przypadku braku napisu, skrótowiec „ChOG”.

Na etykiecie należy wskazać odpowiedni rodzaj „Amêndoa Coberta de Moncorvo” (z wyjątkiem migdałów klasycznych lub białych, w przypadku których to wskazanie to jest fakultatywne).

Na etykiecie musi znajdować się logotyp „Amêndoa Coberta de Moncorvo”, który przedstawiono poniżej.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji/przetwarzania „Amêndoa Coberta de Moncorvo” ogranicza się do gminy („concelho”) Torre de Moncorvo.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek produktu „Amêndoa Coberta de Moncorvo” z obszarem geograficznym opiera się na jego renomie.

Produkt „Amêndoa Coberta de Moncorvo” posiada, ze względu na proces jego produkcji, charakterystyczny wygląd, który sprawia, że produkt ten można łatwo rozpoznać i odróżnić od pozostałych drażowanych migdałów. Wspomniany proces produkcji został opracowany w gminie Torre de Moncorvo, w której był on stosowany w sposób stały i nieprzerwany przez stulecia; wyprodukowane w ten sposób migdały silnie kojarzą się z Wielkanocą i innymi popularnymi świętami. Publikacja *Ilustração Transmontana* z 1908 r. potwierdza, że działalność „cobrideiras” (nazwa, pod którą znane są producentki „Amêndoa Coberta de Moncorvo”) sięga co najmniej tych czasów. W *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira* z 1936 r. wskazano, że „amêndoas cobertas de Moncorvo cieszą się renomą w Portugalii”.

Również w *Livro do Segundo Congresso Transmontano* z 1942 r. wspomina się o drobnej działalności cukierniczej związanej z wyrobem migdałów „amêndoas cobertas” w Torre de Moncorvo oraz wskazuje się, że migdały te są „bardzo interesujące ze względu na ich oryginalny charakter” i posiadają „charakterystyczny, powszechnie znany wygląd”. W książce tej przedstawiono następujący opis metody produkcji „Amêndoa Coberta de Moncorvo”: „Migdały przechodzą następujący proces przetwórczy: po oczyszczeniu (czynności, która polega na usunięciu z nich łupiny przy pomocy gorącej wody) delikatnie się je praży. Po uprażeniu migdały rozsypuje się na dużych miedzianych tacach, które podgrzewa się nieprzerwanie na wolnym ogniu. Po umieszczeniu ich na tych tacach »cobrideira« (nazwa, którą określa się kobiety wykonujące tę pracę) podlewają je syropem cukrowym i nieustannie mieszają, cierpliwie i nieprzerwanie wykonując to zadanie przez kilka godzin, aż do zakończenia produkcji, po czym migdały uzyskują charakterystyczny powszechnie znany wygląd”. Opisana metoda produkcji jest pod każdym względem identyczna z tą, którą stosuje się obecnie.

W tej samej książce stwierdza się również: „Produkuje się różnego rodzaju migdały, jednak moim zdaniem najlepsze są migdały nazywane »peladinha«. Migdały tego rodzaju są najmniej słodkie, lecz ich smak jest niezaprzeczalnie najprzyjemniejszy”. Dokument ten potwierdza zatem istnienie tradycyjnej metody produkcji różnego rodzaju migdałów, która przetrwała aż do naszych czasów, co potwierdza na przykład artykuł z *Jornal de Notícias*, zgodnie z którym „amêndoa coberta» stanowi jedną z dobrze znanych miejscowych specjalności, [która występuje] w trzech formach: białej, brązowej i oczyszczonej (»peladinha«) (»Torre de Moncorvo: o Concelho”, 7 lutego 2008 r.).

W filmie dokumentalnym *O Homem e a Cidade* poświęconym Torre de Moncorvo, który w 1996 r. wyemitowała Radio Televisão Portuguesa (RTP) wskazano, że „nie posiadając dużych zasobów przemysłowych, gmina Torre de Moncorvo utrzymuje się przede wszystkim dzięki inicjatywom prywatnym, prawie zawsze związanym z tradycją. Ma to miejsce w szczególności w przypadku produkcji »amêndoas cobertas«, wyśmienitej specjalności regionalnego cukiernictwa. Dawny, wymagający cierpliwości kunszt wykorzystywany w procesie produkcji tych tradycyjnych słodczy stanowi owoc ponad stuletniego rozwoju szczególnych umiejętności”.

W opracowaniu *Festas e Comeres do Povo Português* z 1999 r. Maria de Lurdes Modesto i Afonso Praça stwierdzają, że w Portugalii istnieją „migdały tradycyjnej produkcji, które zasługują na specjalne wyróżnienie: »amêndoas cobertas de Moncorvo«. Jest to specjalność tej miejscowości, jednak migdały te są powszechnie znane w regionie, ponieważ zajmujące się cukiernictwem kobiety z Moncorvo zapewniają ich promocję podczas świąt i uroczystości, w trakcie których rozkładają swoje stragany”.

Autorzy ci zwracają również uwagę na wydaną w 1954 r. książkę zatytułowaną *Paisagens do Norte* autorstwa Cabral Adão, w której „encobrideira de amêndoas” opisano w następujący sposób: „Przypominam ją sobie jak siedzi przed potężnym piecem koksowym, wypełnionym czerwono żarzącymi się węglami, z nogami szeroko rozstawionymi pod spódnicą sięgającą jej aż do kostek, mieszając i rozgarniając na miedzianej tacy prawie gotowe migdały z naparstkami palców, aby ochronić opuszki przed oparzeniem przy zetknięciu z rozgrzaną tacą, gdy głęboko zanurzała swoje dłonie, aby obrócić małe grudki cukru od wierzchu do spodu, przy akompaniamencie przeraźliwych i nieustających trzasków, które zmuszały ją do podnoszenia głosu, aby wytłumaczyć mi, jak wytwarza się ten smakołyk”.

Virgílio Tavares, doktor nauk historycznych i badacz z Ośrodka badań demograficznych, ekonomicznych i społecznych (CEPESE), w artykule opublikowanym w dokumentach seminarium „Moncorvo. Od tradycji do nowoczesności” zorganizowanego w 2007 r. zaliczył produkcję „amêndoas cobertas de Moncorvo” do typowej działalności rzemieślniczej, która przyciąga turystów i gości oraz stanowi istotną cechę tożsamości Moncorvo.

O migdałach „Amêndoa Coberta de Moncorvo” wspomina się w rozmaitych prestiżowych publikacjach na temat gastronomii regionalnej i krajowej, takich jak *Cozinha Transmontana* autorstwa Alfredo Saramago (opracowanie, w którym na fotografiach przedstawiono trzy rodzaje „Amêndoa Coberta de Moncorvo”) czy też *Cozinha Tradicional Portuguesa* Marii de Lurdes Modesto.

W ostatnich latach w Torre de Moncorvo zorganizowano szereg szkoleń w celu przekazania umiejętności związanych z tym produktem nowym „cobrideiras” i wzbudzenia wśród młodzieży zainteresowania działalnością tradycyjnie kojarzoną z osobami w starszym wieku.

Jakość produktu, jego oryginalność i tradycje związane z jego spożywaniem przyniosły „Amêndoa Coberta de Moncorvo” ogromną popularność i renomę, o czym świadczą liczne odniesienia w mediach, w których migdały te przedstawia się często jako symbol Torre de Moncorvo.

Poniżej przedstawiono przykłady niezliczonych wzmianek o tym produkcie w mediach: „Os segredos de uma cobrideira de amêndoas” (*Jornal do Nordeste*, 27 lutego 2007 r.), „Às voltas com a amêndoa” (*Jornal do Nordeste*, 16 października 2007 r.), „As amêndoas” (*Público*, 30 marca 2013 r.), „Amêndoa coberta de Moncorvo é especialidade da Páscoa transmontana” (*SIC*, 20 kwietnia 2014 r.), „Produzir amêndoa coberta em Torre de Moncorvo tem que se lhe diga” (*RTP*, 5 kwietnia 2015 r.), „Páscoa para lá do compasso” (*Correio da Manhã*, 28 marca 2016 r.).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://tradicional.dgadr.pt/images/prod_imagens/doces/doces/CE_Amendoa_Coberta.pdf
