

## 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**  
(2015/C 264/05)

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

## „GRANADA MOLLAR DE ELCHE”/„GRANADA DE ELCHE”

Nr UE: ES-PDO-0005-01230-19.5.2014

ChNP ( X ) ChOG ( )

## 1. Nazwa

„Granada Mollar de Elche”/„Granada de Elche”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

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

„Granada Mollar de Elche”/„Granada de Elche” jest owocem odmiany Mollar de Elche gatunku *Punica granatum L.*, klasy ekstra i klasy I zgodnie z definicją zawartą w normie Kodeksu Żywnościowego dotyczącej granatów. Produkt charakteryzuje się równowagą kwasowo-cukrową, skórką o barwie od kremowożółtej do czerwonej i zawartością antocyjaniny w osnówkach, która nadaje im barwę od ciemnoróżowej do czerwonej.

Dojrzały owoc posiada następujące właściwości:

## 1. Morfologiczne:

- kształt owocu: okrągły; wewnątrz podzielone jest na płaty, w których znajdują się nasiona (osnówki). Skórka zewnętrzna ma grubość od cienkiej do średniej, jest gładka i błyszcząca,
- barwa: na zewnątrz owoc ma barwę od kremowej do głęboko czerwonej. Nasiona są otoczone soczystym miąższem o barwie od ciemnoróżowej do czerwonej.

## 2. Fizyczne i chemiczne:

- wartość w stopniach Brix: co najmniej 14°,
- kwasowość (% kwasu cytrynowego): minimalna 0,18 i maksymalna 0,24,
- wskaźnik dojrzewania (stosunek stopni Brix do kwasowości): minimalny 60 i maksymalny 90.

## 3. Organoleptyczne:

Miąższ owocu jest umiarkowanie cierpki i bardzo słodki w smaku, podczas gdy nasiona mają smak łagodny.

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

Owoce muszą posiadać następujące właściwości:

- a) muszą być całe, czyste i zdrowe; wyklucza się owoce wykazujące oznaki wszelkiego rodzaju gnicia lub innych uszkodzeń;

muszą wyglądać świeżo i być pozbawione obcych zapachów lub smaków oraz nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego;

- b) rozmiar owoców „Granada Mollar de Elche”/„Granada de Elche” ocenia się na podstawie masy każdego owocu, przy czym wyklucza się owoce o masie mniejszej niż 125 g.

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Produkt musi zostać przygotowany i zapakowany na wyznaczonym obszarze geograficznym, aby zapobiec psuciu, które może wynikać z nadmiernego przekładania lub przewożenia owoców, które nie zostały odpowiednio przygotowane i zapakowane.

Jest to ważne również w odniesieniu do charakterystycznego kształtu owoców, ponieważ na końcu przeciwnym do ogonka w granacie znajduje się kielich w kształcie korony, zamknięty i posiadający krótką szyjkę. Jeżeli owoc nie jest odpowiednio przekładany, skórka i korona mogą ulec uszkodzeniu. Aby zapobiec uderzeniu, zadrapaniu i obiciu owoców w wyniku nieprawidłowego transportu lub nadmiernego przekładania, które miałyby niekorzystny wpływ na cechy charakterystyczne skórki lub jakość miąższu lub spowodowałyby uszkodzenie korony, produkt musi zostać zapakowany u źródła.

Po zebraniu granaty są przekazywane do miejsca pakowania owoców. Owoce można czyścić szczotką wykonaną z miękkiego świńskiego włosia, tak aby nie uszkodzić korony. Owoce należy przechowywać w temperaturze 4–8 °C.

Przygotowanie i pakowanie u źródła gwarantuje również identyfikowalność, ponieważ na opakowaniu, w którym granaty są wysyłane, muszą znajdować się szczegółowe informacje obowiązujące w przypadku chronionej nazwy pochodzenia oraz informacje o pochodzeniu produktu zgodnie z wymogami jednolitego systemu kontroli stosowanego aż do momentu wysyłki do konsumenta końcowego. Można użyć dwóch rodzajów opakowań: o maksymalnej masie do 5 kg i o maksymalnej masie do 10 kg.

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

Sformułowanym lub etykietom identyfikującym przeznaczone do spożycia owoce „Granada Mollar de Elche” musi towarzyszyć oznakowanie zgodności znane jako etykieta dodatkowa identyfikowana poprzez kod alfanumeryczny, którą zakład pakujący umieszcza w sposób uniemożliwiający jej ponowne wykorzystanie oraz zapewniający identyfikowalność. Rada Regulacyjna wydaje etykiety dodatkowe na zasadach niedyskryminacyjnych wszystkim podmiotom spełniającym wymogi specyfikacji.

#### 4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji znajduje się w prowincji Alicante, na południowym wschodzie Wspólnoty Autonomicznej Walencji i obejmuje wszystkie gminy znajdujące się w powiatach Bajo Vinalopó, Alacantí i Bajo Segura.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

##### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne:

##### **Klimat**

Jeżeli chodzi o klimat, południowa część Wspólnoty Autonomicznej Walencji posiada cechy, które odróżniają ją od innych części Hiszpanii położonych nad Morzem Śródziemnym. Cechy te obejmują w szczególności niewielkie opady, wynoszące około 263 mm rocznie, duże nasłonecznienie, niewielkie zachmurzenie i znaczną liczbę dni bezchmurnych, przy czym okres szczególnie suchy przypada na okres dojrzewania granatów, który trwa od czerwca do września. Wyznaczony obszar geograficzny leży w większości w klimacie BSh lub w strefie klimatu gorącego półsuchego i w mniejszym stopniu w strefie BSk lub w strefie klimatu zimnego półsuchego (klasyfikacja klimatów według Köppena-Geigera).

## Gleba

Na większości obsadzonych granatowcami działek rolnych na obszarze produkcji występują gleby piaszczysto-gliniaste. Współczynnik pH tych gleb (8–9) oraz poziom zawartych w nich węglanów (około 45,76 %) i aktywnego wapna (około 10 %) są znacznie wyższe niż te, które można znaleźć w innych regionach i na innych obszarach produkcji. Sole zawarte w glebie i w wodzie stosowanej do nawadniania drzew oraz zarządzanie nawadnianiem (Intrigliolo i in., 2011) stanowią szczególne parametry w produkcji odmiany Mollar.

Czynniki ludzkie:

### Praktyki uprawy

W Hiszpanii granaty uprawia się głównie w południowo-wschodniej części kraju. Według *Anuario de Estadística Agraria* w 2008 r. granatowcami obsadzona była powierzchnia wynosząca 2 387 hektarów, w tym 84,4 % znajdowało się w prowincji Alicante, w powiatach wchodzących w skład wyznaczonego obszaru geograficznego.

Wśród różnych odmian uprawianych na wyznaczonym obszarze (Mollar, Valenciana i Wonderful) odmiana Mollar do niedawna uprawiana była wyłącznie na tym obszarze. Odmianę tę uzyskali miejscowi rolnicy, którzy przez dziesiątki lat prowadzili selekcję roślin dających owoce najlepszej jakości oraz najlepiej przystosowane do warunków klimatycznych i glebowych obszaru, które rozmnażali poprzez szczepienie lub sadzonki.

Ponieważ odmianę tę uprawia się tam od bardzo dawna, miejscowi plantatorzy opracowali techniki uprawy, dzięki którym można było osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Każdego roku drzewa formuje się i pielęgnuje poprzez przycinanie, kontrolowanie odrostów korzeniowych (głównie mechanicznie) i ręczne przerzedzanie rozwijających się owoców (w kilku etapach) w celu uzyskania owoców mniej uszkodzonych przez szkodniki oraz cechujących się większą jednolitością barwy i rozmiaru.

Wieloletnie doświadczenie w uprawie odmiany „Granada Mollar de Elche” umożliwiło producentom opracowanie specjalnego zarządzania nawadnianiem jako środka sprzyjającego zawiązywaniu się owoców i zapobiegającego pękaniu owoców.

### 5.2. Specyfika produktu

Uprawiana na wyznaczonym obszarze odmiana Granada Mollar posiada cechy odróżniające ją od granatów uprawianych na innych obszarach. Warunki środowiskowe mają wpływ na właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne owoców oraz na termin zbiorów.

Data dojrzałości umożliwiającej wprowadzenie odmiany Mollar do obrotu zależy od dwóch czynników: zawartość cukru (rozpuszczalnych substancji stałych) w soku musi być wyższa niż 14° Brix, a barwa skórki musi zmienić się z zielonej na kremową i nie mieć zielonego odcienia. Na wyznaczonym obszarze owoc osiąga dojrzałość umożliwiającą wprowadzenie do obrotu w pierwszym tygodniu października, chociaż pierwsze partie można zbierać tydzień wcześniej lub później w zależności od maksymalnych dziennych i nocnych temperatur w okresie, w którym następuje zmiana barwy. Owoce zbiera się wcześniej na obszarach położonych bardziej na północ lub na większych wysokościach bezwzględnych.

Kwasowość oznaczona soku wynosi 0,18–0,24 (wyrażona jako odsetek kwasu cytrynowego). Równowaga kwasowo-cukrowa nadaje produktowi charakterystyczny słodki smak.

Na zewnątrz owoc ma barwę od kremowej do czerwonej i jest błyszczący. Dzięki zawartości antocyjaniny barwa soku jest typowa dla granatów uprawianych na tym obszarze.

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

Warunki środowiskowe (klimat półsuchy, w którym zimą występują łagodne temperatury i niewielkie opady oraz prawie brak deszczu latem), silne nasłonecznienie i wysokie temperatury w okresie rozwijania się i dojrzewania owoców mają wpływ na barwę zewnętrzną i smak owoców oraz zawartość antocyjaniny w owocach odmiany Granada Mollar uprawianej na tym obszarze.

Brak opadów w miesiącach poprzedzających rozpoczęcie okresu zbiorów (od czerwca do września) sprawia, że ich sok nabiera głęboko czerwonej barwy.

Zakres temperatur maksymalnych przeważających na obszarze podczas rozwoju owoców (lipiec–sierpień) wynoszący 30 °C–40 °C powoduje powstawanie owoców, których kwasowość wyrażona jako procentowa zawartość kwasu cytrynowego wynosi, dzięki kwasom organicznym, 0,18–0,24. Równowaga kwasowo-cukrowa nadaje produktowi charakterystyczny słodki smak.

Warunki te wpływają również na kwitnienie oraz termin zbiorów, który przypada na pierwszy tydzień października, chociaż może wypaść tydzień wcześniej lub później w zależności od maksymalnych dziennych i nocnych temperatur w okresie, w którym następuje zmiana barwy.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[http://www.agricultura.gva.es/pc\\_granadamollarelche](http://www.agricultura.gva.es/pc_granadamollarelche)

---