

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2019/C 409/11)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych DOOR Komisji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „ANONA DA MADEIRA”

Nr UE: PDO-PT-0082-AM01 – 5.4.2019

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Anona da Madeira”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

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

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Oznaczenie „ANONA DA MADEIRA” otrzymują różne odmiany świeżych owoców gatunku *Annona cherimola* Mill., uzyskane w Regionie Autonomicznym Madery, wyprodukowane, zapakowane i oznakowane zgodnie z odpowiednią specyfikacją.

„ANONA DA MADEIRA” charakteryzuje się sercowatym kształtem. Powierzchnia owocu w miejscach połączenia ze sobą poszczególnych owocolistków jest bardziej nieregularna u podstawy owocu niż na jego wierzchołku. Skórka może być bardziej lub mniej gładka lub mogą na niej występować niewielkie stożkowate wyrostki. Skórka jest cienka i delikatna. W zależności od odmiany barwa może być jasnozielona, zielono-żółta lub zielono-brązowa. Liczba nasion waha się od 6 do 9 na 100 g miąższu, zawartość cukru wynosi od 17,5 do 21 w skali Brix (°Bx). Kaliber owocu (określany na podstawie jego masy) może wahać się od 100 g do 2 kg.

Miąższ „ANONA DA MADEIRA” jest biały, kremowy i soczysty. Jest on kwaskowaty, delikatny i bardzo aromatyczny.

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

—

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

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

Produkcja i pakowanie owoców.

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

Z uwagi na cechy charakterystyczne flaszowca peruwiańskiego (łatwo psujący się owoc o ograniczonym czasie przechowywania) i obszaru geograficznego (wyspa znajdująca się na pełnym Oceanie Atlantyckim), pakowanie musi odbywać się na obszarze geograficznym produkcji.

Owoc „ANONA DA MADEIRA” musi być cały, zdrowy (pozbawiony uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki lub choroby), wolny od widocznych ciał obcych, obcych zapachów lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową konserwacją w chłodni, przy czym szypułka musi być obcięta równo z powierzchnią owocu, ale w taki sposób, aby nie uszkodzić miejsca, z którego wyrasta. Plamy będące efektem działania promieni słonecznych nie mogą pokrywać więcej niż 10 % powierzchni owocu, który musi być wystarczająco dojrzały.

Klasyfikacja i prezentacja owocu „ANONA DA MADEIRA” muszą odpowiadać kategoriom jakości i wielkości (oraz odpowiednim poziomom tolerancji) określonym w zaleceniu „Recomendação Técnica relativa à Qualidade Comercial da Anona da Madeira”, zatwierdzonym dekretem nr 287/2018 z dnia 24 sierpnia („RECOMENDAÇÃO TÉCNICA”).

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

Etykietowanie jest zgodne z przepisami określonymi w zaleceniu „RECOMENDAÇÃO TÉCNICA”. W szczególności na każdym opakowaniu, po jego stronie zewnętrznej i w tym samym polu widzenia, musi znajdować się etykieta na której podaje się, widoczną i nieusuwalną czcionką, informacje wymagane zgodnie z przepisami oraz następującą adnotację: „»ANONA DA MADEIRA« – Denominação de Origem Protegida” lub „»ANONA DA MADEIRA« – DOP”.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszarem geograficznym, na którym produkuje się i pakuje owoc „ANONA DA MADEIRA”, jest wyspa Madera.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Flaszowiec peruwiański został wprowadzony na Maderze około 1600 r. przez mieszkańców wyspy powracających z Peru, skąd pochodzi roślina. O obecności gatunku *Annona cherimola* Mill. na Maderze świadczą liczne dokumenty. W 1897 r. M. Graham stwierdził w czasopiśmie *Journal of the Jamaica Agricultural Society*: „[...] liczne tereny na południowych, nasłonecznionych zboczach wyspy, na których dawniej znajdowały się winnice, obecnie systematycznie obsadza się flaszowcem peruwiańskim. Masa owoców wynosi od trzech do ośmiu funtów, a w wyjątkowych przypadkach nawet 16 funtów (...).” W 1945 r. Sarmento, odnosząc się do doskonałych cech charakterystycznych dla owoców flaszowca peruwiańskiego pochodzących z Madery, stwierdził: „Przeanalizowałem cztery tomy wielkiego dzieła botanika i ogrodnika George’a Doma pt. *General History of the Dichlamydeous Plants*. Żaden z opisanych przez niego 47 gatunków i kilku odmian z rodzaju *Anona* nie może się równać owocom rosnącym w wyjątkowym klimacie naszej wyspy, dzięki któremu osiągają one doskonałość i przewyższają wszystkie inne swoją jakością”. „Nigdzie poza Maderą warunki uprawy tego drzewa nie są tak idealne: mamy tu do czynienia z alchemiczną mieszanką wymarzonego nasłonecznienia, ciepła, rodzaju gleb i wilgotności (...).”

Usytuowanie Madery na głównych trasach handlu morskiego sprawiło, że miasto Funchal było zawsze ważnym portem. To właśnie do Funchal przyływały niezliczone statki po produkty przeznaczone na rynek flamandzki i do różnych portów Morza Śródziemnego. Dokumenty z początku bieżącego stulecia potwierdzają eksport owoców flaszowca peruwiańskiego do Lizbony i Londynu.

Flaszowiec peruwiański preferuje gleby piaszczysto-gliniaste o pH 5,5 do 6,5, lekko wapienne i względnie żyzne. Ponieważ nie znosi nadmiernych ilości wody, podłoże musi być przewiewne i dobrze odprowadzać wodę. Roślina ta ma płytki system korzeniowy, dlatego wystarczają jej gleby płytkie. Plantacje flaszowca peruwiańskiego położone są najczęściej na glebach należących do grupy gleb brunatnych (Cambisols, CM) – są to głównie *Humic Cambisols* (CMu), *Chromic Cambisols* (CMX) – oraz, w mniejszym stopniu, na glebach należących do grupy gleb czarnoziemnych (*Phaeozems* (PH)).

Na Maderze panuje zasadniczo umiarkowany klimat oceaniczny, który zmienia się wraz z wysokością od suchego do wilgotnego i od umiarkowanej do dużej ilości opadów. Północna część wyspy charakteryzuje się większymi opadami deszczu i niższymi temperaturami. Inną lokalną cechą klimatu jest strefa mgieł utrzymująca się na różnych wysokościach (powyżej poziomu 500 m w zimie i nieco wyżej latem).

Średnia roczna temperatura powietrza waha się od 17,5 °C na wybrzeżu (przy czym temperatury na południu są wyższe niż na północy) do 9 °C na terenach wyżynnych i górskich w środkowej części wyspy. Średnia roczna wilgotność wynosi od 55 % w dolnej części wyspy do 90 % w strefach mgieł; poza tymi obszarami wilgotność obniża się wraz z wysokością do około 75 %. Roczne opady deszczu wyraźnie rosną wraz z wysokością nad poziomem morza i wynoszą od 500 mm na wybrzeżu południowym i 1 000 mm na wybrzeżu północnym do nieco ponad 3 200 mm w najwyższej położonych strefach w środku wyspy.

Szczególne warunki glebowe i klimatyczne oraz ukształtowanie terenu na Maderze, wraz z praktykami hodowlanymi i wiedzą fachową miejscowej ludności, mają wpływ na specyficzne cechy owocu, związane z obszarem geograficznym, z którego pochodzi.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/frescos/docs/CE\\_AnonaMadeiraDOP2019.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/frescos/docs/CE_AnonaMadeiraDOP2019.pdf)

---