

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

(2021/C 398/18)

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

„Увс чацаргана/Uvs chatsargana”

Nr UE: PGI-MN-02143 – 2 czerwca 2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Увс чацаргана/Uvs chatsargana”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Mongolia

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

„Увс чацаргана/Uvs chatsargana”, rokitnik zwyczajny z Uvs, to roślina jagodowa, której łacińska nazwa brzmi *Hippophae rhamnoides*. Jest to gatunek uprawny rośliny kwitnącej z rodziny oliwnikowatych (*Elaeagnaceae*).

Barwa owoców „Увс чацаргана/Uvs chatsargana” może być zróżnicowana, najczęściej spotykane są owoce żółte lub pomarańczowe, czasami występują jednak także owoce w kolorze czerwonym lub w odcieniu kremu z kasztanów jadalnych.

Cechą charakterystyczną owoców jest ich zapach i wielkość oraz są owalne lub mają kształt cebuli. Jagody owalne mają długość 11–13 mm i szerokość 8–10 mm. Owoce okrągłe (w kształcie cebuli) mają średnicę od 6 do 9 mm. Masa owocu zależy od jego kształtu i wynosi od 0,3 do 0,8 g (50–96 g/100 owoców).

Mięszk owoców jest soczysty, ma niski odczyn pH oraz wyrazisty zapach i kwaśny smak.

Nasiona mają biały, brązowy, czarny lub błyszczący brązowy kolor, długość 4–7 mm, szerokość 2–3 mm i masę ok. 13 g/1000 nasion.

Ponadto, w zależności od czasu zbiorów, które odbywają się jesienią lub zimą, jagoda jest albo soczysta, a zatem nadaje się do przetworzenia na sok, albo zawiera więcej tłuszczu i można z niej wyprodukować olej. Produkt posiada następujące cechy fizyczne i organoleptyczne:

Tabela 1.

Właściwości fizyczne i organoleptyczne:

Rodzaj owocu	Smak	Zapach	Masa (g)
Owalny żółty	Słodko-kwaśny	Kwaśny	0,6–0,8

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Owalny pomarańczowy	Oleisty	Aromatyczny	0,6–0,8
Okragły żółty	Słodki	Kwaśny	0,3-0,4
Okragły pomarańczowy	Kwaśny oleisty	Kwaśny	0,3–0,4

Rokitnik zwyczajny z Uvs łączy owocowe, kwaśne i subtelnie słodkie smaki.

„Увс чацаргана/Uvs chatsargana” jest szczególnie bogaty w składniki odżywcze i ma wysoką zawartość tłuszczu, który jest wytwarzany we wszystkich częściach jagody (nasiona, miąższ, skóra), a także karotenu, witaminy B1 i witaminy C, jak pokazuje poniższa tabela.

Tabela 2.

Składniki odżywcze miąższu jagody (mokra masa):

Nr	Składniki odżywcze	Skala	Minimalna ilość w jagodach rokitnika zwyczajnego z Uvs
1	Tłuszcz	%	2,50
2	Białko	%	1,4
3	Witamina C	mg/kg	128
4	Witamina B1	mg/kg	0,84
5	Węglowodany	%	8,9
6	Kwasowość	%	0,75
7	Wilgotność	%	78,13
8	Karoten	mg/100 gr	2,32

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

Wszystkie etapy produkcji – od zasadzenia do zbioru – muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

—

- 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*

Produkty pakowane muszą zawierać następujące informacje: surowiec, nazwa produktu, nazwa i adres producenta, numer seryjny, objętość i partia, data produkcji, okres przechowywania i koniec okresu przechowywania, warunki przechowywania oraz wartość odżywcza.

Opakowania i pojemniki produktu opatrzone są nazwą „УВС ЧАЦАРГАНА” oraz następującym logo (w języku angielskim i mongolskim):



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Увс чацаргана/Uvs chatsargana” obejmuje 10 okręgów administracyjnych (somonów) ajmaku uwskiego – prowincji położonej w północno-zachodniej Mongolii. Są to somony: Davst, Sagil, Turgen, Ulaangom, Tarialan, Naranbulag, Malchin, Zuungovi, Chjargas i Tes. Somony te znajdują się w Kotlinie Uwskiej w promieniu średnio 50 km od jeziora Uws.

5. Związek z obszarem geograficznym

Istnieje silny związek przyczynowy między jakością produktu „Увс чацаргана/Uvs chatsargana” a jego pochodzeniem geograficznym.

Omawiany obszar geograficzny znajduje się w ajmaku uwskim. Obszar ten otaczają góry Ałtaj o wysokości do 4000 m n.p.m. Pośrodku obszaru znajduje się rozległa równina ze słonym jeziorem Uws, które jest pozostałością istniejącego wcześniej na tym obszarze morza. Podobnie jak w Morzu Martwym, w jeziorze Uws nie ma ryb lub innych form życia, natomiast na jego brzegach odkładają się duże ilości soli.

Ocenia się, że gleby w Kotlinie Uwskiej mają szczególny skład o wyjątkowo dużej zawartości wymiennych form CaO, MgO i K₂O.

Obszar kotliny charakteryzuje się niewielkimi opadami, co zwiększa zawartość wapnia w wodzie i glebie. Szacuje się, że średnie opady deszczu wynoszą 161,5 mm rocznie. Opady deszczu nie występują średnio przez 7 miesięcy w roku. W związku z niewielką ilością opadów nie występuje zjawisko wymywania wapnia, który jest zatrzymywany w glebie. Z niskimi opadami kontrastuje bardzo wysoka liczba godzin nasłonecznienia.

Zimą pasma górskie znajdujące się na południe i zachód są pokryte śniegiem, który ze względu na dużą wysokość n.p.m. wolno topnieje wiosną i latem. W rezultacie tysiące strumieni i rzek nawadniają tereny uprawne i systemy wód podziemnych wodą z topnienia. Ponieważ topnienie następuje stopniowo, tereny uprawne są nawadniane w stosunkowo równomierny sposób, co zwiększa wydajność upraw „Увс чацаргана/Uvs chatsargana” i korzystnie wpływa na jakość jagód.

Środowisko naturalne, w którym rośnie „Увс чацаргана/Uvs chatsargana”, jest wyjątkowo surowe: temperatury wahają się od +36 °C latem do -49,6 °C zimą. „Увс чацаргана/Uvs chatsargana” uzyskuje odporność na tak duże wahania temperatury dzięki wysokiej zawartości tłuszczu, który pełni funkcję ochronną, a także dzięki wysokiej zawartości karotenu i innych substancji. Jak wynika z jednego z badań, „Увс чацаргана/Uvs chatsargana” zawiera 2,5 razy więcej kwasu palmitynowego niż jagody rokitnika pochodzące z innych regionów Mongolii.

Plantacje „Увс чацаргана/Uvs chatsargana” mają korzystny wpływ na środowisko naturalne w regionie, ponieważ zapobiegają przemieszczaniu się piasku i pustynnieniu.

Właściwości gleby w Kotlinie Uwskiej, a mianowicie wysoka zawartość wapnia i innych substancji oraz szczególnie trudne warunki klimatyczne mają wpływ na uprawy wokół jeziora Uws, a także na właściwości „Увс чацаргана/Uvs chatsargana”. Zbiory jagód na omawianym obszarze są wyższe niż w innych prowincjach Mongolii (tj. w ajmaku centralnym i selengijskim). Olej jest wytwarzany we wszystkich częściach jagód (nasiona, miąższ i skóra), dlatego jego zawartość jest wyjątkowo wysoka, podobnie jak zawartość witamin C, B1 i B6 oraz karotenu. Dzięki dużej liczbie godzin nasłonecznienia jagody rozwijają również bogaty aromat.

Pierwotnie rokitnik był dziką rośliną jagodową. Tradycyjny wędrowny styl życia mieszkańców Mongolii wiązał się ze szczególną dietą. Składała się ona głównie z produktów mlecznych i mięsa. W rezultacie wielu mieszkańców Mongolii cierpiało z powodu niedoborów żywieniowych, zwłaszcza niedoboru witamin. Okazało się, że w zachodniej części Mongolii, w regionie Uws, gdzie rokitnik zwyczajny jest rośliną endemiczną konsumowaną przez mieszkańców, stan zdrowia miejscowej ludności jest lepszy niż stan zdrowia mieszkańców innych części Mongolii. Między innymi z tego powodu w 1960 r. rozpoczęto badania nad rokitnikiem zwyczajnym, a w niektórych częściach ajmaku uwskiego – uprawę kilku wybranych odmian rośliny.

Ze względu na swoje specyficzne właściwości i składniki odżywcze „Увс чацаргана/Uvs chatsargana” cieszy się również renomą zarówno w kraju, jak i zagranicą.

Szczególne właściwości jagód są doceniane przez lokalnych konsumentów, a także poza granicami Mongolii, zwłaszcza w Japonii i Korei, gdzie „Увс чацаргана/Uvs chatsargana” wykorzystuje się jako surowiec do produkcji ekologicznych soków i produktów kosmetycznych (źródło: Ts. Enkh-Amgalan w: „Linking people, places and products”, 2009).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)
