



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „AMÊNDIA COBERTA DE MONCORVO”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 391 van 18 november 2017 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 18 januari 2018 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 391/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„AMÊNDIA COBERTA DE MONCORVO”

EU-nr.: PGI-PT-02235 – 28.10.2016

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Amêndia Coberta de Moncorvo”

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Amêndia Coberta de Moncorvo” verwijst naar het suikerwerk dat gemaakt wordt van zoete amandelen (*Prunus dulcis*, (Mill) D. A. Webb) die gepeld, geroosterd en met suikerpasta gecoat worden, in overeenstemming met het productdossier. Drie versies van „Amêndia Coberta de Moncorvo” mogen op de markt gebracht worden: wit of standaard; donker of chocolade; niet-gecoat. „Amêndia Coberta de Moncorvo” heeft de vorm van een amandelpit, maar iets groter door de aangebrachte suikercoating. De standaardversie is wit aan de buitenkant en vertoont de typische suikerpunten die tijdens de bereiding gevormd worden. Gezien de grootte ervan telt het product maximaal 40 pitten per 100 g. Het enige verschil tussen de donkere versie en de standaardversie is het gebruik van chocoladesiroop tijdens de laatste fase van de bereiding, waardoor de donkere versie een bruine of chocoladekleurige buitenkant krijgt. De niet-gecoat versie is aan de buitenkant witachtig van kleur door het dunne laagje suiker eromheen. Daardoor vertoont deze versie niet de typische suikerpunten van de andere versies. Gezien de kleinere omvang van deze versie telt het product minimaal 40 pitten per 100 g.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Amêndoa Coberta de Moncorvo” wordt alleen gemaakt van:

- gepelde, volledige, onbeschadigde zoete amandelen van minimaal 12 mm groot;
- geraffineerde witte rietsuiker;
- water;
- eiwit (facultatief ingrediënt);
- chocolade of cacaopoeder (alleen voor de donkere versie).

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De volgende specifieke fasen van het productieproces moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden:

- het roosteren van de amandelen;
- het bereiden van de suiker- en chocoladesiropen;
- het coaten van de amandelen.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op het etiket van „Amêndoa Coberta de Moncorvo” moet de naam van de productbeschrijving gevolgd worden door de woorden „Indicação Geográfica Protegida” (beschermde geografische aanduiding) of „IGP” (BGA).

Het etiket moet aangeven om welke versie van „Amêndoa Coberta de Moncorvo” het gaat (behalve bij de standaard- of witte versie, waar deze identificatie facultatief is).

Het etiket moet het hieronder weergegeven symbool „Amêndoa Coberta de Moncorvo” bevatten.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied waar „Amêndoa Coberta de Moncorvo” geproduceerd/verwerkt wordt, beperkt zich tot de gemeente Torre de Moncorvo.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen „Amêndoa Coberta de Moncorvo” en het gebied berust op de faam van het product.

Door zijn productieproces ziet „Amêndoa Coberta de Moncorvo” er heel speciaal uit, waardoor het product meteen geïdentificeerd kan worden en zich van andere gesuikerde amandelen onderscheidt. Dit productieproces komt oorspronkelijk uit Torre de Moncorvo en wordt al eeuwenlang ononderbroken uitgevoerd in deze gemeente, waarbij er een sterk verband is met Pasen en andere feestelijkheden. Het in 1908 gepubliceerde *Ilustração Transmontana* documenteert de activiteiten van de „coaters” (cobrideiras), de naam waaronder de producenten van „Amêndoa Coberta de Moncorvo” toch op zijn minst sinds die datum bekendstaan. De *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira* uit 1936 vermeldt ook dat „de gecoate amandelen van Moncorvo beroemd zijn in Portugal”. In het *Livro do Segundo Congresso Transmontano* uit 1942 wordt op soortgelijke wijze verteld over

het bestaan van een kleine „amandelcoating“-activiteit in Torre de Moncorvo die „bijzonder interessant is wegens het originele karakter ervan“ en met een „typische verschijningsvorm die bijna iedereen meteen herkent“. In datzelfde boek wordt de productiemethode voor „Amêndoa Coberta de Moncorvo“ op de volgende wijze beschreven. „De amandelen worden als volgt behandeld: na het pellen (een proces waarbij de schil met heet water wordt verwijderd) worden ze licht geroosterd. Na het roosteren worden ze in grote koperen schalen gedaan, die voortdurend op een laag vuur verwarmd worden. Zodra ze op deze schalen liggen, worden ze met suiker besprenkeld en door de „omhullende handen“ (naam voor de vrouwen die deze taak uitvoeren) continu in beweging gehouden. Zij herhalen deze handeling met veel geduld continu gedurende meerdere uren tot de amandelen volledig klaar zijn en hun typische verschijningsvorm hebben die door bijna iedereen wordt herkend.“ Deze productiemethode lijkt in alle opzichten op de methode die vandaag de dag nog steeds wordt gevolgd.

Het boek gaat als volgt verder: „Ze maken verschillende soorten amandelen, maar ik vind de „niet-gecoate“ de beste. Deze versie bevat de grootste hoeveelheid suiker en smaakt bovendien ook het beste, dat valt niet te ontkennen.“ Het boek getuigt zo van de traditionele productie van verschillende soorten amandelen, een praktijk die tot op vandaag bestaat. Dit wordt bijvoorbeeld bevestigd door een artikel in het *Jornal de Notícias*, waarin gesteld wordt dat „de gecooate amandel een van de bekende lokale delicatessen is, [verkrijgbaar] in drie variëteiten: wit, donker en niet-gecoat“ („Torre de Moncorvo: o Concelho“, 7 februari 2008).

In de documentaire *O Homem e a Cidade* over Torre de Moncorvo, die in 1996 op Radio Televisão Portuguesa (RTP) werd vertoond, werd vermeld dat „zonder belangrijke industriële middelen Torre de Moncorvo hoofdzakelijk leeft van een of ander – bijna onvermijdelijk op traditie gebaseerd – specifiek initiatief. Dat is het geval voor de productie van de gecooate amandelen, een heerlijke regionale zoete specialiteit. De al jarenlang bestaande en geduldige kunst van het productieproces voor deze traditionele lekkernijen berust op eeuwenoude kennis.“

Maria de Lurdes Modesto en Afonso Praça verwijzen in hun boek *Festas e Comer do Povo Português* uit 1999 naar het bestaan in Portugal van „met de hand geroosterde amandelen die een speciale vermelding verdienen, met name de „gecoate amandelen“ van Moncorvo. Deze amandelen zijn een specialiteit van het dorp, maar iedereen in de streek kent ze, want de „suikerbakkers van Moncorvo“ promoten ze op hun standjes tijdens festivals en in bedevaartsoorden“.

Deze auteurs vermelden ook het boek *Paisagens do Norte* van Cabral Adão uit 1954, waarin als volgt naar een „amandelcoater“ verwezen wordt: „Ik herinner me dat ze voor een grote vuurkorf zat waarin hete kolen aan het branden waren, haar benen gestrekt onder een rok die tot aan haar enkels kwam, terwijl ze de half geroosterde amandelen op een koperen schaal heen en weer bewoog. Ter bescherming had ze vingerhoedjes op haar vingers gestoken om te voorkomen dat ze haar vingertoppen op de hete plaat zou verbranden wanneer ze haar handen uitstak om de kleine suikerbolletjes om te draaien. Verder herinner ik me ook het verschrikkelijke lawaai van het continu knetterende vuur dat haar verplichtte om erg luid te spreken terwijl ze me uitlegde hoe de delicatessie gemaakt werd.“

In een artikel dat gepubliceerd werd na de workshop „Moncorvo – Van traditie tot moderniteit“ (Moncorvo. Da tradição à modernidade) die in 2007 werd georganiseerd, vermeldde Virgílio Tavares, historicus en onderzoeker aan het Studiecentrum voor Bevolking, Economie en Samenleving (Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade – CEPESE), de productie van gecooate amandelen uit Moncorvo als onderdeel van de typische ambachten die toeristen en bezoekers aantrekken en een vaste waarde van de identiteit van Moncorvo.

Ook in verschillende prestigieuze publicaties over regionale en nationale gastronomie, zoals *Cozinha Transmontana* van Alfredo Saramago (waarin de drie soorten „Amêndoa Coberta de Moncorvo“ aan de hand van foto's gedocumenteerd worden) en *Cozinha Tradicional Portuguesa* van Maria de Lurdes Modesto wordt naar „Amêndoa Coberta de Moncorvo“ verwezen.

In Torre de Moncorvo zijn de laatste jaren diverse opleidingen ontwikkeld om deze expertise aan nieuwe „coaters“ te kunnen overdragen. Op die manier wil men de interesse van de jongere generatie wekken voor een activiteit die traditioneel aan oudere personen gelinkt wordt.

Zijn kwaliteit, originele karakter en verbruikstraditie hebben de „Amêndoa Coberta de Moncorvo“ naam en faam bezorgd, zoals blijkt uit de talloze vermeldingen in de media, waarbij het vaak als een van de typische kenmerken van Torre de Moncorvo omschreven wordt.

Enkele voorbeelden van de talloze vermeldingen in de media: „Os segredos de uma cobrideira de amêndoas“ (*Jornal do Nordeste*, 27 februari 2007), „Às voltas com a amêndoa“ (*Jornal do Nordeste*, 16 oktober 2007), „As amêndoas“ (*Público*, 30 maart 2013), „Amêndoa coberta de Moncorvo é especialidade da Páscoa transmontana“ (SIC, 20 april 2014), „Produzir amêndoa coberta em Torre de Moncorvo tem que se lhe diga“ (RTP, 5 april 2015), „Páscoa para lá do compasso“ (*Correio da Manhã*, 28 maart 2016).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

http://tradicional.dgadr.pt/images/prod_imagens/docs/docs/CE_Amendoad_Coberta.pdf

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.