

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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 120/05)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY INNEJ NIŻ NIEZNACZNA W SPECYFIKACJI CHRONIONEJ NAZWY POCHODZENIA LUB CHRONIONEGO OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY ZGODNIE Z ART. 53 UST. 2 AKAPIT PIERWSZY
ROZPORZĄDZENIA (UE) NR 1151/2012****„POMME DU LIMOUSIN”****NR UE: FR-PDO-0105-01285 – 21.11.2014****ChNP (X) ChOG ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Syndicat de défense de l'AOC Pomme du Limousin
Le Bois Redon 19230 Pompadour

Tel. +33 555733151

Faks +33 981383423

E-mail: info@pomme-limousin.org

Le Syndicat de défense de l'AOC „Pomme du Limousin” (Związek na rzecz ochrony ChNP „Pomme du Limousin”) składa się z podmiotów prowadzących produkcję ChNP „Pomme du Limousin” (producentów i podmiotów przechowujących-pakujących) i ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana— Nazwa produktu— Opis produktu— Obszar geograficzny— Dowód pochodzenia— Metoda produkcji— Związek z obszarem geograficznym— Etykietowanie— Inne: aktualizacja danych grupy składającej wniosek i właściwych organów, określenie obszaru geograficznego, związek z obszarem geograficznym

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmiany(zmian)

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

— Opis produktu

Określenie minimalnej wielkości wynoszącej 65 mm uzupełniono określeniem minimalnej masy wynoszącej 115 g, stanowiącym jej odpowiednik zgodnie z krajowym porozumieniem branżowym z kwietnia 2011 r. Ponadto określenie masy jest dla konsumenta łatwiejsze do sprawdzenia.

Usunięto ściśle odniesienie do rozporządzenia Komisji (WE) nr 85/2004 ⁽¹⁾ ustanawiającego normy handlowe w odniesieniu do jabłek. Podkreślono, że kategorie handlowe ekstra i 1 są określone w europejskich przepisach prawa bez wskazywania numeru wzmiankowanego rozporządzenia, który może ulegać zmianom.

Usunięto zdanie: „Żaden produkt otrzymany z tego jabłka (sok, przecier itd.) nie może ubiegać się o ChNP »Pomme du Limousin«, ponieważ ChNP można używać wyłącznie w odniesieniu do produktów określonych w specyfikacji tej nazwy.

Uściślono barwę jabłek: wybarwienie 2 (C3 i C4), 3 (C5 i C6), 4 (C7 i C8) według krajowego kodu kolorów dla odmiany golden wydanego przez Centre Technique interprofessionnel des fruits et légumes (międzybranżowy ośrodek techniczny ds. owoców i warzyw). Uściślenie to stanowi uzupełnienie przepisów dotyczących zawartości cukrów, jędrności i kwaśności oraz przepisów mających na celu określenie poziomu dojrzałości jabłek.

— Deklaracja łączenia UHP

Wprowadzono możliwość łączenia UHP (*Unités Homogènes de Production* – jednolite jednostki produkcyjne), aby ułatwić zarządzanie przechowywanymi i pakowanymi partiami w obrębie podmiotów i w miejscu produkcji. Rozdzielenie UHP przez cały okres życia sadu w sposób opisany w obowiązującej specyfikacji powoduje:

- w odniesieniu do producenta: dodatkowe obciążenie pracą, a więc i koszty dodatkowe. Może zdarzyć się, że producent będzie miał dużą liczbę różnych UHP wyłącznie z powodu innego roku nasadzenia. Tymczasem jednostki te, od czwartego roku po nasadzeniu i jeśli różnica między nimi wynosi mniej niż 3 lata, będą prowadzone dokładnie w ten sam sposób pod względem zabiegów sadowniczych. W ramach tych UHP jabłka będą jednorodne i będą zbierane w jednym terminie,
- w odniesieniu do miejsca produkcji: dodatkowe obciążenie pracą, a przede wszystkim dodatkowe koszty związane z podziałem partii produkcyjnych w miejscu produkcji na wiele części.

Łączenie UHP należy pisemnie zgłosić grupie składającej wniosek najpóźniej do dnia 1 stycznia roku, w którym przeprowadza się zbiór.

— Zbiór owoców

Datę corocznego składania grupie składającej wniosek zestawienia zbiorów przesunięto na dzień 30 listopada roku, w którym odbywa się zbiór (zamiast 15 grudnia), aby zapewnić lepszą kontrolę.

— Kontrola przez podmioty na etapie przechowywania lub pakowania owoców

Zaproponowano zastąpienie wyrażenia „dane z etykiety identyfikacyjnej” wyrażeniem „dane identyfikacyjne jabłek” w rejestrze sprzedaży.

W zależności od miejsca produkcji dane podane na każdej pakowanej partii obejmują:

- bezpośrednio dane z etykiety identyfikacyjnej (producent, nr UHP) i z datownika (dzień pakowania), bądź

⁽¹⁾ Dz.U. L 13 z 20.1.2004, s. 3.

- nr partii, który odwołuje się do tych samych danych identyfikacyjnych, takich jak: producent, nr UHP i dzień pakowania.

W każdym przypadku zmiana ta nie wpływa na identyfikowalność jabłek. Zawsze pozostaje możliwość ustalenia producenta i jednostki UHP produkującej jabłka.

- *Techniki upraw*

Zmieniono maksymalną wydajność agronomiczną 58 ton na hektar, określoną przy składaniu wniosku o uznanie ChNP. Zaproponowano następujące brzmienie: „Średnia wydajność gospodarstwa w odniesieniu do wszystkich UHP objętych ChNP i będących w produkcji nie może przekroczyć 70 ton jabłek na hektar.”.

Obowiązująca wydajność nie jest już dostosowana do wydajności uzyskiwanej dzięki stosowaniu przez producentów lepszych technik i ogólnie dzięki lepszym praktykom. Konfiguracja sadu i maksymalna dopuszczalna gęstość obsady pozwalają uzyskać i przekroczyć poziom maksymalnej wydajności bez uszczerbku dla cech charakterystycznych owoców objętych nazwą.

- *Nawadnianie*

W celu ułatwienia kontroli dodano uściślenia dotyczące monitorowania nawadniania: uściślono, że począwszy od pierwszego dnia nawadniania ilość wody musi być mniejsza niż faktyczna ewapotranspiracja pomniejszona o ilość opadów efektywnych łącznie w okresie nawadniania.

Uściślono dane rejestrowane w indywidualnej karcie zarządzania wodą, aby zapewnić odpowiednią treść dokumentów, która podlega kontroli.

Uściślenia te pozwalają zapewnić racjonalne nawadnianie, a w szczególności ograniczenie go do ilości kompensującej faktyczną ewapotranspirację pomniejszoną o ilość opadów efektywnych, jak przewidziano w specyfikacji.

- *Etykietowanie*

Zmiany mają na celu dostosowanie treści tego rozdziału do wymogów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Dodano wyjątek od obowiązku indywidualnego etykietowania jabłek sprzedawanych w opakowaniach, ponieważ nie jest możliwe pomylenie ich z innymi w miejscu sprzedaży. W przypadku braku etykiety jednostkowej nie ma ryzyka pomyłki dla konsumenta. Zmiana ta również ułatwia zarządzanie jabłkami w miejscu pakowania.

- *Inne zmiany*

Zaktualizowano dane w nagłówku „Właściwe służby państwa członkowskiego” i w nagłówku „Grupa składająca wnioski”.

W nagłówku „Rodzaj produktu” uściślono nazwę klasy produktu, do której należy jabłko, aby dostosować ją do brzmienia załącznika XI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ⁽¹⁾.

W nagłówku „Określenie obszaru geograficznego” zmieniono zdanie, w którym wymienia się etapy, które muszą odbywać się na obszarze geograficznym, aby uniknąć jakichkolwiek dwuznaczności. Wskazano, że wszystkie etapy od produkcji do pakowania muszą odbywać się na obszarze geograficznym. W tym samym nagłówku określenie „uprawiane” zastąpiono bardziej odpowiednim określeniem „produkowane” w następującym zdaniu: „W sadach jabłka są ~~uprawiane~~ produkowane w jednolitych jednostkach produkcyjnych (UHP) [...]”.

Wprowadzono poprawki do treści nagłówka „Elementy świadczące o związku produktu z obszarem geograficznym – Specyfika produktu” zgodnie z wymogami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36.

JEDNOLITY DOKUMENT

„POMME DU LIMOUSIN”

NR UE: FR-PDO-0105-01285 – 21.11.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa (nazwy)**

„Pomme du Limousin”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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*

„Pomme du Limousin” jest świeżym jabłkiem o następujących cechach:

- kształt lekko podłużny, zagłębienie szypułkowe i kielichowe dobrze widoczne,
- wielkość co najmniej 65 mm lub masa co najmniej 115 g,
- miąższ biały i jędrny, struktura chrupiąca, soczysta i pozbawiona mącznej konsystencji,
- zadowalająca równowaga słodczy i kwaśności.

Jabłka te otrzymuje się z odmiany „Golden delicious” lub z jednej z jej mutacji dopuszczonych w ramach ChNP „Pomme du Limousin” (standardowe cechy charakterystyczne podobne do cech odmiany Golden delicious), z wyjątkiem odmiany Cala golden.

Wskaźnik refraktometryczny „Pomme du Limousin” równy jest przynajmniej 12,5 % Brixu, jędrność równa jest przynajmniej 5 kg/cm², kwasowość na poziomie przynajmniej 3,7 g/l kwasu jabłkowego.

Jest to jabłko należące do kategorii handlowych ekstra i 1, określonych w przepisach europejskich, lub należące do kategorii handlowej 2 jedynie z powodu stopnia żółknięcia.

„Pomme du Limousin” ma kolor biało-zielony do żółtego i może mieć różowawy odcień.

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 odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Po zbiorze jabłka są obowiązkowo przechowywane w niskiej temperaturze w celu zachowania ich właściwości związanych z jędrnością, strukturą i soczystością.

Lokalni operatorzy na obszarze geograficznym posiadają wiedzę praktyczną w zakresie przechowywania, ponieważ zakłady przechowujące:

- posiadają plany przechowywania, które realizują w zależności od analiz owoców przeprowadzanych w momencie zbioru i które koordynują z dostawami owoców od producentów,
- optymalizują metodę i czas zapełniania komór,

- stosują metodę zarządzania zawartością tlenu po schłodzeniu owoców oraz utrzymywania stałej temperatury oraz ilości tlenu i dwutlenku węgla przez cały rok gospodarczy.

Pakowanie jest obowiązkowo wykonywane na obszarze geograficznym określonym dla nazwy pochodzenia „Pomme du Limousin” ze względu na:

- wiedzę praktyczną zakładów pakujących w zakresie zarządzania przechowywanymi owocami (monitorowanie komór, kontrole przeprowadzane na owocach w okresie przechowywania),
- delikatność owoców i ich wrażliwość na stłuczenia i gwałtowne obchodzenie się z nimi,
- specjalne urządzenia do pakowania, które pozwalają ograniczyć wpływ warunków zewnętrznych i zachować jakość owoców,
- konieczność zapewnienia identyfikowalności produktów: nie dokonuje się wysyłek luzem i stosuje się indywidualne etykietowanie każdego produktu, aby zapewnić konsumentowi odpowiednią identyfikację produktu i uniknąć zmieszania z owocami innego pochodzenia.

Jabłka pakowane są w opakowania zapewniające zachowanie cech charakterystycznych i jakości owoców.

W związku z tym zakazane jest stosowanie opakowań jednostkowych zawierających więcej niż 20 kg owoców oraz opakowań plastikowych i papierowych.

Po upływie wyznaczonej daty, która waha się w zależności od koloru jabłek między 1 czerwca a 1 sierpnia roku następującego po dacie zbioru, jabłka nie mogą być wprowadzane do obrotu jako ChNP.

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

Każde jabłko identyfikuje się poprzez umieszczenie samoprzylepnej naklejki, na której znajduje się:

- symbol ChNP Unii Europejskiej lub wyrażenie „ChNP”, przy czym rozmiar czcionki użytej do napisania wyrażenia „ChNP” musi być przynajmniej taki sam jak rozmiar największej czcionki zastosowanej na naklejce samoprzylepnej,
- nazwa „Pomme du Limousin”, przy czym rozmiar czcionki użytej do jej napisania musi być równy przynajmniej połowie czcionki użytej do napisania wyrażenia „ChNP” lub musi wynosić 1,5 mm, jeśli nie stosuje się wyrażenia „ChNP”.

Obowiązek stosowania indywidualnej etykiety nie dotyczy produktów sprzedawanych w opakowaniach.

Etykieta umieszczana na opakowaniach jednostkowych od strony, na której podane są wszystkie odniesienia do przepisów prawa, zawiera następujące informacje:

- nazwę pochodzenia „Pomme du Limousin” zapisaną czcionką o rozmiarze równym co najmniej rozmiarowi największej czcionki zastosowanej na etykiecie poza czcionką użytą do zapisania wyrażenia „ChNP” lub „chroniona nazwa pochodzenia”,
- symbol „ChNP” Unii Europejskiej.

Na etykiecie nie można umieszczać jakichkolwiek określeń między wyrażeniem „ChNP” lub „chroniona nazwa pochodzenia” a nazwą pochodzenia.

Oprócz etykiety wszystkie dokumenty towarzyszące oraz faktury muszą zawierać chronioną nazwę pochodzenia „Pomme du Limousin” i wyrażenie „chroniona nazwa pochodzenia” lub „ChNP.”

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gminy departamentu Corrèze:

Allassac, Arnac-Pompadour, Beyssac, Beyssenac, Chabrignac, Chameyrat, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Donzenac, Espartignac, Estivaux, Juillac, Lagraulière, Lascaux, Lubersac, Montgibaud, Objat, Orgnac-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Sadroc, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Sainte-Féréole, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Julien-le-Vendômois, Saint-Martin-Sepert, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Ybard, Salon-la-Tour, Ségur-le-Château, Seilhac, Troche, Uzerche, Vigeois, Voutezac.

Gminy departamentu Creuse:

Bénévent-l'Abbaye, Chauchet (Le), Grand-Bourg (Le), Marsac, Montboucher, Nouzerolles, Sardent, Saint-Agnant-de-Versillat, Sainte-Feyre, Saint-Germain-Beaupré, Saint-Julien-le-Châtel, Saint-Pierre-Chérignat.

Gminy departamentu Dordogne:

Angoisse, Anliac, Clermont-d'Excideuil, Dussac, Excideuil, Firbeix, Genis, Jumilhac-le-Grand, Lanouaille, Payzac, Saint-Cyr-les-Champagnes, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Pierre-de-Frugie, Saint-Priest-les-Fougères, Salagnac, Sarlande, Sarrazac, Savignac-Ledrier.

Gminy departamentu Haute-Vienne:

Boisseuil, Bussière-Galant, Chalard (Le), Champnétery, Château-Chervix, Cognac-la-Forêt, Coussac-Bonneval, Geneytouse (La), Glandon, Glanges, Janailhac, Ladignac-le-Long, Linards, Meyze (La), Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pensol, Roche-l'Abeille (La), Roziers-Saint-Georges, Sainte-Anne-Saint-Priest, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Jean-Ligoure, Saint-Laurent-les-Eglises, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Méard, Saint-Paul-d'Eyjeaux, Saint-Yrieix-la-Perche, Vicq-sur-Breuilh.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny położony jest na podłożu krystalicznym wytworzonym w procesie kształtowania się warstw genetycznych skał macierzystych metamorficznych lub granitowych, zawierających utwory regolitowe *in situ* oraz utwory na pozostałościach dawnych osadów koluwalnych i aluwialnych.

Gleby są jednocześnie lekkie i głębokie ze zdolnością do zatrzymywania wody.

Na tym obszarze geograficznym panuje klimat oceaniczny wilgotny, charakteryzujący się obfitymi, ale nie nadmiernymi opadami (średnia roczna suma opadów wynosi poniżej 1 300 mm) i umiarkowanymi temperaturami (średnia temperatura wynosi powyżej 9 °C).

Oprócz tych elementów ważna jest wysokość nad poziomem morza: sady zlokalizowane są na dobrze wentylowanych grzbiętach płaskowyżu, położonych zazwyczaj na wysokości od 350 do 450 m n.p.m.

W regionie Limousin występują optymalne warunki do uprawy owoców. Uprawa odmiany „Golden delicious” wprowadzona w regionie Limousin od lat 50. XX w. stale się rozwija. Uprawa jabłek stanowi tutaj działalność rolniczą uzupełniającą w stosunku do hodowli zwierząt i opiera się na tradycyjnych technikach upraw, takich jak racjonalne nawadnianie i ręczny zbiór.

Ponadto lokalni operatorzy posiadają wiedzę praktyczną w zakresie przechowywania. Zebrane jabłka są przechowywane w specjalnie do tego celu przeznaczonych komorach, w których panują warunki kontrolowanej atmosfery, ustalone każdego roku w zależności od określonych parametrów technicznych i warunków przechowywania (szczelność, pojemność, liczba godzin pracy itd.). Przeprowadzane są regularne kontrole pozwalające sprawdzić prawidłowość przechowywania partii owoców przez cały okres przechowywania.

Specyfika produktu

Produkt „Pomme du Limousin” charakteryzuje się doskonałymi walorami smakowymi, a dzięki swojemu wyglądowi (kształt lekko podłużny, wybarwienie, jędrność miąższu, soczystość, równowaga między smakiem słodkim a kwaśnym) oraz dużej zdatności do przechowywania może być oferowany do sprzedaży aż do dnia 1 sierpnia.

Związek przyczynowy

Elementy środowiska naturalnego połączone z tradycyjnymi technikami sadowniczymi są dobrze dostosowane do wymogów uprawy jabłoni odmiany „Golden Delicious” i dzięki nim „Pomme du Limousin” zachowuje swoje oryginalne cechy charakterystyczne.

Im większa wysokość nad poziomem morza, tym lepsze nasłonecznienie w porównaniu z nizinami, ale najwyższe temperatury są umiarkowane. Przemienność zimnych nocy oraz ciepłych i słonecznych dni na płaskowyżu obszaru geograficznego sprzyja tworzeniu się równowagi między słodyczą a kwasowością, jak również różowemu zabarwieniu skórki w wyniku działania antocyjanów charakterystycznych dla „Pomme du Limousin”.

Ponieważ jabłka te uprawiane są na obszarach wysoko położonych, gdzie występują duże dobowe amplitudy temperatur, mają one bardziej wydłużony kształt i charakteryzują się wyraźniejszą jędrnością i soczystością.

Uprawa jabłek w regionie Limousin opiera się na specjalnych technikach sadowniczych. Racjonalne nawadnianie pozwala zachować i jak najlepiej wyeksponować cechy charakterystyczne owocu i poprawić jakość indukcji kwitnienia w kolejnym roku. Ponadto zbiór owoców przeprowadzany jest ręcznie, aby zachować ich wszystkie cechy charakterystyczne.

Ponadto lokalne podmioty posiadają praktyczną wiedzę w zakresie przechowywania dostosowanego do zdolności „Pomme du Limousin” do długiego przechowywania. Po zbiorze owoce zostają poddane szybkiemu schładzaniu. Komory są napełniane w jak najkrótszym czasie i niezwłocznie ustala się w nich warunki kontrolowanej atmosfery, aby zachować jakość owoców.

Sektor produkcji „Pomme du Limousin” jest dynamiczny, ponieważ zatrudnia około 1,5 tys. pracowników stałych i około 2,5 tys. pracowników sezonowych (dane z 2011 r.).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef0066e6-042a-4314-b995-0860cb54033a/telechargement
