

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(2023/C 243/09)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

[rozporządzenie (UE) nr 1151/2012]

„Pomme du Limousin”

Nr UE: PDO-FR-0442-AM01 - 14.4.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa produktu**

„Pomme du Limousin”

2. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

3. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa)

4. **Opis zatwierdzonych zmian**

Obszar geograficzny

Do obszaru geograficznego dodano gminę Vars-sur-Roseix.

Zaktualizowano datę wyznaczenia obszaru geograficznego i datę oficjalnego kodu geograficznego stosowanego jako podstawa opisu wykazu gmin na danym obszarze geograficznym.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pomme du Limousin”

Nr UE: PDO-FR-0442-AM01 - 14.4.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Pomme du Limousin”

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

„Pomme du Limousin” jest świeżym jabłkiem, posiadającym następujące cechy:

- kształt lekko wydłużony z dobrze widocznym zagłębieniem szypułkowym i kielichowym;
- wielkość wynoszącą co najmniej 65 milimetrów lub masę wynoszącą co najmniej 115 gramów;
- białe i jędrne miąższ o konsystencji chrupiącej, soczystej i pozbawionej mącznego charakteru;
- zrównoważony słodko-kwaśny smak.

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

Współczynnik refraktometryczny jabłek „Pomme du Limousin” wynosi co najmniej 12,5 % w skali Brix, ich jędrność wynosi co najmniej 5 kilogramów na centymetr kwadratowy, a ich kwasowość w przeliczeniu na kwas jabłkowy wynosi co najmniej 3,7 gramów na litr.

Są to jabłka należące do klas jakości handlowej ekstra i 1 w rozumieniu przepisów europejskich lub – jedynie z powodu stopnia ordzawienia – do klasy jakości handlowej 2.

Jabłka „Pomme du Limousin” mają barwę od biało-zielonej do żółtej z możliwym różowym odcieniem.

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 itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Po zbiorze jabłka są obowiązkowo przechowywane w temperaturze chłodniczej w celu zachowania ich cech związanych z jędrnością, konsystencją i soczystością.

Na obszarze geograficznym istnieją lokalne umiejętności w zakresie przechowywania, biorąc pod uwagę, że zakłady przechowujące:

- posiadają plany przechowywania, które realizują w zależności od analiz owoców przeprowadzanych w momencie zbioru, i koordynują dostawy owoców od producentów;
- optymalizują metodę i czas zapewniania komór;
- zarządzają zawartością tlenu po schłodzeniu owoców oraz zapewniają stabilność temperatury oraz ilości tlenu i dwutlenku węgla przez cały rok gospodarczy.

Jabłka umieszcza się w opakowaniach zapewniających zachowanie cech charakterystycznych i jakości owoców.

W związku z tym zabrania się stosowania opakowań jednostkowych zawierających więcej niż 20 kilogramów owoców oraz opakowań plastikowych i papierowych.

Po upływie terminu ustalanego w zależności od zabarwienia jabłek, który przypada w okresie od 1 czerwca do 1 sierpnia roku następującego po roku zbioru, jabłek nie można wprowadzać do obrotu pod nazwą pochodzenia „Pomme du Limousin”.

Pakowanie obowiązkowo odbywa się na obszarze geograficznym objętym nazwą pochodzenia „Pomme du Limousin” ze względu na:

- umiejętności istniejące w zakładach pakowania w zakresie zarządzania przechowywanymi owocami (monitorowanie komór, kontrole przeprowadzane na owocach w okresie przechowywania);
- delikatność owoców i ich wrażliwość na stłuczenia oraz 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 owocu, aby zapewnić konsumentowi odpowiednią identyfikację produktu i uniknąć zmieszania z owocami innego pochodzenia.

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

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

- symbol ChNP Unii Europejskiej,
- nazwa pochodzenia „Pomme du Limousin”, przy czym rozmiar czcionki jest co najmniej równy połowie rozmiaru największej czcionki zastosowanej na naklejce poza czcionką zastosowaną w symbolu ChNP Unii Europejskiej.

Obowiązek indywidualnego etykietowania każdego jabłka nie dotyczy owoców sprzedawanych w opakowaniach.

Oprócz obowiązkowych informacji przewidzianych w przepisach etykieta umieszczana na opakowaniach jednostkowych zawiera po stronie, na której podane są wszystkie odniesienia do norm, nazwę pochodzenia „Pomme du Limousin” napisaną czcionką, której rozmiar jest co najmniej równy połowie rozmiaru największej czcionki zastosowanej na etykiecie.

Oprócz etykiety wszystkie dokumenty towarzyszące oraz faktury zawierają nazwę pochodzenia „Pomme du Limousin” i zapis „appellation d’origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) lub „AOP” (ChNP).

4. Zwięźle 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-Lavolp, Saint-Ybard, Salon-la-Tour, Ségur-le-Château, Seilhac, Troche, Uzerche, Vars-sur-Roseix, Vigeois, Vignols, 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, Génis, 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-Lédrier.

Gminy departamentu Haute-Vienne:

Boisseuil, Bussière-Galant, Chalard (Le), Champanétery, 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), Rozières-Saint-Georges, Sainte-Anne-Saint-Priest, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Jean-Ligouère, Saint-Laurent-les-Églises, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Méard, Saint-Paul, Saint-Yrieix-la-Perche, Vicq-sur-Breuilh.

5. Związek z obszarem geograficznym

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 z dużą zdolnością do zatrzymywania wody.

Na obszarze geograficznym panuje klimat typu oceanicznego wilgotnego, charakteryzujący się obfitymi, ale nie nadmiernymi opadami (średnia roczna suma opadów wynosi poniżej 1 300 milimetrów) i umiarkowanymi temperaturami (średnia temperatura wynosi ponad 9° Celsjusza).

Oprócz tych elementów ważna jest wysokość nad poziomem morza: sady znajdują się na dobrze wentylowanych grzbietach płaskowyżu, położonych zazwyczaj na wysokości 350–450 m n.p.m.

W regionie Limousin występują warunki wyraźnie sprzyjające produkcji owoców. Uprawa odmiany „Golden Delicious” zapoczątkowana w regionie Limousin w latach 50. XX w. stale się rozwija. Uprawa jabłek stanowi w tym regionie działalność rolniczą uzupełniającą w stosunku do chowu zwierząt i opiera się na tradycyjnych praktykach sadowniczych, takich jak zrównoważone nawadnianie i ręczny zbiór.

Ponadto w regionie tym istnieją lokalne umiejętności w zakresie przechowywania. Zebrane jabłka przechowuje się w specjalnie przeznaczonych do tego celu komorach, w których panują warunki atmosfery kontrolowanej i które każdego roku przeznaczają się do tego celu w zależności od określonych parametrów technicznych i warunków przechowywania (szczelność, pojemność, liczba godzin funkcjonowania itd.). Przeprowadza się regularne kontrole pozwalające na sprawdzenie, czy przechowywanie poszczególnych partii owoców przebiega prawidłowo przez cały okres przechowywania.

Jabłka „Pomme du Limousin” charakteryzują się doskonałymi walorami smakowymi, wyglądem, tj. lekko wydłużonym kształtem i wybarwieniem, jędrnością miąższu, soczystością, zrównoważonym smakiem słodko-kwaśnym oraz dużą przydatnością do przechowywania, dzięki czemu można je znaleźć na półkach sklepowych aż do 1 sierpnia.

Elementy środowiska naturalnego w połączeniu z tradycyjnymi praktykami sadowniczymi są dobrze dostosowane do wymogów uprawy jabłoni odmiany „Golden Delicious” i przyczyniają się do zachowania przez jabłka „Pomme du Limousin” ich oryginalnych cech charakterystycznych.

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

Ponieważ jabłka te uprawia się na wysoko położonych obszarach, 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 szczególnych praktykach sadowniczych. Zrównoważone nawadnianie pozwala bowiem zachować i jak najlepiej wyeksponować charakterystyczne cechy owocu oraz poprawić jakość indukcji kwitnienia w kolejnym roku. Ponadto w okresie zbioru owoce zrywa się ręcznie, aby zachować ich wszystkie cechy charakterystyczne.

Na obszarze geograficznym istnieją także lokalne umiejętności w zakresie przechowywania uwzględniające przydatność jabłek „Pomme du Limousin” do długiego przechowywania. Po zbiorze owoce poddaje się jak najszybszemu schładzaniu w celu obniżenia temperatury w środku owocu. Komory chłodnicze zapełnia się w jak najkrótszym czasie i niezwłocznie wprowadza się w nich warunki atmosfery kontrolowanej, aby zachować jakość owoców.

Sektor jabłek „Pomme du Limousin” jest dynamicznym sektorem, w którym zatrudnia się około 1 500 pracowników stałych i około 2 500 pracowników sezonowych (dane z 2016 r.).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0d72390b-f4c0-4dc8-a8f6-83661bd57edc