

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2022/C 100/10)

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

„Cidre du Perche / Perche”**Nr UE: PDO-FR-2648 – 1 grudnia 2020****CHNP (X) CHOG ()****1. Nazwa lub nazwy**

„Cidre du Perche / Perche”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

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

Klasa 1.8 – Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

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

„Cidre du Perche / Perche” to musujący cydr półwytrawny lub wytrawny, który uzyskuje się przez zbieranie pianki w butelce, niepasteryzowany i niegazowany. Jest wytwarzany z czystego soku z jabłek cydrowych, z odmian przeznaczonych specjalnie do produkcji cydru.

„Cidre du Perche / Perche” wyróżnia się barwą od żłocisto-żółtej do pomarańczowej, krągłością, wyważeniem smaków słodczy, goryczki i kwasowości, owocowymi nutami, delikatnie gorzkim smakiem na podniebieniu i świeżym posmakiem.

„Cidre du Perche / Perche” ma następujące cechy analityczne:

- rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu nie mniejsza niż 3,5 %;
- całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie mniejsza niż 6 %;
- zawartość cukru nie mniejsza niż 18 g/litr;
- ciśnienie minimalne 1,5 bara w temperaturze 20°C.

Jabłka cydrowe wykorzystywane do wytwarzania „Cidre du Perche / Perche” pochodzą z sadów położonych na wyznaczonym obszarze geograficznym.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Sady te są porośnięte trawą, z wyjątkiem podłoża pod drzewami (w promieniu 0,30 m lub w pasie jednego metra pod rzędem drzew), na którym trawa może być usuwana.

Powierzchnia sadu uprawianego w systemie wysokopiennym stanowi co najmniej 30 % jego powierzchni całkowitej.

Sady składają się z następujących odmian jabłek cydrowych:

główne odmiany:

<i>odmiany gorzkie:</i> Ameret lub Améret blanc Fréquin blanc Fréquin long	Fréquin rouge Gringoire Médaille d'or	Tardive de la Sarthe
<i>odmiany słodko-gorzkie:</i> Argile grise Argile rouge Bedan lub Calotte Binet rouge Bois droit lub Drébois	Cartigny Damelot Moulin à vent lub Moulin à vent de l'Eure lub Moulin à vent petit de l'Eure	Noël des Champs (Petit) Jaunet pointu Saint-Hilaire
<i>odmiany słodkie:</i> Atroche ou Troche Bérat blanc Coquerelle Doux Normandie ou Normandie Fréquin Lacaille	Grise de l'Eure Muscadet petit de l'Orne lub Muscadet doré Petite sorte Pilée Roger Guyot	Rouge Duret Doux Normand Doux Véret de Carrouges Rousse de l'Orne lub Rousse de la Sarthe
<i>odmiany kwaśne:</i> Groseille Locard blanc Locard vert	Pomme de Boué lub Pomme de Bouet lub Boué de Bonnétable Pomme de fer	Queue torse Marnière

odmiany dodatkowe:

<i>odmiany gorzkie:</i> Kermerrien	Peau de chien	
<i>odmiany słodko-gorzkie:</i> Bisquet	Clos Renaux	Douce Moën
<i>odmiany słodkie:</i> Douce Coët Ligné		
<i>odmiany kwaśne:</i> Avrolles	Petit jaune	

W celu zachowania różnorodności odmianowej odmiany jabłek cydrowych uprawianych w systemie wysokopiennym, które nie są wymienione powyżej, są dozwolone na maksymalnie 20 % powierzchni sadu. Te odmiany są uznawane za odmiany dodatkowe.

Każde *cuvée* składa się z cydrów:

- pochodzących z jabłek zbieranych w trakcie jednego roku uprawy,
- których proporcja pochodząca z odmian kwaśnych nie przekracza 20 % *cuvée* i
- których proporcja pochodząca z odmian głównych wynosi co najmniej 50 % *cuvée*.

- 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*

Produkcja jabłek i wytwarzanie cydru odbywa się obowiązkowo na danym obszarze geograficznym.

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

„Cidre du Perche / Perche” to cydr musujący, który uzyskuje się przez zbieranie pianki (drugą fermentację) w butelce. Produkt może być sprzedawany wyłącznie w opakowaniu, aby zachował swoje ciśnienie. Pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Poza obowiązkowymi danymi zawartymi w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykietowanie obejmuje nazwę i oznaczenie „AOP” (ChNP) lub „Appellation d’Origine Protégée” (chroniona nazwa pochodzenia), zapisane w sposób wyraźny, czytelny, nieusuwalny i wystarczająco dużą czcionką, aby można je było wyraźnie odróżnić od wszystkich innych zapisanych oznaczeń lub elementów graficznych.

Na etykiecie oznaczenie „Appellation d’Origine Protégée” jest umieszczane bezpośrednio pod objętą nim nazwą – bez umieszczania między nimi jakichkolwiek innych określeń.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje terytorium następujących gmin, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r.:

w departamencie Eure-et-Loir (28)

gminy w całości: Arcisses, Argenvilliers, Authon-du-Perche, Beaumont-les-Autels, Belhomert-Guéhouville, Béthonvilliers, Champrond-en-Perchet, Charbonnières, Coudray-au-Perche, Les Etilleux, La Gaudaine, La Loupe, Marolles-les-Buis, Meaucé, Miermaigne, Montireau, Montlondon, Nogent-le-Rotrou, Saint-Bomer, Saintigny, Saint-Jean-Pierre-Fixte, Saint-Victor-de-Buthon, Souancé-au-Perche, Trizay-Coutretot-Saint-Serge, Vaupillon, Vichères;

w departamencie Orne (61)

gminy w całości: Appenai-sous-Bellême, Bazoches-sur-Hoëne, Belforêt-en-Perche, Bellavilliers, Bellême, Bellou-le-Trichard, Berd’huis, Bizou, Bretoncelles, Ceton, Champeaux-sur-Sarthe, La Chapelle-Montligeon, La Chapelle-Souëf, Comblot, Corbon, Coulimer, Courgeon, Courgeot, Cour-Maugis sur Huisne, Dame-Marie, Fay, Feings, Ferrières-la-Verrerie, Igé, Loisail, La Madeleine-Bouvet, Le Mage, Mahéru, Mauves-sur-Huisne, Les Menus, Montgaudry, Mortagne-au-Perche, Moulins-la-Marche, Moutiers-au-Perche, Parfondeval, Le Pas-Saint-l’Homer, Perche en Nocé, Pervençères, Le Pin-la-Garenne, Pouvrai, Rémalard en Perche, Réveillon, Sablons sur Huisne, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Aquilin-de-Corbion, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Cyr-la-Rosière, Saint-Denis-sur-Huisne, Saint-Germain-de-la-Coudre, Saint-Germain-de-Martigny, Saint-Germain-des-Grois, Saint-Hilaire-le-Châtel, Saint-Hilaire-sur-erre, Saint-Jouin-de-Blavou, Saint-Langis-lès-Mortagne, Saint-Mard-de-Réno, Saint-Martin-des-Pézerits, Saint-Martin-du-Vieux-Bellême, Saint-Ouen-de-Sécherouvre, Saint-Pierre-la-Bruyère, Soligny-la-Trappe, Val-au-Perche, Vaunoise, Verrières, Villiers-sous-Mortagne;

części gmin: Tourouvre au Perche (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Autheuil, Bivilliers, Bubertré, Tourouvre), Longny les Villages (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Longny-au-Perche, Maletable, Monceaux-au-Perche, Moulicent, Saint-Victor-de-Réno);

w departamencie Sarthe (72)

gminy w całości: Avezé, La Chapelle-du-Bois, Cormes, Courgenard, Gréez-sur-Roc, Nogent-le-Bernard, Préval, Saint-Ulphace, Souvigné-sur-Même, Théligny;

część gminy: Cherré-Au (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Cherreau).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Cidre du Perche / Perche” zawdzięcza swoje szczególne właściwości warunkom glebowo-klimatycznym obszaru, w szczególności późnemu początkowi pór roku. Warunki te skłoniły producentów do dostosowania stosowanych przez nich praktyk zarówno pod względem uprawianych odmian, jak i metod produkcji.

Dlatego też wykorzystuje się odmiany wyselekcjonowane lokalnie lub odmiany dostosowane do późnych początków pór roku na tym obszarze. Z kolei zbiory i przetwarzanie owoców z chwilą nadejścia pierwszych mrozów przyczyniają się do spowolnienia fermentacji, a tym samym sprzyjają rozwojowi aromatów.

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny nazwy pochodzenia „Cidre du Perche / Perche” jest położony w strefie przejściowej między Masywem Armorykańskim na zachodzie a Basenem Paryskim na wschodzie. Tworzy on całość charakteryzującą się pagórkowatymi krajobrazami – od zielonych wzgórz po masywy leśne, które rozciągają się na terytorium departamentów Eure-et-Loir, Orne i Sarthe.

Podłoże składa się głównie z formacji pochodzących z jury i utworów kredowych z cenomanu. Najczęściej występujące gleby to gleby wapienno-gliniaste lub piaszczyste: formacje kredowe z Rouen, zielone gliny i piaski z Perche. Spotyka się również łąki z krzemieniami, powstały w wyniku odwapnienia kredowego podłoża, który może pokrywać dość grubą warstwę mułów płaskowyżowych. Wszystkie te podłoża charakteryzują się dobrą głębokością gleb nadających się pod uprawę oraz dobrym odwadnianiem.

Z punktu widzenia klimatu region Perche znajduje się na styku wpływów klimatu oceanicznego na zachodzie i klimatu kontynentalnego na wschodzie. Efektem jest łagodny klimat typu oceanicznego, który charakteryzuje się znacznymi rocznymi różnicami temperatur panujących podczas mroźnych zim (śnieg występuje rzadko, ale liczba dni, w których temperatura spada poniżej 0 °C, może wynosić do 60 dni w roku) i gorącego lata.

Wpływ klimatu kontynentalnego przekłada się na częstotliwość późnych przymrozków, które często występują w maju i czerwcu.

Czynniki ludzkie

Co prawda jabłonie uprawia się w Normandii od bardzo dawna, ale sady rozwinęły się tam dopiero około XVI w., w majątkach kościelnych i szlacheckich, a w XVII i XVIII w. ich powierzchnia objęła znaczną część obszarów wiejskich regionu. Uprawiano głównie jabłka na cydr – napój, który upowszechnił się i był wytwarzany w niemal wszystkich gospodarstwach w Perche.

W XIX w. rolnictwo regionu Perche stopniowo wyspecjalizowało się w chowie bydła i koni, jednak produkcja cydru była kontynuowana. Region Perche stał się więc obszarem uprawy mieszanej i chowu, charakteryzującym się uprawami plantacyjnymi jabłoni.

W pierwszej połowie XX w. „Cidre du Perche / Perche” był wytwarzany w każdym gospodarstwie, jak również w specjalistycznych, działających w całej prowincji wytwórniach. W latach 30.–50. XX w. produkcja jabłek pozwalała często rolnikom podwajać dochody.

Począwszy od lat 50. XX w., w wyniku zamknięcia przemysłowych wytwórni cydru, mechanizacji rolnictwa i intensyfikacji produkcji rolnej, jabłonie właściwie zniknęły z użytków zielonych i gruntów ornych regionu Perche.

Dopiero pod koniec lat 80. XX w. kilku rolników wyspecjalizowało się w produkcji cydru i umożliwiło ożywienie sektora produkcji cydru w Perche. Zastosowali oni tradycyjne dla Perche umiejętności w zakresie produkcji cydru, np. wykorzystanie odmian późnych, zbiorów owoców po osiągnięciu przez nie dojrzałości czy wreszcie spontaniczną i długą fermentację oraz zbieranie naturalnej pianki.

Ze względu na stosowanie uprawy mieszanej i chowu, czyli tradycyjnego modelu rolniczego regionu Perche, we wrześniu i październiku występowało duże obciążenie pracą. Przy doborze odmian kierowano się więc koniecznością rozłożenia prac rolniczych w czasie oraz ich dostosowaniem do panującego w regionie Perche klimatu. Postawiono na odmiany późno kwitnące, ponieważ są one mniej wrażliwe na wpływ wiosennych przymrozków, a ich owoce później dojrzewają. Oprócz odmian wyselekcjonowanych lokalnie w Perche wprowadzono inne odmiany, które dobrze się przyjęły. Można zauważyć, że na różnych obszarach ta sama odmiana osiąga dojrzałość w innym czasie, przy czym najpóźniej w regionie Perche. Najczęściej stosowane odmiany to: bedan, doux Normandie, tardive de la Sarthe, Saint-Hilaire, fréquin rouge i binet rouge.

Zbiory dojrzałych jabłek rozpoczynają się na ogół pod koniec października, a w przypadku odmian najpóźniejszych trwają aż do grudnia. Przygotowanie nastawu ma głównie miejsce od połowy listopada. Panujące o tej porze roku niskie temperatury ograniczają rozwój drobnoustrojów mogących wpływać na pogorszenie się jakości produktu oraz pozwalają spowolnić początek fermentacji. Fermentacja w kadziach, bez dodawania drożdży, trwa minimum 8 tygodni, w porównaniu z 6 tygodniami na innych obszarach Normandii.

Specyfika produktu

„Cidre du Perche / Perche ” to cydr, który uzyskuje się przez zbieranie pianki w butelce. Charakteryzuje się on:

- barwą od złocisto-żółtej do pomarańczowej;
- wyważeniem smaków goryczki, słodczy i kwaskowatości;
- delikatnie gorzkim smakiem na podniebieniu i świeżym posmakiem;
- silnym, choć nienadmiernie musującym charakterem.

Związek przyczynowy

Cechy topograficzne, klimatyczne i geologiczne obszaru geograficznego przyczyniają się do znacznej obecności jabłoni. Region Perche posiada warunki sprzyjające ich uprawie ze względu na górzyste ukształtowanie terenu i dobrze odwadniane gleby, zapewniające przepływ wody i dostępność wystarczającej ilości minerałów.

Na dobór odmian przez producentów miały wpływ tradycyjna praktyka stosowania upraw mieszanych i chowu oraz późne początki pór roku, charakterystyczne dla klimatu Perche. Dlatego w sadach tego regionu spotyka się około czterdziestu odmian jabłek cydrowych w porównaniu z ponad 200 odmianami obecnymi w Normandii.

W stosowanych mieszankach łączy się właściwości każdej z kategorii odmian po to, aby uzyskać cydr o zrównoważonych smakach goryczki, słodczy i kwaskowatości: bogate w związki fenolowe odmiany gorzkie i słodko-gorzkie odpowiadają za barwę od złocisto-żółtej do pomarańczowej oraz wyczuwalny na podniebieniu lekko gorzki smak, odmiany słodkie i słodko-gorzkie nadają mu krągłości, a odmiany kwaśne, stosowane w ograniczonych proporcjach, nutę świeżości.

Ze względu na późne dojrzewanie owoców przygotowanie nastawu odbywa się głównie od listopada. Ponieważ w tym okresie panują temperatury niższe niż we wrześniu i październiku, fermentacja zachodzi powoli i pozwala na rozwinięcie aromatów składających się na szczególny charakter „Cidre du Perche / Perche”.

Zbieranie pianki w butelce nadaje cydrowi silny, choć nie nadmiernie musujący charakter i przyczynia się do rozwoju aromatów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-964fa31f-76f5-4816-ad72-ff8e3bcb255a
