

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 358/11)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽²⁾

„POMME DU LIMOUSIN”

Nr UE: PDO-FR-0442-AM02 – 18.5.2017

ChNP (X) ChOG () GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat de défense de l'AOC Pomme du Limousin
9 place Saintt-Blaise
19230 Pompadour
FRANCJA

Tel. +33 555733151
Faks +33 981383423
E-mail: syndicatpommelimousin@gmail.com

Syndicat de défense de l'AOP „Pomme du Limousin” (Związek na rzecz ochrony ChNP „Pomme du Limousin”) składa się z podmiotów gospodarczych korzystających z ChNP „Pomme du Limousin” (producentów oraz podmiotów przechowujących i pakujących) i ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: grupa składająca wniosek, obszar geograficzny, związek, kontrola, wymogi krajowe

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Punkt „Etykietowanie”

Obowiązek umieszczania symbolu ChNP Unii Europejskiej lub zapisu ChNP na samoprzylepnej naklejce przyklejanej do każdego jabłka „Pomme du Limousin” zastępuje się obowiązkiem umieszczania symbolu ChNP. W związku z tym skreśla się postanowienie dotyczące rozmiaru czcionki, którą zapisuje się ChNP na naklejce.

Zmienia się rozmiar czcionki, którą napisana jest nazwa pochodzenia „Pomme du Limousin” umieszczana na naklejce i na opakowaniach jednostkowych:

- na naklejce przyklejanej do każdego owocu rozmiar ten musi być „co najmniej równy połowie rozmiaru największej czcionki zastosowanej na naklejce poza czcionką zastosowaną w symbolu ChNP Unii Europejskiej” zamiast „równy przynajmniej połowie czcionki użytej do napisania zapisu »ChNP« lub wynosić 1,5 mm, jeśli nie stosuje się zapisu »ChNP«”.

W związku z tym postanowienie zawarte w obowiązującej specyfikacji produktu otrzymuje brzmienie:

„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.”.

Aktualizuje się również pkt 3.6 jednolitego dokumentu w celu uwzględnienia tych zmian,

- na opakowaniu jednostkowym rozmiar ten musi być „co najmniej równy połowie rozmiaru największej czcionki zastosowanej na etykiecie” zamiast „równy co najmniej rozmiarowi największej czcionki zastosowanej na etykiecie poza czcionką użytą do zapisu »ChNP« lub »chroniona nazwa pochodzenia«”.

W związku z tym postanowienie zawarte w obowiązującej specyfikacji produktu w odniesieniu do etykiety umieszczanej na opakowaniach jednostkowych otrzymuje brzmienie:

„Etykieta umieszczana na opakowaniach jednostkowych zawiera po stronie, na której podane są wszystkie odniesienia do norm, następujące informacje:

- nazwę pochodzenia „Pomme du Limousin” napisaną czcionką, której rozmiar jest co najmniej równy połowie rozmiaru największej czcionki zastosowanej na etykiecie,
- symbol ChNP Unii Europejskiej.”.

Aktualizuje się również odnośne postanowienie zawarte w pkt 3.6 jednolitego dokumentu w celu uwzględnienia tej zmiany. Akapit „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.” zastępuje akapit „Etykieta umieszczana na opakowaniach jednostkowych po stronie, 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.”.

Zmiany te mają na celu uproszczenie zarządzania samoprzylepnymi naklejkami i informacjami podawanymi na etykietach oraz normalizację opakowań jednostkowych poprzez ujednoczenie zasad etykietowania. Umożliwiają one właściwe wyeksponowanie nazwy pochodzenia „Pomme du Limousin”, a jednocześnie pozostawiają podmiotom korzystającym z ChNP lub dystrybutorom możliwość umieszczenia znaków towarowych przedsiębiorstwa lub dystrybutora.

Skreśla się postanowienie stanowiące, że „na etykiecie nie można umieszczać żadnych określeń między zapisem »ChNP« lub »chroniona nazwa pochodzenia« a nazwą pochodzenia”. Nie wydaje się ono konieczne, biorąc pod uwagę obowiązujące przepisy europejskie. Postanowienie to skreśla się również w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Inne

- W punkcie „Grupa składająca wniosek” dokonano aktualizacji danych kontaktowych grupy.
- W punkcie „Obszar geograficzny” odniesienie do regionów administracyjnych Limousin i Akwitanii zastąpiono odniesieniem do regionu administracyjnego Nowej Akwitanii, z powodu połączenia w dniu 1 stycznia 2016 r. regionów Akwitanii, Limousin i Poitou-Charentes w jeden region o nazwie Nowa Akwitania.

Zdanie „Wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących 100 gmin.” zastępuje się zdaniami „Wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Institut national de l'origine et de la qualité (francuski krajowy instytut ds. pochodzenia i jakości) na posiedzeniu właściwego komitetu krajowego w dniu 11 grudnia 2003 r. Obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z »Code officiel géographique« z 2016 r.” w celu wskazania w specyfikacji produktu dat odniesienia dla określenia obszaru geograficznego i wykazu gmin określającego granice tego obszaru.

Ponadto dodaje się zdanie „Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Institut national de l'origine et de la qualité.”, aby wskazać, że udostępniono dokumenty umożliwiające zapoznanie się z wyrysem obszaru geograficznego.

Ponadto skorygowano błędy pisarskie w nazwach czterech gmin: „Génis” zastępuje „Genis”, „Savignac-Lédrier” zastępuje „Savignac-Ledrier”. „Saint-Laurent-les-Églises” zastępuje „Saint-Laurent-les-Eglises” i „Saint-Paul” zastępuje „Saint-Paul-d'Eyejeaux”. Korekty te uwzględnia się również w pkt 4 jednolitego dokumentu.

Wszystkie powyższe zmiany nie mają wpływu na granice obszaru geograficznego, które nie ulegają zmianie.

- W punkcie „Elementy potwierdzające związek z obszarem geograficznym” zaktualizowano liczbę pracowników stałych i sezonowych zatrudnionych w tym sektorze na podstawie danych z 2016 r. Zmianę tę uwzględnia się również w pkt 5 jednolitego dokumentu.
- W punkcie „Informacje dotyczące organów kontrolnych” dane kontaktowe organu kontrolnego zastępuje się danymi organu właściwego ds. kontroli, tak aby uniknąć wprowadzania zmian w specyfikacji w przypadku zmiany organu kontrolnego.
- W punkcie „Wymogi krajowe” metodę oceny wydajności „na podstawie dokumentów lub wzrokowo” zastąpiła metodą oceny wyłącznie „na podstawie dokumentów”. W praktyce kontrola dokumentów jest bowiem wystarczająca do zapewnienia przestrzegania odnośnego postanowienia.

6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-80e22731-2551-4b7e-bb17-1d5897a5ab50/telechargement

JEDNOLITY DOKUMENT

„POMME DU LIMOUSIN”

Nr UE: PDO-FR-0442-AM02 – 18.5.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Pomme du Limousin”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

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

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

- kształt lekko wydłużony z dobrze widocznym zagłębieniem szypułkowym i kielichowym,
- wielkość wynosząca co najmniej 65 milimetrów lub masę wynosząca co najmniej 115 gramów,
- białe i jędrny 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)

Nie dotyczy.

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

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. 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 zapełniania komór,
- zarządzają zawartością tlenu po schłodzeniu owoców oraz zapewniają stabilność temperatury oraz ilości tlenu i dwutlenku węgla przez cały rok gospodarczy.

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 owoców: 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.

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 ustalonego 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”.

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 „chroniona nazwa pochodzenia” lub „ChNP”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gminy departamentu Corrèze:

Allasac, 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, 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), Champnétery, Château-Chervix, Cognac-la-Forêt, Coussac-Bonneval, Geneytouse (La), Glandon, Glanges, Janailliac, Laignac-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-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 grzbiętach 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 przeznacza 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

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-80e22731-2551-4b7e-bb17-1d5897a5ab50/telechargement
