

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**

(2018/C 39/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Cidre Cotentin”/„Cotentin”**

Nr UE: PDO-FR-02206 – 21.11.2016

ChNP ( X ) ChOG ( )

**1. Nazwa lub nazwy**

„Cidre Cotentin”/„Cotentin”

**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 Cotentin”/„Cotentin” to cydr musujący, niepasteryzowany, niegazowany, wytwarzany z czystego soku jabłkowego z tradycyjnych odmian jabłek przeznaczonych specjalnie do produkcji cydru.

„Cidre Cotentin”/„Cotentin” wyróżnia się barwą, która może być od słomkowożółtej po żółtopomarańczową, oraz delikatnym musowaniem. Zapach charakteryzuje się subtelnymi aromatami, w których łączą się nuty masła i suszonych ziół. Smak jest wyważony, a dominuje w nim posmak gorzki. Delikatna kwaskowatość nadaje temu posmakowi świeżości.

„Cidre Cotentin”/„Cotentin” extra-brut ma wyraźniejszą strukturę taninową i wyraźniej dominuje w nim gorzki posmak.

„Cidre Cotentin”/„Cotentin” ma następujące cechy charakterystyczne:

- rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu powyżej 3,5 %,
- całkowita objętościowa zawartość alkoholu powyżej 5,5 %,
- zawartość cukru powyżej 18 g/l i nie więcej niż 35 g/l,
- gęstość powyżej 1 009 i nie więcej niż 1 017,5 w temp. 20 °C,
- ciśnienie minimalne 1 bar w temp. 20 °C lub 2 g/l CO<sub>2</sub>.

„Cidre Cotentin”/„Cotentin” określony wyrażeniem „extra-brut” ma następujące cechy charakterystyczne:

- rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu powyżej 5 %,
- całkowita objętościowa zawartość alkoholu powyżej 5,5 %,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- zawartość cukru nie więcej niż 18 g/l,
- gęstość nie wyższa niż 1 009 w temp. 20 °C,
- ciśnienie minimalne 1 bar w temp. 20 °C lub 2 g/l CO<sub>2</sub>.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Jabłka, z których wytwarzany jest produkt objęty ChNP, należą do odmian przeznaczonych specjalnie do produkcji cydru i pochodzą z sadów zlokalizowanych na obszarze geograficznym, które uznano za odpowiednie do pozyskania z nich surowca do produkcji „Cidre Cotentin”/„Cotentin” zgodnie z kryteriami wyboru lokalizacji zatwierdzonymi dla ChNP.

Cała powierzchnia tych sadów, zlokalizowanych na parcelach ograniczonych naturalnymi żywopłotami, jest trawiasta, a co najmniej 30 % upraw to uprawy wysokopienne.

Odmiany jabłek znajdują się w wykazie pozytywnym tradycyjnych odmian, które w większości są gorzkie i słodko-gorzkie.

Najważniejsze odmiany jabłoni, stanowiące co najmniej 60 % powierzchni sadu, są następujące:

Gorzkie i słodko-gorzkie: Belle fille de la Manche, Binet Rouge, Bois Jingtant, Cartigny, Closette, Feuillard, Gros amer, Marin Onfroy, Peau de Chien, Petit amer, Rouge de Cantepe, Sans Pareille, Tapin, Tête de Brebis, Taureau.

Dodatkowe odmiany jabłoni, stanowiące nie więcej niż 40 % powierzchni sadu, są następujące:

Gorzkie i słodko-gorzkie: Argile rouge, Bedan, Doux moine, Fréquin, Kermerrien, Marie-Ménard, Sergent.

Słodkie: Clos Renaux, Douce Coët, Doux Lozon.

Kwaskowate: Petit Jaune, Grasselande, Gros jaune.

Dopuszczalne są też niewymienione odmiany jabłek przeznaczone specjalnie do produkcji cydru i uprawiane w systemie wysokopiennym, przy czym mogą zajmować nie więcej niż 20 % całkowitej powierzchni sadu.

Każde *cuvée* składa się co najmniej w 60 % z odmian głównych.

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

Wszystkie etapy produkcji, od uprawy jabłek do wtórnej fermentacji cydru wywoływanej wyłącznie w butelkach, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

Butelkowanie odbywa się na obszarze geograficznym. Wtórna fermentację uzyskuje się wyłącznie w butelkach przez fermentację części cukrów resztkowych; trwa ona co najmniej 8 tygodni, a cydr może być wprowadzony do obrotu po jej zakończeniu.

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

Cydr, w odniesieniu do którego używana jest nazwa pochodzenia „Cidre Cotentin”/„Cotentin”, może być zgłaszany po wyprodukowaniu, oferowany konsumentom, wysyłany, wprowadzany do sprzedaży lub sprzedawany, tylko pod warunkiem że w zgłoszeniach, ogłoszeniach, broszurach i na etykietach, fakturach, wszelkiego rodzaju opakowaniach obok powyższej nazwy figuruje symbol ChNP Unii Europejskiej. Symbol ten może być uzupełniony zapisem „AOP” (ChNP) lub „appellation d’origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia).

Chroniona nazwa pochodzenia oraz zapis „Appellation d’origine” (nazwa pochodzenia) lub „Appellation” (nazwa) i „protégée” (chroniona) są umieszczone w sposób nieusuwalny wyraźną i czytelną czcionką, na tyle dużą, aby zdecydowanie odróżniała się od wszystkich pozostałych napisów lub elementów graficznych.

Na etykiecie zapis „Appellation d’origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) musi być umieszczony bezpośrednio pod chronioną nazwą pochodzenia; nie należy umieszczać żadnych innych wzmianek pomiędzy tymi dwoma elementami.

Umieszczenie określenia „extra brut” jest obowiązkowe w przypadku cydru o zawartości cukrów mniejszej lub równej 18 g/l.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

W departamencie La Manche:

Całe kantony Agon-Coutainville, Bricquebec, Cherbourg-Octeville 1, Cherbourg-Octeville 2, Cherbourg-Octeville 3, Créances, Equeurdreville-Hainneville, La Hague, Les Pieux, Saint-Lô, Saint-Lô 1, Tourlaville, Valognes i Val-de-Saire.

Kanton Carentan z wyłączeniem gmin Catz i Carentan les Marais – tylko obszar gmin delegowanych Brévands, Saint-Pellerin i Les Veys.

W kantonie Condé-sur-Vire: gminy Condé-Sur-Vire, Moyon Villages – tylko obszar gminy delegowanej Mesnil-Opac oraz Thorigny-les-ville – tylko obszar gminy delegowanej Brectouville. Kanton Coutances z wyłączeniem gmin Orval-sur-Sienne i Regnéville-sur-Mer.

Kanton Saint-Lô 2 z wyłączeniem gmin La Barre-de-Semilly, La Luzerne i Soules.

W kantonie Pont-Hébert: gminy Amigny, Cavigny, Le Désert, Graignes-Mesnil-Angot, Le Hommet-d'Arthenay, La Meuffe, Le Mesnil-Rouxelin, Le Mesnil-Véron, Pont-Hébert, Rampan, Remilly les Marais, Saint-Georges-Montcocq i Tribéhou.

W kantonie Quettreville-sur-Sienne: gminy Belval, Cametours, Cerisy-la-Salle, Montpinchon, Osville i Savigny.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

*Specyfika obszaru geograficznego*

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny zajmuje północną połowę departamentu Manche. Zasadniczą część obszaru należy do Masywu Armorykańskiego (osady łupkowe i piaskowcowe, granity pochodzące z paleozoiku), z wyjątkiem niewielkiego pasa na północnym wschodzie, który pokrywają formacje wapienne Basenu Paryskiego. Na całym obszarze występuje warstwa osadów mułowych o różnej szerokości. Obszar ten pokrywa się praktycznie z obszarem półwyspu Cotentin.

Obszar charakteryzuje się pagórkowatym krajobrazem nizinnym o bardzo łagodnych wzniesieniach, których wysokość nie przekracza 170 m. Na całym obszarze sieć naturalnych żywoplotów o różnej gęstości ogranicza przestrzeń.

Tereny wybierane do zakładania na nich sadów i zbioru jabłek są zlokalizowane na połaďdowanej równinie i tworzą parcele ograniczone naturalnymi żywoplotami. Gleby są żróźnicowane, głębokie i dobrze zdrenowane, ale nigdy piaszczyste lub piaszczysto-kamieniste.

W Cotentin panuje zdecydowany klimat morski, którego charakter podkreśla położenie obszaru na półwyspie. Klimat ten cechuje się częstymi (powyżej 150 dni/rok) i dość obfitymi opadami (średnio 900–1 000 mm), niewielką amplitudą temperatur i rzadko występującymi przymrozkami oraz częstymi wiatrami, czasami porywistymi, wiejącymi głównie z zachodu.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Od XIII w. w Cotentin znajdują się renomowane sady, w których uprawia się odmiany owoców przeznaczone specjalnie do produkcji cydru, dzięki przywiezieniu drogą morską odmian garbnikowych z północnego zachodu Hiszpanii. Produkcja cydru rozwinęła się dzięki wprowadzaniu kolejnych regulacji prawnych zakazujących produkcji piwa, a później wina, aby przeznaczyć jak najwięcej gruntów ornych pod uprawę zbóż. Właśnie dlatego rozwinął się tu system sadów pastwiskowych: pastwisko przeznaczone do wypasu zwierząt jest podwójnie wykorzystywane dzięki pozyskiwaniu owoców z drzew, którymi to pastwisko jest obsadzone. Ze względu na to dwojakie wykorzystanie parcele są ogrodzone żywoplotami, które zatrzymują zwierzęta i chronią je, a także drzewa, przed wiatrami.

Produkcja cydru rozwija się i jest udoskonalana. Uprawa jabłek z przeznaczeniem do produkcji cydru narodziła się w Cotentin w XVI w. dzięki osobom takim jak Guillaume Dursus czy Sire de Gouberville. Pierwszy z nich uzyskał z wyselekcjonowanych przez siebie odmian cydr o dużej renomie. Sire de Gouberville, przetwarzając kolejno każdą z odmian owoców, wybrał owoce doskonałej jakości, których niektóre odmiany, takie jak Marin Onfroy, istnieją do dziś.

W czasach bardziej współczesnych, równoległe do tradycyjnych sadów pastwiskowych, uprawianych w systemie wysokopiennym, rozwinęły się też sady specjalistyczne, prowadzone w systemie niskopiennym, ale również z podłożem porośniętym trawą i położone na parcelach ograniczonych naturalnymi żywoplotami.

Odmiany lokalne i specyficzne dla obszaru geograficznego, w większości gorzkie lub słodko-gorzkie i bogate w związki fenolowe, jak *Petite Amer*, *Taureau* czy *Cartigny*, występują licznie na całym obszarze i w różnych typach sadów.

Obecnie stosowane techniki produkcji cydru świadczą o wypracowaniu i przekazywaniu praktycznej wiedzy o produkcji „Cidre Cotentin”/„Cotentin” z lokalnych odmian opartej na naturalnej fermentacji w butelkach i zakazie pasteryzacji.

### Specyfika produktu

„Cidre Cotentin”/„Cotentin” to cydr niepasteryzowany, niegazowany, wytwarzany z czystego soku z odmian jabłek przeznaczonych specjalnie do produkcji cydru. Cechuje się barwą od słomkowożółtej po żółtopomarańczową oraz delikatnym musowaniem. Delikatna kwasowość cydru zapewnia jego wyważony smak i uwydatnia gorycz charakteryzującą się dużą świeżością. „Cidre Cotentin”/„Cotentin” określony wyrażeniem „extra-brut” ma wyraźniejszą strukturę taninową i bardziej dominuje w nim gorzki posmak.

### Związek przyczynowy

Obszar geograficzny cechuje się wyraźnym wpływem zdecydowanego morskiego klimatu i współistnieniem chowu zwierząt i uprawy jabłek. Dzięki temu, że wybierane pod uprawę tereny są osłonięte przez żywopłoty i mają głębokie gleby, jabłonie mogą przystosować się do silnych wiatrów, a owoce nie opadają przed końcem dojrzewania, co ogranicza ryzyko wrywania drzew z korzeniami. Ponadto stałe utrzymywanie trawiastego podłoża w sadach powoduje konkurencję, która wpływa na skład jabłek (są bogate w cukry, mają ograniczoną zawartość azotu), co jest korzystne dla produkowanego z nich cydru.

Jakość zbiorów jest zoptymalizowana dzięki trawiastemu podłożu amortyzującemu spadanie owoców i zapewniającemu ich dobrą konserwację.

W tych warunkach gorycz cydru uzyskiwana jest dzięki praktykowaniu łączenia odmian gorzkich i słodko-gorzkich, które przeważają w sadach i których większość jest wynikiem wielowiekowej lokalnej selekcji, natomiast delikatna kwasowość cydru w smaku wynika z umiarkowanej ilości odmian kwaśnych uprawianych na obszarze geograficznym. Stałe stosowanie tradycyjnych metod przetwórczych, które narzucają używanie do pierwszej fermentacji rodzimych drożdży, obecnych w sposób naturalny na powierzchni owoców, i wykluczają nasycanie gazem czy pasteryzację, jest gwarantem uzyskania cierpkiej goryczy „Cidre Cotentin”/„Cotentin”.

„Cidre Cotentin”/„Cotentin” cieszy się renomą od dawna. W XVI w. Julien le Paulmier, lekarz, w swojej wybitnej rozprawie medycznej *De vino et pomaco* pisze: „Cydr produkowany w Cotentin to najlepszy cydr w prowincji Normandii”.

Potwierdzają to pierwsze miejsca w klasyfikacji, jakie zajmowali producenci z Quibou, Valognes, Turqueville, Dangy, Saint-Lô lub Saussey w konkursach organizowanych przez francuskie stowarzyszenie pomologiczne przy okazji dorocznych konferencji pomologicznych, odbywających się od końca XIX w. do lat 30. XX w.

Lokalna popularność „Cidre Cotentin”/„Cotentin” przejawia się dzisiaj w licznych konkursach i różnorodnych imprezach poświęconych mu w regionie. Produkt ten jest również wychwalany przez znane marki francuskiej i międzynarodowej gastronomii, jak *Étoile*, magazyn Przewodnika Michelin, który przyznał cydrowi swoje wyróżnienie „Coup de cœur” w numerze czerwiec-lipiec 2006 r. czy też późniejsze pochwalne wypowiedzi na temat wszystkich gatunków cydru produkowanych w Cotentin opublikowane w prestiżowym amerykańskim przeglądzie gastronomicznym „The Art. of Eating” w 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-50b2dc68-9cbe-48a6-93c9-3d8befac98d0/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-50b2dc68-9cbe-48a6-93c9-3d8befac98d0/telechargement)

---