

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 204/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie powinny wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i 17 ust. 2

„POMME DU LIMOUSIN”

Nr WE: FR/PDO/005/0442/29.11.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony, mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine
Adres: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris
Telefon: (33-1) 53 89 80 00
Faks: (33-1) 42 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Syndicat de défense de la Pomme du Limousin
Adres: Le Bois Redon — F-19230 Pompadour
Telefon: (33-5) 55 73 31 51
Faks: (33-5) 55 98 54 42
E-mail: pommelimosin@wanadoo.fr
Skład: producenci/przetwórcy (X) inny ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 — Świeże owoce

4. *Opis (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 Nazwa: „Pomme du Limousin”

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

- kształt lekko podłużny, zagłębienie szypułkowe i kielichowe dobrze widoczne,
- wielkość co najmniej 65 mm,

⁽¹⁾ Komisja Europejska - Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B - 1049 Bruksela.

- miąższ biały i jędrny, struktura chrupiąca, soczysta i pozbawiona mącznej konsystencji,
- zadawalająca równowaga słodczy i kwaśności.

Jabłka te otrzymuje się z odmiany „Golden delicious”.

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

Chodzi o jabłko należące do kategorii handlowych Extra i 1, określonych w rozporządzeniu (WE) nr 85/2004 z dnia 15 stycznia 2004 r. lub należące do kategorii handlowej 2, jedynie z powodu stopnia żółknienia.

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

Każdy produkt otrzymany z tego jabłka (sok, kompot) może ubiegać się o CHNP „Pomme du Limousin”.

- 4.3 Obszar geograficzny: Obszar geograficzny, na którym produkuje się, selekcjonuje i przechowuje jabłka składa się ze 100 gmin należących do departamentów Corrèze, Creuse, Dordogne i Haute-Vienne.

Szczegółowy wykaz gmin znajduje się w opisie.

- 4.4 Dowód pochodzenia: Każdy podmiot składa w INAO deklarację przydatności.

Dokumentacja umożliwia kontrolę produktu od zasadzenia owoców do ich wysyłki.

Od momentu zbioru, zebrane jabłka przechowuje się w Unité Homogène de Production (UHP), jednostce określonej w opisie produktu; są one przedmiotem identyfikacji. Pod koniec zbioru, każdy producent wysyła do INAO zestawienie podsumowujące.

Podmioty składujące/pakujące jabłka objęte CHNP „Pomme du Limousin” muszą uaktualniać rejestry umożliwiające identyfikację pochodzenia i przeznaczenia jabłek, jak również ilości wykorzystanych i wprowadzonych do obrotu jabłek.

Jabłka objęte CHNP „Pomme du Limousin” są przedmiotem identyfikacji podczas pakowania poprzez umieszczenie naklejki indywidualnej.

Jabłka objęte CHNP „Pomme du Limousin” podlegają wyrywkowym badaniom analitycznym i organoleptycznym kontrolującym, czy jabłka mają rzeczywiście właściwości określone w pkt 4.2.

- 4.5 Metoda produkcji:

Rodzaj odmiany:

Jabłka, o których mowa, pochodzą z odmiany „Golden delicious” lub z jednego ze szczepów zatwierdzonych w ramach CHNP (właściwości standardowe lub podobne do rodzaju „Golden delicious”).

Podkładki i szczepy muszą uzyskać certyfikat.

Techniki upraw:

Wydajność agronomiczna wynosi maksymalnie 58 ton na hektar. Jakikolwiek przekroczenie tego plonu prowadzi do utraty możliwości korzystania z CHNP w odniesieniu do całej produkcji UHP, o którym mowa.

Gęstość:

Ilość jabłoni zasadzonych na jednym hektarze powinna wynosić między 1 000 a 3 000 drzew na jednym hektarze.

Zezwala się na obecność odmian zapylających, ale owoce tych drzew nie mogą podlegać CHNP.

Przycinanie:

Jabłonie przycina się przynajmniej co dwa lata, począwszy od trzeciego roku życia zgodnie z rodzajem osi centralnej. Metody przycinania polegają z jednej strony na przycięciu owocowych gałęzi, i z drugiej strony, na usunięciu konarów znajdujących się pod gałęziami i/lub niedostatecznie nasłonecznionych.

Podlewanie:

Zezwala się jedynie na podlewanie miejscowe lub system mikropodlewania, z zastrzeżeniem ustanowienia mechanizmu umożliwiającego nadzór dostaw wody.

Zabrania się nawożenia przy podlewaniu.

Zabrania się podlewania po dniu 31 sierpnia i najpóźniej w okresie 15 dni poprzedzających zbiorów.

Zabiegi fitosanitarne:

Zabrania się dezynfekcji chemicznej przed wysadzeniem.

Producenci uaktualniają opis uprawy, w którym znajdują się wszystkie działania przeprowadzone przez każdą jednostkę UHP.

Zbiór:

Data rozpoczęcia zbioru ustalana jest na mocy zarządzenia prefekta na wniosek służb Krajowego Instytutu ds. Nazw Pochodzenia (INAO).

Zbiór jabłek odbywa się ręcznie.

Po zebraniu owoce nie mogą w żadnym wypadku podlegać zabiegom fitosanitarnym.

Przechowywanie jabłek:

Po zbiorze jabłka są obowiązkowo przechowywane w zimnej temperaturze w celu zachowania ich właściwości jędrności, struktury i soczystości.

Od dnia 15 grudnia przechowywane jabłka muszą pochodzić z kontrolowanej komory ciśnieniowej. Komory te muszą być szczelne i wyposażone w urządzenia rejestracji, kontroli temperatury, dwutlenku węgla i tlenu.

Pakowanie:

Pakowanie jabłek odbywa się w obszarze geograficznym określonym w pkt 4.3; jabłka pakuje się do czystych opakowań zachowujących właściwości owoców i ich jakość.

W związku z tym zakazuje się jednostkowych opakowań większych niż 20 kg, jak również opakowań plastikowych i papierowych.

Po upływie daty wyznaczonej w zależności od koloru jabłek, która waha się między 1 czerwca a 1 sierpnia, jabłka nie mogą być wprowadzane do obrotu jako CHNP.

- 4.6 Związek: Obszar produkcji „Pomme du Limousin” obejmuje płaskowyż Haut-Limousin stanowiące pierwsze zbocza Masywu Centralnego, między Owernią a Basenem Akwitańskim. Ta jednostka geograficzna i geologiczna rozciąga się na części regionów administracyjnych Limousin i Aquitaine, na departamenty Corrèze, Creuse, Dordogne i Haute-Vienne.

Gleby, położone na krystalicznym szelfie, są jednocześnie lekkie i głębokie ze zdolnością do zatrzymywania wody.

Ponadto na tym obszarze panuje klimat oceaniczny wilgotny, charakteryzujący się obfitymi, ale nie nadmiernymi opadami i umiarkowanymi temperaturami. Średnia temperatura, powyżej 9°C, wyznacza granicę fizjologiczną uprawy jabłoni i może być bezpośrednio powiązana ze współczynnikiem amplitudy termicznej dzień/noc, który jest decydujący w okresie wrzesień — październik. Przemienność zimnych nocy oraz ciepłych i słonecznych dni wspiera powstawanie substancji aromatycznych, jak również pigmentację skórki na barwę różową, będące wynikiem działania antocyjanów.

Oprócz tych elementów ważna jest wysokość: na wysokości między 300 a 500 m panują najlepsze warunki do uprawy jabłoni. Rzeczywiście istnieje związek między właściwościami smakowymi jabłka a wysokością, która powoduje złagodzenie najwyższych temperatur, często odpowiedzialnych za opóźnienie rozwoju substancji aromatycznych i barwników antocyjanowych. „Golden delicious” uprawiane na dużych wysokościach mają kształt podłużny są jędrniejsze i słodsze.

Na fali sukcesu jabłek „Pomme du Limousin”, również sprzedawanych za granicą, doszło do zjednoczenia całego sektora w celu promowania oryginalności tego produktu za pomocą wielu inicjatyw, takich jak: utworzenie szlaku „Route de la Pomme du Limousin”, organizacja imprez turystycznych, kulturalnych i sportowych związanych z CHNP, praca rzemieślników i szefów kuchni w celu opracowania specjalnych jadłospisów podkreślających właściwości smakowe tego produktu.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine

Adres: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris

Telefon: (33-1) 53 89 80 00

Faks: (33-1) 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

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

- oznaczenie „AOC”, którego czcionka musi być przynajmniej tej samej wielkości, co czcionka innych oznaczeń;
- nazwa „Pomme du Limousin”, której czcionka musi być przynajmniej równa połowie czcionki oznaczenia „AOC”.

Ponadto każde opakowanie jednostkowe zawiera:

- nazwę „Pomme du Limousin” zapisaną czcionką o wielkości przynajmniej równej największej czcionce znajdującej się na etykiecie;
- oznaczenie „AOC” lub „chroniona nazwa pochodzenia”.

Jeżeli na etykiecie znajduje się niezależnie od adresu nazwa zakładu pakującego lub marki, nazwa pochodzenia zostaje powtórzona między słowami „appellation” i „contrôlée”.

Poza etykietą, wszystkie dokumenty towarzyszące oraz faktury muszą zawierać oznaczenie „chronionej nazwy pochodzenia” lub „AOC.”

4.9 Krajowe wymagania ustawodawcze: —
