

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 21 stycznia 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczna, w specyfikacji produktu, o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Pruneaux d’Agen”/ „Pruneaux d’Agen mi-cuits” (ChOG)**

(2019/C 36/06)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Francja złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczna, w specyfikacji produktu „Pruneaux d’Agen”/„Pruneaux d’Agen mi-cuits” (ChOG). Zmiany obejmują zmianę nazwy z „Pruneaux d’Agen”/„Pruneaux d’Agen mi-cuits” na „Pruneaux d’Agen”.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Pruneaux d’Agen”/„Pruneaux d’Agen mi-cuits” (ChOG),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Pruneaux d’Agen”/ „Pruneaux d’Agen mi-cuits” (ChOG), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 21 stycznia 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„PRUNEAUX D'AGEN”/„PRUNEAUX D'AGEN MI-CUITS”

Nr UE: PGI-FR-0149-AM01 – 18.5.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

SYNDICAT DU PRUNEAU D'AGEN
2 rue des Magnolias – BP 130
47303 Villeneuve-sur-Lot
FRANCJA

Tel. +33 553415555
Faks +33 553402936

E-mail: contact@pruneau.fr

Skład grupy i uzasadniony interes: Związek zawodowy skupia producentów śliwek i podmioty zajmujące się suszeniem w kolegium podmiotów wyższego szczebla oraz przedsiębiorstwa przygotowujące suszone śliwki lub przetwórców w kolegium podmiotów niższego szczebla. W związku z tym ma on uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: aktualizacja danych kontaktowych, typ produktu, obszar geograficzny, zmiany redakcyjne dotyczące związku z pochodzeniem, organy kontroli, wymogi krajowe.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Punkt „Nazwa produktu”

Nazwę „Pruneaux d'Agen/Pruneaux d'Agen mi-cuits” zastępuje się „Pruneaux d'Agen”, ponieważ określenie „mi-cuits” [pólsuszone] odnosi się do „Pruneaux d'Agen”, które charakteryzują się jedynie mniejszym stopniem wysuszenia. Nie są one ponownie uwadniane. Określenie „mi-cuit” staje się informacją podawaną na etykiecie.

5.2. Punkt „Opis produktu”

- Dodano informację, że śliwki d'Ente wykorzystywane do produkcji „Pruneaux d'Agen” „zbiera się po osiągnięciu przez nie optymalnej dojrzałości”. Uściślenie to występuje już w części specyfikacji dotyczącej metody produkcji.
- Dodano informację, że „Pruneaux d'Agen” otrzymuje się „bez dodatku substancji słodzącej”, ponieważ warunek ten jest w specyfikacji jedynie dorozumiany. Wspomniane uzupełnienie nie ma wpływu na produkt, którego metoda produkcji nie uległa zmianie.
- W odniesieniu do „Pruneaux d'Agen” wprowadzanych do obrotu z oznaczeniem „mi-cuits” dodano informację, że uzyskuje się je „bez późniejszego uwodnienia”. Zmiana ta prowadzi do skodyfikowania praktyk producentów, chociaż nie sprecyzowano ich w zarejestrowanej specyfikacji. Uwodnienie tych suszonych śliwek nie jest konieczne, ponieważ nie poddano ich pełnemu suszeniu.
- Wprowadzono rozróżnienie między „Pruneaux d'Agen” „gotowymi do spożycia” i „Pruneaux d'Agen” „przeznaczonymi do dalszego przetworzenia rolno-spożywczego”. Celem tej zmiany jest wyraźne określenie tych dwóch kategorii suszonych śliwek: śliwek przeznaczonych bezpośrednio do sprzedaży konsumenckiej i śliwek przeznaczonych do przetworzenia.

W przypadku suszonych śliwek gotowych do spożycia, przeznaczonych do sprzedaży konsumenckiej, w opisie uściślono, że „rozmiar odpowiada ilości maksymalnie 66 sztuk o wilgotności wynoszącej 35 % na 500 gramów”. Rozmiar ten zastępuje rozmiar odpowiadający ilości maksymalnie 77 owoców określony w części zarejestrowanej specyfikacji dotyczącej metody produkcji. Zmieniono minimalny rozmiar „Pruneaux d'Agen” tzw. gotowych do spożycia, tj. przeznaczonych dla konsumentów: zmniejszono go z 77 sztuk na 66 sztuk na 500 gramów, co oznacza zmniejszenie ich liczby na 500 gramów, a zatem zwiększenie ich rozmiaru.

W przypadku suszonych śliwek pozbawionych pestki rozmiar oblicza się przed usunięciem pestki. Ponadto dodano informację, że można je sprzedawać „całe lub pozbawione pestki”. Celem tych zmian jest z jednej strony umożliwienie sprzedaży suszonych śliwek, które są większe, a z drugiej strony uwzględnienie sprzedaży suszonych śliwek pozbawionych pestki. Zmiany te nie naruszają specyficznego charakteru produktu ani jego związku z obszarem pochodzenia.

„Pruneaux d'Agen” przeznaczone do przetworzenia określono wyraźnie w następnym akapicie:

„Rozmiar »Pruneaux d'Agen« przeznaczonych do dalszego przetworzenia rolno-spożywczego odpowiada ilości maksymalnie 98 sztuk na 500 gramów, w postaci niewodnionej, o wilgotności wynoszącej 21 %.

Nie mają one żadnego znacznego uszkodzenia i są przynajmniej częściowo nienaruszone. Przed wysyłką do innego przedsiębiorstwa przetwórstwa rolno-spożywczego zostają podzielone na kawałki. Te suszone śliwki nie są przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu.”

To uzupełnienie jest konieczne z dwóch względów: należało scharakteryzować suszone śliwki posiadające specyficzny charakter „Pruneaux d'Agen”, których jednak od teraz nie wprowadza się do obrotu w postaci śliwek gotowych do spożycia i które są przeznaczone do przetworzenia rolno-spożywczego, oraz zapobiec wszelkiemu powrotowi tych śliwek do sieci dystrybucji suszonych śliwek gotowych do spożycia. Rozmiar tych śliwek wyrażono jako rozmiar odpowiadający ilości maksymalnie 98 sztuk na 500 gramów, w postaci niewodnionej, o wilgotności wynoszącej 21 %. Rozmiar śliwek niewodnionych odpowiada rozmiarowi śliwek uwodnionych do poziomu wilgotności wynoszącego 35 % przy maksymalnej ilości wynoszącej 77 sztuk na 500 gramów o wilgotności wynoszącej 35 %, zgodnie z wymogami w zarejestrowanej specyfikacji dotyczącymi suszonych śliwek gotowych do spożycia.

Ponadto „Pruneaux d'Agen” przeznaczone do przetworzenia rolno-spożywczego dzieli się na kawałki, jeśli nie są przetwarzane w przedsiębiorstwie zajmującym się produkcją suszonych śliwek. W ten sposób zachowuje się specyficzny charakter „Pruneaux d'Agen”.

Skreśla się wyrażenia, takie jak: „we Francji nie praktykuje się suszenia na słońcu”, „obecnie pruneau d'Agen rzadko sprzedaje się konsumentowi w stanie surowym”, „gama produktów gotowych na bazie pruneaux d'Agen jest szeroka i nieustannie się zmienia”, „pH pruneau d'Agen wynosi około 4”, „poniżej do celów informacyjnych przedstawiono średnie wartości”, ponieważ nie stanowią one wiążących postanowień.

Skreśla się część dotyczącą sposobu prezentacji produktu, ponieważ odnosi się ona do przepisów ogólnych.

5.3. Punkt „Dowód pochodzenia”

Obowiązki sprawozdawcze i prowadzenie rejestrów umieszczono w jednym akapicie, do którego dodano oświadczenie identyfikacyjne każdego podmiotu gospodarczego uczestniczącego w produkcji, suszeniu, przetwarzaniu, drylowaniu i pakowaniu „Pruneaux d’Agen”. Oświadczenie to pozwala zidentyfikować podmioty gospodarcze w celu przeprowadzenia kontroli.

W nawiązaniu do części obejmującej opis metody produkcji w księdze uprawy dodano rejestrację liczby etapów zbiorów w celu umożliwienia kontroli faktycznego przeprowadzania zbiorów śliwek w kilku przejściach.

Uzupełniono definicję partii, aby zapewnić zastosowanie definicji partii na wszystkich etapach przetwarzania. Dodaje się następujące uściślenia:

„Przez partię rozumie się:

- do etapu sortowania według rozmiaru wszystkie suszone śliwki z tego samego roku zbiorów dostarczone przez tego samego producenta temu samemu przetwórcy, poza rozróżnieniem na kilka podzbiorów według kryteriów takich jak jakość lub odmiana, lub grupowanie masowe;
- od sortowania według rozmiaru do rozpoczęcia produkcji wszystkie suszone śliwki posiadające wspólne właściwości określone przez przetwórcę. W trakcie tego procesu partię może podzielić na kilka nowych partii;
- od rozpoczęcia produkcji i do pakowania włącznie jednolity zbiór owoców przetwarzanych równocześnie według tego samego procesu w celu zapakowania w identyczne opakowania opatrzone tym samym numerem partii.”

Jeżeli chodzi o identyfikowalność, wprowadzono następujące uściślenia:

- oznaczenie roku zbiorów w specyfikacji wysyłkowej do przetwórcy przez indywidualny podmiot zajmujący się suszeniem suszący tylko śliwki własnej produkcji;
- wskazanie kwalifikowalności do ChOG lub nie na etykietach palet na poziomie przechowywania skalibrowanych surowców;
- wskazanie masy na etykiecie pojemników w przypadku drylowania poza zakładem przetwórczym.

Celem tych zmian jest wzmocnienie monitorowania produktu.

Skrócone sprawozdanie dotyczące produkcji, wysyłek i zapasów produktów gotowych jest teraz wymagane tylko raz w roku, na dzień 31 sierpnia, zamiast 4 razy w roku (na dzień 31 marca, 30 czerwca, 31 sierpnia i 31 grudnia). Celem tej zmiany jest zmniejszenie częstotliwości, która jest zbyt uciążliwa i niepotrzebna. Przyjęto datę 31 sierpnia, ponieważ odpowiada ona końcowi poprzedniego roku gospodarczego. Wystarczy ona, by zagwarantować identyfikowalność na poziomie przetwórców.

5.4. Punkt „Metoda produkcji”

Wprowadzono schemat przygotowywania produktu w celu wyjaśnienia każdego etapu w ramach metody produkcji w zależności od tego, czy „Pruneaux d’Agen” są suszonymi śliwkami gotowymi do spożycia, półsuszonymi lub nie, czy też suszonymi śliwkami przeznaczonymi do przetworzenia rolno-spożywczego.

- Wymogi na etapie uprawy drzew

Odmiana

Akapit „Jedyną odmianą dopuszczalną do produkcji pruneaux d’Agen jest Prune d’Ente, w tym jej klon Spurdente Ferco, z wyjątkiem odmian Primacotes, Tardicotes i Lorida. Odmiany Stanley, Impériale épineuse i inne śliwki domowe są wyłączone z ChOG.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Do produkcji »Pruneaux d’Agen« dopuszcza się wyłącznie kultywary odmiany »Prune d’Ente« sensu stricto, co wyklucza krzyżówki włączające jakąkolwiek inną odmianę.”

Celem przeredagowania jest uproszczenie akapitu. Nie prowadzi ono do zakwestionowania zasady produkcji wyłącznie ze śliwek d'Ente i z certyfikowanego materiału roślinnego.

Dojrzałość owoców w momencie zbioru

Informację, że owoce zbiera się po osiągnięciu optymalnej dojrzałości, że dojrzewanie jest rozłożone w czasie, w tym w zależności od drzewa, i że w związku z tym zbiory odbywają się w kilku przejściach osób zbierających owoce lub maszyn, uzupełniono następującymi postanowieniami:

„Producenci sprawdzają regularnie stopnie Brix w kilku śliwkach za pomocą refraktometru, aby śledzić zmianę dojrzewania w każdym sadzie i rozpocząć zbiory we właściwym momencie.

Co roku wyznaczone w tym celu grupa lub organ określają, w odniesieniu do najbardziej rozpowszechnionych kultywarów i w razie konieczności w podziale na duże obszary geograficzne, daty rozpoczęcia zbiorów. Wyznaczone w tym celu grupa lub organ przekazują tę informację wszystkim producentom.

Ewentualne wyprzedzenie tych dat musi być uzasadnione, w szczególności zgodnością wykonanych pomiarów refraktometrycznych, które są w tym przypadku codziennie rejestrowane w księdze uprawy.”

Celem tego uzupełnienia jest dokładne określenie daty rozpoczęcia zbiorów, tj. jak najbliższej osiągnięcia dojrzałości przez owoce, z uwzględnieniem różnic w sytuacjach podmiotów gospodarczych. Ustalenie daty rozpoczęcia zbiorów opiera się bowiem na empirycznym stwierdzeniu, że istnieje stały, trwający 145 dni okres między pełnym kwitnieniem drzew i rozpoczęciem zbiorów.

Chociaż obejmuje ono zdecydowaną większość sytuacji, daty rzeczywistej dojrzałości mogą się jednak nieznacznie różnić w zależności od pododmiany, ekspozycji sadu, rodzaju gleby, zabiegów przeprowadzanych na drzewach i, choć rzadko, warunków występujących w danym roku.

W związku z tym, jeśli producent zdecyduje się rozpocząć zbiory przed datą opublikowaną przez grupę, musi zachować dowód przeprowadzanych codziennie pomiarów refraktometrycznych, mających pozwolić mu uzasadnić swoją decyzję.

— Wymogi na etapie suszenia

Skreślono postanowienia dotyczące przestrzegania zasad higieny ogólnej, ponieważ odnoszą się do „wymogów kodeksu konsumenckiego”, a w związku z tym do ogólnych wymogów regulacyjnych.

Zmieniono sposób określenia okresu przechowywania śliwek po zbiorach: termin „72 godzin w zwykłym roku” zastąpiono terminem, który nie „trwa dłużej niż dwa dni po zbiorach (D+2)”. Przechowywanie w niskiej temperaturze dodatniej pozostaje alternatywą umożliwiającą odstępstwo od tej zasady.

Celem tej zmiany jest ułatwienie kontroli: usuwa ona wszelkie interpretacje pojęcia „zwykły rok” i określa bardziej szczegółowy okres przechowywania niż termin 72 godzin, którego rozpoczęcie nie było jasne.

Jeżeli chodzi o suszenie, zdanie „poziom wilgotności rezydualnej nie przekraczający 23 %” z zarejestrowanej specyfikacji otrzymuje brzmienie: „poziom wilgotności rezydualnej wynoszący nie więcej niż 35 % i pozwalający na długoterminowe przechowywanie w zależności od użytego wyposażenia służącego do przechowywania.”. Skreśla się zdanie „W drodze wyjątku produkt znany jako »pruneau d'Agen mi-cuit« uzyskuje się jednak, obniżając przez zwykłe suszenie wilgotność rezydualną do poziomu 30–35 %”.

Celem tego sformułowania jest określenie jednej górnej granicy poziomu wilgotności rezydualnej niezależnie od kategorii suszonych śliwek. W zarejestrowanej specyfikacji ustalono poziom wilgotności wynoszący 23 %, aby umożliwić przechowywanie suszonych śliwek w temperaturze otoczenia. Warunki przechowywania w temperaturze ujemnej pozwalają ograniczyć poziom suszenia do wilgotności wynoszącej 35 %.

— Wymogi na etapie przetwarzania

Zarejestrowana specyfikacja ogranicza się do informacji dotyczących opisu produktu (liczba sztuk wynosząca nie więcej niż 77 na 500 gramów i poziom wilgotności wynoszący maksymalnie 35 %) oraz do odniesień do przepisów ogólnych (rozporządzenie międzyministerialne z dnia 28 sierpnia 1972 r., norma EKG ONZ DF-07, prawo żywnościowe).

Część tę zastąpiono zatem w całości zmianami polegającymi na dokładniejszym opisaniu wymogów na etapie przetwarzania. Zmiany te prowadzą do skodyfikowania praktyk i umiejętności podmiotów gospodarczych.

W odniesieniu do sortowania według rozmiaru uściślono zatem, że odbywa się ono po suszeniu. Najmniejsze suszone śliwki są wyłączone z ChOG, pozostałe mają stać się w zależności od swojego rozmiaru suszonymi śliwkami gotowymi do spożycia lub suszonymi śliwkami przeznaczonymi do przetworzenia rolno-spożywczego. Akapit otrzymuje następujące brzmienie:

„— Sortowanie według rozmiaru

Po suszeniu partie sortuje się według rozmiaru. Kategorię palety po zakończeniu sortowania według rozmiaru określa się, mierząc w ramach doboru losowego średnią liczbę owoców na 500 gramów wyrażonych jako wielokrotność cyfry 2 (na przykład 40, 42, 44...).

W przypadku »Pruneaux d'Agen« przeznaczonych do przetworzenia rolno-spożywczego rozmiar owoców dopuszczanych do użycia ogranicza się do ilości maksymalnie 98 sztuk o wilgotności wynoszącej 21 % na 500 gramów, mierząc jako wielokrotność cyfry 2. Mniejsze śliwki są wyłączone z ChOG.”.

Dodano również akapit dotyczący mieszania owoców różnego rozmiaru, które jest jednym z najbardziej technicznych elementów procesu przetwarzania »Pruneaux d'Agen”. Celem tej czynności jest przewidzenie wpływu uwodnienia na rozmiar suszonych śliwek i zachowanie zasady jednorodności rozmiarów określonej w punkcie dotyczącym pakowania. Akapit ten ma następujące brzmienie:

„W przypadku »Pruneaux d'Agen« gotowych do spożycia przed uwodnieniem miesza się owoce różnego rozmiaru pozyskane ze zgrupowanego surowca. Celem tej czynności jest przewidzenie wpływu uwodnienia do wilgotności wynoszącej 35 % na rozmiar suszonych śliwek i zachowanie zasady jednorodności rozmiarów określonej w punkcie dotyczącym pakowania. Pożądany rozmiar jest rozmiarem handlowym opartym na skali będącej wielokrotnością 5 na 500 gramów owoców o wilgotności wynoszącej 35 % aż do rozmiaru 33 (największe śliwki), a następnie wielokrotnością 11 aż do rozmiaru 66 (najmniejsze śliwki, które mogą zostać objęte ChOG).”.

Jeśli chodzi o sortowanie suszonych śliwek, w punkcie tym zebrano informacje dotyczące uszkodzeń i rozróżniono je w zależności od ich rodzaju: znaczne uszkodzenia, poważne uszkodzenia, uszkodzenia wyglądu. W specyfikacji przepis ten ma następujące brzmienie:

„— Sortowanie:

Wszystkie śliwki mające znaczne uszkodzenia są wyłączone z ChOG. Za znaczne uszkodzenia uznaje się:

- obecność pleśni, procesów gnicia, owadów żywych lub martwych, żywych pajęczaków, elementów obcych,
- owoce posiadające uszkodzenie związane z dojrzwaniem lub odżywianiem (tzw. niedojrzałe) lub zabrudzone ziemią, całkowicie zgniecione, karmelowe, zaatakowane przez monilię.

Całe lub pozbawione pestki »Pruneaux d'Agen« gotowe do spożycia mogą mieć maksymalnie 5 % poważnych uszkodzeń.

Za poważne uszkodzenia uznaje się w szczególności zmiany w miąższu spowodowane przez pasożyty lub fermentacje i znaczące zniszczenia skórki (wpływające na miąższ lub nie), których powierzchnia przekracza jedną szesnastą widocznej powierzchni śliwki.

»Pruneaux d'Agen« przeznaczone do przetworzenia rolno-spożywczego mogą mieć pewne uszkodzenia wyglądu, które nie mają wpływu na jakość miąższu. Są przynajmniej częściowo nienaruszone.”.

Jeżeli chodzi o uwodnienie, wprowadzono akapit dotyczący tego kluczowego etapu przygotowania suszonych śliwek, który określa granicę uwodnienia śliwek, powyżej której tracą one tę nazwę. Sformułowane jest to następująco:

„— Uwodnienie

Z wyjątkiem śliwek półsuszonych i, w stosownych przypadkach, suszonych śliwek dzielonych na kawałki »Pruneaux d'Agen« są uwadnianie wodą lub parą wodną.

Po uwodnieniu limit rozmiaru partii »Pruneaux d'Agen« całych lub pozbawionych pestki ustala się na ilość maksymalnie 66 owoców o wilgotności wynoszącej 35 % na 500 gramów. Poziom wilgotności nie przekracza 35 %.”.

Postanowienia dotyczące drylowania, tolerancji pestek lub części pestki, znajdujące się w normie EKG ONZ wymienionej w specyfikacji, otrzymują następujące brzmienie:

„— Drylowanie

Czynność ta jest fakultatywna. Polega na usunięciu pestki przy zastosowaniu metod mechanicznych lub manualnych.

Drylowaniem może zajmować się przetwórca w swoich własnych zakładach bądź podwykonawca lub kilku podwykonawców wskazanych przez grupę. W przypadku podwykonawstwa szczegółowe zasady dotyczące identyfikowalności przewidziano w rozdziale 4.2.

Tolerancję pestek lub kawałków pestek ograniczono do 2 % masy śliwek w tym samym opakowaniu.”.

Akapit dotyczący przechowywania śliwek półsuszonych otrzymuje następujące brzmienie:

„— Przechowywanie śliwek półsuszonych

Śliwki półsuszone można przechowywać w temperaturze ujemnej.

W celu najlepszego zachowania właściwości organoleptycznych produktu dodatnią temperaturę przywraca się bez stosowania żadnej metody przyspieszenia rozgrzewania.”.

Jego celem jest umożliwienie wprowadzania do obrotu na szerszą skalę śliwek półsuszonych poprzez wprowadzenie etapu przechowywania w ujemnej temperaturze.

Dodano postanowienie dotyczące dzielenia suszonych śliwek na kawałki. Celem tego działania jest zadbanie, aby suszone śliwki przeznaczone do przetworzenia rolno-spożywczego nie znalazły się na rynku suszonych śliwek gotowych do spożycia poprzez wprowadzenie zmian w obrębie śliwki uniemożliwiających bezpośrednio dostarczenie jej konsumentowi. Postanowienie to otrzymuje następujące brzmienie:

„— Dzielenie na kawałki

Przed wysyłką do innego przedsiębiorstwa przetwórstwa rolno-spożywczego »Pruneaux d'Agen« przeznaczone do przetworzenia rolno-spożywczego dzieli się na kawałki.

Dzielenie na kawałki to czynność fizyczna przeprowadzana na owocach z jednej partii suszonych śliwek przeznaczonych do przetworzenia, która uniemożliwia dostarczenie ich konsumentowi końcowemu. Czynność ta powoduje nieodwracalną zmianę kształtu owocu, jego konsystencji lub jego struktury.”.

Jeśli chodzi o pakowanie, zasada jednorodności rozmiarów otrzymuje brzmienie:

„— Pakowanie »Pruneaux d'Agen« gotowych do spożycia

Zawartość opakowania lub partii opakowań »Pruneaux d'Agen« gotowych do spożycia noszących to samo oznaczenie musi być jednorodna, w szczególności jeśli chodzi o jakość, wygląd i rozmiar.

W odniesieniu do jednorodności rozmiaru:

Pakowane suszone śliwki muszą być zasadniczo jednolitej wielkości. Średnia różnica rozmiaru między paletami surowca, które włącza się do produkcji tej samej partii, nie może przekraczać 16 punktów. Przykład: zakres 44–60 włącznie lub 46–62 itd.

W odniesieniu do jakości i wyglądu:

Całe lub pozbawione pestek »Pruneaux d'Agen« są mięsiste, mają pomarszczoną skórkę, która nie jest ani rozrywana, ani popękana, z wyjątkiem, w stosownych przypadkach, otworów będących wynikiem drylowania, i wolne od karmelizacji.

Dopuszcza się maksymalnie 10 % owoców niespełniających wszystkich powyższych postanowień. Odsetek owoców z poważnymi uszkodzeniami nie może jednak przekraczać 5 %. Nie dopuszcza się żadnej tolerancji dla znacznych uszkodzeń.”.

Wprowadzono akapit dotyczący stabilizacji, ponieważ etap ten jest niezbędny do przechowywania uwodnionych suszonych śliwek. Akapit ten ma następujące brzmienie:

„— Stabilizacja

Po uwodnieniu suszone śliwki tracą swoją zdolność do przechowywania i wymagają stabilizacji. Stabilizację gotowych produktów można zapewnić poprzez dodanie substancji konserwującej przed pakowaniem lub poprzez pasteryzację opakowanego produktu.”

Wszystkie zmiany mają zagwarantować zachowanie właściwości produktu objętego ChOG.

5.5. Punkt „Etykietowanie”

Akapit: „Na opakowaniu umieszcza się następujące określenia: »Pruneaux d’Agen« lub »Pruneaux d’Agen mi-cuits«. Etykieta musi być ponadto spełniać obowiązujące wymogi zawarte w przepisach.” otrzymuje brzmienie:

„Na opakowaniu umieszcza się następujące informacje:

— »Pruneaux d’Agen« uzupełnione w stosownych przypadkach określeniem »mi-cuits«,

— Informacje uzupełniające, oprócz informacji wymaganych przepisami prawa:

»— Tylko w przypadku śliwek gotowych do spożycia

— Rozmiar, wyrażony stosownym określeniem, któremu towarzyszy lub nie minimalna i maksymalna liczba sztuk na 500 gramów w postaci: 'x-y szt. na 500 g':

— 'Super Géants' [super wielkie]: nie więcej niż 33 szt. na 500 g

— 'Géants' [wielkie]: 33–44

— 'Très gros' [bardzo duże]: 44–55

— 'Gros' [duże]: 55–66

— Maksymalny poziom wilgotności wyrażony w procentach

— lub jedna z następujących informacji:

— 'Humidité maximum 26 %' [maksymalna wilgotność 26 %] (zawartość wody nie większa niż 26 %)

— 'Humidité maximum 29 %' [maksymalna wilgotność 29 %] (zawartość wody 26–29 %)

— 'Humidité maximum 35 %' [maksymalna wilgotność 35 %] (zawartość wody 29–35 %)

— lub przez wskazanie dokładnej zawartości wody w momencie pakowania.«

»— W przypadku wszystkich 'Pruneaux d’Agen’

— Jasne oznakowanie sprzedawcy mającego siedzibę w Unii Europejskiej oraz, jeżeli nie jest on przetwórcą, kod umożliwiający bezpośrednią identyfikację przedsiębiorstwa przetwórczego, które umieściło produkt przeznaczony do sprzedaży w opakowaniu końcowym,

— Jeżeli nazwa przetwórcy nie jest wyraźnie widoczna na opakowaniu, wskazuje się:

Zgodnie ze specyfikacją ChOG 'Pruneaux d’Agen’

BP 130 – 47303 Villeneuve-sur-Lot CEDEX

— Numer partii

— 'Pruneaux d’Agen’ mogą być oferowane konsumentom, wysyłane, wprowadzane do sprzedaży lub sprzedawane, tylko pod warunkiem że w ogłoszeniach, broszurach, na etykietach, fakturach, wszelkiego rodzaju opakowaniach figuruje nazwa 'Pruneaux d’Agen’.

— Na dokumentach odnoszących się do suszonych śliwek zarezerwowanych dla przetwórstwa rolno-spożywczego obok 'Pruneaux d’Agen’ widnieje wyraźnie słowo 'déstructurés' [dzielone na kawałki], gdy towarzyszą one wysyłce do innego przedsiębiorstwa przetwórstwa rolno-spożywczego.«.”

Celem tych zmian jest lepsze informowanie konsumenta o właściwościach „Pruneaux d’Agen” wprowadzanych do obrotu oraz ułatwienie identyfikowalności aż do źródła pochodzenia w przypadku reklamacji.

5.6. Punkt „Inne”

— Uporządkowanie specyfikacji produktu

Specyfikacja produktu jest przedmiotem licznych zmian formalnych (przeniesienie, łączenie akapitów, przeredagowanie związku z miejscem pochodzenia pozwalające na wyróżnienie specyficznego charakteru obszaru geograficznego, specyficznego charakteru produktu i związku przyczynowego, uchylenie załączników, które nie stanowią wiążących postanowień), które nie mają wpływu na obowiązujące wymogi specyfikacji.

— Właściwy organ państwa członkowskiego

Dodano dane kontaktowe krajowego instytutu ds. jakości i pochodzenia (Institut national de la qualité et de l’origine, INAO) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

— Grupa składająca wniosek

Zaktualizowano dane grupy składającej wniosek, ponieważ uległy one zmianie.

— Typ produktu

Zmieniono odniesienie do klasy produktu w celu zachowania zgodności z załącznikiem XI do rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014.

— Obszar geograficzny

Nie zmieniono wyznaczonego obszaru geograficznego. Zmiany, które mogą się pojawić, mają charakter formalny: mapę i wykaz kantonów zastąpiono wykazem dokładniej określonych odpowiednich gmin.

Obowiązek pakowania na obszarze geograficznym widnieje już wyraźnie w zarejestrowanej specyfikacji. Dodano informację, że jednostki zajmujące się drylowaniem muszą również znajdować się na obszarze geograficznym. Chodzi o uściślenie, ponieważ wszystkie czynności aż do pakowania wykonuje się na obszarze geograficznym. Pakowanie na tym obszarze ogranicza się do suszonych śliwek gotowych do spożycia i nie obejmuje suszonych śliwek przeznaczonych do przetworzenia rolno-spożywczego. Ponadto specyfikację produktu uzupełniono koniecznymi informacjami uzupełniającymi. Postanowienie otrzymuje zatem następujące brzmienie:

„Pakowanie na obszarze pochodzenia jest niezbędne dla utrzymania właściwości »Pruneaux d’Agen« gotowych do spożycia. Po uwodnieniu, lub tuż po suszeniu w przypadku śliwek półsuszonych, suszone śliwki tracą swoją zdolność do przechowywania i wymagają stabilizacji. Później są pakowane, a następnie pasteryzowane w opakowaniu końcowym. Czynności te są ze sobą powiązane i stanowią część procesu przygotowywania »Pruneaux d’Agen«. W związku z tym pasteryzację, najbardziej rozpowszechnioną obróbkę w zakresie stabilizacji produktów gotowych, można przeprowadzać tylko na hermetycznie zamkniętych opakowaniach końcowych. Ponadto niektóre znaczące czynności w zakresie prezentacji produktów sprawiają, że przygotowanie partii i ich pakowanie są nierozłączne. Dzieje się tak na przykład w przypadku zasady jednorodności rozmiarów, której należy przestrzegać w związku ze szczególnym przygotowywaniem produktu przed uwodnieniem i podczas pakowania. Ponadto pakowanie na obszarze geograficznym ułatwia identyfikowalność i kontrolę produktów.”.

Organ kontrolny

Dane organu kontrolnego zastąpiono danymi właściwego organu ds. kontroli. Zmiana ta ma na celu uniknięcie konieczności zmiany specyfikacji produktu w przypadku zmiany organu kontrolnego.

Wymogi krajowe

„Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli zawierającej główne punkty specyfikacji podlegające kontroli oraz metodę oceny. Celem tego uzupełnienia jest ułatwienie kontroli.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PRUNEAUX D'AGEN”

Nr UE: PGI-FR-0149-AM01 – 18.5.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pruneaux d'Agen”

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*

„Pruneaux d'Agen” otrzymuje się przez suszenie (po którym może nastąpić uwodnienie) śliwek d'Ente, które zbiera się po osiągnięciu przez nie optymalnej dojrzałości, bez dodatku substancji słodzącej. Mają owalny kształt, barwę od ciemnobrązowej do czarnej i są błyszczące. Mają miękką konsystencję i mięsz barwy brązowo-żółtej do złocistożółtej bez karmelizacji.

„Pruneaux d'Agen” otrzymywane przez zatrzymanie suszenia, gdy poziom wilgotności w owocu spadnie do 30–35 %, i bez późniejszego uwodnienia, można wprowadzać do obrotu z oznaczeniem „mi-cuits”.

„Pruneaux d'Agen” można sprzedawać całe, pozbawione pestki lub dzielone na kawałki.

„Pruneaux d'Agen” gotowe do spożycia sprzedaje się całe lub pozbawione pestki, a ich rozmiar odpowiada ilości maksymalnie 66 sztuk o wilgotności wynoszącej 35 % na 500 gramów. W przypadku suszonych śliwek pozbawionych pestki rozmiar oblicza się przed usunięciem pestki.

Ich rozmiary są jednorodne. Są mięsiste i mają pomarszczoną skórkę, która nie jest ani rozerwana, ani popękana (z wyjątkiem otworów będących wynikiem drylowania). Mniej niż 10 % suszonych śliwek (według masy) ma uszkodzenia, w tym mniej niż 5 % poważne uszkodzenia i żadnego znacznego uszkodzenia.

Rozmiar „Pruneaux d'Agen” przeznaczonych do dalszego przetworzenia rolno-spożywczego odpowiada ilości maksymalnie 98 sztuk na 500 gramów, w postaci niewodnionej, o wilgotności wynoszącej 21 %. Nie mają one żadnego znacznego uszkodzenia i są przynajmniej częściowo nienaruszone. Przed wysyłką do innego przedsiębiorstwa przetwórstwa rolno-spożywczego zostają podzielone na kawałki. Te suszone śliwki nie są przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu.

Za znaczne uszkodzenia uznaje się:

- obecność pleśni, procesów gnicia, owadów żywych lub martwych, żywych pajęczaków, elementów obcych,
- owoce posiadające uszkodzenie związane z dojrzewaniem lub odżywianiem (tzw. „niedojrzałe”) lub zabrudzone ziemią, całkowicie zgniecione, karmelowe, zaatakowane przez monilię.

„Pruneaux d'Agen” nigdy nie miesza się z suszonymi śliwkami innego pochodzenia lub odmian.

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

„Pruneaux d'Agen” otrzymuje się ze śliwek d'Ente produkowanych i zbieranych na obszarze geograficznym, którego warunki glebowo-klimatyczne sprzyjają produkcji dużych, bardzo słodkich śliwek.

Śliwa d'Ente znajduje na tym obszarze przystosowany klimat, który nadaje śliwkom szczególną równowagę pomiędzy słodyczą i kwasowością oraz pewną elastyczność i delikatność skórki.

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

Produkcja i suszenie śliwek, przetwarzanie i drylowanie suszonych śliwek muszą odbywać się na obszarze geograficznym ChOG.

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

Pakowanie na obszarze pochodzenia jest niezbędne do utrzymania właściwości „Pruneaux d’Agen” gotowych do spożycia. Po uwodnieniu, lub tuż po suszeniu w przypadku śliwek półsuszonych, suszone śliwki tracą swoją zdolność do przechowywania i wymagają stabilizacji. Później są pakowane, a następnie pasteryzowane w hermetycznie zamkniętym opakowaniu końcowym. Czynności te są ze sobą powiązane i stanowią integralną część procesu przygotowywania, co ponadto ułatwia identyfikowalność i kontrolę produktów.

Ponadto niektóre znaczące czynności w zakresie prezentacji produktów sprawiają, że przygotowanie partii i ich pakowanie są nierozłączne. Dzieje się tak na przykład w przypadku zasady jednorodności rozmiarów, której należy przestrzegać w związku ze szczególnym przygotowywaniem produktu przed uwodnieniem i podczas pakowania.

„Pruneaux d’Agen” przeznaczone do dalszego przetwarzania nie podlegają obowiązkowi pakowania na tym obszarze.

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

Na opakowaniu umieszcza się następujące informacje:

- „Pruneaux d’Agen” uzupełnione w stosownych przypadkach określeniem „mi-cuits”
- Tylko w przypadku śliwek gotowych do spożycia
 - Rozmiar, wyrażony stosownym określeniem, któremu towarzyszy lub nie minimalna i maksymalna liczba owoców na 500 gramów w postaci: „x–y szt. na 500 g”:
 - „Super Géants” [super wielkie]: nie więcej niż 33 szt. na 500 g
 - „Géants” [wielkie]: 33–44 szt. na 500 g
 - „Très gros” [bardzo duże]: 44–55 szt. na 500 g
 - „Gros” [duże]: 55–66 szt. na 500 g
 - Maksymalny poziom wilgotności wyrażony w procentach
 - lub jedna z następujących informacji:
 - „Humidité maximum 26 %” [maksymalna wilgotność 26 %] (zawartość wody nie większa niż 26 %)
 - „Humidité maximum 29 %” [maksymalna wilgotność 29 %] (zawartość wody 26–29 %)
 - „Humidité maximum 35 %” [maksymalna wilgotność 35 %] (zawartość wody 29–35 %)
 - lub przez wskazanie dokładnej zawartości wody w momencie pakowania.
- W przypadku wszystkich „Pruneaux d’Agen”
 - Jasne oznakowanie sprzedawcy mającego siedzibę w Unii Europejskiej oraz, jeżeli nie jest on przetwórcą, kod umożliwiający bezpośrednią identyfikację przedsiębiorstwa przetwórczego, które umieściło produkt przeznaczony do sprzedaży w opakowaniu końcowym
 - Jeżeli nazwa przetwórcy nie jest wyraźnie widoczna na opakowaniu, wskazuje się:

Zgodnie ze specyfikacją ChOG „Pruneaux d’Agen”

BP 130 – 47 303 Villeneuve-sur-Lot CEDEX
 - Numer partii
 - „Pruneaux d’Agen” mogą być oferowane konsumentom, wysyłane, wprowadzane do sprzedaży lub sprzedawane, tylko pod warunkiem że w ogłoszeniach, broszurach, na etykietach, fakturach, wszelkiego rodzaju opakowaniach figuruje nazwa „Pruneaux d’Agen”.

- Na dokumentach odnoszących się do suszonych śliwek zarezerwowanych do przetwórstwa rolno-spożywczego obok „Pruneaux d’Agen” musi widnieć wyraźnie słowo „déstructurés” [dzielone na kawałki], gdy towarzyszą one wysyłce do innego przedsiębiorstwa przetwórstwa rolno-spożywczego.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny ChOG „Pruneaux d’Agen” obejmuje wszystkie gminy należące do następujących kantonów:

Departament Dordogne: Beaumont, Belvès, Bergerac, Domme, Eymet, Issigeac, La Force, Le Bugue, Le Buisson-de-Cadouin, Monpazier, Montpon Ménéstérol, Sigoulès, Velines, Villefranche-de-Lonchat, Villefranche-du-Périgord.

Departament Gers: Condom, Eauze, Fleurance, Jegun, Lectoure, Mauvezin, Miradoux, Montréal, Saint-Clar, Valence-sur-Baïse, Vic-Fezensac.

Departament Gironde: Auros, Branne, Carbon-Blanc, Castillon-La-Bataille, Cenon, Créon, La Réole, Lussac, Monségur, Pellegrue, Pujols, Sauveterre-de-Guyenne, Sainte-Foy-La-Grande.

Departament Lot: Bretenoux, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Figeac, Gourdon, Lacapelle Marival, Lalbenque, Livernon, Luzech, Montcuq, Puy l’Evêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Salviac.

Departament Lot-et-Garonne: cały departament z wyjątkiem kantonu Houeillès.

Departament Tarn-et-Garonne: cały departament z wyjątkiem kantonów Caylus, Saint-Antonin-Noble-Val, Villebrumier.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Położony w południowo-zachodniej Francji obszar geograficzny ChOG „Pruneaux d’Agen” znajduje się w pobliżu miejscowości Agen, od XVIII wieku portu załadunku produkowanych w pobliżu suszonych śliwek, który dał swoją nazwę tej produkcji.

Obszar geograficzny odpowiada tradycyjnemu obszarowi produkcji odmiany śliwki d’Ente, na którym sady mieszczą się głównie na wzgórzach tej położonej na wysoko wzniesionej równinie strefy poprzecinanej rzekami, które biegną w kierunku Garonny. W rejonie tym występują gleby w większości gliniasto-wapienne. Śliwa źle bowiem znosi wilgotne podłoża i woli gleby przepuszczalne i świeże.

Obszar produkcji znajduje się w przejściowej strefie klimatycznej między wpływem Morza Śródziemnego a wpływem oceanu i charakteryzuje się występowaniem opadów przez cały rok. Pod względem temperatur zimy są zimne, wiosny raczej ciepłe z bardzo rzadkimi przymrozkami, a lata gorące z nocami chłodzonymi opadami burzowymi.

Produkcja „Pruneaux d’Agen” rozwinięta została w XVIII wieku. Z jednej strony na obszarach wzgórz coraz częściej występują sady, w których uprawia się śliwy d’Ente, a odmiana ta wykazuje wyjątkową zdolność do suszenia i zastępuje pozostałe odmiany. Z drugiej strony rozpowszechnia się technika naprzemiennego suszenia na słońcu/suszenia w piecu chlebowym służącego dokończeniu suszenia śliwek.

Ponadto, dzięki swoim wartościom odżywczym, łatwości przechowywania i transportu, „Pruneaux d’Agen” stają się szybko przedmiotem handlu na szeroką skalę. W niektórych miasteczkach regionu pojawiają się wówczas pierwsze uregulowania rynku śliwki, co świadczy o znaczeniu tej produkcji dla regionalnej gospodarki.

Uprawa śliwy rozwija się przez cały XIX wiek, podobnie jak wykorzystywanie suszarni pomyślanych specjalnie do suszenia śliwek. „Pruneaux d’Agen” stają się w tym samym czasie słynne na całym świecie, o czym świadczy dzieło Lwa Tołstoja „Śmierć Iwana Iljicza” z 1886 r., rozdział X:

„Gdy zaproponowano mu suszone śliwki, od razu przypomniał sobie śliwki jedzone w dzieciństwie, czarne i pomarszczone, o osobliwym smaku, owe »Pruneaux d’Agen«, których smak wypełniał usta, kiedy została w nich już tylko pestka [...]”.

W 1894 r. w samym departamencie Lot-et-Garonne było pięć milionów śliw wykorzystywanych w produkcji i milion młodych drzewek. Producentami są również sąsiednie departamenty Gers, Tarn-et-Garonne, Lot, Dordogne i Gironde.

W pierwszej połowie XX wieku konkurencja ze strony nowych państw będących producentami i wpływ pierwszej wojny światowej na populację rolniczą doprowadziły do znacznego spadku produkcji „Pruneaux d’Agen”.

Po drugiej wojnie światowej wznowienie francuskiej produkcji odbywa się poprzez sadzenie nowoczesnych sadów z nowymi odmianami roślin z rodziny śliwki d’Ente. Zmienia się również wyposażenie techniczne, na przykład wraz z wprowadzeniem tuneli suszących. Wiedza fachowa ma jednak podstawowe znaczenie dla tej produkcji: umiejętność przycinania, zbiory po osiągnięciu optymalnej dojrzałości, kontrola suszenia śliwek w celu uzyskania wymaganego końcowego poziomu wilgotności bez przypalania owoców.

Aby uzyskać piękne śliwki, śliwy są co roku przycinane (cięcie odnawiające). Przycinanie pozwala zatem na lepsze przenikanie słońca do drzewa i zapewnia dojrzewanie owoców oraz ich dobry stan sanitarny. Zmniejsza także liczbę owoców i sprzyja bardziej jednolitej produkcji charakteryzującej się lepszą jakością (duży rozmiar owoców) i lepszymi plonami.

Zbiory odbywają się, gdy śliwka osiąga pełną dojrzałość i gdy owoce spadają w sposób naturalny lub na skutek lekkiego potrząśnięcia drzewem. Dziś stosuje się także inną technikę w celu wybrania najlepszego momentu na zbiory: kilka kropli soku zbiera się do urządzenia zwanego refraktometrem. Określa on poziom cukru zawartego w śliwce.

W tym samym czasie przetwórcy opracowują techniki uwadniania i przechowywania służące udostępnianiu produktu „gotowego do spożycia”, podczas gdy „Pruneaux d’Agen” sprzedaje się tradycyjnie „w postaci suchej” konsumentom, którzy następnie uwadniają je w domu. Ma to na celu nadanie miąższowi większej miękkości bez „rozcięcia” smaków. Metoda, czas i temperatura są w równym stopniu czynnikami, które pozwalają przetwórcom produkować suszone śliwki, które zachowują wszystkie swoje aromaty, jednocześnie poprawiając miękkość miąższu.

Ponadto lokalne rolno-spożywcze zakłady rzemieślnicze tworzą z „Pruneaux d’Agen” wyroby cukiernicze lub przetwory spożywcze korzystne dla wizerunku produktu, które zapewniają zbyt najmniejszym owocom oraz owocom, które, w związku z pewnymi uszkodzeniami wyglądu, trudno wprowadzić do obrotu jako suszone śliwki gotowe do spożycia.

Specyfika produktu

„Pruneaux d’Agen” charakteryzują się miękką konsystencją, miąższem barwy brązowo-żółtej do złocistożółtej bez karmelizacji oraz błyszczącym, nielepkiem wyglądem.

„Pruneaux d’Agen” gotowe do spożycia wyróżniają się również swoim rozmiarem.

Od dawna cieszą się renomą.

Związek przyczynowy

Związek przyczynowy z obszarem pochodzenia opiera się na jakości i renomie „Pruneaux d’Agen”.

Warunki glebowo-klimatyczne obszaru sprzyjają produkcji dużych, bardzo słodkich śliwek koniecznych do produkcji „Pruneaux d’Agen”.

Śliwa d’Ente znalazła na tym obszarze najlepsze warunki do rozwoju. Rozwija się optymalnie na glebach gliniasto-wapiennych sprzyjających komfortowi wegetacyjnemu drzewa. Korzysta ponadto z przystosowanego klimatu, zapewniającego wystarczający chłód zimą, minimalne przymrozki wiosną w momencie owocowania, a latem naprzemiennie występowanie ciepłych dni i chłodnych nocy, które nadaje suszonym śliwkom szczególną równowagę pomiędzy słodyczą i kwasowością oraz pewną elastyczność i delikatność skórki.

Te warunki naturalne, w połączeniu z umiejętnościami producentów, szczególnie w zakresie przycinania drzew i dojrzałości owoców w momencie zbiorów, umożliwiają wytwarzanie dużych, bardzo słodkich śliwek, co wyróżnia „Pruneaux d’Agen”.

Suszenie jest zatem decydującym czynnikiem wpływającym na jakość „Pruneaux d’Agen”, w którym wykorzystuje się szczególne umiejętności osób zajmujących się suszeniem, które muszą opanować sztukę „suszenia” w zależności od jakości świeżych śliwek w celu uzyskania pożądanego poziomu wilgotności. Dzięki temu otrzymuje się suszone śliwki o miąższu barwy brązowo-żółtej do złocistożółtej bez karmelizacji.

Ponadto przetwórcy opracowali techniki uwadniania, które pozwalają oferować suszone śliwki o miękkiej konsystencji oraz błyszczącym i nielepkiem wyglądzie.

Ponadto, dzięki swoim wartościom odżywczym, łatwości przechowywania i transportu, „Pruneaux d’Agen” cieszą się od końca XVIII wieku bardzo dużą międzynarodową renomą.

W związku z wprowadzaniem do obrotu „Pruneaux d’Agen” organizuje się kilka lokalnych wydarzeń, które przyczyniają się do renomy produktu. Można w szczególności wspomnieć o Pruneau Show w Agen i targach w Saint-Aubin (47), w samym centrum obszaru produkcji, które pozwalają produktowi ukazać związek z obszarem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/3-20171106CDCIGPPPruneauxdAgenrevu-nelleversion.pdf>
