

## INÉ AKTY

## KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2009/C 199/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## ZHRNUTIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**  
**„POMMES DES ALPES DE HAUTE DURANCE“**  
**ES č.: FR-PGI-0005-0498-29.09.2005**  
**CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

**1. Príslušný orgán v členskom štáte:**

Názov: Institut National des Appellations d'Origine et de la Qualité  
Adresa: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
Tel. +33 153898000  
Fax +33 142255797  
e-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Skupina:**

Názov: Association de Promotion des Fruits des Alpes de Haute Durance  
Adresa: Maison de l'Entreprise  
11 Allée des Genêts  
04200 Sisteron  
FRANCE  
Tel. +33 0492331839  
Fax +33 0492331838  
e-mail: assopromofruits.ahd@freesbee.fr  
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Ostatní ( )

Výrobcovia, ovocinárske stanice, obchodné spoločnosti

**3. Druh výrobku:**

Trieda 1.6 – Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

**4. Špecifikácia:**

[zhrnutie požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. *Názov:*

„Pommes des Alpes de Haute Durance“

4.2. *Opis:*

Čerstvé ovocie (jablká), pochádzajúce z odrôd Golden Delicious a Gala a ich mutácií, ktoré sa po obratí rýchlo uskladní na chladnom mieste, oberané po dosiahnutí zrelosti a so zaručeným minimálnym obsahom cukru (minimálny refraktometrický index 12), pričom minimálny prah tvrdosti zaručuje „chrumkavosť“ ovocia.

Minimálny index tvrdosti vyjadrený v kg/cm<sup>2</sup>:

- v prípade odrody Golden: 5 kg/cm<sup>2</sup> pre sfarbenie najviac 3 a 4 kg/cm<sup>2</sup> pre sfarbenie najmenej 3 podľa oficiálneho farebného kódu pre Golden vydaného strediskom Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) (Medziodborové technické stredisko ovocia a zeleniny),
- v prípade Gala: 6 kg/cm<sup>2</sup>.

Sfarbenie je pri zbere rovnako ako pri uvádzaní na trh v rozpätí:

- v prípade odrody Golden Delicious a mutácií majú jablká sfarbenie 2 (C3 a C4), 3 (C5 a C6), 4 (C7) podľa oficiálneho farebného kódu pre Golden vydaného strediskom Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL),
- v prípade odrody Gala a mutácií sa povoľuje F2 až F4. Intenzita červeného sfarbenia: R2 až R4 podľa oficiálneho farebného kódu vydaného strediskom Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL), pričom F zodpovedá stupnici pre podkladové sfarbenie a R zodpovedá intenzite červeného sfarbenia.

4.3. *Zemepisná oblasť:*

Ovocie pochádza z oblasti pestovania Alpes de Haute-Durance, ktorú tvorí nasledujúcich 6 kantónov departementu Alpes-de-Haute-Provence a 13 kantónov departementu Hautes-Alpes, ktoré sa nachádzajú v nadmorskej výške 450 m až 900 m.

Departement Alpes-de-Haute-Provence: La Motte, Le Lauzet, Seyne, Sisteron, Turriers a Noyers-sur-Jabron;

Departement Hautes-Alpes: Aspres-sur-Büech, Barillonnette, La Bâtie-Neuve, Chorges, Embrun, Gap, Laragne, Orpierre, Ribiers, Savines, Serres, Tallard a Veynes.

4.4. *Dôkaz o pôvode:*

Každá ovocinárska stanica, ktorá je oprávnená používať CHZO, poskytne dôkaz o tom, že vie zabezpečiť vysledovateľnosť, čo znamená:

- identifikovať zozberanú dávku,
- pri každej odoslanej palete poznať dávku pôvodu a miesto určenia,
- zabezpečiť odobratie dávky, ktorá nie je zhodná so špecifikáciou,
- dokázať zemepisný pôvod a dodržanie všetkých pravidiel špecifikácie pri každom ovocí označenom CHZO,
- v prípade reklamácie zistiť pôvod dávky.

Prostriedky používané na dosiahnutie tohto výsledku sú nasledujúce:

Kontrolný orgán udelí výrobcovi oprávnenie po overení pozemku, pestovaných odrôd a dodržania špecifikácie. Register oprávnených výrobcov a oprávnených pozemkov každoročne aktualizujú a zverejňujú organizácie výrobcov (OV) alebo výrobcovia pred každým hospodárskym rokom.

#### Označovanie kontajnerov alebo debien

Etiketa obsahuje tieto informácie:

- výrobca,
- odroda,
- dátum zberu,
- pozemok alebo prípadne čísla jednotlivých častí, ak musí byť pozemok rozdelený na niekoľko častí,

#### Identifikácia a priebežné sledovanie dávok

Na baliacej linke je možné kedykoľvek identifikovať dávku, pričom značka označuje začiatok a koniec každej dávky.

#### Spracovanie informácií

Informácie týkajúce sa dátumu dodania, miesta určenia, veľkosti, kategórie, hmotnosti ovocia, na ktoré sa vzťahuje CHZO, spracúva a uchováva ovocinárska stanica.

To isté sa týka informácií o pôvode (výrobca, pozemok) skladovaných dávok, dátumu zberu a čísla studenej skladovacej komory.

#### 4.5. Spôsob výroby:

Výrobcovia uskutočňujú pestovateľské postupy a štádium zberu ovocia:

- Pestovateľské techniky:

Rezanie a presvetlenie: rez sa bude uskutočňovať s cieľom dosiahnutia maximálnej intenzity osvetlenia a výberu najlepších konárov na založenie úrody. Chemické a/alebo ručné presvetlenie sa uskutočňuje s cieľom zabezpečiť, aby sa záťažou nenarušila vyváženosť stromu.

Hnojenie:

Prísun hnojiva musí byť obmedzený a primeraný so zreteľom na silu podpníkov v sade. Ročná dávka je maximálne:

- v prípade podpníkov typu M 106: 80 kg dusíka, 70 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> a 140 kg K<sub>2</sub>O,
- v prípade podpníkov typu M 9: 140 kg dusíka, 70 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> a 140 kg K<sub>2</sub>O.

Dávky dusíka sa musia rozdeliť na najviac 50 kg na jedno hnojenie.

Rastlinolekárske ošetrenia: intenzívne a systematické používanie prostriedkov na boj proti škodcom podľa vopred stanoveného a predpísaného plánu sa zakazuje.

Zber: Jablká sa oberajú v čase správnej zrelosti, v štádiu umožňujúcom ďalší vývoj na účely dodania spotrebiteľovi v stave optimálnej zrelosti. Používa sa škrobový test. Zber sa nemôže začať pre štádium 4 (kód škrobu EUROFRU), ktoré v prípade odrôd Golden Delicious a Gala zodpovedá začiatku úbytku škrobu.

Po obratí sa jablká rýchlo uskladnia na chladnom mieste a doba od ich naloženia v sade po uskladnenie na chladnom mieste nesmie presiahnuť dve hodiny.

#### 4.6. Spojenie:

##### a) Pôdne a klimatické osobitosti zemepisnej oblasti a osobitné vlastnosti výrobku

Kvalita jablák v tomto regióne (vysoký obsah cukru, tvrdosť a sfarbenie) je úzko spojená s charakteristickým pestovateľským prostredím, a najmä s podnebím v Alpes de Haute Durance, ktoré sa vyznačuje v priemere viac ako 300 slnečnými dňami. E. Vernet (1933) spresňuje, že „veľmi široké rozpätie nadmorskej výšky, priepustná a závlahová pôda, intenzívna svetelnosť, studená a teplá zima sú činitele, ktoré predurčujú departement Hautes-Alpes na pestovanie ovocia“, pričom dodáva, že jablká „môžu získať chuť a sfarbenie, ktoré znesú porovnanie s ovocím z Tyrolska a Švajčiarska“.

Doba slnečného svitu zvyšuje obsah cukru vďaka lepšej fotosyntéze listov. Veľmi veľké teplotné amplitúdy medzi dňom a nocou s miernymi maximálnymi dennými teplotami umožňujú neustálu fotosyntetickú aktivitu, ktorá prospieva akumulácii cukru. Relatívny chlad, ktorý vládne v čase, keď ovocie dozrieva, zamedzuje rozkladu kyselín, zatiaľ čo veľká teplotná amplitúda napomáha zožltnutiu, ba aj zružovaniu ovocia, ako aj jeho tvrdosti. Okrem toho, stupeň kyslosti jablka spôsobený kyselinou jablčnou sa znižuje menej rýchlo vďaka chladným nociam súvisiacim s nadmorskou výškou; to umožňuje dosiahnuť optimálnu vyváženosť medzi obsahom cukru a kyslosťou, a tým zároveň dosiahnuť veľmi dobrú uchovateľnosť a znamenité organoleptické vlastnosti príznačné pre túto zemepisnú oblasť (chuť, chrumkavosť).

##### b) Verejné uznanie a dobré meno

Pestovanie jablák v regióne Haute Durance, ktorý sa nachádza na sever od Sisteronu, sa datuje už niekoľko tisícročí. E. Vernet (1933) v tejto súvislosti uvádza, že v roku 1358 sa spomínalo už v obchodnej dohode, v ktorej sa vymenúvalo „ovocie zeme“ a uvádzalo sa, že „jablká sa nachádzajú na čele“. Potom, na začiatku XIX. storočia, sa jablká objavujú ako špecialita v horských oblastiach Provence. Skutočný rozmach jablka sa podľa všetkého začína začiatkom 30. rokov minulého storočia. Sady sa nachádzajú najprv na svahoch a vo vysokých polohách v niektorých malých oblastiach pestovania. V horách totiž ovocie dozrieva neskôr v jeseni. Okrem toho zimné podmienky umožňujú uchovávať ovocie za prístupu vzduchu, čo bol spočiatku jediný spôsob skladovania. V danej zemepisnej oblasti je toho príkladom oblasť Motte-au-Caire.

V roku 1962 ministerstvo poľnohospodárstva v diele s názvom Les Vergers des Hautes-Alpes (Sady v Hautes-Alpes) spresňuje, že vďaka svojim osobitným pôdnym a klimatickým vlastnostiam, ktoré už boli spomenuté, „kvalita nášho ovocia tak z chuťového hľadiska, ako aj z hľadiska vzhľadu, vždy prekvapila odborníkov a vzbudila obdiv spotrebiteľov“. Vlastnosti jablák z Alpes de Haute Durance teda uznávajú odborníci aj spotrebiteľia a ako zdôrazňujú F. Alavoine-Mornas a A. Trimouille (1995), o existencii oblasti pestovania jablák v regióne Haute Durance niet v odvetví ovocia pochyb.

V súčasnosti, a to už od roku 1996, združenie na podporu ovocia v Alpes de Haute Durance a všetky baliarne používajú názov „Pommes des Alpes de Haute Durance“ na všetkých baleniach a označeniach výrobkov, ako aj na propagačných a reklamných nosičoch.

#### 4.7. Kontrolný orgán:



Názov: Ulase  
Adresa: ZA de Champgrand, BP 68  
26270 Lorient sur Drôme  
FRANCE  
Tel. +33 0475611300  
Fax +33 0475856212  
e-mail: info@ulase.fr

Akreditácia COFRAC č. 7-007/97

## 4.8. Označovanie:

Každé balenie a každá spotrebiteľská predajná jednotka je označená štandardnou etiketou podľa obchodných noriem vymedzených v nariadení (ES) č. 85/2004, zmenenom a doplnenom nariadením (ES) č. 1238/2005, ktorá obsahuje tieto údaje: baliareň a/alebo prepravca, odroda, kategória, názov ovocinárskej stanice a číslo dávky.

Každá zmena na etikete musí byť potvrdená certifikačným orgánom.

|   |  |  |                          |   |
|---|--|--|--------------------------|---|
| <b>Nom conditionneur</b>  | Sarl La Fourmi<br>Station :                  | <b>Organisme de Défense et de Gestion</b>                      | Origine<br><b>France</b> | Produit normalisé<br><b>Catégorie I</b> |
| Adresse   |  | A P F A H D  |                          |   |
| Code postal   |  | 04200 Sisteron   |                          |   |
| Tél   |  |  |                          |   |
| Fax   |  | <b>Certifié par Ulase</b>                                      |                          |   |
|  | 26270 Loriol s/ Drôme                        | Produit : <b>pommes de table</b><br>Variété : Golden Délicious |                          |   |
|   | 05 2001                                      | N° d'agrément CC/12  |                          |   |
|  | <b>IGP POMMES DES ALPES DE HAUTE DURANCE</b> | Calibre  | Nombre ou masse nette    |   |
|   |  | Règlement CE N° 1580/2007                                      | N° de lot                |   |
| 05-013 France.  |  |  |                          |   |