

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb
porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2006/C 204/06)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

Vloga za registracijo po členu 5 in členu 17(2)

„POMME DU LIMOUSIN“

ES št.: FR/PDO/005/0442/29.11.2004

ZOP (X) ZGO ()

Ta povzetek je zgolj informativne narave. Vsi zainteresirani se lahko s celotno specifikacijo seznanijo pri nacionalnih organih, navedenih v oddelku 1, ali pri Evropski komisiji ⁽¹⁾.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

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

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Syndicat de défense de la Pomme du Limousin
Naslov: Le Bois Redon — F-19230 Pompadour
Telefon: (33-5) 55 73 31 51
Telefaks: (33-5) 55 98 54 42
E-naslov: pommelimousin@wanadoo.fr
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugi ()

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.6 — Sveže sadje

4. *Specifikacija (povzetek zahtev iz člena 4(2)):*

4.1 Ime: „Pomme du Limousin“

4.2 Opis: „Pomme du Limousin“ je jabolko svežega okusa, ki ga zaznamujejo:

- rahlo podolgovata oblika s poudarjeno muho in jamico pri muhi;
- premer najmanj 65 mm,

⁽¹⁾ Evropska komisija, Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj podeželja, Enota za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov, B-1049 Bruselj.

- belo in čvrsto meso ter hrustljava, sočna in nemoknata tekstura;
- uravnotežen sladko kiselkast okus.

Prideluje se iz sorte „Golden delicious“.

Jabolko „Pomme du Limousin“ ima refrakcijski indeks najmanj 12,5 % Brix, čvrstost najmanj 5 kg/cm² in kislost najmanj 3,7 g/l jabolčne kisline.

Jabolko spada v tržni kategoriji Extra in 1, kot jih določa Uredba (ES) št. 85/2004 z dne 15. januarja 2004, ali v tržno kategorijo 2 izključno zaradi stopnje njegove porjavelosti.

„Pomme du Limousin“ je belo-zelene do rumene barve ter lahko nekoliko rdečkast.

Proizvodi iz tega jabolka (sok, kompot itn.) se ne morejo potegovati za ZOP „Pomme du Limousin“.

- 4.3 Geografsko območje: Geografsko območje, na katerem se jabolka pridelujejo, sortirajo in pakirajo, sestavlja 100 občin v departmajih Corrèze, Creuse, Dordogne in Haute-Vienne.

Popoln seznam občin je naveden v specifikaciji.

- 4.4 Dokazilo o poreklu: Vsak izvajalec je z izjavo o ustreznosti registriran pri INAO (nacionalni inštitut za označbe porekla).

Namen dokumentarnega sledenja je spremljanje proizvoda od posaditve do odpreme sadja.

Po obiranju se obrana jabolka skladiščijo v enoti homogene proizvodnje, ki je opredeljena v specifikaciji, in označijo. Po zaključenem obiranju vsak proizvajalec naslovi na INAO zbirno poročilo o pridelku.

Skladišča/pakirnice jabolk z ZOP „Pomme du Limousin“ morajo redno posodabljeti registre, v katerih se lahko preveri izvor in namembni kraj jabolk ter količina uporabljenih jabolk in jabolk, danih v promet.

Vsa jabolka z ZOP „Pomme du Limousin“ se med pakiranjem označijo z nalepko.

Jabolka z ZOP „Pomme du Limousin“ so z naključnim izbiranjem podvržena analitičnim in organoleptičnim pregledom, s katerimi se preverja, če dejansko ustrezajo značilnostim iz točke 4.2.

- 4.5 Metoda pridobivanja:

Sorta:

Jabolka izhajajo iz sorte „Golden delicious“ ali iz katerega izmed mutantov z ZOP (standardne značilnosti ali značilnosti, blizu vrsti „Golden delicious“).

Podlaga za cepljenje in cepič morata biti certificirana.

Tehnike pridelave:

Poljedelski donos je največ 58 ton na hektar. Vsaka prekoračitev tega donosa povzroči izgubo ZOP za celoten pridelek zadevne enote homogene proizvodnje.

Gostota:

Gostota nasada jablan mora biti med 1 000 in 3 000 jablan na hektar.

Dovoljeno je zasaditi opraševalne sorte, vendar se sadje s teh dreves ne more potegovati za ZOP.

Obrezovanje:

Jablane se obrezuje najmanj vsaki dve leti od tretjega lista v smeri provodnika. Z obrezovanjem se razredčijo sadne veje in odstranijo prisekane veje, ki so pod vejami in/ali jim primanjkuje svetlobe.

Namakanje:

Dovoljeni sta samo lokalno in mikronamakanje, če je nameščena naprava, ki omogoča spremljanje dovoda vode.

Prepovedana je fertigacija.

Namakanje je prepovedano po 31. avgustu in v petnajstih dneh pred obiranjem.

Tretiranje s fitosanitarnimi sredstvi:

Kemična dezinfekcija zemljišča pred zasaditvijo je prepovedana.

Pridelovalci redno posodablajo register o obdelovanju, v katerega zapisujejo vse poljedelske posege, opravljene v vsaki enoti homogene proizvodnje.

Obiranje:

Datum začetka obiranja je določen s prefekturnim odlokom na predlog služb INAO.

Jabolka se obirajo ročno.

Ko so jabolka obrana, se jih ne sme več tretirati s fitosanitarnimi sredstvi.

Skladiščenje jabolk:

Po obiranju je treba jabolka nujno skladiščiti v hladnem prostoru, da se ohrani njihova čvrstost, tekstura in sočnost.

Po 15. decembru morajo pakirana jabolka prihajati iz skladišč s kontrolirano atmosfero. Navedena skladišča morajo biti neprepustna in opremljena z napravami za beleženje in spremljanje temperature, ogljikovega dioksida in kisika.

Pakiranje:

Jabolka se pakirajo znotraj geografskega območja, določenega v točki 4.3, v embalažo, ki ohranja značilnosti in kakovost sadja.

Zato je pakiranje v enote nad 20 kg ter v plastične ali papirnate vrečke prepovedano.

Po datumu, ki se določi glede na obarvanje jabolk in se nahaja med 1. junijem in 1. avgustom, jabolka ne smejo več biti dana v promet z ZOP „Pomme du Limousin“.

- 4.6 Povezava: Področje pridelave jabolk „Pomme du Limousin“ obsega planote Haut-Limousin, ki so prvo predgorje Centralnega masiva med Auvergne in Bassin Aquitain. Navedena geografska in geološka enota se razteza na del administrativnih regij Limousin in Aquitaine ter na departmaje Corrèze, Creuse, Dordogne in Haute-Vienne.

Prst na kristalni podlagi je hkrati lahka in globoka ter dobro zadržuje vodo.

Sicer je podnebje vlažno oceansko s precej obilnimi, a ne prekomernimi padavinami ter zmernimi temperaturami. Povprečna temperatura nad 9 °C določa fiziološko mejo gojenja jabolčan in je lahko neposredno soodvisna od razlike med dnevno in nočno temperaturo, ki je odločilna septembra in oktobra. Izmenjava mrzlih noči in vročih ter sončnih dni spodbuja razvoj aromatičnih snovi in rdečkaste pigmentacije na koži zaradi antokianov.

Naštetim dejavnikom se pridružuje nadmorska višina: jabolane najbolj uspevajo na višini med 300 in 500 metri. Obstaja namreč določena povezava med okusom jabolka in nadmorsko višino, ki omili najvišje temperature, ki pogosto preprečujejo razvoj aromatičnih snovi in antokianov. Na visoki nadmorski višini je jabolko „Golden delicious“ podolgovato, čvrstejše in ima večjo vsebnost sladkorja.

Po vedno večjem uspehu jabolk „Pomme du Limousin“, tudi pri izvozu, se je celoten sektor povezal, da bi s številnimi pobudami izpostavil originalnosti proizvoda: narejena je bil cesta „Route de la Pomme du Limousin“, organizirane turistične, kulturne in športne prireditve v zvezi z ZOP ter vzpodbujeno sodelovanje med obrtniki in restavracijami za oblikovanje posebnih menijev, ki poudarjajo kakovost okusa jabolka.

4.7 Nadzorni organ:

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

4.8 Označevanje: Vsako jabolko je označeno z nalepko, ki vsebuje:

- oznako „AOC“, napisano s črkami, ki so najmanj enake velikosti, kot črke drugih napisov;
- ime „Pomme du Limousin“, napisano s črkami, ki niso manjše od polovice velikosti črk napisa „AOC“.

Poleg tega mora biti na vsaki enoti pakiranja:

- ime „Pomme du Limousin“, napisano s črkami, ki so najmanj enake velikosti, kot največje črke na nalepki;
- napis „AOC“ ali „zaščiten oznacba porekla“.

Kadar je na nalepki ločeno od naslova navedeno ime pakirnice ali znamke, se ime porekla ponovi za besedama „appellation“ (oznacba) in „contrôlée“ (zaščiten).

Tako kot na nalepki mora biti tudi na vseh spremnih dokumentih in računih ime zaščiten oznacbe porekla „Pomme du Limousin“ in napis „zaščiten oznacba porekla“ ali „AOC“.

4.9 Nacionalne zahteve: —
