

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявление за промяна съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2008/С 43/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ПРОМЯНА

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

Заявление за промяна в съответствие с член 9 и член 17, параграф 2

„CHASSELAS DE MOISSAC“ или „CHASSELAS DORÉ DE MOISSAC“ или „MOISSAC“

ЕО №: FR/PDO/117/0140/02.10.2003

ЗНП (X) ЗГУ ()

Искана(и) промяна(ени)**1. Рубрика/и на спецификацията:**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географска област
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания

2. Промяна(ени):

Наименование: Chasselas de Moissac. Запазено е наименованието, чиято употреба е най-разпространена и което е най-известно.

По този начин един и същи продукт повече не може да се представя под различни наименования и се избягва объркване у потребителя.

Описание: Десертно грозде за прясна консумация или дълготрайно съхранение. Гроздът се характеризира с гъвкавост и равномерна плътност и има златисто оцветяване, минимална дължина 12 см и минимално тегло 100 грама. Зърната не трябва да бъдат деформирани, недостатъчно узрели, изгнили или болни. Остава се въсящият налеп по зърната, прозрачността позволява семките да се виждат, а дръжката на грозда е издута.

(¹) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Захарното съдържание е по-голямо или равно на 160 g/l, с изключение на случаите на извънредни климатични условия, в които за конкретна реколта този показател може да бъде по-нисък, без обаче да е по-малък от 150 g/l. Счита се, че е достигната зрялост, когато съотношението захарност/киселинност е по-голямо или равно на 25.

Гроздовете задължително се подготвят, подрязват и опаковат.

Описанието на продукта бе едновременно опростено и уточнено, за да се избегнат най-субективните термини, като по този начин се намалява опасността от различно тълкуване.

Доказателство за произход: Гроздето се проследява от брането до опаковането му.

Гроздето произхожда само от парцели с лозя, намиращи се в рамките на географската област, които са идентифицирани от службите на INAO и независими експерти. Тези лозя трябва да отговарят на географските почвено-климатични критерии, свързани с мястото, на което се разполагат парцелите. Всички лозя, отговарящи на горепосочените критерии, се регистрират от службите на INAO.

Единствено по отношение на гроздето, произхождащо от тези лозя, може да се претендира за наименование за произход.

Освен това всеки производител попълва годишна декларация за годност, която изпраща на службите на INAO. В тази декларация се съдържа ангажимент за спазване на условията за защита на наименованието и се посочват референциите на парцелите, предназначени за производството на контролирано наименование за произход (КНП) Chasselas de Moissac за съответната реколта.

Документът дава възможност да се идентифицират парцелите, на които се осъществява производството на КНП от реколтата, както и да се контролира по-специално добива от нея от гледна точка на агрономията.

Всеки производител трябва да води дневник, в който да вписва ежедневно гроздето, постъпило в цеха за подрязване и опаковане, както и излязлото опаковано грозде. В него се посочват набраното количество и съответните парцели, като се разграничава оставеното за дълготрайно съхранение количество, и броят на опакованите колети по видове колети, както и количеството за дълготрайно съхранение и номерата на използваните идентификационни знаци. Този дневник се предоставя на разположение на отговарящите за контрола служители.

По отношение на продукта се осъществяват аналитични и органолептични тестове върху мостри, взети от опакованите партиди. Те имат за цел проверка на качеството и типичните характеристики на продуктите, предназначени за пускане на пазара под наименованието „Chasselas de Moissac“.

Всички опаковки, в които гроздето се пуска на пазара, се отличават с идентификационен знак, характерен за „Chasselas de Moissac“, който е одобрен от службите на INAO.

Метод на производство: Гроздето с произход от парцелите с идентифицирани лозя се бере, подготвя и опакова в географската област.

Разрешен е единствено сортът Шасла Б. Лозите се разполагат на едностранни или двустранни кордони. С оглед на качеството при всяко ново засаждане гъстотата и разстоянието се приспособяват в зависимост от начина на разполагане (минимална гъстота 3 300 лози/ha и максимално разстояние между редовете 3 метра при едностранни кордони; минимална гъстота от 2 500 лози/ha и максимално разстояние 3,5 метра между редовете при двустранни кордони). Условията за реализиране на гъстотата и разстоянието трябва да съответстват на член 5 от декрета за КНП „Chasselas de Moissac“.

Разрешените видове формировка са Гуйо с една или Гуйо с две плодни пръчки. Броят на пъпките на хектар не може да надвишава 55 000 при едностранни кордони и 60 000 при двустранни кордони. „Подредането на гроздовете“, което се състои в свободно и разредено разполагане на гроздовете на лозата, е задължително. То позволява на гроздето да узрее оптимално.

От млади лози се ражда грозде, на което може да се даде наименование за произход едва от 2-та година след годината, когато са били засадени преди 1 август.

Наповяване, което не води до повишаване плодородието на почвата, се разрешава след връзване.

Добивът от идентифицираните парцели, предназначени за производство на КНП „Chasselas de Moissac“, се определя на две нива (стопанство и парцели): общ среден максимален добив на стопанство: 14 t/ha; среден максимален добив на КНП на стопанство: 13 t/ha; общ максимален добив на парцел: 16 t/ha. Въпреки това, в случай на извънредни климатични условия общият максимален добив на парцел за определена реколта може да се измени, без обаче да надвишава праговия размер на добива от 18 t/ha и без да се променят средните добиви на стопанството. В никакъв случай това изключение не може да се натрупва заедно с изключението за захарността за една и съща пазарна година.

Беритбата се извършва ръчно на няколко пъти.

Гроздето може да се остави за дълготрайно съхранение, след като се отстранят гроздовете, повредени по време на беритбата, и след кратък престой на мястото на складиране в съдове, които позволяват да се съхранят характеристиките на продукта. Впоследствие това неподрязано грозде се подлага на бързо изстудяване при получаването му на мястото за складиране, преди да се остави за дълготрайно съхранение в херметическа опаковка в студена камера, в която се контролират атмосферата, температурата и влажността. Това грозде вече не може да се пусне на пазара с контролирано наименование за произход „Chasselas de Moissac“ след 31 януари в годината след събиране на реколтата.

Превозът на гроздето, включително на това, което е предназначено за дълготрайно съхранение, от лозето, където е набрано, до цеха за подрязване и опаковане, се осъществява в условия, които позволяват оптимално запазване на характеристиките на продукта, и по-специално на восьмичния налеп по зърната.

Подготовката на гроздовете, включително и на тези за дълготрайно съхранение, се извършва в цеха за подрязване и опаковане. Гроздът се подрязва внимателно, с цел да се премахнат зърната, които не са хубави. Подготвените гроздове трябва да съответстват на описанието на гроздето.

Всеки производител трябва да разполага с цех за подрязване и опаковане и евентуално с оборудване, необходимо за дълготрайно съхранение на гроздето, ако се практикува такава.

Веднага след като се подрежат, гроздовете се поставят в опаковки, които дават възможност да се запазят характеристиките и качеството на продукта. По този начин гроздето е подложено на минимална обработка.

От една страна, тези условия са конкретно изражение на практики, съществували в миналото, които досега не са били систематизирани, от друга страна, те отразяват желанието на групата заявител да се доуточнят някои елементи от спецификацията на наименованието за произход.

Етикетирание: Етикетировката на единичните опаковки се състои в:

- името на контролирано наименование за произход „Chasselas de Moissac“, изписано с букви, чийто размер е най-малкото равен на най-големите букви,
- надписа „Контролирано наименование за произход“ или „КНП“,
- името на производителя.

На всяка единична опаковка има система за идентификация, която съдържа номер на поръчката, одобрен от службите на INAO и даден от одобрен от този институт орган. Тази система за идентификация може да служи като основа за етикетиранието.

Освен на етикетировката, името на наименованието за произход „Chasselas de Moissac“ и надписът „Контролирано наименование за произход“ или „КНП“ трябва да фигурират в придружителната документация и фактурите.

Национално изискване: Декрет за КНП „Chasselas de Moissac“.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„CHASSELAS DE MOISSAC“

ЕО №: FR/PDO/117/0140/02.10.2003

ЗНП (X) ЗГУ ()

Това резюме представя с информационна цел основните елементи от спецификацията на продукта.

1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Institut National des Appellations d'Origine

Адрес: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Тел. (33) 153 89 80 00

Факс (33) 142 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Група:

Наименование: Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC
Адрес: 1, promenade Sancert
F-82200 Moissac
Тел. (33) 563 04 01 78
Факс (33) 563 04 11 21
E-mail: —
Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. Вид продукт:

Клас 1.6 — Плодове, зеленчуци и житни растения, непреработени или преработени

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование: „Chasselas de Moissac“

4.2. Описание: Десертно грозде за прясна консумация или дълготрайно съхранение. Гроздът се характеризира с гъвкавост и равномерна плътност и има златисто оцветяване, минимална дължина 12 cm и минимално тегло 100 грама. Зърната не трябва да бъдат деформирани, недостатъчно узрели, изгнили или болни. Остава се восьмичният налеп на зърната, прозрачността позволява семките да се виждат, а дръжката на грозда е издута.

Захарното съдържание е по-голямо или равно на 160 g/l, с изключение на случаите на извънредни климатични условия, в които за конкретна реколта този показател може да бъде по-нисък, без обаче да е по-малък от 150 g/l. Счита се, че е достигната зрялост, когато съотношението захар/киселинност е по-голямо или равно на 25.

Гроздовете задължително се подготвят, подрязват и опаковат.

4.3. Географска област: Ба Керси — няколко кантона от департаменти Тарн-е-Гарон и Ло.

4.4. Доказателство за произход: Гроздето се проследява от брането до опаковането му.

Гроздето произхожда само от парцели с лозя, намиращи се в рамките на географската област, които са идентифицирани от службите на INAO и независими експерти. Тези лозя трябва да отговарят на географските почвено-климатични критерии, свързани с мястото, на което се разполагат парцелите. Всички лозя, отговарящи на горепосочените критерии, се регистрират от службите на INAO.

Единствено по отношение на гроздето, произхождащо от тези лозя, може да се претендира за наименование за произход.

Освен това всеки производител попълва годишна декларация за годност, която изпраща на службите на INAO. В тази декларация се съдържа ангажимент за спазване на условията за защита на наименованието и се посочват референциите на парцелите, предназначени за производството на КНП „Chasselas de Moissac“ за съответната реколта.

Документът дава възможност да се идентифицират парцелите, на които се осъществява производството на КНП от реколтата, както и да се контролира по-специално добива от нея от гледна точка на агрономията.

Всеки производител трябва да води дневник, в който да вписва ежедневно гроздето, постъпило в цеха за подрязване и опаковане, както и излязлото опаковане грозде. В него се посочват набраното количество и съответните парцели, като се разграничава оставеното за дълготрайно съхранение количество, и броят на опакованите колети по видове колети, както и количеството за дълготрайно съхранение и номерата на използваните идентификационни знаци. Този дневник се предоставя на разположение на отговарящите за контрола служители.

По отношение на продукта се осъществяват аналитични и органолептични тестове върху мостри, взети от опакованите партиди. Те имат за цел проверка на качеството и типичните характеристики на продуктите, предназначени за пускане на пазара под наименованието „Chasselas de Moissac“.

Всички опаковки, в които гроздето се пуска на пазара, се отличават с идентификационен знак, характерен за „Chasselas de Moissac“, който е одобрен от службите на INAO.

- 4.5. *Метод на производство*: Гроздето с произход от парцелите с идентифицирани лозя се бере, подготвя и опакова в географската област.

Разрешен е единствено сортът Шасла Б. Лозите се разполагат на едностранни или двустранни кордони. С оглед на качеството при всяко ново засаждане гъстотата и разстоянието се приспособяват в зависимост от начина на разполагане (минимална гъстота 3 300 лози/ha и максимално разстояние между редовете 3 метра при едностранни кордони и минимална гъстота 2 500 лози/ha и максимално разстояние 3,5 метра между редовете при двустранни кордони). Условието за реализиране на гъстотата и разстоянието трябва да съответстват на член 5 от декрета за КНП „Chasselas de Moissac“.

Разрешените видове формировка са Гюйо с една или Гюйо с две плодни пръчки. Броят на пъпките на хектар не може да надвишава 55 000 при едностранни кордони и 60 000 при двустранни кордони. „Подреждането на гроздовете“, което се състои в свободно и разрежено разполагане на гроздовете на лозата, е задължително. То позволява на гроздето да узрее оптимално.

От млади лози се ражда грозде, на което може да се даде наименование за произход едва от 2-та година след годината, когато са били засадени преди 1 август.

Напоиване, което не води до повишаване плодородието на почвата, се разрешава след връзване.

Добивът от идентифицираните парцели, предназначени за производство на КНП „Chasselas de Moissac“, се определя на две нива (стопанство и парцели): общ среден максимален добив на стопанство: 14 t/ha; среден максимален добив на КНП от стопанство: 13 t/ha; общ максимален добив на парцел: 16 t/ha. Въпреки това в случай на извънредни климатични условия общият максимален добив на парцел за определена реколта може да се измени, без обаче да надвишава праговия размер на добива от 18 t/ha и без да се променят средните добиви на стопанството. В никакъв случай това изключение не може да се натрупва с изключението за захарността за една и съща пазарна година.

Беритбата се извършва ръчно на няколко пъти.

Гроздето може да се остави за дълготрайно съхранение, след като се отстранят гроздовете, повредени по време на беритбата, и след кратък престой на мястото на складиране в съдове, които позволяват да се съхранят характеристиките на продукта. Впоследствие това неподрязано грозде се подлага на бързо изстудяване при получаването му на мястото за складиране, преди да се остави за дълготрайно съхранение в херметическа опаковка в студена камера, в която се контролират атмосферата, температурата и влажността. Това грозде вече не може да се пусне на пазара с контролирано наименование за произход „Chasselas de Moissac“ след 31 януари в годината след събиране на реколтата.

Превозът на гроздето, включително на това, което е предназначено за дълготрайно съхранение, от лозето, където е набрано, до цеха за подрязване и опаковане, се осъществява в условия, които позволяват оптимално запазване на характеристиките на продукта, и по-специално на въсьчния налеп по зърната.

Подготовката на гроздовете, включително и на тези за дълготрайно съхранение, се извършва в цеха за подрязване и опаковане. Гроздът се подрязва внимателно, с цел да се премахнат зърната, които не са хубави. Подготвените гроздове трябва да съответстват на описанието на гроздето.

Всеки производител трябва да разполага с цех за подрязване и опаковане и евентуално с оборудване, необходимо за дълготрайно съхранение на гроздето, ако се практикува такава.

Веднага след като се подрежат, гроздовете се поставят в опаковки, които дават възможност да се запазят характеристиките и качеството на продукта. По този начин гроздето е подложено на минимална обработка и се запазва въсьчният налеп по зърната. Опаковането се осъществява в специални цехове за подрязване и опаковане, разположени в близост до мястото, където се извършва беритбата. Това опаковане в същия район позволява не само да се съхранят характеристиките на продукта, но и да се осигури по-добра проследяемост. Така се избягва развалянето му или смесването му с други.

- 4.6. *Връзка*: Ба Керси има специфични геоложки, почвени и климатични характеристики. Благодарение на парцелирането производството на сорта шасла се осъществява в най-благоприятни почви: силикатно-глинеца, пясъчлива и добре отводнена почва и декалширана глинесто-пясъчлива почва. Климатичните условия, които се характеризират със слаби топлинни разлики и най-вече с дълги периоди на хубаво време през есента, дават възможност гроздето да узрее добре.

Има още два вида почви, които са благоприятни за това производство: от една страна, черноземните и сивите почви по платата, които са достатъчно дълбоки и каменисти. От друга страна, стръмните сипеи с глинесто-варовикова почва по склоновете на достатъчно открити долини.

4.7. *Контролен орган:*

Наименование: Institut National des Appellations d'Origine

Адрес: 51, Rue d'Anjou
F-75008 Paris

Тел. (33) 153 89 80 00

Факс (33) 142 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Наименование: D.G.C.C.R.F

Адрес: 59, Bd V. Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Тел. (33) 144 87 17 17

Факс (33) 144 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8. *Етикетиране:* Етикетирането на единичните опаковки се състои в:

- името на контролирано наименование за произход „Chasselas de Moissac“, изписано с букви, чийто размер е най-малкото равен на най-големите букви,
- надписа „Контролирано наименование за произход“ или „КНП“,
- името на производителя.

На всяка единична опаковка има система за идентификация, която съдържа номер на поръчката, одобрен от службите на INAO и даден от одобрен от този институт орган. Тази система за идентификация може да служи като основа за етикетирането.

Освен на етикетирането, името на наименованието за произход „Chasselas de Moissac“ и надписът „Контролирано наименование за произход“ или „КНП“ трябва да фигурират в придружителната документация и фактурите.
