

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů
a potravin, která není menšího rozsahu**

(2020/C 170/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

**ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO
ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU**

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„FRAISE DU PÉRIGORD“

EU č.: PGI-FR-0133-AM01 – 11.8.2017

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Union Interprofessionnelle de la Fraise du Périgord (UIFP)
Mairie de Vergt
24 380 Vergt
FRANCE

Tel. +33 622062573

E-mail: contact@fraiseduperigord.com

Složení a oprávněný zájem: Sdružení sestává ze subjektů zabývajících se produkcí a expedicí jahod „Fraise du Périgord“. Jedná se tedy o subjekt, který je k žádosti o změnu specifikace plně oprávněn.

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

Název produktu

Popis produktu

Zeměpisná oblast

Důkaz původu

Metoda produkce

Souvislost

Označování

Jiné: vypuštění shrnutí specifikace, aktualizace kontaktních údajů, druh produktu, balení, kontrolní subjekty, vnitrostátní požadavky, aktualizace jednotného dokumentu.

4. Druh změny (změn)

Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Změna (změny)

Účelem žádosti o změnu je na jedné straně revidovat ustanovení stávající specifikace a na straně druhé uvést do souladu ustanovení specifikace, což je nezbytné vzhledem ke změnám v obsahu specifikací CHZO (k zápisu CHZO do rejstříku došlo v roce 2004).

5.1. Popis produktu

Tato část specifikace produktu byla zcela přepsána a změněna tak, aby se soustředila na popis produktu „Fraise du Périgord“. Byla vypuštěna slovníková definice jahody.

Popis uvedený ve stávající specifikaci se nahrazuje tímto:

„Produkt „Fraise du Périgord“ se pěstuje na poli a sklízí se v okamžiku zralosti.

Jahody „Fraise du Périgord“ pocházejí z odrůd, které na základě jejich chuťového potenciálu vybrala mezioborová komise seskupení, jež schvaluje odrůdy. Spotřebitelské balení musí obsahovat pouze jahody téže odrůdy.

Jednotlivé jahody „Fraise du Périgord“ musí být zdravé, nedeformované, lesklé a neznečištěné. Mají minimální obsah cukru (stupeň Brix) stanovený podle období sklizně a podle odrůdy. Vykazují stejnoměrnou barvu, velikost i stupeň zralosti. Jsou zařazeny do kategorie „extra“ nebo „I“.

Produkt „Fraise du Périgord“ se na trhu nabízí v čerstvém nebo zmrazeném stavu.

Čerstvé jahody musí mít čerstvé a zelené kališní lístky. Bez ohledu na způsob balení se na trh uvádějí pečlivě upravené.

Mražené jahody jsou celé nebo rozkrojené, se stopkou či bez ní.“

Hlavní změna spočívá v zařazení zmrazené varianty produktu.

Zařazení zmrazené varianty umožní, aby se v potravinářském průmyslu zdůraznil původ jahod používaných po zmrazení zejména k výrobě džemů. Nákup zmrazených jahod umožňuje zpracovatelům rozložit produkci v čase a zároveň zajistit kvalitu produktu, jež vydrží čerstvý velmi krátkou dobu (několik dní).

Zamrazují se pouze jahody, které splňují kritéria CHZO pro uvedení na trh v čerstvém stavu. V podmínkách produkce či třídění není rozdíl. Tato změna nemá vliv na souvislost s původem jahod „Fraise du Périgord“.

Zmrazení musí proběhnout v krátké lhůtě (72 hodin), aby nedošlo k zhoršení chuti produktu „Fraise du Périgord“, jež je zásadní pro jeho dobrou pověst.

Testy, které seskupení provedlo, ukázaly, že zmrazení nepoškozuje organoleptické vlastnosti (cukernatost, stejnoměrný stupeň zralosti atd.) a nezpůsobuje hromadění plodů, jež by mohlo poškodit kvalitu nabízených produktů (zabarvení, velikost atd.). Jednotlivé jahody „Fraise du Périgord“ zůstávají zdravé, nedeformované, lesklé a neznečištěné.

Popis uvádí obecné vlastnosti produktu „Fraise du Périgord“, ať už v čerstvém nebo zmrazeném stavu, a dále vyjmenovává rozdíly vyplývající z toho, zda je na trh uveden v čerstvém nebo zmrazeném stavu.

Jahody „Fraise du Périgord“ se mohou dodávat na trh celé nebo rozkrojené, se stopkou či bez ní, zatímco čerstvé jahody „Fraise du Périgord“ se prodávají celé s čerstvými a zelenými kališními lístky.

Do obecného popisu bylo doplněno, že jahody „Fraise du Périgord“ se pěstují na poli. Účelem tohoto doplnění je zdůraznit jedinečnost produkce jahod „Fraise du Périgord“, která je již uvedena ve zveřejněném souhrnném přehledu a ve specifikacích, avšak nebyla dostatečně zmíněna v popisné části specifikace. Tak je tomu rovněž u upřesnění „Spotřebitelské balení musí obsahovat pouze jahody téže odrůdy“. V této větě nahradil výraz „spotřebitelské balení“ výraz „vanička“, který byl příliš restriktivní. Díky této změně bude možné nabízet produkt „Fraise du Périgord“ i v jiných nádobách než ve vaničkách a lépe naplnit očekávání spotřebitelů.

Výrazy použité pro popis produktu „Fraise du Périgord“ jsou shrnuty ve větě „Jednotlivé jahody „Fraise du Périgord“ musí být zdravé, nedeformované, lesklé a neznečištěné“. Slova „Vzhled musí být lesklý. Tvar musí být celistvý bez deformací. Na jahodách nesmí být hniloba či stopy po chorobě. Plod musí být pevný na dotek.“ Uvedené skutečnosti jsou však již ve výše uvedené větě obsaženy v podobě výrazů „zdravé, nedeformované, lesklé a neznečištěné“.

Byl rovněž odstraněn údaj o „jasně červené“ barvě. Neodpovídal skutečnosti, neboť stávající specifikace uvádí, že se toto kritérium může v závislosti na odrůdě lišit. V nové specifikaci se nyní uvádí, že jahody „Fraises du Périgord“ „mají rovněž jednotné zabarvení, jež je pro odrůdu charakteristické a odpovídá schváleným požadavkům“.

Byl vypuštěn níže uvedený odstavec, neboť seznam odrůd je pouze orientační, lze jej doplňovat a výběr spadá do metody produkce:

„Každá nová odrůda zařazená do seznamu odrůd, jimž může být uděleno CHZO, bude uvedena v dodatku CHZO.“

Odrůdy způsobilé od data uznání CHZO jsou:

- u produkce od začátku jara do 31. října: Gariguette, Elsanta, Darselect, Seascape a Mara des Bois,
- u produkce od 15. června do 31. října: Selva.“

Byla přesunuta kritéria pro schválení dodávek jahod od producentů, která jsou nyní uvedena v části metoda produkce.

Část „Popis“ v jednotném dokumentu obsahuje nové znění specifikace. Součástí této změny je ve srovnání se souhrnným přehledem doplnění zmrazených jahod a odstranění povinnosti uvádět jahody na trh ve vaničkách o hmotnosti 250 nebo 500 g, což se z obchodního hlediska ukázalo jako příliš omezující.

5.2. Zeměpisná oblast

Vymezení zeměpisné oblasti zůstává nezměněné. Změny ve specifikaci a v jednotném dokumentu jsou formální: seznam kantonů a obcí byl nahrazen seznamem všech obcí, aniž by došlo ke změně vymezené oblasti. Byla doplněna obec Saint Pantaly d'Ans, a tím dochází k nápravě opomenutí v seznamu uvedeném ve stávající specifikaci, ačkoli je tato obec součástí dané oblasti, a je tedy na mapě. Mapa zobrazující zeměpisnou oblast se nahrazuje zřetelnější mapou.

Ze stávající specifikace a souhrnného přehledu se odstraňují údaje v popisné části zeměpisné oblasti. Ponechávají se pouze údaje popisující zeměpisnou oblast produkce jahod „Fraise du Périgord“, které se přesunují do kapitoly 6 týkající se údajů, které odůvodňují souvislost se zeměpisným původem. Odstraňují se obecné informace, které nemají přímou souvislost s prezentací zeměpisné oblasti produkce jahod „Fraise du Périgord“.

5.3. Důkaz původu

Níže uvedený odstavec „seznam producentů ve vymezené oblasti“:

„Producenti jahod, jimž má být uděleno CHZO, musí být usazeni ve vymezené oblasti produkce, jež je uvedena výše, a musí splňovat požadavky této specifikace.“

Producenti jsou uvedeni na seznamu, který obchodní subjekty průběžně aktualizují.“

se nahrazuje novým odstavcem vycházejícím z vnitrostátních předpisů:

„Každý hospodářský subjekt, který se podílí na produkci nebo balení produktu s CHZO „Fraise du Périgord“, má povinnost předložit seskupení své identifikační údaje, aby mohl získat oprávnění, k čemuž musí dojít před zahájením dané činnosti.“

Odstavec „Produkce na evidovaných pozemcích nacházejících se ve vymezené oblasti“ se přesouvá do části metoda produkce:

„Jahody FRAISES DU PÉRIGORD se pěstují na pozemcích, jež se každoročně vybírají a evidují. Kritéria pro výběr a evidenci pozemků:

- zeměpisné umístění pozemku: ve vymezené oblasti,
- charakteristika pozemku: půda, která se snadno prohřeje a u níž nehrozí riziko záplavy.“

Každý evidovaný pozemek určený k pěstování jahod je identifikován katastrálním číslem.“

Odstavec „Sledovatelnost produkce pro trh“ se vypouští a nahrazuje.

Jako úvod této části specifikace se doplňuje níže uvedený odstavec, jenž má osvětlit sledovatelnost definovanou ve specifikaci:

„Sledovatelnost směrem ke spotřebiteli i směrem k producentovi je od sklizně zajištěna tak, aby bylo možné:

- sledovat produkt od spotřebitele k producentovi,
- umožnit producentům nacházet zemědělské pozemky, jejichž produkci lze sklízet k danému datu,
- nalézt šarže produktů při uvádění na trh na základě čísla šarže producenta.“

Definice šarže, která byla uvedena v metodě produkce, se přesouvá sem. Je převzata a doplněna o jednotky času a místa:

„Šarže jahod je definována jako množství produktu jednoho producenta, které bylo sklizeno za půl dne na jednom zemědělském pozemku a pochází z jedné odrůdy.“

V této definici se v souladu s definicí uvedenou v části metoda produkce výraz „katastrální“ pozemek nahrazuje výrazem „zemědělský“ pozemek. Zemědělský pozemek může zahrnovat jeden nebo více katastrálních pozemků, přičemž tento výraz je z hlediska kontroly koherentnější, neboť odpovídá produkční jednotce.

V souvislosti s „popisem metody produkce“ se doplňuje povinnost vést zemědělský deník pro zaznamenávání pěstebních postupů.

„Do zemědělského deníku se zaznamenávají pěstební postupy na každém pozemku, a to bez ohledu na použitý nosič (papírový či elektronický). Díky záznamu se lze seznámit se všemi úkony a zásahy provedenými na každém zemědělském pozemku.

Zemědělské pozemky se v tomto deníku každoročně evidují před tím, než se připraví pro pěstování.“

Doplňuje se odstavec definující „dodací list“, který nahrazuje „dodací paletový list“. V příslušném odvětví se tento výraz nyní používá k označení daného dokladu, jehož obsah se zachovává a doplňuje o povinnost uvádět katastrální nebo referenční číslo zemědělského pozemku. Upřesnění týkající se typu balení „vanička o hmotnosti 500 nebo 250 g“ se vypouští v souvislosti s již uvedeným vypuštěním výrazu „vanička“.

Totéž platí pro odstavec týkající se „přejímacího listu“, který nahrazuje „paletový list“. V příslušném odvětví se tento výraz nyní používá k označení daného dokladu, jehož obsah se zachovává a doplňuje o povinnost uvádět hodinu dodání a různá ověřená kritéria:

- katastrální nebo referenční číslo zemědělského pozemku,
- obsah cukru,
- teplotu plodů,
- identifikační údaje schvalovacího subjektu,
- značku schválení pro každé kritérium požadavků pro přijetí,
- schválení CHZO „Fraise du Périgord“.

Kromě toho se pro lepší sledovatelnost doplňuje, že:

- „Každá šarže musí být identifikována číslem přejímacího listu stanoveného při přejímce šarže.“

Je zachována povinnost uvádět na balení číslo umožňující identifikaci producenta. Výraz „spotřebitelské balení“ nahrazuje v souladu se zbytkem specifikace výraz „vanička“.

Doplňuje se odstavec definující „dodací list a/nebo fakturu“, který nahrazuje „expediční list“. V příslušném odvětví se tento výraz nyní používá k označení daného dokladu, jehož obsah se upřesňuje, a to i pro plody určené k zamrazení:

„Obsahují: číslo přejímacího listu (číslo šarže), název odrůdy, druh balení, množství, datum a čas expedice.“

Za účelem sledování zmrazeného produktu se doplňuje odstavec:

„Zpracovatel vede skladovou evidenci.

Každá zmrazená šarže je identifikována skladovým listem, jenž obsahuje:

- číslo palety v mrazicí jednotce,
- číslo palety zákazníka (je-li k dispozici),
- číslo dodacího listu,
- název produktu/odrůdy,
- počet balení,
- čistou hmotnost po zmrazení,
- datum a čas zmrazení,
- datum minimální trvanlivosti.“

Pro lepší sledovatelnost byla rovněž doplněna doba archivace dokumentů:

„Všechny dotčené hospodářské subjekty musí po dobu nejméně dvou let archivovat dokumenty, které zajišťují sledovatelnost každé šarže.“

Všechny tyto změny mají zlepšit sledovatelnost a usnadnit kontroly upřesněním záznamů.

5.4. Metoda produkce

Tato část byla zcela přepracována s cílem zlepšit její uspořádání, obsah a možnost kontroly. V důsledku toho se všechny předchozí kapitoly ruší a nahrazují. Je však třeba zdůraznit, že tímto přepracováním se v zásadě nezpochybnují hlavní aspekty CHZO: jahody pěstované na poli, vybrané a evidované pozemky, vybrané odrůdy, ruční sklizeň v okamžiku zralosti.

Evidence pozemků:

V souladu s definicí šarže pro účely sledovatelnosti produktu se doplňuje definice zemědělského pozemku. Definice zní takto:

„Zemědělský pozemek je vymezen jako soubor ochranných přístřešků, v nichž se uplatňují jednotné postupy (bez ohledu na druh rostliny), pokud jde o hnojení, zavlažování a fyto-sanitární ošetření, přičemž v každém ochranném přístřešku je zaveden lokalizovaný zavlažovací systém. Na jednom zemědělském pozemku lze pěstovat pouze jednu odrůdu.“

Byl doplněn postup každoročního výběru a evidence pozemků.

V souladu s výše uvedenou definicí se doplňuje výraz „zemědělský“ pozemek.

Byl doplněn koncept roční inventury s cílem vyjasnit postup, který musí hospodářské subjekty dodržovat.

Byla doplněna kritéria výběru (píscitá půda s filtrační schopností, jež neobsahuje vápník) v souladu se specifícností zeměpisné oblasti ve specifikaci a popsáními geologickými a půdními faktory.

„Zemědělské pozemky se každoročně vybírají a evidují.

Producenti každoročně před výsadbou provádějí soupis zemědělských pozemků určených k pěstování jahod „Fraise du Périgord“, přičemž jim je nápomocen technik pověřený seskupením.

Technik zohledňuje tato kritéria: půdy pečlivě vybrané na základě půdních a klimatických vlastností (píscitá půda s filtrační schopností, jež neobsahuje vápník). Vybrané pozemky se snadno prohřejí, nehrozí u nich riziko záplavy a mají půdu s kyselým pH, jež je vhodné pro pěstování jahod.“

Doplňují se upřesnění ohledně obnovy pozemků. Zachovává se střídání plodin a doplňuje se doba ponechání ladem (odpovídající době výsadby jahod na pole). Ošetření půdy nyní reguluje seskupení, které hospodářským subjektům dává k dispozici seznam registrovaných produktů.

„Každoročně se před novou výsadbou může provádět obnova pozemků, aby se odstranily problémy způsobené vyčerpáním půdy nebo monokulturou, jež souvisí s předchozími plodinami:

- buď střídáním plodin. V takovém případě odpovídá doba ponechání ladem alespoň době výsadby jahod na pole,
- nebo ošetřením půdy. Při přípravě půdy se v rámci možností dává přednost jemné dezinfekci (především na bázi páry). Pro ošetření půdy se používají přípravky uvedené na seznamu přípravků registrovaných seskupením.“

Hnojení – zavlažování – ochrana rostlin

Doplňují se faktory, na jejichž základě se u každého nového pozemku určeného pro pěstování jahod provádí analýza půdy. Z této analýzy se poté bude každoročně před sadbou jahod vycházet při provádění plánu změn a hnojení.

Text zní takto:

„Producenti před každou sadbou vypracují obecný plán změn a hnojení nebo nebo jej zadají k vypracování technikovi pověřenému seskupením.

Vypracovává se na základě výsledků celkové analýzy půdy (analýza úrodnosti) prováděné u každého nového pozemku určeného pro pěstování jahod. Tato analýza ukazuje v půdě obsažené oxid fosforečný (P₂O₅), draslík (K₂O), oxid hořečnatý (MgO) a uhličitán vápenatý (CAO) a dále pak hodnotu pH.“

S ohledem na povahu půdy se doplňuje zavlažování pomocí lokalizovaného zavlažovacího systému, čímž se doplňují stávající ustanovení specifikace, jež předpokládá dokonale kontrolované zavlažování odpovídající potřebám rostliny.

„Zavlažování pomocí lokalizovaného zavlažovacího systému je povinné.“

Vzhledem k tomu, že ustanovení o ochraně zdraví rostlin se nezměnila, přejímají se beze změny.

Rostlinný materiál

Údaje týkající se odrůd, jež byly uvedeny v části Popis produktu, jsou přesunuty do této části specifikace, aniž by byly změněny. Popisují metodu produkce, a nikoli produkt.

Jahody „Fraise du Périgord“ se získávají:

- z certifikovaných rostlin,
- z odrůd zapsaných do seznamu odrůd vybraných seskupením.

Odrůdy vybírá mezioborová komise pro schvalování odrůd na základě níže uvedených kritérií, jež vyhodnocují producenti při testování nových odrůd:„

Tato část je doplněna o kritéria pro výběr odrůd, která zahrnují jak popis jahod „Fraise du Périgord“, tak kritéria pro schválení:

- „— vzhled: barva, tvar, lesk a velikost,
- obsah cukru: minimálně 6 až 6,5° Brix podle odrůdy,
- skladovatelnost,
- dobré chuťové vlastnosti.“

Dále se upřesňuje, jakým způsobem pracuje mezioborová komise pro schvalování odrůd.

„Tato komise složená ze sedmi členů sdružující většinu subjektů zabývajících se produkcí a expedicí se schází nejméně jednou ročně, aby stanovila změny, které je třeba v seznamu vybraných odrůd provést: nové odrůdy nebo vyřazení zapsaných odrůd. Rozhodnutí jsou přijímána většinou přítomných členů.“

Seznam odrůd je ze specifikace (popisu produktu) vyjmut, neboť v dané době byl pouze orientační. Specifikace již totiž stanovovala možnost doplňování uvedeného seznamu. Doplňuje se, že změny seznamu se příslušným subjektům, kontrolnímu subjektu a INAO oznamují před začátkem následujícího roku výsadby.

„Změny seznamu oznamuje příslušným subjektům, kontrolnímu subjektu a INAO seskupení před začátkem následujícího roku výsadby.“

Stejně jako v části „Popis produktu“ je pěstování na poli, které je ve stávající specifikaci pouze zmíněno, vysvětleno a doplněno o povinnost pěstovat jahody na hrůbcích. Doplňuje se datum instalace ochranných přístřešků. Specifikace tedy uvádí:

„Plodina se pěstuje na poli, přičemž ochranné přístřešky se instalují nejpozději v době květu.

Jahody rostou na hrůbcích, což zlepšuje schopnost půdy odvádět vodu.“

Uvedené postupy byly upřesněny, neboť jsou součástí schopností a dovedností producentů, kteří jejich uplatňováním pozitivně ovlivňují vlastnosti jahod „Fraise du Périgord“.

Hustota výsadby zůstala beze změny (≤ 6 rostlin na m² pod ochranným přístřeškem).

Sklizeň

Doplňuje se, že „tato fáze zahrnuje sklizeň, zabalení plodů pro spotřebitele a přepravu do meziskladu.“ Specifikace je doplněna, aby bylo zřejmé, že sklizeň se v souladu s částí „Souvislost“ provádí ručně a že dovednosti a schopnosti sběračů uplatňované při sklizni jsou pro kvalitu produktu zásadní. Jahody se sbírají ručně a vkládají přímo do spotřebitelského balení, přičemž se co největší pozornost věnuje způsobu uvádění na trh a kvalitě. Práce sběračů je hodnocena značkou schválení.

Ke změně specifikace dochází z důvodu nahrazení výrazu „vanička“ výrazem „spotřebitelské balení“ a zrušení gramáže 250 nebo 500 g, jež byla z obchodního hlediska příliš omezující. Specifikace nedefinuje jednotlivé druhy spotřebitelského balení, ale stanoví maximální hmotnost (10 kg) doplněnou o určité podmínky, aby se omezilo pomačkání plodů.

Ve specifikaci se tedy uvádí:

„Jahody se sklízí ručně a vkládají přímo do spotřebitelského balení o čisté hmotnosti nejvýše 10 kg. Aby se zabránilo pomačkání plodů, lze jahody skládat nejvýše ve třech vrstvách.“

Spotřebitelské balení musí obsahovat pouze jahody téže odrůdy a kategorie.“

Doplňují se rovněž podmínky pro teplotu při sklizni, neboť je důležitá pro kvalitu jahod a pracovní podmínky sběračů, aby neskřížili, když je příliš velké teplo. Ve specifikaci se tedy uvádí:

„Sklizeň neprobíhá, pokud venkovní teplota přesáhne 28 °C před 15. červnem a 30 °C po 15. červnu, nejsou-li ochranné přístřešky ochlazovány.“

Dále se doplňuje, že „doba mezi sklizní a dodáním do meziskladu nesmí přesáhnout půl dne“, aby se zabránilo poškození produktu.

V souladu s popisnou částí se rovněž doplňuje, že sklizené jahody musí vykazovat sourodou barvu, jež je pro odrůdu typická.

Přejímka – expedice

Údaje týkající se přejímky jahod, jež byly uvedeny v části Popis produktu, jsou přesunuty do této části specifikace.

V tomto novém znění se rozlišuje mezi kontrolou obsahu cukru a schválením, neboť v praxi se provádějí ve dvou po sobě jdoucích fázích. Pouze takové šarže jahod, jež úspěšně projdou kontrolou obsahu cukru, mohou být schváleny pro udělení CHZO.

„U každé šarže jahod se kontroluje obsah cukru, díky čemuž lze ověřit, že jahody vykazují minimální cukernatost stanovenou v tabulce minimálního obsahu cukru podle odrůdy a období.“

Tato tabulka se s každou změnou v seznamu povolených odrůd aktualizuje. Tyto změny oznamuje příslušným subjektům, kontrolnímu subjektu a INAO seskupení.

Šarže jahod, u nichž analýza obsahu cukru prokáže soulad s požadavky, se následně podrobí schvalovacímu řízení.“

Specifikace odkazuje na tabulku minimálního obsahu cukru podle odrůdy a období, jež je aktualizována po každé změně v seznamu povolených odrůd. Tyto změny jsou oznámeny příslušným subjektům, kontrolnímu subjektu a INAO.

Byla upřesněna ustanovení o schvalování, aby bylo zřejmé, že známka rovnající se nule, nižší než 1 nebo 2 v rámci jednoho kritéria požadavků pro schválení znamená, že šarže je vyřazena. Doplnuje se tedy nový odstavec, který zní:

„Šarže jahod musí získat celkem nejméně 9 z 15 bodů, aby mohlo být přiznáno CHZO „Fraise du Périgord“, přičemž nesmí být udělena známka 0, -1 nebo -2.“

Kritéria pro schválení: barva, pevnost, velikost, lesk, způsob uvádění na trh a tvar zůstávají beze změny. Vypouští se výraz „dostatečné úrovně kvality (bez hniloby, chorob, nezralých nebo přezralých plodů, značně deformovaných, mdlých, měkkých nebo nedostatečně velkých plodů, znečištěných vaniček). Je nahrazen výrazem „zdravotní stav“, pokud jde o choroby, hniloby a znečištěnou vaničku. Kontrola obsahu cukru a zabarvení se vztahuje na případy nezralých nebo přezralých plodů, kontrola tvaru se týká případů deformovaných plodů, lesk plodů mdlých a velikost plodů nepostačující velikosti. Doplnuje se výraz „vlhkost plodů“, jímž se doplňuje kritérium „suché/vlhké jahody“.

Po přijetí a schválení se jahody umístí do chladného prostoru. V návrhu specifikace se upřesňují podmínky pro chlazení tak, aby byly všechny vlastnosti jahod zachovány. Doplňuje se tedy:

„Za účelem ochrany jahod před teplotním stresem, jenž by nevratně poškodil jejich kvalitu, musí být rychlost zchlazení plodů přizpůsobena jejich teplotě při přijetí.

Pokud je tedy teplota jahod při přijetí vyšší než 20 °C, je zakázáno umístit je do zařízení s dynamickým chlazením a ventilací s teplotou +2 °až +4 °C. Plody musí být totiž skladovány buď v prostoru se „statickým“ chlazením při teplotě +6 °C, nebo v chladírně s mechanickou ventilací při teplotě 10 až 12 °C, aby bylo možné pomalu a stabilně snižovat jejich teplotu.“

Maximální doba skladování jahod po přijetí (48 hodin) a teplota jahod při expedici (6 až 12 °C) zůstávají beze změny.

Teplota v nákladních automobilech se nahrazuje povinností realizovat přepravu způsobem, který zajistí, že: „jahody budou přepravovány v chladu“, neboť je obtížné patřičně zkontrolovat teplotu vozidla při nakládání, jelikož jsou otevřené dveře.

Byla odstraněna doporučení pro uvádění na trh.

Hluboké zmrazení

Hlavním důvodem žádosti o změnu CHZO je doplnění o hluboké zmrazení, jež v zemědělsko-potravinářském odvětví umožní zpracovávat hluboce zmrazené jahody, přičemž bude zdůrazněn jejich původ.

Hluboké zmrazení nepoškozuje organoleptické vlastnosti a vzhled jahod, jež vytvářejí specifčnost tohoto CHZO. Musí k němu dojít nejpozději do 72 hodin od přijetí v meziskladu. Testy, které seskupení provedlo, ukázaly, že zmrazení nepoškozuje organoleptické vlastnosti (cukernatost, stejnoměrný stupeň zralosti atd.) a nezpůsobuje hromadění plodů, jež by mohlo poškodit kvalitu nabízených produktů (zabarvení, velikost atd.). Jednotlivé jahody „Fraise du Périgord“ zůstávají zdravé, nedeformované, lesklé a neznečištěné.

Do specifikace se doplňují tyto body:

„Jahody se schváleným CHZO určené k hlubokému zmrazení se mrazí maximálně do 72 hodin po přijetí v meziskladu. Po tuto dobu se uchovávají v chladu.

Jahody se zmrazí buď přímo v balení, do něhož jsou umístěny po sklizni, nebo v „kuličkách“ na mrazicí desce. V posledně uvedeném případě se jahody po hlubokém zmrazení ihned zabalí.

Minimální trvanlivost hluboce zmrazených jahod činí dva roky.“

5.5. Souvislost

Tato kapitola byla rozdělena do tří částí, aby bylo možné vyzdvihnout zvláštnosti zeměpisné oblasti, specifčnosti produktu a příčinnou souvislost. Jedná se o změny ve znění nebo o upřesnění, jež nepřinášejí žádnou podstatnou změnu.

Část jednotného dokumentu „Souvislost“ se aktualizuje za stejných podmínek. Část souhrnného přehledu „Souvislost“ se proto mění a doplňuje.

Specifické vlastnosti oblasti zahrnují faktory, které umožňují podrobnější lokalizaci departementu Dordogne a podrobnější popis z půdního a klimatického hlediska. Zavedení pěstování jahod v oblasti je poté popsáno z historického hlediska, přičemž jsou zdůrazněny znalosti a dovednosti pěstitelů. Zdůraznily se dokonalá znalost pěstování plodiny na poli (hrůbky, ochranné přístřešky) a sběr (ručně přímo do spotřebitelského balení).

Ve specifčnosti produktu se uvádějí popisné údaje jahod „Fraise du Périgord“, přičemž se klade důraz na jejich jedinečné vlastnosti. Jahody „Fraise du Périgord“ se vyznačují tím, že se pěstují na poli, zatímco v Evropě je rozšířeno pěstování nezávislé na půdě, a od standardních jahod se odlišují podmínkami, za nichž se sklízí a nabízejí na trhu. Aby je bylo možné sklízet ve stavu zralosti, musí mít stejnorodou barvu, jež je pro vybranou odrůdu charakteristická.

Příčinná souvislost se opírá o kvalitu a dobrou pověst produktu a dokazuje souvislost mezi povahou půd, způsobem pěstování, sklizní a vlastnostmi jahod „Fraise du Périgord“.

5.6 Označování

Část „Označování“, jež je součástí stávající specifikace i souhrnného přehledu, se mění.

Z důvodu změn vnitrostátních právních předpisů a nařízení se vypustila povinnost uvádět seznam certifikovaných vlastností na etiketách.

Byla doplněna povinnost, aby každé spotřebitelské balení bylo opatřeno identifikačním číslem producenta.

Byla rovněž uložena povinnost uvádět logo seskupení.

Označování hluboce zmrazených jahod podléhá stejným pravidlům a navíc musí uvádět minimální trvanlivost.

5.7 Jiné

Shrnutí

Shrnutí specifikace bylo vypuštěno.

Příslušný orgán členského státu

V souladu s nařízením (EU) č. 1151/2012 se doplňují kontaktní údaje na Institut national de la qualité et de l'origine (Národní institut jakosti a původu, INAO) jakožto příslušný orgán členského státu.

Seskupení žadatelů

Byly aktualizovány kontaktní údaje seskupení žadatelů. Popisná část se vypouští.

Druh produktu

Změnil se odkaz na třídu produktů, aby byl shodný s přílohou XI prováděcího nařízení (EU) č. 668/2014.

Balení

Povinnost balení v oblasti se už nachází výslovně ve stávající specifikaci. Týká se pouze čerstvých jahod a rozšiřuje se na zmrazené jahody. Jahody se zmrazí buď přímo v balení, do něhož jsou umístěny po sklizni, nebo v „kuličkách“ na mrazicí desce. V posledně uvedeném případě se jahody po hlubokém zmrazení ihned zabalí.

Specifikace se doplňuje o nezbytné podklady a doplňuje se nový odstavec, který zní:

„Jahody „Fraise du Périgord“ se uvádějí na trh čerstvé a balené ve vymezené zeměpisné oblasti. Jahody se totiž sbírají přímo do spotřebitelského balení, neboť se jedná o velmi křehký produkt, u kterého je třeba zamezit veškeré zbytečné manipulaci, která poškozuje jeho kvalitu a jeho uchování. Navíc balení v oblasti usnadňuje sledovatelnost a kontrolu produktů.

Jahody „Fraise du Périgord“ lze zmrazit a balit mimo zeměpisnou oblast.“

Kontrolní orgán

V souladu s vnitrostátními pokyny, jejichž cílem je harmonizovat vypracování specifikací, se název a kontaktní údaje certifikačního orgánu vypouštějí. Tato položka nyní uvádí kontaktní údaje příslušných francouzských kontrolních orgánů: Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti (INAO) a Generální ředitelství pro hospodářskou soutěž, ochranu spotřebitele a boj proti podvodům (DGCCRF). Název a kontaktní údaje certifikačního orgánu lze nalézt na webových stránkách INAO a v databázi Evropské komise.

Vnitrostátní požadavky

Vzhledem ke změnám vnitrostátních předpisů má položka „Vnitrostátní požadavky“ podobu tabulky shrnující hlavní kontrolované prvky a metodu hodnocení.

Aktualizace jednotného dokumentu

Z jednotného dokumentu se vypouštějí bod 4.4 o důkazu původu, 4.5 o metodě produkce a 4.7 o kontrolních orgánech. Nejsou již totiž součástí vzoru stanoveného v nařízení (EU) č. 668/2014.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„FRAISE DU PÉRIGORD“

EU č.: PGI-FR-0133-AM01 – 11.8.2017

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Fraise du Périgord“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované.

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt „Fraise du Périgord“ se pěstuje na poli a sklízí se v okamžiku zralosti. Získává se z odrůd vybraných pro jejich chuťový potenciál. Spotřebitelské balení musí obsahovat pouze jahody téže odrůdy.

Jednotlivé jahody „Fraise du Périgord“ musí být zdravé, nedeformované, lesklé a neznečištěné. Mají minimální obsah cukru (stupeň Brix) stanovený podle období sklizně a podle odrůdy. Vykazují stejnoměrnou barvu, velikost i stupeň zralosti. Jsou zařazeny do kategorie „extra“ nebo „I“.

Produkt „Fraise du Périgord“ se na trhu nabízí v čerstvém nebo zmrazeném stavu.

Čerstvé jahody musí mít čerstvé a zelené kališní lístky. Bez ohledu na způsob balení se na trh uvádějí pečlivě upravené.

Mražené jahody jsou celé nebo rozkrojené, se stopkou či bez ní.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce jahod musí probíhat v zeměpisné oblasti. Zahrnuje výsadbu, sklizeň a schvalování.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Jahody „Fraise du Périgord“, jež se uvádějí na trh čerstvé, se balí a před expedováním skladují ve vymezené zeměpisné oblasti. Jahody se totiž sbírají přímo do spotřebitelského balení, neboť se jedná o velmi křehký produkt, u kterého je třeba zamezit veškeré zbytečné manipulaci, která poškozuje jeho kvalitu a uchovávání. Navíc balení v oblasti usnadňuje sledovatelnost a kontrolu produktů.

Jahody se sklízí ručně a vkládají přímo do spotřebitelského balení o čisté hmotnosti nejvýše 10 kg. Aby se zabránilo pomačkání plodů, skládají se jahody nejvýše ve třech vrstvách.

Spotřebitelské balení musí obsahovat pouze jahody téže odrůdy a kategorie.

Jahody se poté před expedicí a prodejem spotřebiteli uchovávají v chladu po dobu nejvýše 48 hodin. Za účelem ochrany jahod před teplotním stresem, jenž by nevratně poškodil jejich kvalitu, musí být rychlost zchlazení plodů přizpůsobena jejich teplotě při přijetí.

Jahody „Fraise du Périgord“ lze zmrazit mimo zeměpisnou oblast.

Zmražené jahody „Fraise du Périgord“ lze balit mimo zeměpisnou oblast.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Kromě povinných informací stanovených právními předpisy o označování potravin a jejich obchodní úpravě se v označení produktu uvedou do stejného zorného pole zapsaný název produktu a symbol CHZO Evropské unie.

Štítky připojené ke spotřebitelskému balení musí obsahovat:

- název CHZO: „Fraise du Périgord“
- „certifikované“: doplněné o název certifikačního orgánu.

Každé spotřebitelské balení je opatřeno identifikačním číslem producenta.

Pokud jde o jahody, které se prodávají čerstvé, je na každém uzavřeném spotřebitelském balení (víčko, fólie) uvedeno níže uvedené logo, které je určeno seskupením, jež je dáva k dispozici všem příslušným hospodářským subjektům. Pokud jde o neuzavřená spotřebitelská balení s jahodami na platech, uvádí se logo buď na balení nebo na platu.



Štítek u zmrazených jahod obsahuje stejné informace jako štítek u čerstvých produktů, navíc se uvádí teplota skladování a minimální trvanlivost.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce jahod „Fraise du Périgord“ zahrnuje velkou část departementu Dordogne a několik obcí hraničících s departementem Lot.

Departement Dordogne

kantony Bergerac-1, Bergerac-2, Coulounieix-Chamiers, Isle-Manoire, Lalinde, Montpon-Ménéstérol, Pays de la Force, Périgord Central, Saint-Astier, Sarlat-la-Canéda, Vallée Dordogne, Vallée de l'Isle, Vallée de l'Homme.

Obce Agonac, Ajat, Allemans, Antonne-et-Trigonant, Archignac, Auriac-du-Périgord, Azerat, (La)Bachelierie, Bardou, Bars, Bertric-Burée, Biras, Blis-et-Born, Boisse, (La)Boissière-d'Ans, Borrèze, Bouniagues, Bourdeilles, Bourg-des-Maisons, Bourg-du-Bost, Brantôme en Périgord (u části odpovídající území delegované obce Saint-Julien-de-Bourdeilles k 1. lednu 2016), Brouchaud, Bussac, Calviac-en-Périgord, Carlux, Carsac-Aillac, (La)Cassagne, Cazoulès, Celles, Cercles, Champcevinel, (Le)Change, Chapdeuil, Chassaignes, Château-l'Évêque, Chavagnac, Chourgnac, Colombier, Coly, Comberanche-et-Épeluche, Condat-sur-Vézère, Conne-de-Labarde, Cornille, Coulaures, Coutures, Creyssac, Cubjac, (La)Dornac, Douchapt, Escoire, Faurilles, Faux, Fossemagne, Gabillou, (La)Gonterie-Boulouneix, Grand-Brassac, Granges-d'Ans, Hautefort, Issigeac, Jayac, (La)Jemaye, (Le)Lardin-Saint-Lazare, Léguillac-de-Cercles, Limeyrat, Lisle, Lusignac, Mayac, Milhac-d'Auberoche, Monbazillac, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montagnac-d'Auberoche, Montagrier, Montaut, Nadaillac, Orliaguet, Paulin, Paussac-et-Saint-Vivien, Périgueux, Petit-Bersac, Peyrillac-et-Millac, Plaisance, Ponteyraud, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prats-de-Carlux, Ribagnac, Ribérac, Sadillac, Saint-André-de-Double, Saint-Antoine-d'Auberoche, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Crépin-et-Carlucet, Sainte-Eulalie-d'Ans, Saint-Geniès, Saint-Géraud-de-Corps, Saint-Julien-de-Lampon, Saint-Just, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Martin-de-Ribérac, Saint-Méard-de-Drôme, Saint-Méard-de-Gurçon, Sainte-Mondane, Sainte-Orse, Saint-Pantaly-d'Ans, Saint-Pardoux-de-Drôme, Saint-Paul-Lizonne, Saint-Perdoux, Saint-Rabier, Sainte-Radegonde, Saint-Rémy, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Connezac, Salignac-Eyvignes, Savignac-les-Églises, Segonzac, Sencenac-Puy-de-Fourches, Simeyrols, Siorac-de-Ribérac, Temple-Laguyon, Thenon, Tocane-Saint-Apre, Tourtoirac, Trélissac, Vanxains, Veyrignac a Villeteureix.

Departement Lot

obce Anglars-Nozac, Fajoles, Gourdon, Léobard, Masclat, Milhac, Payrignac, Rouffilhac a Saint-Cirq-Madelon.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast CHZO „Fraise du Périgord“ odpovídá historické oblasti produkce jahod v regionu Périgord, ve kterém byl jahodovník vysazen na pozemcích mimořádně vhodných k pěstování jahod.

Zeměpisná oblast produkce CHZO „Fraise du Périgord“ zahrnuje hlavně střed a jih/jihovýchod departementu Dordogne a velmi malou část departementu Lot, se kterou departement Dordogne na jihovýchodě sousedí.

Půdní a geologické vlastnosti oblasti produkce jí dodávají kopcovitý reliéf na západě, zvlněnější na východě, kde lze zaznamenat téměř všudypřítomný les. Zvláštností tohoto regionu je téměř všudypřítomný les hluboce se prolínající s obdělávanými pozemky, často se nacházejícími na dříve odlesněných plochách na výhodně orientovaných svazích.

Celý region Périgord, který je široce otevřen směrem k oceánu, ovlivňuje mírné oceánské podnebí. Průměrná teplota dosahuje přibližně 12 °C bez velkých vykyvů během roku. Úhrn srážek je dost vydatný. Činí 800 až 900 mm za rok.

Pěstování jahod se v departementu Dordogne objevuje koncem 19. století, ale jen ve velmi omezené míře. Po druhé světové válce se jahody ve větší míře začínají pěstovat na lehkých, písčítých a kyselých půdách svahů obce Eglise-Neuve de Vergt.

V šedesátých letech 20. století si pěstitelé uvědomili, že je třeba obnovovat výsadbu, která následkem vyčerpání půd dost rychle slábne. Aby získali novou půdu, začali vysekávat náletové kaštany a uvědomili si, že tyto vlhké půdy jsou zcela vhodné pro pěstování jahod. V roce 1960 jich bylo vyprodukováno 1 000 tun. V roce 1988 je založeno sdružení *Union Interprofessionnelle de la Fraise du Périgord (UIFP)*, jež sdružuje pěstitele, družstva, aukční trh obce Vergt a soukromé odesílatele.

Díky tradici pěstování a vytvoření specifických profesních struktur bylo možné zvládnout sdílené postupy na základě znalostí a dovedností pěstitelů jahod „Fraise du Périgord“, pokud jde o výběr pozemků (vlastnosti půdy) a odrůd (chutné odrůdy), dokonalou znalost pěstování (hrůbky, ochranné přístřešky) a sběr (ruční sklizeň přímo do jednotkových balení). Tyto pěstitelské návyky umožňují vypěstovat kvalitní jahody, jejichž podmínky skladování před expedicí jsou vzhledem k jejich křehkosti rovněž upraveny předpisy.

Specifičnost produktu

Jahody „Fraise du Périgord“ se vyznačují tím, že se pěstují na poli, zatímco v Evropě je rozšířeno pěstování nezávislé na půdě, a od standardních jahod se odlišují podmínkami, za nichž se sklízí a nabízejí na trhu. Aby je bylo možné sklízet ve stavu zralosti, musí mít stejnorodou barvu, jež je pro vybranou odrůdu charakteristická.

Jahody „Fraise du Périgord“ se sklízí ručně přímo do spotřebitelského balení, přičemž se velmi dbá na způsob, jakým se spotřebiteli nabízejí. Musí být zdravé, nedeformované a lesklé. Jahody se pečlivě třídí podle velikosti a ukládají maximálně do tří vrstev na sebe, aby se zabránilo pomačkání plodů ve větších nádobách. Mají jednotné zbarvení, velikost a stupeň zralosti.

Příčinná souvislost

Příčinná souvislost se zakládá na kvalitě a dobré pověsti jahod „Fraise du Périgord“.

Půdní a klimatické podmínky jsou pro produkci jahod „Fraise du Périgord“ vhodné. Jahody se zpravidla pěstují na svazích (často na pozemcích, které byly dříve odlesněné, tj. na „nové“ půdě), jež jsou vystaveny slunci, díky čemuž dobře dozrávají. Půda se vybírá na základě jejich vlastností: půda s filtrační schopností spíše písčitého charakteru s mírně kyselým pH a bez aktivního vápence. Jahody rostou na hrůbčích, což zlepšuje schopnost půdy odvádět vodu a zamezuje udušení rostliny. S ohledem na povahu půd je zavedeno a dobře kontrolováno hnojení a lokalizované zavlažování podle potřeb rostliny.

Jahodám v regionu Périgord prospívají mírné teploty bez velkých výkyvů, což umožňuje růst a rovnoměrné zrání plodů. Pěstování na poli pod ochrannými přístřešky, jež se instalují nejpozději v době květu, tak umožňuje spotřebiteli najít jahody „Fraise du Périgord“ ve stáncích po nejméně šest měsíců v roce, tj. od dubna do října. Toto dlouhé období produkce navíc umožňuje udržet si sběrače, jejichž dovednosti při sklizni jsou pro kvalitu produktu zásadní. Čerstvé jahody se totiž sbírají ručně a vkládají přímo do spotřebitelského balení, přičemž se co největší pozornost věnuje jejich vzhledu, tvaru a kvalitě. Pěstování jahod pod ochrannými přístřešky chrání plody před nepříznivým počasím (silný vítr, déšť, krupobití), zajišťuje jejich čistotu, jejich lesk a vytváří teplo, což zaručuje časně

zrání a rozložení období produkce. Rovněž umožňuje chránit jahody před velkými vedry, které mohou plody i poškodit. V takovém případě musí pěstitel sbírat jahody během nejchladnějších období a během sklizně je chránit před horkem. Zvláštní pozornost je třeba věnovat teplotám při sklizni a skladování. Takto získaný produkt může být následně zmrazen, avšak v takové lhůtě, aby byly zachovány jeho vlastnosti.

Produkt „Fraise du Périgord“ se těší dobré pověsti, o níž svědčí jeho dlouhodobě se zvyšující hodnota. Prosadil se tak na různých prodejních místech, o čemž svědčí i ceník uvedený v jednom deníku z 31. května 1974 „V obci Rungis se jahody z regionu Périgord prodávaly za 3,50 až 4,80 franku za kg, v departementu Lot-et-Garonne za 2,80 až 3,80 franku“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-FraisePerigord.pdf>
