

CITI AKTI

KOMISIJA

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2008/C 43/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai paziņojumi par iebildumiem jāsaņem sešu mēnešu laikā no šā pieteikuma publicēšanas dienas.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

Grozījumu pieteikums saskaņā ar 9. pantu un 17. panta 2. punktu

“CHASSELAS DE MOISSAC” vai “CHASSELAS DORÉ DE MOISSAC”, vai “MOISSAC”

EK Nr.: FR/PDO/117/0140/02.10.2003

ACVN (X) AĢIN ()

Pieprasītais(-ie) grozījums(-i)**1. Specifikācijas sadaļa(-as):**

- X Produkta nosaukums
- X Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- X Izcelsmes apliecinājums
- X Ražošanas metode
- Saikne
- X Marķējums
- X Valsts prasības

2. Grozījums(-i):

Nosaukums: “Chasselas de Moissac”. Izraudzītais nosaukums ir tas, kurš tiek visvairāk izmantots un ir vispazīstamākais.

Līdz ar to vienu un to pašu produktu vairs nevarēs piedāvāt ar dažādiem nosaukumiem, un tas novērsīs patērētāju apjukumu.

Apraksts: Svaigas vai ilgstoši uzglabājamas galda vīnogas. Ķekars ir lokans, ar vienmērīgu blīvumu, zeltainā krāsā, vismaz 12 cm garš un sver vismaz 100 gramus. Vīnogas nedrīkst būt deformētas, nenogatavojušās, bojātas vai slimas. Ogu apsarme ir saglabājusies, sēklas ogu caurspīdīguma dēļ ir saskatāmas, un ķekaru zari ir tvirti.

(¹) OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Cukura saturs ir 160 g/l vai lielāks, izņemot ārkārtējus klimatiskos apstākļus, kuru rezultātā attiecībā uz konkrētu ražu šo rādītāju var samazināt, tomēr tas nedrīkst būt mazāks par 150 g/l. Tiek uzskatīts, ka ogas ir nogatavojušās, kad cukura un skābuma attiecība sasniedz vai pārsniedz 25.

Ķekarus obligāti sagatavo — izgraiza un iesaiņo.

Produkta apraksts ir vienkāršots un precizēts, izskaužot subjektīvākos terminus un tādējādi mazinot atšķirīgas interpretācijas risku.

Izcelsmes apliecinājums: Vīnogas tiek uzraudzītas no to vākšanas līdz iesaiņošanai.

Vīnogas iegūst tikai no attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā esošiem vīnkoku audzēšanai izmantotiem zemes gabaliem, kurus apstiprinājuši INAO dienesti un neatkarīgi eksperti. Attiecībā uz vīnkoku stādījumiem jāievēro zemes gabalu atrašanās vieta atbilstīgie ģeogrāfiskie/pedoloģiskie/klimata kritēriji. Visus prasībām atbilstīgos vīnkoku stādījumus reģistrē INAO dienesti.

Uz aizsargātu nosaukumu var pretendēt tikai minētajos vīnkoku stādījumos audzētas vīnogas.

Papildus tam katrs ražotājs aizpilda ikgadēju paziņojumu par piemērotību, ko iesniedz INAO dienestiem. Šajā paziņojumā tiek ietverta apņemšanās ievērot aizsargātajam nosaukumam piemērojamos ražošanas nosacījumus un ir norādīti dati par zemes gabaliem, kuri attiecīgajā ražas gadā paredzēti ACVN "Chasselas de Moissac" audzēšanai.

Šis dokuments dod iespēju noteikt, kuros zemes gabalos ir audzēts ACVN produkts, un cita starpā kontrolēt to lauksaimniecisko ražību.

Katram ražotājam jāuztur reģistrs, kurā attiecībā uz katru dienu jānorāda dati par vīnogu piegādi izgriešanas un iesaiņošanas ceļam un dati par iesaiņoto vīnogu izvešanu. Reģistrā norāda novāktos daudzumus un attiecīgos zemes gabalus, atsevišķi nodalot ilgstošā uzglabāšanā nodotos daudzumus, un iesaiņoto paku skaitu pa attiecīgajiem paku veidiem, no ilgstoši uzglabātām vīnogām sagatavotās pakas un izmantoto identifikācijas zīmju numurus. Tiek nodrošināta šā reģistra pieejamība par kontroli atbilstīgiem darbiniekiem.

Produkta analītiskās un organoleptiskās pārbaudes veic, izlases veidā ņemot paraugus no iesaiņotajām partijām. Pārbaudītu mērķis ir pārliecināties, vai ar aizsargātu nosaukumu "Chasselas de Moissac" pārdošanai paredzētie produkti ir kvalitatīvi un tipiski.

Visi vīnogu pārdošanai izmantotie iepakojumi ir identificējami pēc "Chasselas de Moissac" īpašās identifikācijas zīmes, kuru apstiprinājuši INAO dienesti.

Ražošanas metode: Apstiprinātos vīnkoku stādījumos izaugušās vīnogas novāc, sagatavo un iesaiņo attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ir atļauta tikai *Chasselas B* šķirne. Vīnkokus veido, izmantojot vienas pastatņu rindas vai divu pastatņu rindu sistēmu. Kvalitātes nodrošināšanas nolūkā ikvienā jaunā stādījumā blīvumu un atstatumu pielāgo atkarībā no vīnkoku veidošanas sistēmas (vienas pastatņu rindas sistēmā — blīvums vismaz 3 300 stādu uz hektāru un maksimālais atstatums starp rindām 3 m, bet divu pastatņu rindu sistēmā — blīvums vismaz 2 500 stādu uz hektāru un maksimālais atstatums starp rindām 3,5 m). Kārtībai, kādā nodrošina blīvumu un atstatumu, jāatbilst dekrēta par ACVN "Chasselas de Moissac" 5. panta prasībām.

Atļautie apgriešanas veidi ir apgriešana, atstājot vienu vai divus pamatzarus. Pumpuru skaits uz hektāru vienas pastatņu rindas sistēmā nedrīkst pārsniegt 55 000, bet divu pastatņu rindu sistēmā — 60 000. "Ķekaru izkārtošana", kas nozīmē nodrošināt, lai attiecīgā stāda ķekari būtu izkārtoti brīvi un labi vēdinātos, ir obligāta. Tā palīdz nodrošināt vīnogu optimālu nobriešanu.

Jaunu vīnkoku saražotās vīnogas var pretendēt uz cilmes vietas nosaukumu tikai no otrā gada pēc gada, kurā notikusi stādīšana, ja tā veikta līdz 1. augustam.

Pēc noziedēšanas ir pieļaujama apūdeņošana bez mēslojuma.

ACVN "Chasselas de Moissac" audzēšanai paredzēto apstiprināto zemes gabalu ražību nosaka divos līmeņos (uz saimniecību un uz zemes gabalu): saimniecības maksimālā vidējā kopējā ražība — 14 t/ha, saimniecības maksimālā vidējā ACVN ražība — 13 t/ha, zemes gabala maksimālā kopējā ražība — 16 t/ha. Tomēr ārkārtēju klimatisko apstākļu gadījumā attiecībā uz konkrētu ražu zemes gabala maksimālo kopējo ražību var mainīt, taču tā nedrīkst pārsniegt ražības robežu, kas ir 18 t/ha, un nedrīkst mainīties saimniecības vidējā ražība. Šo atkāpi viena ražas gada laikā nekādā gadījumā nedrīkst apvienot ar atkāpi attiecībā uz cukura saturu.

Vīnogas novāc ar rokām, vairākos piegājienos.

Vīnogas var nodot ilgstošai uzglabāšanai, ja novākšanas laikā ir izkniebtas bojātās ogas un vīnogas ātri nogādātas uzglabāšanas vietā tādos traukos, kas ļauj saglabāt produkta īpašības. Šīs neizgraizītās vīnogas tūlīt pēc piegādes uzglabāšanas vietā ātri atdzesē un pēc tam, hermētiski iesaiņotas, nodod ilgstošai uzglabāšanai dzesētavā, kurā tiek kontrolēts spiediens, temperatūra un mitrums. Šīs vīnogas nevar laist apgrozībā ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Chasselas de Moissac" pēc 31. janvāra gadā, kurš seko attiecīgās ražas gadam.

Posmā no vīnkoku ražas novākšanas līdz piegādei izgriešanas un iesaiņošanas ceļam vīnogas, ieskaitot ilgstošai uzglabāšanai paredzētās, transportē attiecīgos apstākļos, lai pienācīgi saglabātu produkta īpašības, jo īpaši ogu apsarmi.

Ķekarus, ieskaitot ilgstoši uzglabātos, sagatavo izgriešanas un iesaiņošanas ceļā. Ķekaru saudzīgi izgraiza, atbrīvojoties no nederīgajām ogām. Sagatavotajiem ķekariem jāatbilst vīnogu aprakstam.

Ikvienu ražotāja rīcībā jābūt izgriešanas un iesaiņošanas ceļam un attiecīgā gadījumā, ja tiek izmantota ilgstoša uzglabāšana, — attiecīgajām iekārtām.

Pēc tam, kad ķekari ir izgraizīti, tos tūlīt iesaiņo attiecīgā iepakojumā, lai saglabātu produkta īpašības un kvalitāti. Tādējādi vīnogas tiek pakļautas mazākajam iespējamajam skaitam darbību.

Visi šie noteikumi ir, no vienas puses, līdz šim izmantotās un iepriekš noteikumos neiekļautās prakses konkretizēšana un, no otras puses, atspoguļo pieteikuma iesniedzējas grupas vēlmi precizēt aizsargātā nosaukuma produkta specifikācijas nepilnīgos punktus.

Marķējums: Uz katra atsevišķa iepakojuma ir:

- aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Chasselas de Moissac", kas uzdrukāts ar vismaz tikpat liela izmēra burtiem kā uzraksts ar lielākajiem burtiem,
- norāde "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" ("Appellation d'origine contrôlée") vai "ACVN" ("AOC").
- ražotāja nosaukums.

Katram atsevišķam iepakojumam ir identifikācijas sistēma, kas ietver kārtas numuru un ko apstiprinājuši INAO dienesti un izplata šā institūta apstiprināta struktūra. Šo identifikācijas sistēmu var izmantot kā marķējuma apliecinājumu.

Papildus marķējumam arī pavaddokumentos un rēķinos jābūt norādītam cilmes vietas nosaukumam "Chasselas de Moissac" un norādei "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" ("Appellation d'origine contrôlée") vai "ACVN" ("AOC").

Valsts prasības: Dekrēts par ACVN "Chasselas de Moissac".

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

"CHASSELAS DE MOISSAC"

EK Nr.: FR/PDO/117/0140/02.10.2003

ACVN (X) AĢIN ()

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. **Atbildīgais departaments dalībvalstī:**

Nosaukums: Institut National des Appellations d'Origine

Adrese: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tālr.: (33) 153 89 80 00

Fakss: (33) 142 25 57 97

E-pasta adrese: info@inao.gouv.fr

2. Grupa:

Nosaukums: Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC
Adrese: 1, promenade Sancert
F-82200 Moissac
Tālr.: (33) 563 04 01 78
Fakss: (33) 563 04 11 21
E-pasta adrese: —
Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

3. Produkta veids:

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

4. Specifikācija:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums: “Chasselas de Moissac”

4.2. Apraksts: Svaigas vai ilgstoši uzglabājamas galda vīnogas. Ķekars ir lokans, ar vienmērīgu blīvumu, zeltainā krāsā, vismaz 12 cm garš un sver vismaz 100 gramus. Vīnogas nedrīkst būt deformētas, nogatavojušās, bojātas vai slimas. Ogu apsarme ir saglabājusies, sēklas ogu caurspīdīguma dēļ ir saskatāmas, un ķekaru zari ir tvirti.

Cukura saturs ir 160 g/l vai lielāks, izņemot ārkārtējus klimatiskos apstākļus, kuru rezultātā attiecībā uz konkrētu ražu šo rādītāju var samazināt, tomēr tas nedrīkst būt mazāks par 150 g/l. Tiek uzskatīts, ka ogas ir nogatavojušās, kad cukura un skābuma attiecība sasniedz vai pārsniedz 25.

Ķekarus obligāti sagatavo — izgraiza un iesaiņo.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: *Le Bas Quercy*, tas ir, dažas *Tarn-et-Garonne* un *Lot* departamenta teritorijas.

4.4. Izcelsmes apliecinājums: Vīnogas tiek uzraudzītas no to vākšanas līdz iesaiņošanai.

Vīnogas iegūst tikai no attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā esošiem vīnkoku audzēšanai izmantotiem zemes gabaliem, kurus apstiprinājuši INAO dienesti un neatkarīgi eksperti. Attiecībā uz vīnkoku stādījumiem jāievēro zemes gabalu atrašanās vietai atbilstīgie ģeogrāfiskie/pedoloģiskie/klimata kritēriji. Visus prasībām atbilstīgos vīnkoku stādījumus reģistrē INAO dienesti.

Uz aizsargātu nosaukumu var pretendēt tikai minētajos vīnkoku stādījumos audzētas vīnogas.

Papildus tam katrs ražotājs aizpilda ikgadēju paziņojumu par piemērotību, ko iesniedz INAO dienestiem. Šajā paziņojumā tiek ietverta apņemšanās ievērot aizsargātajam nosaukumam piemērojamos ražošanas nosacījumus un ir norādīti dati par zemes gabaliem, kuri attiecīgajā ražas gadā paredzēti ACVN “Chasselas de Moissac” audzēšanai.

Šis dokuments dod iespēju noteikt zemes gabalus, kas attiecīgajā ražas gadā izmantoti ACVN produktu audzēšanai, un cita starpā kontrolēt to lauksaimniecisko ražību.

Katram ražotājam jāuztur reģistrs, kurā attiecībā uz katru dienu jānorāda dati par vīnogu piegādi izgrīšanas un iesaiņošanas ceļam un dati par iesaiņoto vīnogu izvešanu. Reģistrā norāda novāktos daudzumus un attiecīgos zemes gabalus, atsevišķi nodalot ilgstošā uzglabāšanā nodotos daudzumus, un iesaiņoto paku skaitu pa attiecīgajiem paku veidiem, no ilgstoši uzglabātām vīnogām sagatavotās pakas un izmantoto identifikācijas zīmju numurus. Tiek nodrošināta šā reģistra pieejamība par kontroli atbildīgiem darbiniekiem.

Produkta analītiskās un organoleptiskās pārbaudes veic, izlases veidā ņemot paraugus no iesaiņotajām partijām. Pārbauzu mērķis ir pārliecināties, vai ar aizsargātu nosaukumu “Chasselas de Moissac” pārdošanai paredzētie produkti ir kvalitatīvi un tipiski.

Visi vīnogu pārdošanai izmantotie iepakojumi ir identificējami pēc “Chasselas de Moissac” īpašās identifikācijas zīmes, kuru apstiprinājuši INAO dienesti.

- 4.5. *Ražošanas metode*: Apstiprinātos vīnkoku stādījumos izaugušās vīnogas novāc, sagatavo un iesaiņo attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ir atļauta tikai *Chasselas B* šķirne. Vīnkokus veido, izmantojot vienas pastatņu rindas vai divu pastatņu rindu sistēmu. Kvalitātes nodrošināšanas nolūkā ikvienā jaunā stādījumā blīvumu un atstatumu pielāgo atkarībā no vīnkoku veidošanas sistēmas (vienas pastatņu rindas sistēmā — blīvums vismaz 3 300 stādu uz hektāru un maksimālais atstatums starp rindām 3 m, bet divu pastatņu rindu sistēmā — blīvums vismaz 2 500 stādu uz hektāru un maksimālais atstatums starp rindām 3,5 m). Kārtībai, kādā nodrošina blīvumu un atstatumu, jāatbilst dekrēta par ACVN “Chasselas de Moissac” 5. panta prasībām.

Atļautie apgriešanas veidi ir apgriešana, atstājot vienu vai divus pamatzarus. Pumpuru skaits uz hektāru vienas pastatņu rindas sistēmā nedrīkst pārsniegt 55 000, bet divu pastatņu rindu sistēmā — 60 000. “Ķekaru izkārtošana”, kas nozīmē nodrošināt, lai attiecīgā stāda ķekari būtu izkārtoti brīvi un labi vēdinātos, ir obligāta. Tā palīdz nodrošināt vīnogu optimālu nobriešanu.

Jaunu vīnkoku saražotās vīnogas var pretendēt uz cilmes vietas nosaukumu tikai no otrā gada pēc gada, kurā notikusi stādīšana, ja tā veikta līdz 1. augustam.

Pēc noziedēšanas ir pieļaujama apūdeņošana bez mēslojuma.

ACVN “Chasselas de Moissac” audzēšanai paredzēto apstiprināto zemes gabalu ražību nosaka divos līmeņos (uz saimniecību un uz zemes gabalu): saimniecības maksimālā vidējā kopējā ražība — 14 t/ha, saimniecības maksimālā vidējā ACVN ražība — 13 t/ha, zemes gabala maksimālā kopējā ražība — 16 t/ha. Tomēr ārkārtēju klimatisko apstākļu gadījumā attiecībā uz konkrētu ražu zemes gabala maksimālo kopējo ražību var mainīt, taču tā nedrīkst pārsniegt ražības robežu, kas ir 18 t/ha, un nedrīkst mainīties saimniecības vidējā ražība. Šo atkāpi viena ražas gada laikā nekādā gadījumā nedrīkst apvienot ar atkāpi attiecībā uz cukura saturu.

Vīnogas novāc ar rokām, vairākos piegājos.

Vīnogas var nodot ilgstošai uzglabāšanai, ja novākšanas laikā ir izkniebtas bojātās ogas un vīnogas ātri nogādātas uzglabāšanas vietā tādos traukos, kas ļauj saglabāt produkta īpašības. Šīs neizgraizītās vīnogas tūlīt pēc piegādes uzglabāšanas vietā ātri atdesē un pēc tam, hermētiski iesaiņotas, nodod ilgstošai uzglabāšanai dzesētavā, kurā tiek kontrolēts spiediens, temperatūra un mitrums. Šīs vīnogas nevar laist apgrozībā ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Chasselas de Moissac” pēc 31. janvāra gadā, kurš seko attiecīgās ražas gadam.

Posmā no vīnkoku ražas novākšanas līdz piegādei izgriešanas un iesaiņošanas ceļā vīnogas, ieskaitot ilgstošai uzglabāšanai paredzētās, transportē attiecīgos apstākļos, lai pienācīgi saglabātu produkta īpašības, jo īpaši ogu apsarmi.

Ķekarus, ieskaitot ilgstoši uzglabātos, sagatavo izgriešanas un iesaiņošanas ceļā. Ķekaru saudzīgi izgraiza, atbrīvojoties no nederīgajām ogām. Sagatavotajiem ķekariem jāatbilst vīnogu aprakstam.

Ikviena ražotāja rīcībā jābūt izgriešanas un iesaiņošanas ceļam un attiecīgā gadījumā, ja tiek izmantota ilgstoša uzglabāšana, — attiecīgajām iekārtām.

Pēc tam, kad ķekari ir izgraizīti, tos tūlīt iesaiņo attiecīgā iepakojumā, lai saglabātu produkta īpašības un kvalitāti. Tādējādi vīnogas tiek pakļautas mazākajam iespējamajam skaitam darbību un tiek saglabāta ogu apsarme. Saiņošanu veic īpašos izgriešanas un iesaiņošanas ceļos, kas atrodas tuvu novākšanas vietai. Tādējādi, saiņošanu veicot attiecīgajā apgabalā, tiek ne tikai saglabātas produkta īpašības, bet arī nodrošināta labāka izsekojamība. Turklāt tiek novērsta vīnogu bojāšanās vai sajaukšana ar citām vīnogām.

- 4.6. *Saikne*: *Le Bas Quercy* ir raksturīgas īpašas ģeoloģiskās, agroloģiskās un klimatiskās iezīmes. Zemes gabalu dalīšanas rezultātā *Chasselas* audzēšanai tiek atvēlētas piemērotākās augsnes — smilšmāla smilšainas un ūdenscaurlaidīgas augsnes un atkalķotas mālsmilts augsnes. Vīnogu pienācīgu nogatavošanos nodrošina klimatiskie apstākļi — niecīgas temperatūru svārstības un jo īpaši ilgstošie laba laika periodi rudenī.

Šo vīnogu audzēšanai ir piemēroti vēl divi citi augsnes veidi: pirmkārt, melnas vai pelēkas akmeņainas plato augsnes ar pietiekamu dziļumu un, otrkārt, pietiekami plašu ieleju nogāzu mālaini kaļķaini nobiurumi.

4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: Institut National des Appellations d'Origine

Adrese: 51, Rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tālr.: (33) 153 89 80 00

Fakss: (33) 142 25 57 97

E-pasta adrese: info@inao.gouv.fr

Nosaukums: D.G.C.C.R.F

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

Tālr.: (33) 144 87 17 17

Fakss: (33) 144 97 30 37

E-pasta adrese: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8. Marķējums: Uz katra atsevišķa iepakojuma ir:

- aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Chasselas de Moissac", kas uzdrukāts ar vismaz tikpat liela izmēra burtiem kā uzraksts ar lielākajiem burtiem,
- norāde "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" ("Appellation d'origine contrôlée") vai "ACVN" ("AOC"),
- ražotāja nosaukums.

Katram atsevišķam iepakojumam ir identifikācijas sistēma, kas ietver kārtas numuru un ko apstiprinājuši INAO dienesti un izplata šā institūta apstiprināta struktūra. Šo identifikācijas sistēmu var izmantot kā marķējuma apliecinājumu.

Papildus marķējumam arī pavaddokumentos un rēķinos jābūt norādītam cilmes vietas nosaukumam "Chasselas de Moissac" un norādei "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" ("Appellation d'origine contrôlée") vai "ACVN" ("AOC").
