

Dziennik Urzędowy C 431

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 62

23 grudnia 2019

Spis treści

II Komunikaty

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2019/C 431/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9589 – Fedrigoni/Ritrama Group) ⁽¹⁾	1
2019/C 431/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9631 – Kennedy-Wilson Holdings/AXA Group/JV) ⁽¹⁾	2
2019/C 431/03	Wycofanie zgłoszenia koncentracji (Sprawa M.9630 – CDC/Total/JMB Solar Nogara/Quadran Nogara) ⁽¹⁾	3
2019/C 431/04	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9652 – Marquard & Bahls/Starwood Capital/GCA) ⁽¹⁾	4
2019/C 431/05	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9505 – Daimler AG/Swiss Re Ltd/JV) ⁽¹⁾	5
2019/C 431/06	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9634 – PSP/Aviva/Galleri K) ⁽¹⁾	6
2019/C 431/07	Wycofanie zgłoszenia koncentracji (Sprawa M.9643 – ENGIE/Versicherungskammer/Portfolio Companies) ⁽¹⁾	7
2019/C 431/08	Wycofanie zgłoszenia koncentracji (Sprawa M.9608 – ENGIE/CDC/CNR Solaire 10) ⁽¹⁾	8

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Parlament Europejski

2019/C 431/09	Decyzja Prezydium Parlamentu Europejskiego z dnia 16 grudnia 2019 r. zmieniająca przepisy wykonawcze do Statutu posła do Parlamentu Europejskiego	9
---------------	---	---

Komisja Europejska

2019/C 431/10	Kursy walutowe euro — 20 grudnia 2019 r.	11
2019/C 431/11	Ogłoszenie wyrażonych w euro progów finansowych określonych w załączniku I do rozporządzenia Rady (WE) nr 116/2009 w przeliczeniu na waluty krajowe	12
2019/C 431/12	Decyzja Wykonawcza Komisji z dnia 16 grudnia 2019 r. w sprawie opublikowania w <i>Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej</i> wniosku o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Rheinisches Apfelkraut” (ChOG)	13

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2019/C 431/13	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9455 – Compass/Fazer Food Services) ⁽¹⁾	18
---------------	--	----

INNE AKTY

Komisja Europejska

2019/C 431/14	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	20
2019/C 431/15	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89	31
2019/C 431/16	Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	37

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

2019/C 431/17	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	41
2019/C 431/18	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	47

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.9589 – Fedrigoni/Ritrama Group)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2019/C 431/01)

W dniu 16 grudnia 2019 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32019M9589. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.9631 – Kennedy-Wilson Holdings/AXA Group/JV)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2019/C 431/02)

W dniu 16 grudnia 2019 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażeniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32019M9631. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Wycofanie zgłoszenia koncentracji
(Sprawa M.9630 – CDC/Total/JMB Solar Nogara/Quadran Nogara)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2019/C 431/03)

Rozporządzenie Rady (WE) nr 139/2004

W dniu 25 listopada 2019 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”) tego rozporządzenia, Komisja otrzymała zgłoszenie ⁽¹⁾ planowanej koncentracji.

W dniu 17 grudnia 2019 r. strony zgłaszające poinformowały Komisję, że wycofały swoje zgłoszenie.

⁽¹⁾ Dz.U. C 407 z 3.12.2019, s. 9.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.9652 – Marquard & Bahls/Starwood Capital/GCA)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2019/C 431/04)

W dniu 6 grudnia 2019 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażeniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32019M9652. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

—————

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.9505 – Daimler AG/Swiss Re Ltd/JV)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2019/C 431/05)

W dniu 11 grudnia 2019 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażeniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32019M9505. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.9634 – PSP/Aviva/Galleri K)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2019/C 431/06)

W dniu 17 grudnia 2019 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażeniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32019M9634. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Wycofanie zgłoszenia koncentracji
(Sprawa M.9643 – ENGIE/Versicherungskammer/Portfolio Companies)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2019/C 431/07)

Rozporządzenie Rady (WE) nr 139/2004

W dniu 20 listopada 2019 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”) tego rozporządzenia, Komisja otrzymała zgłoszenie ⁽¹⁾ planowanej koncentracji.

W dniu 18 grudnia 2019 r. strony zgłaszające poinformowały Komisję, że wycofały swoje zgłoszenie.

⁽¹⁾ Publikacja w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej C 405 z 2.12.2019, s. 15.

Wycofanie zgłoszenia koncentracji
(Sprawa M.9608 – ENGIE/CDC/CNR Solaire 10)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2019/C 431/08)

Rozporządzenie Rady (WE) nr 139/2004

W dniu 25 listopada 2019 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”) tego rozporządzenia, Komisja otrzymała zgłoszenie ⁽¹⁾ planowanej koncentracji.

W dniu 17 grudnia 2019 r. strony zgłaszające poinformowały Komisję, że wycofały swoje zgłoszenie.

⁽¹⁾ Publikacja w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej C 408 z 4.12.2019, s. 6.

IV

*(Informacje)*INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

PARLAMENT EUROPEJSKI

DECYZJA PREZYDIUM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO

z dnia 16 grudnia 2019 r.

zmieniająca przepisy wykonawcze do Statutu posła do Parlamentu Europejskiego

(2019/C 431/09)

PREZYDIUM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 223 ust. 2,

uwzględniając Statut posła do Parlamentu Europejskiego ⁽¹⁾,

uwzględniając art. 25 Regulaminu Parlamentu Europejskiego,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) zgodnie z art. 69 ust. 1 przepisów wykonawczych do Statutu posła do Parlamentu Europejskiego ⁽²⁾ (zwanymi dalej „przepisami wykonawczymi”) Prezydium może dokonać corocznie waloryzacji kwoty dodatku z tytułu kosztów podróży, diety dziennej i dodatku z tytułu kosztów ogólnych do maksymalnej wysokości rocznej stopy inflacji w Unii Europejskiej, odnotowanej w październiku poprzedniego roku i opublikowanej przez Eurostat.
- (2) Zgodnie z informacją podaną przez Eurostat dnia 15 listopada 2019 r. stopa inflacji w Unii Europejskiej w okresie od października 2018 r. do października 2019 r. wyniosła 1,1 %. Nowe kwoty wynikające z dostosowania niezbędnego w celu uwzględnienia stopy inflacji powinny mieć zastosowanie od dnia 1 stycznia 2020 r., w związku z czym należy odpowiednio zmienić przepisy wykonawcze.
- (3) Zgodnie z art. 69 ust. 2 przepisów wykonawczych maksymalna wysokość kosztów pomocy parlamentarnej pokrywanych z tytułu korzystania z usług osobistych współpracowników, o których mowa w art. 33 ust. 4 przepisów wykonawczych, podlega w stosownych przypadkach rocznej waloryzacji w oparciu o dane zebrane zgodnie z art. 65 regulaminu pracowniczego urzędników Unii Europejskiej, ustanowionego na mocy rozporządzenia Rady (EWG, Euratom, EWWiS) nr 259/68 ⁽³⁾.
- (4) W związku z tym Komisja ustaliła, że współczynnik waloryzacji za rok 2019 wyniesie 2 %. Zgodnie z powyższym maksymalną miesięczną kwotę przeznaczoną na pokrycie kosztów pomocy parlamentarnej należy podwyższyć do 25 442 EUR ze skutkiem od dnia 1 lipca 2019 r.,

⁽¹⁾ Decyzja Parlamentu Europejskiego 2005/684/WE, Euratom z dnia 28 września 2005 r. w sprawie przyjęcia Statutu posła do Parlamentu Europejskiego (Dz.U. L 262 z 7.10.2005, s. 1).

⁽²⁾ Decyzja Prezydium Parlamentu Europejskiego z dnia 19 maja i 9 lipca 2008 r. ustanawiająca przepisy wykonawcze do Statutu posła do Parlamentu Europejskiego (Dz.U. C 159 z 13.7.2009, s. 1).

⁽³⁾ Dz.U. L 56 z 4.3.1968, s. 1.

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

W przepisach wykonawczych wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w art. 20 ust. 1 wprowadza się następujące zmiany:
 - a) lit. a) otrzymuje brzmienie:

„a) za część trasy od 0 do 50 km: 23,89 EUR;”;
 - b) litera c) otrzymuje brzmienie:

„c) za część trasy od 251 do 1 000 km: 0,07 EUR/km;”;
- 2) w art. 22 wprowadza się następujące zmiany:
 - a) ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Maksymalna kwota rocznego zwrotu z tytułu kosztów podróży poniesionych w przypadkach przewidzianych w art. 10 ust. 1 lit b) wynosi 4 503 EUR;”;
 - b) ust. 3 akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„3. Maksymalna kwota rocznego zwrotu z tytułu kosztów podróży rzeczywiście poniesionych w związku z podróżami przewodniczących komisji lub podkomisji w celu uczestniczenia w konferencjach lub wydarzeniach o wymiarze parlamentarnym, dotyczących tematu o charakterze europejskim, wchodzącego w zakres kompetencji komisji lub podkomisji, której przewodniczą, wynosi 4 503 EUR. Uczestnictwo wymaga uprzedniego zezwolenia przewodniczącego Parlamentu po sprawdzeniu dostępności środków w granicach wyżej wymienionej maksymalnej kwoty.”;
- 3) art. 24 ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Jeżeli działalność oficjalna ma miejsce na terytorium Unii, poseł pobiera zryczałtowaną kwotę w wysokości 323 EUR;”;
- 4) art. 26 ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Wysokość diety przysługująca w ciągu miesiąca z tytułu art. 25 wynosi 4 563 EUR;”;
- 5) art. 33 ust. 4 otrzymuje brzmienie:

„4. Maksymalna pokrywana kwota przysługująca w ciągu miesiąca z tytułu korzystania z usług wszystkich współpracowników wymienionych w art. 34 wynosi 25 442 EUR ze skutkiem od dnia 1 lipca 2019 r.”;

Artykuł 2

Niniejsza decyzja wchodzi w życie następnego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejszą decyzję stosuje się od dnia 1 stycznia 2020 r., z wyjątkiem art. 1 ust. 5, który ma zastosowanie od dnia 1 lipca 2019 r.

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

20 grudnia 2019 r.

(2019/C 431/10)

1 euro =

	Waluta	Kurs wymiany		Waluta	Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,1097	CAD	Dolar kanadyjski	1,4579
JPY	Jen	121,31	HKD	Dolar Hongkongu	8,6511
DKK	Korona duńska	7,4720	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6811
GBP	Funt szterling	0,85133	SGD	Dolar singapurski	1,5036
SEK	Korona szwedzka	10,4340	KRW	Won	1 286,58
CHF	Frank szwajcarski	1,0883	ZAR	Rand	15,7936
ISK	Korona islandzka	136,40	CNY	Yuan renminbi	7,7764
NOK	Korona norweska	9,9463	HRK	Kuna chorwacka	7,4390
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 510,83
CZK	Korona czeska	25,445	MYR	Ringgit malezyjski	4,5942
HUF	Forint węgierski	330,50	PHP	Peso filipińskie	56,284
PLN	Złoty polski	4,2593	RUB	Rubel rosyjski	68,9657
RON	Lej rumuński	4,7705	THB	Bat tajlandzki	33,496
TRY	Lir turecki	6,5774	BRL	Real	4,5175
AUD	Dolar australijski	1,6088	MXN	Peso meksykańskie	21,0259
			INR	Rupia indyjska	79,0035

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

Ogłoszenie wyrażonych w euro progów finansowych określonych w załączniku I do rozporządzenia Rady (WE) nr 116/2009 w przeliczeniu na waluty krajowe

(2019/C 431/11)

Zgodnie z wymogiem ustanowionym w części B załącznika I do rozporządzenia Rady (WE) nr 116/2009 ⁽¹⁾ wartości progów finansowych stosowanych do niektórych kategorii dóbr kultury należy przeliczyć na waluty krajowe tych państw członkowskich, które nie przyjęły euro jako swojej waluty, oraz opublikować w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Określone poniżej progi finansowe w przeliczeniu na waluty krajowe zostały obliczone w oparciu o średnie dzienne wartości tych walut, wyrażone w euro, w okresie 24 miesięcy kończącym się ostatniego dnia sierpnia 2019 r. Te zmienione wartości obowiązują od dnia 31 grudnia 2019 r.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN lew bułgarski	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK korona czeska	25,6765	385 147	770 294	1 283 823	3 851 468
DKK korona duńska	7,4551	111 827	223 654	372 756	1 118 269
GBP funt brytyjski	0,8847	13 271	26 542	44 236	132 708
HRK kuna chorwacka	7,4322	111 483	222 965	371 609	1 114 827
HUF forint węgierski	318,5635	4 778 452	9 556 904	15 928 173	47 784 519
PLN złoty polski	4,2693	64 039	128 079	213 464	640 393
RON lej rumuński	4,6755	70 133	140 266	233 777	701 331
SEK korona szwedzka	10,2689	154 033	308 066	513 443	1 540 329

⁽¹⁾ Dz.U. L 39 z 10.2.2009, s. 1.

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 16 grudnia 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Rheinisches Apfelkraut” (ChOG)**

(2019/C 431/12)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z jego art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niemcy złożyły wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczną, w specyfikacji produktu „Rheinisches Apfelkraut” (ChOG) zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji odpowiedniej specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Rheinisches Apfelkraut” (ChOG),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Rheinisches Apfelkraut” (ChOG), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 grudnia 2019 r.

W imieniu Komisji
Janusz WOJCIECHOWSKI
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ
POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„RHEINISCHES APFELKRAUT”

Nr UE: PGI-DE-0716-AM01 – 15.2.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes*Grupa składająca wniosek*

Nazwa stowarzyszenia:	Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Rodzaj stowarzyszenia:	Liczba członków większa niż jeden
Uczestnicy:	Producenci
Adres:	Wormersdorfer Straße 22-26, 53340 Meckenheim
Kraj:	Niemcy
Telefon:	0049222591900
Adres(-y) e-mail:	info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Uzasadniony interes

Wnioskodawca jest tym samym podmiotem co wnioskodawca w procedurze rejestracji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Zmiana (zamiany) dotyczy(-ą) następującej(-ych) pozycji w specyfikacji produktu

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Strefa geograficzna
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne

4. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczące zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

5. **Zmiana (zmiany)**

Opis produktu

1. Obecnie specyfikacja produktu wskazuje końcową zawartość cukru określoną dla poszczególnych rodzajów cukru (sacharoza 9 %, glukoza 21 %, fruktoza 28 %). Informacje te powinny zostać usunięte.

Stało się jasne, że ta wytyczna, która po raz pierwszy została określona w specyfikacji/jednolitym dokumencie w postępowaniu przed Komisją Europejską, nie jest użyteczna. Wiadomo, że w swoich propozycjach ulepszeń Komisja często sugeruje, by specyfikacja zawierała jak najbardziej wymierne parametry. Niestety w niektórych przypadkach doprowadziło to do sytuacji, w której stowarzyszenia ochrony dokonują pomiarów i zapisują ich wyniki w specyfikacji. Ponieważ jednak pomiary musiały zostać przeprowadzane *ad hoc*, nie mogły być reprezentatywne. Zawartość cukru w produktach naturalnych, takich jak jabłka i gruszki, jest bardzo zróżnicowana w zależności od warunków pogodowych. Jest to jeden z powodów, dla których nie jest możliwe racjonalne wskazanie proporcji sacharozy, glukozy i fruktozy. Oczywiście produkt w dużej mierze składa się z cukru, jednak proporcje rodzajów cukru nie mogą być w sposób użyteczny określone. Należy zatem skreślić tę wytyczną.

2. W wytycznej dotyczącej stopni w skali Brix podana jest obecnie wartość „65–68”. Powinna w niej być podana wartość „co najmniej 65° w skali Brix”.

Okazało się, że w latach, w których panują warunki pogodowe szczególnie sprzyjające wytwarzaniu się cukru w owocach, wartość 68° w skali Brix może zostać przekroczona, co w rzeczywistości prowadzi do uzyskania produktu o wyższej jakości. W związku z tym ustalenie górnej wartości progowej nie jest uzasadnione.

3. Należy skreślić obecne wskazanie zawartości wody (35 % ± 3 %).

Zmiana ta opiera się na założeniu, że zawartość w skali Brix zostanie zmieniona. Zawartość w skali Brix ma znaczny wpływ na szereg cech charakterystycznych, w tym na ilość wody, jaką może zawierać produkt. Im wyższa zawartość (cukru) w skali Brix, tym niższa staje się automatycznie zawartość wody,

dlatego też zawartość wody nie ma w rzeczywistości znaczenia dla produktu. Istotnym czynnikiem jest zawartość w skali Brix. Z tego powodu lepiej jest całkowicie usunąć informację o zawartości wody. Zawartość wody wskazana obecnie w specyfikacji nie jest prawidłowa, ponieważ zmiana zawartości w skali Brix (z „od x % do y %” na „co najmniej x %”) wymagałaby wskazania zawartości wody jako „nie więcej niż x %”. Ponieważ jednak zawartość wody jest uzależniona od zawartości w skali Brix i nie ma niezależnego wpływu na jakość, informację o niej należy usunąć.

Metoda produkcji

1. W akapicie drugim wyrażenie „Jeżeli produkcja odbywa się w okresie wiosennym...” zastępuje się wyrażeniem „Jeżeli produkcja odbywa się poza tym okresem...”.

Wynika to z faktu, że owoce z chłodni mogą być również przetwarzane na „Apfelkraut” nawet w okresach innych niż wiosenny. Specyfikację należy skorygować w celu uwzględnienia tego postępu technologicznego.

2. W przedostatnim akapicie po wyrazach „...cukru i pektyn” dodaje się wyrażenie „oraz ewentualnie regulatora kwasowości”.

Dopuszcza się obecnie dodanie regulatora kwasowości. Wynika to z faktu, że w zależności od tego, jak bardzo niedane są zbiory, zawartość kwasów w owocach jest tak niewielka, że bez dodania regulatora kwasowości nie można osiągnąć zamierzonego efektu żelowania.

Każda ilość pektyny dodana w celu wywołania w smarowidle do pieczywa efektu żelowania wymaga określonej wartości pH. Z doświadczenia producenta wynika, że do uzyskania optymalnej spójności wymagana jest wartość pH wynosząca w czasie przetwarzania 3,5 ± 0,05. Na wartość pH mają wpływ półprodukt jabłkowy (jabłka), półprodukt gruszkowy (gruszki) i roztwór pektyny. Ponieważ do uzyskania optymalnych wyników tolerancja dla zmian wartości pH jest bardzo niewielka, należy przeciwdziałać tym zmianom poprzez zastosowanie w razie konieczności regulatora kwasowości. Wykorzystuje się jedynie bardzo niewielkie ilości, więc nie ma możliwości, aby wpłynęły one na smak; w rzeczywistości w interesie producenta leży zapewnienie, aby smak nie uległ zmianie.

Związek

W ostatnim akapicie w pkt 2 (Szczególne cechy charakterystyczne produktu) wyrażenie „Jeżeli produkcja odbywa się w okresie wiosennym” zastępuje się wyrażeniem „Jeżeli produkcja odbywa się poza tym okresem”.

Stanowi to dostosowanie do zmiany w opisie.

JEDNOLITY DOKUMENT

„RHEINISCHES APFELKRAUT”

Nr UE: PGI-DE-0716-AM01 – 15.2.2018

ChNP () ChOG (X)**1. Nazwa lub nazwy**

„Rheinisches Apfelkraut”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Rheinisches Apfelkraut” to zagęszczony syrop ze świeżo zebranych jabłek i gruszek. W produkcji wykorzystuje się jedynie całe jabłka i gruszki. Przetwarzane są wyłącznie zdrowe, w pełni dojrzałe jabłka i gruszki. Jeżeli produkcja odbywa się w okresie zbiorów, a więc od późnego lata do połowy listopada, używa się jedynie świeżych owoców. Jeżeli produkcja odbywa się poza tym okresem, wykorzystywane są do niej jedynie całe owoce, nie półprodukty. Owoce pochodzą wówczas wyłącznie z chłodni. Na kilogram produktu końcowego składa się przynajmniej 2,7 kg surowca (owoce), z czego 2,1 kg stanowią jabłka. W przeciwieństwie do konfitur „Rheinisches Apfelkraut” jest produkowany wyłącznie z soku owocowego, bez dodatku innych składników roślinnych. Podczas przyjmowania surowca następuje wizualna kontrola czystości, występowania zgnilizny oraz ewentualnych szkodników.

Przed przetworzeniem surowiec poddaje się oczyszczeniu w łaźni wodnej. Następnie całe jabłka i gruszki gotowane są delikatnie pod normalnym ciśnieniem. Zacier zostaje wyciśnięty, a sok przefiltrowany.

W wyparce woda z soku jest delikatnie odparowywana za pomocą metody próżniowej. Zawartość suchej masy w półprodukcie wynosi przynajmniej od 58° do 62° w skali Brix. Po tym etapie produkcji i po wymaganym przechowywaniu półproduktu w dużych cysternach w temperaturze nie przekraczającej 10 °C, możliwe jest dodanie cukru i pektyn oraz ewentualnie regulatora kwasowości, w zależności od tradycyjnej receptury danego producenta.

Kontrola końcowa obejmuje zmierzenie zawartości suchej masy. Produkt może zostać umieszczony w pojemnikach, gdy jest jeszcze gorący, i bezpośrednio wystawiony na sprzedaż.

Zezwala się na dodanie cukru w maksymalnej ilości 400 g cukrów na 1 000g gotowego produktu. „Apfelkraut” może być również produkowany z samych jabłek, bez dodatku cukru.

Wygląd: ciemnobrązowy, o konsystencji żelu

Smak: słodko-kwaśnawy smak jabłkowy

Zapach: słodki

Skala Brix (produkt końcowy): co najmniej 65° w skali Brix

pH: od 3,1 do 3,7

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym, przy czym do produkcji wykorzystywane są wyłącznie całe, zdrowe i w pełni dojrzałe jabłka i gruszki, świeże lub z chłodni.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Nadrenia. Do regionu Nadrenii należą następujące okręgi administracyjne w kraju związkowym Nadrenia Północna-Westfalia: Kolonia, oraz z okręgu administracyjnego Düsseldorf: Mettmann, miasto Düsseldorf, reński powiat Neuss, miasto Mönchengladbach, powiat Viersen, miasto Krefeld, powiat Kleve, powiat Wesel, jak również w kraju związkowym Nadrenii-Palatynacie powiat ziemski Ahrweiler oraz powiat ziemski Mayen-Koblenz.

5. Związek z obszarem geograficznym

„Rheinisches Apfelkraut” to tradycyjny produkt z Nadrenii. Nadrenia spełnia wszystkie warunki uprawy drzew owocowych. Przez stulecia rozwinął się w tym regionie stabilny obszar uprawy owoców. Do dziś znajduje się tutaj wiele sadów owocowych, gdzie uprawia się ogromną liczbę różnych odmian jabłek. Warunki klimatyczne sprzyjają uprawie odmian, które posiadają odpowiedni stosunek kwasów i naturalnych pektyn, potrzebnych do wytworzenia produktu o dobrej smarowności.

„Apfelkraut” produkowano tradycyjnie w tym regionie w celu przetworzenia spadów jesiennych jabłek. W przeszłości praktycznie każdy rolnik wykorzystywał własnoręcznie sporządzony, słodki i aromatyczny „Apfelkraut” do słodzenia żywności w okresie zimowym. Tradycyjna metoda produkcji, a mianowicie delikatny proces gotowania, oraz przede wszystkim wiedza na temat odpowiedniej kombinacji niezliczonych odmian jabłek w celu osiągnięcia idealnego stosunku pektyn do kwasów, przekazywana była z pokolenia na pokolenie. Specjalne warunki klimatyczne, meteorologiczne i naturalne panujące na obszarze Nadrenii powodują, że produkcja „Apfelkraut” na tym obszarze jest szczególnie korzystna. Te szczególne uwarunkowania oraz tradycja wytwarzania produktu sprawiły, że lokalna ludność posiada szczególnie duże doświadczenie w produkcji „Apfelkraut”. Produkt ten wykorzystuje się przede wszystkim jako słodkie smarowidło do chleba, jako dodatek do wypieków i potraw (na przykład do typowej dla tego obszaru potrawy z marynowanej wołowiny „Rheinischer Sauerbraten”) oraz jako dodatek do równie tradycyjnego wypieku z ziemniaków nazywanego „Rievkooche”.

„Rheinisches Apfelkraut” produkuje się do dzisiaj przy wykorzystaniu tradycyjnej metody produkcji polegającej na starannym wyborze odpowiedniej kombinacji niezliczonych odmian jabłek oraz poddaniu ich delikatnemu gotowaniu pod normalnym ciśnieniem. Metodę tę przekazuje się z pokolenia na pokolenie. Produkt wytwarzany jest zgodnie z recepturami sprawdzonymi przez poprzednie pokolenia, co gwarantuje jego doskonałą jakość – wyważony smak oraz optymalną smarowność produktu.

Obszar, na którym od stuleci uprawia się drzewa owocowe, oraz metoda produkcji, z której korzystały pokolenia rolników, sprawiają, że „Apfelkraut” wyprodukowany w Nadrenii cieszy się szczególnie dobrą opinią. Produkt ten jest przede wszystkim dobrze znany w Nadrenii, ale również i poza jej granicami. Potwierdzają ten fakt opinie specjalistycznych instytucji, wzmianki w kartach dań, w przepisach oraz produktach oferowanych do sprzedaży w internecie. Produkt ten ma zapewnione stałe miejsce w kuchni nadreńskiej – jako smarowidło do chleba oraz dodatek do potraw i wypieków. Używanie „Rheinisches Apfelkraut” ma bardzo długą tradycję, która jest silnie zakorzeniona w zwyczajach gastronomicznych i przyzwyczajeniach mieszkańców tego regionu. Na przykład w przepisie na „Rheinischer Sauerbraten” jako jeden ze składników wymienia się „Rheinisches Apfelkraut”.

W produkcji wykorzystuje się jedynie całe jabłka i gruszki. Przetwarzane są wyłącznie zdrowe, w pełni dojrzałe jabłka i gruszki. Jeżeli produkcja odbywa się w okresie zbiorów, a więc od późnego lata do połowy listopada, używa się jedynie świeżych owoców. Jeżeli produkcja odbywa się poza tym okresem, wykorzystywane są do niej jedynie całe owoce, nie półprodukty. Owoce pochodzą wówczas wyłącznie z chłodni.

Szczególony związek produktu z obszarem jego produkcji wynika z reputacji, jaką cieszy się „Rheinisches Apfelkraut”. Obszar, na którym od stuleci uprawia się drzewa owocowe, oraz metoda produkcji, z której korzystały pokolenia rolników, sprawiają, że „Apfelkraut” wyprodukowany w Nadrenii cieszy się szczególnie dobrą opinią. Produkt ten jest przede wszystkim dobrze znany w Nadrenii, ale również i poza jej granicami.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2018/3/Teil-7/20180119>

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.9455 – Compass/Fazer Food Services)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2019/C 431/13)

1. W dniu 12 grudnia 2019 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Compass Group PLC (Zjednoczone Królestwo),
- Fazer Food Services AB (Szwecja), należące do Oy Karl Fazer Ab (Finlandia),
- Fazer Food Services OY (Finlandia), należące do Oy Karl Fazer Ab (Finlandia),
- Fazer Food Services AS (Norwegia), należący do Oy Karl Fazer Ab (Finlandia),
- Fazer Food Services A/S (Dania), należące do Oy Karl Fazer Ab (Finlandia),
- Fazer Food OÜ (Estonia), należące do Oy Karl Fazer Ab (Finlandia),

Compass Group PLC przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwami Fazer Food Services AB, Fazer Food Services OY, Fazer Food Services AS, Fazer Food Services A/S i Fazer Food OÜ.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku Compass Group PLC: świadczenie usług gastronomicznych na zasadzie outsourcingu na rzecz klientów w sektorach biznesu i przemysłu, opieki zdrowotnej i opieki społecznej, edukacji oraz przemysłu obronnego, na morzu i w oddalonych lokalizacjach; przedsiębiorstwo świadczy również usługi wsparcia, takie jak usługi zarządzania obiektami i sprzętania, a także usługi cateringowe, w tym w sektorze sportu i wypoczynku,
- w przypadku Fazer Food Services AB, Fazer Food Services OY, Fazer Food Services AS, Fazer Food Services A/S i Fazer Food OÜ: świadczenie usług cateringowych, restauracyjnych i cateringowych w Finlandii, Szwecji, Danii i Norwegii oraz ograniczona działalność w Estonii.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.9455 – Compass/Fazer Food Services

(¹) Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 431/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„TOMATE LA CAÑADA”

Nr UE: PGI-ES-0664-AM01 – 12.3.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Rada Regulacyjna ds. Chronionego Oznaczenia Geograficznego „Tomate La Cañada”

Adres: Autovía del Mediterráneo, Salida 456 Paraje Los Mayorales, s/n 041 30 El Alquíán (Almería), España.

Numer telefonu: +34 637310801.

E-mail: miguelangel@elprimertomate.com

Rada Regulacyjna ds. Chronionego Oznaczenia Geograficznego „Tomate La Cañada” jest nienastawionym na zysk podmiotem uznanym przez właściwy organ w państwie członkowskim za organ zarządzający oznaczeniem jakości. Reprezentuje podmioty zajmujące się produkcją chronionego produktu. Jest prowadzona zgodnie z zasadami demokracji i reprezentuje ekonomiczne i sektorowe interesy związane z ChOG, ze szczególnym uwzględnieniem interesów mniejszościowych, co ma zapewnić równą reprezentację wszystkich podmiotów.

Ponadto Rada Regulacyjna ma zdolność prawną do składania wniosków w sprawie zmian zgodnie z prawodawstwem krajowym, zwłaszcza z art. 13.2.a) ustawy rządu andaluzyjskiego 2/2011 z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie rybołówstwa i jakości żywności.

2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Wymogi prawne oraz rysunki i wykresy

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

- 5.1. Po pierwsze wprowadza się zmianę w strukturze sekcji B specyfikacji produktu „Opis produktu” przez usunięcie w całości podsekcji B.2 i pozostawienie treści sekcji B.3, która stanie się podsekcją B.2 pod tytułem „Fizykochemiczne i organoleptyczne właściwości oraz typy handlowe”. W nowej podsekcji B.2 określa się fizykochemiczne i organoleptyczne właściwości każdego typu pomidorów, w odróżnieniu od starej podsekcji B.2, w której były opisane właściwości bez wskazywania konkretnie poszczególnych typów pomidorów.

— Z podsekcji B.2 specyfikacji produktu i z pkt 3.2 jednolitego dokumentu wykreśla się następujący tekst:

Fizykochemiczne oraz organoleptyczne właściwości czterech typów handlowych „Tomate La Cañada” mieszczą się w następujących przedziałach:

- zawartość likopenu: 10,8–44 mg/100 g;
- zawartość witaminy C: 62–195 mg/100 g świeżej masy;
- jasność barwy (L): między 38 a 49;
- barwa: między 2 a 11 na skali barw”.
- Tytuł podsekcji „B.3 Typy handlowe” otrzymuje brzmienie „B.2 Fizykochemiczne i organoleptyczne właściwości oraz typy handlowe”. W związku z tą zmianą pkt 3.2 jednolitego dokumentu zostaje uzupełniony informacjami o fizykochemicznych i organoleptycznych właściwościach dla każdego typu handlowego pomidorów.

Uzasadnienie: Wykreślono ogólny opis produktu, ponieważ uznano, że bardziej odpowiednie jest wskazanie szczegółowych właściwości poszczególnych typów handlowych wymienionych w sekcji B specyfikacji produktu.

- 5.2. W nowej podsekcji B.2 wprowadza się pewne wymogi dotyczące zbioru i analizy produktów na potrzeby ich klasyfikacji, a także metody analityczne dotyczące każdego parametru. Dodano następujący tekst:

Za fizykochemiczne i organoleptyczne właściwości przyjmuje się właściwości określone w niniejszym dokumencie, pod warunkiem że:

- 1) zebrane owoce spełniają w momencie zbioru parametry barwy określone dla każdego typu pomidorów;
- 2) badana próba zawiera wystarczającą liczbę owoców, aby dane były statystycznie istotne;
- 3) badanie zawartości likopenu przeprowadza się od razu, tj. w ciągu 24 godzin od zbioru, przy czym pomidory są przewożone z pola do odpowiedniego laboratorium w systemie chłodzenia.

Metody analizy:

Likopen i tokoferole: stosowanie urządzeń do wysokosprawnej chromatografii ciekowej (HPLC) i odpowiednich szablonów.

Jasność barwy: Stosowanie wysokorozdzielczego spektrometru”.

Uzasadnienie:

Do procedury pobierania próbek wprowadzono dodatkowe warunki w celu wyeliminowania zmienności wyników dla różnych wartości, w zależności od momentu przeprowadzenia analizy właściwości owocu, oraz określono stosowane metody analityczne w celu osiągnięcia zgodności z ustawą rządu andaluzyjskiego 2/2011 z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie rybołówstwa i jakości żywności.

- 5.3. W nowych podsekcjach B.2 (pkt 3.2 jednolitego dokumentu) i F.2 („Informacje dotyczące szczególnych cech produktu”) (pkt 5 jednolitego dokumentu), skorygowano treść dotyczącą parametrów „likopen” i „jasność barwy”, a parametr „witamina C” zastępuje się parametrem „witamina E (α-tokoferol)”.

- W przypadku typu handlowego „Redondo Liso” [gładki okrągły]:

Właściwość „jasność barwy (L) od 42 do 46,5.” zastępuje się oznaczeniem „jasność barwy (L) \geq 35”.

Tekst „Zawartość witaminy C w pomidorach tego typu: 153–195 mg/100 g świeżej masy” otrzymuje brzmienie „Zawartość witaminy E (α-tokoferolu) w pomidorach tego typu wynosi \geq 0,40 mg na 100 g świeżej masy”.

Tekst „całkowita zawartość likopenu: 21–25,8 mg/100 g suchej masy” otrzymuje brzmienie „całkowita zawartość likopenu wynosi \geq 26 mg na 100 g suchej masy”.

- W przypadku typu handlowego „Tomate Cereza (incluido cóctel)” [pomidor wiśniowy, w tym odmiana koktajlowa]:

właściwość „jasność barwy (L) od 38 do 40.” zastępuje się oznaczeniem „jasność barwy (L) \geq 35”.

Tekst „Zawartość witaminy C w pomidorach tego typu: 62–102 mg/100 g świeżej masy” otrzymuje brzmienie „Zawartość witaminy E (α-tokoferolu) w pomidorach tego typu wynosi \geq 0,30 mg na 100 g świeżej masy”.

Tekst „całkowita zawartość likopenu: 31,6–38,4 mg/100 g suchej masy” otrzymuje brzmienie „całkowita zawartość likopenu wynosi \geq 26 mg na 100 g suchej masy”.

- W przypadku typu handlowego „Asurcado” [żebrowany]:

Właściwość „jasność barwy (L) od 38 do 40.” zastępuje się oznaczeniem „jasność barwy (L) \geq 35”.

Tekst „Zawartość witaminy C w pomidorach tego typu: 130–155 mg/100 g świeżej masy” otrzymuje brzmienie „Zawartość witaminy E (α-tokoferolu) w pomidorach tego typu wynosi \geq 0,31 mg na 100 g świeżej masy”.

Tekst „całkowita zawartość likopenu: 35,4–44 mg/100 g suchej masy” otrzymuje brzmienie „całkowita zawartość likopenu wynosi \geq 26 mg na 100 g suchej masy”.

- W przypadku typu handlowego „Oblongo o Alargado” [podłużny lub wydłużony]:

Właściwość „jasność barwy (L) od 38 do 40.” zastępuje się oznaczeniem „jasność barwy (L) \geq 35”.

Tekst „Zawartość witaminy C w pomidorach tego typu: 142–186 mg/100 g świeżej masy” otrzymuje brzmienie „Zawartość witaminy E (α-tokoferolu) w pomidorach tego typu wynosi \geq 0,31 mg na 100 g świeżej masy”.

Tekst „całkowita zawartość likopenu: 10,8–13,2 mg/100 g suchej masy” otrzymuje brzmienie „całkowita zawartość likopenu wynosi \geq 26 mg na 100 g suchej masy”.

Uzasadnienie:

Pojawiły się poważne problemy dotyczące spełniania przez produkty oznaczone ChOG wymogów określonych w specyfikacji produktu; problemy opisano w przeprowadzonym przez Universidad de Almería badaniu pt. „Nutrient composition and antioxidant activity of eight tomato (*Lycopersicon esculentum*) varieties” opublikowanym w 2009 r. Wymogi te są nadmiernie rygorystyczne: próby są pobierane i analizy prowadzone w optymalnych warunkach, które jest bardzo trudno odtworzyć w kontekście zwykłych praktyk uprawy i wprowadzania do obrotu. Przede wszystkim jest praktycznie niemożliwe, aby w dojrzałych owocach osiągnąć poziomy witaminy C wymagane w specyfikacji produktu w odniesieniu do pomidorów w chwili zbioru, ponieważ poziom witaminy C spada wraz z dojrzewaniem pomidora. Ponadto w specyfikacji określono poziomy likopenu i jasności barwy znacznie powyżej wartości uzyskiwanych zazwyczaj na tym obszarze geograficznym.

W każdym razie skorygowane – zgodnie z wnioskowaną zmianą – poziomy likopenu i jasności barwy będą nadal wyższe niż wartości stwierdzone w pomidorach tych samych odmian poza wyznaczonym obszarem geograficznym, co wykazano poniżej.

Usunięto maksymalne wartości jasności i likopenu określone w specyfikacji wobec braku uzasadnienia stosowania górnych limitów, ponieważ wyższe wartości tych parametrów poprawiają właściwości pomidorów i sprawiają, że konsumenci mają pozytywną opinię o ich jakości i świeżości. Jednocześnie złagodzone wymogi dotyczące obu parametrów z powodów objaśnionych powyżej. Proponowane obniżenie wartości obu parametrów nie pociąga za sobą żadnych istotnych zmian charakterystycznych cech jakościowych ani zmian właściwości organoleptycznych. Jasność pomidorów pochodzących z tego obszaru nieobjętych ChOG mieści się najczęściej w zakresie 25–28; typy handlowe pomidorów objętych ChOG zawsze przekraczają te wartości. Minimalną wartość jasności pomidorów chronionych ChOG ustalono na 35.

Zawartość witaminy C zastąpiono zawartością witaminy E (α - tokoferolu), ponieważ poziom witaminy C w pomidorach bardzo się waha w zależności od etapu dojrzewania. W mniej dojrzałych pomidorach stwierdzono bardzo wysokie poziomy witaminy C, które na końcowych etapach okresu trwałości pomidorów obniżają się do 28 mg na 100 g świeżej masy (Valle i Rodríguez, 2011). Biorąc pod uwagę tę dużą zmienność, uznano, że witamina C nie jest dobrym wskaźnikiem jakości pomidorów z określonego obszaru geograficznego.

Związki tokoferolu wykazują większą stałość w trakcie dojrzewania pomidorów. Odnotowano małe zmiany stężenia tych związków w miarę dojrzewania pomidorów (7,7–11,6 $\mu\text{g/g}$ świeżej masy) (Quadrana i in., 2013).

Co więcej, witamina C i tokoferole są zamienne pod względem ich właściwości przeciwutleniających; od dawna znany jest fakt, że te dwa rodzaje związków wykazują synergiczne i współdziałające efekty przeciwutleniające (Niki i in., 1987). Dlatego tokoferole uznaje się za odpowiednie wskaźniki korzystnych dla zdrowia właściwości pomidorów; mogą one być stosowane zamiast witaminy C; oraz są bardziej skuteczne pod tym względem.

Na zawartość tokoferolu w poszczególnych odmianach pomidora wpływ mają różne czynniki, na przykład zasolenie wody do nawadniania, ilość potasu w roztworze składników odżywczych, dana odmiana genetyczna oraz szczególne warunki środowiskowe (nasłonecznienie, temperatura i wilgotność powietrza) właściwe dla tego obszaru.

Zawartość tokoferoli w pomidorach „Tomate La Cañada” przewyższa poziom średni dla podobnych typów pomidora spoza opisywanego obszaru geograficznego. Odnosi się to w szczególności do α - tokoferolu, który charakteryzuje się aktywnością witaminy E i dlatego z odżywczego punktu widzenia jest najważniejszy ze związków tokoferolu. Synteza tokoferolu i wysoki poziom tokoferolu są również pobudzane przez ciśnienie osmotyczne, wynikające z wysokiej przewodności elektrycznej właściwej.

Średnie wartości α - tokoferolu w pomidorach „Tomate La Cañada” mieszczą się w przedziale 0,56–0,72 mg na 100 g świeżej masy, w zależności od wybranego typu handlowego, podczas gdy w pomidorach nieobjętych ChOG najczęściej notowane wartości wynoszą $\geq 0,14$ mg na 100 g świeżej masy. Dlatego minimalną wartość α - tokoferolu w pomidorach objętych ChOG ustalono na 0,30 mg na 100 g świeżej masy.

Duża jasność barwy wynika ze znacznej jędrności owocu. Należy również wziąć pod uwagę, że wartość tego parametru zależy od dojrzałości; mniej dojrzałe pomidory wykazują wyższe wartości jasności. Do wyjątków natomiast należą pomidory, które zaczęły już zmieniać kolor na czerwony, zawierają dużo likopenu, wykazują wysokie wartości jasności i mają dużo α - tokoferolu.

- 5.4. Podsekcję F.3 specyfikacji produktu – „Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami produktu” – koryguje się, aby odzwierciedlić zastąpienie parametru „witamina C”.

Tekst:

„Czynniki wpływające na jakość i szczególne cechy „Tomate La Cañada” (jasność barwy (L), zawartość likopenu i witaminy C) to woda wykorzystywana do nawadniania oraz gleba będąca źródłem składników odżywczych”

otrzymuje brzmienie:

„Czynniki wpływające na jakość i szczególne cechy „Tomate La Cañada” (jasność barwy (L), zawartość likopenu i zawartość tokoferoli) to woda wykorzystywana do nawadniania i gleba będąca źródłem składników odżywczych”.

Tekst:

- „a) witamina C.

Na wyznaczonym obszarze geograficznym prowadzi się nawadnianie wodą słoną, pozyskiwaną z jednostek hydrogeologicznych [pojęcie administracyjne obejmujące kilka warstw wodonośnych] 06.11 i 06.12 (obie bardzo zasolone), a to powoduje wzrost stężenia witaminy C.

Wyższa przewodność elektryczna właściwa wody do nawadniania, która jest bezpośrednio związana ze stężeniem soli w tej wodzie, zwiększa zawartość witaminy C w pomidorach.

Natężenie światła, które pada na wyznaczonym obszarze geograficznym na krzaki pomidora przed zbiorem, ma także znaczenie dla ilości kwasu askorbinowego (witaminy C) w dojrzałych owocach”.

otrzymuje brzmienie:

„a) *witamina E (α-tokoferol)*

Na zawartość tokoferolu w poszczególnych odmianach pomidora wpływ mają różne czynniki, na przykład zasolenie wody do nawadniania, ilość potasu w roztworze składników odżywczych, dana odmiana genetyczna oraz szczególne warunki środowiskowe (nasłonecznienie, temperatura i wilgotność powietrza) właściwe dla tego obszaru.

Synteza tokoferolu i wysoki poziom tokoferolu są również pobudzane przez ciśnienie osmotyczne, wynikające z wysokiej przewodności elektrycznej właściwej”.

5.5. Z podsekcji B.2 specyfikacji produktu usunięto szczegółowe oznaczenie daty nasadzania różnych odmian pomidorów.

- W przypadku typu handlowego „Redondo Liso” [gładki okrągły]:

„W przypadku długich i krótkich cykli uprawy nasadzanie odbywa się od ostatniego tygodnia sierpnia do pierwszego tygodnia września, a w przypadku krótkich cykli uprawy – wiosną”.

- W przypadku typu handlowego „Tomate Cereza (incluido cóctel)” [pomidor wiśniowy, w tym odmiana koktajlowa]:

„Nasadzanie odbywa się od września”.

- W przypadku typu handlowego „Asurcado” [żebrowany]:

„Nasadzanie odbywa się od września”.

- W przypadku typu handlowego „Oblongo o Alargado” [podłużny lub wydłużony]:

„Nasadzanie odbywa się w połowie lub pod koniec sezonu”.

Uzasadnienie:

Data nasadzania będzie zależeć od pogody w danym roku oraz od zastosowania nowych konstrukcji z nowymi i bardziej wydajnymi systemami wentylacji, co może skutkować wcześniejszym rozpoczęciem cyklu uprawy przy jednoczesnym zachowaniu niezmiennych właściwości pomidorów.

5.6. W sekcji E specyfikacji produktu – „UZYSKIWANIE PRODUKTU” – oraz w podsekcji E.1. „Metody uprawy” z listy norm dotyczących uprawy „Tomate La Cañada” usunięto nieobowiązujące już zarządzenie z dnia 10 października 2007 r. i zastąpiono je obecnie obowiązującym zarządzeniem z dnia 15 grudnia 2015 r. Wpisano też normę UNE-GAP.

Uzasadnienie:

Ponieważ zarządzenie z dnia 10 października 2007 r. zatwierdzające szczegółowy regulamin zintegrowanej produkcji chronionych upraw ogrodnich zostało uchylone zarządzeniem z dnia 15 grudnia 2015 r., odniesienie to zostało zmienione w specyfikacji produktu.

Uwzględniono też dodatkową normę uprawy (UNEGAP). Jest to system certyfikacji dobrych praktyk rolnych opracowanych na podstawie wymogów normy UNE 155000, która została wskazana jako system równoważny przez GLOBALG.A.P. oraz uznana za normę certyfikacji przez hiszpańską jednostkę akredytującą ENAC w marcu 2014 r., czyli po zarejestrowaniu ChOG „Tomate La Cañada” w dniu 9 czerwca 2012 r.

5.7. Zmieniono podsekcję E.2 „Etapy procesu produkcji” w celu uwzględnienia zmiennych w procesie obróbki w zależności od właściwości owoców i polityki optymalizacji zasobów. Usunięto też odniesienie do rozporządzenia Komisji (WE) nr 790/2000 z dnia 14 kwietnia 2000 r.

Tekst:

„Na pomidorach na gałązkach zebranych na polu są cząstki brudu (kurz, kawałki liści itp.) i trzeba je przepuścić przez tunel myjący i suszący. Jest to wykonywane automatycznie przy użyciu maszyn przeznaczonych specjalnie do tego celu, po czym pomidory są przepuszczane przez tunel myjący i suszący”.

otrzymuje brzmienie:

„Jeżeli na pomidorach na gałązkach zebranych na polu są cząstki brudu (kurz, kawałki liści itp.), należy je przepuścić przez tunel myjący i suszący.

Jest to wykonywane automatycznie przy użyciu maszyn przeznaczonych specjalnie do tego celu, po czym pomidory są w razie konieczności przepuszczane przez tunel myjący i suszący”.

Tekst:

„Mniejsze pomidory klasyfikuje się do sprzedaży jako „produkty niedoskonałe”.

otrzymuje brzmienie:

„Mniejsze pomidory wprowadza się do obrotu bez chronionego oznaczenia geograficznego „Tomate La Cañada”.

Tekst:

„Po spakowaniu pomidorów do kartonów lub plastikowych skrzynek gromadzi się palety”.

otrzymuje brzmienie:

„Po spakowaniu pomidorów gromadzi się palety”.

Uzasadnienie:

Celem tej zmiany jest wprowadzenie warunkowości: pomidory nie będą myte, chyba że będzie to konieczne; dzięki temu uniknie się negatywnych skutków dla okresu ich trwałości i nie będzie marnowana woda.

Sprzedaż pomidorów nieobjętych ChOG ma na celu zapobieżenie tworzeniu dużej ilości odpadów w zakładach przetwórstwa pomidorów. Nie określamy też rodzaju opakowania, ponieważ będzie ono zależało od wymogów klienta i nie ma wpływu na jakość i właściwości pomidorów.

Usunięto też odniesienie do rozporządzenia Komisji (WE) nr 790/2000 z dnia 14 kwietnia 2000 r., ponieważ zostało ono uchylone.

- 5.8. Skorygowano przewodność gleby oraz parametry wody w podsekcji F.1.2. „Specyfika obszaru geograficznego: czynniki naturalne” oraz w pkt 5 jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym”.

Tekst:

„Pomidory objęte chronionym oznaczeniem geograficznym muszą być uprawiane na glebach, których przewodność wynosi co najmniej 4,5 dS/m.

Woda do nawadniania stosowana w gospodarstwach, w których prowadzi się uprawę „Tomate La Cañada”, pochodzi wyłącznie z jednostek hydrogeologicznych [pojęcie administracyjne obejmujące kilka warstw wodonośnych] 06.11 i 06.12.

Przewodność elektryczna właściwa wody do nawadniania na obszarze geograficznym wyznaczonym dla pomidora objętego ChOG „Tomate La Cañada” musi wynosić co najmniej 2,5 dS/m”.

otrzymuje brzmienie:

„Pomidory objęte chronionym oznaczeniem geograficznym muszą być uprawiane na glebach, których przewodność wynosi co najmniej 4 dS/m.

Woda do nawadniania stosowana w gospodarstwach, w których prowadzi się uprawę „Tomate La Cañada”, pochodzi z jednostek hydrogeologicznych [pojęcie administracyjne obejmujące kilka warstw wodonośnych] 06.11 i 06.12 oraz z wód opadowych.

Przewodność elektryczna właściwa wody do nawadniania na obszarze geograficznym wyznaczonym dla pomidora objętego ChOG „Tomate La Cañada” musi wynosić co najmniej 2,0 dS/m”.

Uzasadnienie:

Pomidory objęte chronionym oznaczeniem geograficznym muszą być uprawiane na glebach, których przewodność wynosi co najmniej 4,5 dS/m, a pH jest nie niższe niż 8,5. Obecnie, dzięki powszechnemu stosowaniu wód opadowych, przewodność gleby w tym regionie wynosi co najmniej 4 dS/m przez cały cykl uprawy. To powszechne wykorzystanie wód opadowych (w celu zapobiegania nadmiernej eksploatacji warstw wodonośnych na tym obszarze) powoduje, że przewodność wody do nawadniania nieco spada, co z kolei skutkuje spadkiem przewodności gleby. Ta zmiana nie przekłada się na pogorszenie się jakości pomidorów – wartości likopenu i jasności barwy (L*) pozostają wysokie.

Wykorzystanie wód opadowych zostało wdrożone przez modernizację systemów stosowanych w uprawie pomidorów, tj. ulepszenie konstrukcji szklarni polegające na zamianie pierwotnie poziomego (płaskiego) dachu (na którym tworzywo szklane musiało być perforowane, aby nie zawalił się w czasie opadów deszczu) konstrukcją dwuspadową lub wielotunelową. Główną zaletą takich nowych konstrukcji jest to, że wody opadowe mogą być zbierane i odprowadzane do zbiornika nawadniającego w gospodarstwie, a to pozwala zaoszczędzić wodę.

5.9. Wykreśla się sekcję I „WYMOGI PRAWNE”.

Uzasadnienie:

Część tę wykreśla się, ponieważ nie jest ona wymagana w specyfikacji produktu na podstawie przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5.10. Z podsekcji F specyfikacji produktu usuwa się następujące wykresy i tabele:

— Wykres 1: Wartości jasności barwy (L) dla czterech typów handlowych „Tomate La Cañada”.

Wykres 2: Zawartość witaminy C w pomidorach „Tomate La Cañada”.

Wykres 3: Zawartość likopenu w pomidorach „Tomate La Cañada”.

Tabela 1: Analiza roztworu glebowego dla różnych gleb uprawy pomidora.

Tabela 2: Średni skład wody do nawadniania na różnych obszarach.

Uzasadnienie:

Powyższe wykresy i tabele usunięto w celu uproszczenia specyfikacji produktu, jako że odtwarzały one jedynie informacje znajdujące się w tekście w formie graficznej i tabularycznej. Ponadto w zmienionej specyfikacji nie ma już parametru „witamina C”, natomiast zawartość likopenu i jasność barwy, choć nadal obecne, mają inne wartości. Tabele usunięto, ponieważ zawierają analityczne informacje porównawcze dotyczące gleby i wody wykorzystywanej do nawadniania z różnych obszarów geograficznych, a informacje takie bardziej nadają się do opracowania uzasadniającego niż do specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TOMATE LA CAÑADA”

Nr UE: PGI-ES-0664-AM01 – 12. 3.2018

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Tomate La Cañada”

2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Owoc pomidora (*Lycopersicon esculentum* Mill.) typu handlowego „Redondo Liso” [gładki okrągły], „Tomate Cereza” [pomidor wiśniowy], „Asurcado” [żebrowany] oraz „Oblongo o Alargado” [podłużny lub wydłużony].

— ‘Redondo Liso’ [gładki okrągły] ma nasyoną, bardzo ciemną barwę i intensywnie zieloną szypułkę. Dojrzały owoc odznacza się doskonałym wybarwieniem.

Skala barw stosowana do określania stanu owocu mieści się w zakresie 1–13. Zbiór odmiany czerwonych pomidorów „Redondo Liso” następuje, gdy barwa ma wartość 7–10 na skali, natomiast zbiór odmiany zielonych pomidorów „Redondo Liso” następuje, gdy barwa ma wartość 2–3. Jasność barwy (L) tego typu pomidora wynosi ≥ 35 . Pomidory te muszą charakteryzować się wysokim stopniem jednolitości w trakcie całego cyklu, a ich jakość musi pozostać bardzo dobra również w trudniejszych warunkach zimowych. Mają one doskonały smak i dobrze się utrzymują. Mogą mieścić się w kategoriach wielkości „GG”, „G”, „M” lub „MM” (w zakresie 47–102 mm).

Zawartość witaminy E (α -tokoferolu) w pomidorach tego typu wynosi $\geq 0,40$ mg na 100 g świeżej masy.

Całkowita zawartość likopenu w pomidorach tego typu wynosi ≥ 26 mg na 100 g świeżej masy.

— „Tomate Cereza (incluido cóctel)” [pomidor wiśniowy, w tym odmiana koktajlowa] wyróżnia się smakiem, zawartością cukru i odpornością na pęknięcie. Tworzy podłużne gałązki owoców o widocznym podziale.

Pomidory te są okrągłe i wydłużone, a ich barwa jest intensywnie czerwona. Ich zbiór a następnie wprowadzenie do obrotu następuje, gdy barwa ma wartość 10–11 na skali barw. Jasność barwy (L) tego typu pomidora wynosi ≥ 35 . Średnica pomidorów wprowadzanych do obrotu wynosi 20–35 mm.

Zawartość witaminy E w pomidorach tego typu wynosi $\geq 0,30$ mg na 100 g świeżej masy.

Całkowita zawartość likopenu w pomidorach tego typu wynosi ≥ 26 mg na 100 g świeżej masy.

— „Asurcado” [żebrowany] ma jednorodne owoce ciemnej barwy z zarysowanym żebrowaniem i szypułką koloru nasyconej zieleni; wyróżnia się wyśmienitym smakiem.

Kategorie wielkości pomidorów wprowadzanych do obrotu to „G”, „M” lub „MM”, a ich średnica wynosi 47–82 mm. Data nasadzenia zależy od pogody w danym roku, a w momencie zbioru wybrana barwa ma wartość 2–3 na skali barw. Jasność barwy (L) tego typu pomidora wynosi ≥ 35 .

Zawartość witaminy E w pomidorach tego typu wynosi $\geq 0,31$ mg na 100 g świeżej masy.

Całkowita zawartość likopenu w pomidorach tego typu wynosi ≥ 26 mg na 100 g świeżej masy.

— „Oblongo o Alargado” [podłużny lub wydłużony] ma bardzo jednorodne, owalne owoce, wyrównane co do jakości i doskonale w smaku. Od owoców innych typów pomidory te odróżnia mniej kwaskowaty smak oraz to, że rosną one na wielu gałązkach o wachlarzowatym kształcie.

Charakteryzują się bardzo atrakcyjną barwą dojrzałego owocu: bardzo nasyconą czerwienią. Ich zbiór musi mieć miejsce, gdy ich barwa ma wartość 8–9 na skali barw. Jasność barwy (L) tego typu pomidora wynosi ≥ 35 . Do obrotu są wprowadzane pomidory w kategorii wielkości „M” i „MM” (w zakresie 47–67 mm).

Zawartość witaminy E w pomidorach tego typu wynosi $\geq 0,31$ mg na 100 g świeżej masy.

Całkowita zawartość likopenu w pomidorach tego typu wynosi ≥ 26 mg na 100 g świeżej masy.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Szczególnym etapem produkcji jest uprawa pomidora.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każdy rodzaj opakowania, w którym przewozi się pomidory o chronionym oznaczeniu geograficznym, musi być opatrzone etykietami wydanymi przez Radę Regulacyjną o następującym brzmieniu: „Indicación Geográfica Protegida »Tomate La Cañada«”; musi także przedstawiać logo obowiązujące dla tego ChOG – „Tomate La Cañada”.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji pomidorów, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne „Tomate La Cañada”, jest położony w obrębie jednostek hydrogeologicznych [pojęcie administracyjne obejmujące kilka warstw wodonośnych] 06.11 (Campo de Níjar) oraz 06.12 (Andarax-Almería). Obie jednostki składają się z warstw wodonośnych charakteryzujących się zasoleniem, a w ich facjach są przede wszystkim chlorki sodu. Także gleby na polach nawadnianych wodą czerpaną z tych warstw wodonośnych ulegają zasoleniu. Te szczególne cechy wyznaczonego obszaru decydują o wyjątkowym charakterze produktu.

Wyznaczony obszar geograficzny leży w południowo-wschodniej Hiszpanii w prowincji Almería. Od północy jest odgródzony rozległymi pasmami górskimi (Sierra Nevada i Sierra de Los Filabres), dalej na południe otaczają go pasma Sierra Alhamilla i Sierra Cabrera, od zachodu zaś zamyka go pasmo Sierra de Gador. Od południa i wschodu obszar ten jest otoczony Morzem Śródziemnym.

Obszar produkcyjny obejmuje 22 gminy: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondujar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar, Carboneras, Lucainena de la Torres i Sorbas – choć niektóre z nich tylko w części położone są na tym terenie.

5. Związek z obszarem geograficznym

— *Specyfika obszaru geograficznego*

Gleby: płaskie tereny rozciągające się od żyznej równiny wzdłuż rzeki Andarax (Almería) aż po pola Níjar są położone na glebach napływowych. Na pozostałym obszarze, zdominowanym przez piaszkowe wydmy i inne tereny piaszczyste, gleba składa się w 95 % z piasku.

Występują też gleby głębokie, w przeważającej części wykształcone na wapieniach, które charakteryzują się niską żyznością i podlegają intensywnej erozji.

Dwa rodzaje gleb przeważające na tym obszarze to wapienno-solne mady (gleby bardzo zasolone) oraz gleby antropogeniczne, także znacznie zasolone w wyniku akumulacji soli. Tym samym glebę, na której uprawia się „Tomate La Cañada”, można określić jako odpowiadającą definicji gleby słono-sodowej.

Pola uprawne na wyznaczonym obszarze geograficznym cechuje wysoka przewodność elektryczna właściwa, wynikająca z dużej zawartości chloru i sodu wymiennego, spowodowana wysokim poziomem zasolenia większości gleb na tych terenach. Pomidory objęte chronionym oznaczeniem geograficznym muszą być uprawiane na glebach, których przewodność właściwa wynosi co najmniej 4,0 dS/m, a pH jest nie niższe niż 8,5.

Jeśli chodzi o udział sodu wymiennego (ESP), można zaobserwować, że „Tomate La Cañada” uprawia się na glebach odznaczających się wyższymi wartościami ESP (glebach słono-sodowych) niż gleby wykorzystywane do uprawy pomidorów na innych obszarach. Gleby, na których uprawiany jest „Tomate La Cañada,” mają udział sodu wymiennego powyżej 15 %. Na innych terenach uprawnych zawartość ESP jest niższa; w przypadku Poniente Almeriense (zachodnia Almería) wartości ESP są 50 % niższe.

Woda: woda do nawadniania stosowana w gospodarstwach zawiera chlorki sodu i dużo jonów oraz cechuje ją wysoka przewodność elektryczna właściwa. W wodzie stosowanej do nawadniania przeważają jony sodowe, chlorkowe, siarczanowe i wapniowe, przy czym jony Cl⁻ i Na⁺ występują w stężeniu odpowiednio o 40 % i 35 % większym niż to, które stwierdzono w wodzie do nawadniania stosowanej na innych terenach uprawnych.

Woda do nawadniania używana w uprawie „Tomate La Cañada” ma wysoką przewodność elektryczną właściwą – do 70 % większą niż wartości odnotowywane dla wody stosowanej na innych terenach uprawnych. Podobnie współczynnik adsorpcji sodu wody do nawadniania upraw „Tomate La Cañada” jest około czterokrotnie wyższy niż wody stosowanej na innych obszarach, co wyjaśnia zwiększoną liczbę wymiennych jonów sodowych w glebach, na których prowadzona jest uprawa tego pomidora.

Przewodność elektryczna właściwa wody do nawadniania na obszarze geograficznym wyznaczonym dla pomidora objętego ChOG „Tomate La Cañada” musi wynosić co najmniej 2,0 dS/m (taką wodę uznaje się już za dość słoną, co powoduje znaczne obniżenie produkcji rolnej).

Klimat i warunki orograficzne: wyznaczony obszar geograficzny leży w przeważającej części w strefie klimatu klasyfikowanego jako suchy (wskaźnik suchości między 3 a 6) i półpustynny. Jest to zatem najsuchszy region Europy charakteryzujący się brakiem przymrozków i tak niskim poziomem opadów, że można mówić w tym przypadku o suchym środowisku pustynnym.

Suchy klimat tego obszaru charakteryzuje się niewielkimi opadami, średnio od 200 do 400 mm rocznie, wysoką średnią temperaturą roczną od 16,8 do 18,3 °C, a także warunkami atmosferycznymi powodującymi silne parowanie.

Opady deszczu są gwałtowne i występują nieregularnie na przestrzeni miesięcy i lat. Te warunki naturalne, wraz z hydrogeologicznymi właściwościami tego obszaru, są wyjaśnieniem braku wody powierzchniowej, powodującego konieczność ciągłego poboru wód z zasobów podziemnych.

Wysoka średnia temperatura roczna w połączeniu z niewielkimi średnimi rocznymi opadami powoduje silne parowanie terenowe i ograniczone przesączanie wód, co sprawia, że rozpuszczalne sole pozostają w glebie, zwiększając ich przewodność elektryczną właściwą.

Warunki miejscowe także mają znaczenie: obszar ten jest ograniczony od północy rozległymi pasmami górskimi Sierra Nevada i Sierra de Los Filabres, od południa pasmami Sierra Alhamilla i Sierra Cabrera, od zachodu zaś Sierra de Gador, które odgradzają ten obszar od wpływów klimatycznych z północy oraz od zachodnich i północnych wiatrów. Istotne jest także jego usytuowanie nad Morzem Śródziemnym, oblewającym ten obszar od południa i wschodu.

O wyjątkowych warunkach cieplnych tego okręgu decyduje jego położenie od zawietrznej strony przemieszczających się z północy mas powietrza, w połączeniu z szerokością geograficzną, na której leży, oraz wpływem Morza Śródziemnego. Średnia roczna względna wilgotność powietrza wynosi ok. 73 % i pozostaje na mniej więcej stałym poziomie przez cały rok, nie zawsze ulegając kondensacji. Oznacza to, że na tym obszarze bardzo rzadko występują mgliste dni.

Natężenie promieniowania słonecznego netto: średnia roczna liczba godzin nasłonecznienia na wyznaczonym obszarze geograficznym jest znaczna (3 040), podczas gdy zachmurzenie jest najmniejsze w całej Hiszpanii – jest tu średnio 35 pochmurnych dni w roku. Średnie roczne natężenie promieniowania w szklarniach wynosi 137,58 W/m².

— *Specyfika produktu:*

Jasność barwy (L) pomidorów:

Stosowane w badaniu przyrządy pomiarowe wykorzystują wymiary „L”, „a” i „b” do symulacji prostokątnej trójwymiarowej przestrzeni barw Huntera, na podstawie teorii barw przeciwstawnych. W tej przestrzeni „Tomate La Cañada” wykazuje wartość L (jasności) przekraczającą 35. Zakres skali barw, przy jakim są zbierane pomidory poszczególnych typów handlowych:

„Redondo Liso” [gładki okrągły]: zbiór przy wartościach 7–10 na skali barw.

„Cereza” [wiśniowy]: zbiór przy wartościach 10–11 na skali barw.

„Asurcado” [żebrowany]: zbiór przy wartościach 2–3 na skali barw.

„Oblongo” [podłużny]: zbiór przy wartościach 8–9 na skali barw.

Zawartość likopenu:

zawartość likopenu w czterech typach pomidorów uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym wynosi ≥ 26 mg na 100 g suchej masy i jest znacznie większa niż wartość podawana w literaturze fachowej dla tych samych typów handlowych pomidora uprawianych na innych obszarach produkcyjnych.

Zawartość witaminy E (α -tokoferolu):

zawartość witaminy E w typach pomidorów uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym jest znacznie większa niż wartość podawana w literaturze fachowej dla tych samych typów handlowych pomidora uprawianych na innych obszarach produkcyjnych.

„Redondo Liso” [gładki okrągły]: $\geq 0,40$ mg na 100 g świeżej masy.

„Cereza” [wiśniowy]: $\geq 0,30$ mg lub więcej na 100 g świeżej masy.

„Asurcado” [żebrowany]: $\geq 0,31$ mg lub więcej na 100 g świeżej masy.

„Oblongo” [podłużny]: $\geq 0,31$ mg na 100 g świeżej masy.

— *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami produktu.*

Czynniki wpływające na jakość i szczególne cechy „Tomate La Cañada” (jasność barwy, zawartość witaminy C i zawartość likopenu) to woda wykorzystywana do nawadniania, gleba będąca źródłem składników odżywczych (słono-sodowe gleby nawadniane wodą słoną) oraz szczególne warunki środowiskowe właściwe dla tego obszaru (nasłonecznienie, temperatura i wilgotność powietrza).

a) *witamina E (α -tokoferol)*

Na zawartość tokoferolu w poszczególnych odmianach pomidora wpływ mają różne czynniki: zasolenie wody do nawadniania, ilość potasu w roztworze składników odżywczych, dana odmiana genetyczna oraz szczególne warunki środowiskowe (nasłonecznienie, temperatura i wilgotność powietrza) właściwe dla tego obszaru.

Synteza tokoferolu i wysoki poziom tokoferolu są również pobudzane przez ciśnienie osmotyczne, wynikające z wysokiej przewodności elektrycznej właściwej.

b) *likopen*

Nawadnianie wodą słoną zwiększa zawartość likopenu. Wyższa przewodność elektryczna właściwa wody do nawadniania, która jest bezpośrednio związana ze stężeniem soli w tej wodzie, zwiększa zawartość likopenu w opisywanych czterech typach handlowych pomidora. Temperatury 18–26 °C sprzyjają syntezie likopenu (i ogólnie karotenoidów). Średnia temperatura 18 °C panująca na wyznaczonym obszarze geograficznym ułatwia syntezę likopenu, zwiększając tym samym jego zawartość w pomidorach „Tomate La Cañada”.

Syntezę i wysoki poziom likopenu w „Tomate La Cañada” powoduje także ciśnienie osmotyczne, wynikające z wysokiej przewodności elektrycznej właściwej zasolonych gleb, na których uprawiany jest ten pomidor.

c) *jasność barwy (L) pomidorów*

Wartości L w przestrzeni barw „L”, „a” i „b” Huntera wynikają z natężenia promieniowania słonecznego, temperatury, wykorzystania wody słonej i uprawy na zasolonych glebach.

Nawadnianie z użyciem wody słonej i uprawa na glebach słonych zwiększa wartość L owoców.

Do zwiększenia przewodności elektrycznej właściwej przyczyniają się w największym stopniu jony chlorkowe (Cl⁻) w tym samym stężeniu, a także, w mniejszym stopniu, jony wapniowe (Ca²⁺) i sodowe (Na⁺). To wyjaśnia większą przewodność elektryczną właściwą gleb, na których uprawia się „Tomate La Cañada”, jako że na innych obszarach stężenia Cl⁻ i Na⁺ są znacznie niższe.

Wysokie natężenie promieniowania słonecznego i nasłonecznienie przez 8–16 godzin w pogodne dni to warunki niezbędne, by krzak pomidora mógł się dobrze rozwinąć i wytworzyć owoc o jednolitej barwie. Wysoki poziom natężenia promieniowania słonecznego sprzyja kwitnieniu, użyźnieniu gleby i rozwojowi wegetatywnemu rośliny dzięki większemu przyswajaniu przez nią wody i składników odżywczych, a zatem zwiększeniu produktywności krzaków.

Dzięki temu, że pomidory „Tomate La Cañada” są uprawiane w części Europy, która cieszy się największą liczbą godzin słonecznych, pomidory uprawiane na wyznaczonym obszarze geograficznym uzyskują swoją najbardziej pożądaną barwę w zimie.

Na wiosnę i w lecie korzysta się ze szklarni, aby chronić owoce przed nadmiarem światła. Aby mogła zajść fotosynteza, chloroplasty, które reagują bezpośrednio na energię słoneczną, układają się prostopadle do promieni świetlnych.

Gdy światło jest bardzo mocne (na wiosnę i w lecie), korzystanie ze szklarni zapobiega układaniu się chloroplastów w taki sposób, by promieniowanie padało na nie pod kątem ukośnym, co zmniejszałoby otrzymywaną przez nie ilość światła i miałoby negatywny wpływ na barwę i dojrzewanie owocu.

Dobrze znany jest także wpływ temperatury na barwę: średnie temperatury na wyznaczonym obszarze geograficznym (16,8–18,3 °C) sprzyjają produkcji lepiej wybarwionych pomidorów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełen tekst specyfikacji produktu jest dostępny pod następującym linkiem:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Tomate_modificado.pdf

lub na stronie głównej Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Produkcji Zwierzęcej, Rybołówstwa i Zrównoważonego Rozwoju (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), pod następującą ścieżką dostępu: „Áreas de actividad”/„Industrias y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de calidad”/„Frutas y Hortalizas”; specyfikacje znajdują się pod nazwą danego znaku jakości.

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89

(2019/C 431/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZMIANĘ DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

„RATAFIA DE CHAMPAGNE”

Nr UE: PGI-FR-02062-AM01 – 5.7.2018

Język zmiany: francuski

Pośrednik

Państwo (państwa) członkowskie: Francja

Nazwisko, nazwa pośrednika: Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (Ministerstwo Rolnictwa i Żywności)

Adres: Direction Générale de la Performance Économique et Environnementale des Entreprises
Service du développement des filières et de l'emploi
Sous-direction des filières agroalimentaires
Bureau du vin et des autres boissons
3 Rue Barbet de Jouy
75349 Paris Cedex 07 SP
FRANCE

Telefon: +33 149554955

E-mail: liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

Przedmiotowe oznaczenie geograficzne

Ratafia de Champagne

Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- chroniona nazwa
- inne: metoda produkcji i przepisy szczególne dotyczące etykietowania

Zmiana

Zmiana specyfikacji produktu, która pociąga za sobą zmianę głównych elementów specyfikacji

Wyjaśnienie zmiany

1. Zastąpienie nazwy „Ratafia de Champagne” nazwą „Ratafia champenois”

Przy okazji przekazania Komisji Europejskiej dokumentacji technicznej OG zgodnie z art. 20 rozporządzenia nr 110/2008 producenci wyrazili życzenie, aby nazwę OG zmienić na „Ratafia champenois” w celu przekazania konsumentom jasnej informacji na temat związku między tym napojem spirytusowym a regionem uprawy winorośli, jakim jest Szampania, tak by nazwę „Champagne” można było stosować wyłącznie w odniesieniu do ChNP „Champagne”. Słowo „Champagne” zostało bowiem stopniowo zastrzeżone dla win musujących. Wina niemusujące produkowane na obszarze geograficznym, które w przeszłości nazywano „vins natures de Champagne” (naturalne wina z Szampanii), w 1974 r. objęto nazwą pochodzenia, a ostatnio zarejestrowano jako ChNP „Coteaux champenois”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

Nazwę „Ratafia de Champagne” zastąpiono nazwą „Ratafia champenois” we wszystkich odpowiednich miejscach dokumentacji technicznej. Zmianę tę zatwierdzono na szczeblu krajowym rozporządzeniem z dnia 22 stycznia 2015 r. zmienionym w dniu 12 lutego 2015 r., ale wymaga ona zatwierdzenia na szczeblu Unii Europejskiej.

2. Metoda produkcji

W pkt 2 części „Surowiec” dotyczącym stosowanych alkoholi dodaje się następującą część zdania: „[...] z winogron, które można stosować do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChNP »Champagne«”.

Celem tego doprecyzowania jest dostosowanie tej części do ppkt 2 „Czynnik ludzki” w punkcie „Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego istotne z punktu widzenia omawianego związku”, w którym stwierdza się, że do produkcji „Ratafia champenois” stosuje się alkohol pochodzenia winnego otrzymywany, zgodnie z lokalnymi praktykami, z winogron przeznaczonych do produkcji wina objętego nazwą „Champagne”.

3. Przepisy szczególne dotyczące etykietowania

Zmiana nazwy powoduje, że informacje o stosowaniu dodatkowej wzmianki „Ratafia Champenois” w punkcie dokumentacji technicznej odnoszącym się do zasad etykietowania są już nieaktualne, w związku z czym informacje te usuwa się z dokumentacji.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„RATAFIA CHAMPENOIS”

Nr UE: PGI-FR-02062-AM01 – 5.7.2018

1. Nazwa

„Ratafia champenois”

2. Kategoria napoju spirytusowego

Kategoria 32: likier

3. Opis napoju spirytusowego

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne

„Ratafia champenois” ma kolor od słomkowożółtego do bursztynowego. Charakteryzuje się aromatami owocowymi i mineralnymi. Zachowuje równowagę między słodyczą a kwasowością.

Wydłużone leżakowanie w drewnie „Ratafia champenois” poprawia przenikanie się alkoholu i moszczu. Aromatyczna złożoność tego likieru rozwija się wraz z pojawieniem się nut suszonych owoców, orzechów (orzechy włoskie, prażone migdały), lukrecji i cynamonu.

W momencie sprzedaży konsumentowi likier ten posiada następujące właściwości:

- objętościowa zawartość alkoholu wynosi 16–22 %,
- minimalna zawartość cukru, wyrażona jako cukier inwertowany, wynosi 110 gramów na litr,
- kwasowość miareczkowa poniżej 10 gramów na litr (wyrażona jako H₂SO₄),
- poziom dwutlenku siarki poniżej 80 miligramów na litr.

Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)

Likier „Ratafia champenois” uzyskuje się w wyniku aromatyzowania alkoholu pochodzenia winnego moszczem z winogron, które można wykorzystać do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChNP „Champagne”. Produkt wprowadza się do obrotu po upływie minimalnego okresu dojrzewania w kadzi lub beczkach wynoszącego 10 miesięcy lub po upływie minimalnego okresu leżakowania w drewnie wynoszącego 3 lata w przypadku produktów opatrzonych wzmianką dotyczącą leżakowania.

Stosowane odmiany winorośli, zachowanie integralności winogron od momentu zbioru, delikatne i stopniowe tłoczenie bezpośrednio po zebraniu całych kiści oraz niska wydajność ekstrakcji soków pozwalają uzyskać moszcz charakteryzujący się świeżością oraz mineralnym i owocowym charakterem.

Nuty te wzmacnia się przez dodanie alkoholu, przy czym tracą one na intensywności podczas dojrzewania w kadzi. W stosownych przypadkach zyskują one większą złożoność aromatyczną w miarę leżakowania produktu w drewnie.

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek

Produkcja winogron przeznaczonych do wytwarzania moszczu i alkoholu, produkcja moszczu i alkoholu, wytwarzanie i dojrzewanie oraz, w stosownych przypadkach, leżakowanie „Ratafia champenois” odbywają się na terytoriach określonych w art. V ustawy z dnia 22 lipca 1927 r. o kontrolowanej nazwie pochodzenia „Champagne” uchylającym i zastępującym art. 17 ustawy z dnia 6 maja 1919 r., z zastrzeżeniem następujących przepisów:

- w okręgu Vitry-le-François (departament Marne) wyznaczone do produkcji działki zatwierdził właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) na posiedzeniu w dniach 7–8 listopada 1990 r., a ich plany zdeponowano w odpowiednich urzędach gmin,
- w następujących gminach w departamencie Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt wyznaczone do produkcji działki zatwierdził właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) na posiedzeniach w dniach 23 czerwca 1994 r., 8 września 1994 r. i 19 maja 1995 r., a ich plany zdeponowano w odpowiednich urzędach gmin,
- w następujących gminach w departamencie Aube: Marcilly-le-Hayer i La Villeneuve-au-Châtelot zgodnie z decyzją właściwego krajowego komitetu Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) na posiedzeniu w dniu 10 września 1997 r. nie wyznaczono żadnej działki,
- w następujących gminach w departamencie Aube: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin i Saint-Léger-sous-Brienne oraz w następujących gminach w departamencie Marne: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger i Villiers-aux-Corneilles zgodnie z decyzjami właściwego krajowego komitetu Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) na posiedzeniach w dniach 23–24 czerwca 1994 r., 7–8 września 1994 r., 18–19 maja 1995 r. i 6–7 września 1995 r. nie wyznaczono żadnej działki,
- w gminie Fontaine-sur-Aÿ w departamencie Marne wyznaczone do produkcji działki zatwierdził właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) na posiedzeniu w dniach 9–10 września 1999 r., a ich plany zdeponowano w odpowiednim urzędzie gminy,
- w następujących gminach w departamencie Marne: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves i Broussy-le-Petit zgodnie z decyzją właściwego krajowego komitetu Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) na posiedzeniu w dniach 5–6 września 2001 r. nie wyznaczono żadnej działki.

5. Metoda produkcji napoju spirytusowego

Surowiec

1. Właściwości moszczu

Moszcz przeznaczony do produkcji „Ratafia champenois” wytwarza się z winogron, które można stosować do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChNP „Champagne”.

Moszcz ten otrzymuje się w ilości maksymalnie 2 666 litrów przefiltrowanego moszczu z 4 000 kilogramów wykorzystanych winogron.

Zabrania się przeprowadzania jakichkolwiek zabiegów wzbogacania moszczu.

2. Właściwości stosowanych alkoholi

Do produkcji „Ratafia champenois” można stosować, samodzielnie lub łącznie, okowitę z wina gronowego, okowitę z wyłoków, destylat z wina lub destylat winny wytwarzane z winogron, które można stosować do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChNP „Champagne”.

Aby nie zamaskować pierwotnych aromatów moszczu winogronowego, okowita z wyłoków nie może stanowić więcej niż 20 % całkowitej objętościowej zawartości alkoholu czystego w alkoholach stosowanych w procesie produkcji.

Produkcja

Produkcja musi się odbyć w ciągu 20 dni od daty tłoczenia winogron wchodzących w skład wykorzystanego moszczu.

Leżakowanie

Po wyprodukowaniu likiery dojrzewają przez co najmniej 10 miesięcy przed pakowaniem. Dojrzewanie odbywa się w kadziach lub beczkach.

Zabrania się stosowania zrębków.

Podczas tego etapu zezwala się na dodawanie alkoholu posiadającego powyższe właściwości w celu dostosowania rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu.

Likiery, których dotyczy wniosek o objęcie oznaczeniem geograficznym „Ratafia champenois”, opatrzone wzmianką dotyczącą leżakowania, leżakują w dębowych beczkach o pojemności do 10 hektolitrów przez co najmniej 3 lata od daty ich umieszczenia w tych beczkach.

Okres ten może uwzględniać etap dojrzewania, jeżeli dojrzewanie odbywa się w dębowych beczkach o pojemności do 10 hektolitrów.

Określone powyżej okresy minimalne przebiegają bez przerw, z wyjątkiem zabiegów koniecznych do wytworzenia produktów.

Czynności końcowe

Stosowanie karmelu dopuszcza się wyłącznie w celu dostosowania koloru.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym pochodzenia

Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym

„Ratafia champenois” ma kolor od słomkowożółtego do bursztynowego. Charakteryzuje się aromatami owocowymi i mineralnymi. Zachowuje równowagę między słodyczą a kwasowością.

Wydłużone leżakowanie w drewnie „Ratafia champenois” poprawia przenikanie się alkoholu i moszczu. Aromatyczna złożoność tego likieru rozwija się wraz z pojawieniem się nut suszonych owoców, orzechów (orzechy włoskie, prażone migdały), lukrecji i cynamonu.

Szczególne informacje dotyczące obszaru geograficznego lub pochodzenia istotne z punktu widzenia omawianego związku

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny odpowiadający obszarowi geograficznemu nazwy pochodzenia „Champagne” znajduje się w północno-wschodniej Francji i obejmuje terytorium gmin w departamentach Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne i Seine-et-Marne.

W jego krajobrazie dominują winnice rozciągające się na wzgórzach położonych na trzech dużych strukturach geomorfologicznych: Côte d'Ile-de-France, Côte de Champagne i Côte des Bar, głównie kredowych, najlepiej o ekspozycji wschodniej i południowej.

Winnice znajdują się pod wpływem dwojakiego rodzaju klimatu:

- oceanicznego, dzięki któremu woda dostarczana jest w stałych ilościach przy nieznacznych różnicach temperatur między poszczególnymi porami roku,
- kontynentalnego, który odpowiada za niekiedy niszczycielskie przymrozki i nasłonecznienie sprzyjające dojrzewaniu winogron w okresie letnim.

Czynnik ludzki

Produkcja „Ratafia champenois” odbywała się początkowo w gospodarstwach domowych. Likier ten wytwarza się w czasie zbiorów z soku ze świeżych winogron. Mieszanie alkoholu z moszczem winogronowym pozwala na jego aromatyzowanie przy jednoczesnym zachowaniu pierwotnych aromatów winogron. Od połowy XX wieku kilku znaczących handlarzy winem zaczęło pracować nad doskonaleniem jakości, co doprowadziło do obecnej postaci produktu. Obecnie produkcją „Ratafia champenois” zajmują się z jednej strony producenci wina, a z drugiej strony spółdzielnie lub handlarze winem.

Likier „Ratafia champenois” wytwarza się z soku z winogron, które można stosować do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChNP „Champagne”, należących głównie do trzech odmian z Szampanii: chardonnay B, pinot noir N i meunier N. Jakość soku zachowuje się dzięki zbieraniu całych kiści i delikatnemu tłoczeniu w ilości maksymalnie 2 666

litrów z 4 000 kg winogron. Sok otrzymuje się przy użyciu pras służących do uzyskiwania moszczu przeznaczonych do produkcji wyłącznie win musujących. Mieszanie tego soku z alkoholem produkowanym z winogron, które można stosować do wytwarzania produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Champagne”, pozwala zachować pierwotne aromaty szampańskich odmian winorośli.

Związek przyczynowy

„Ratafia champenois” zawdzięcza swoje główne właściwości surowcowi uzyskiwanemu z winogron przeznaczonych do wytwarzania produktu objętego ChNP „Champagne” oraz lokalnym umiejętnościom w zakresie przetwarzania winogron i produkcji likieru. Związek likieru „Ratafia champenois” z obszarem geograficznym opiera się na:

szczególnej jakości zbiorów uzyskiwanych w Szampanii:

oryginalność winnic w Szampanii wynika z ich położenia na północy. Warunki glebowo-klimatyczne obszaru geograficznego doprowadziły do wypracowania bardzo szczególnego sposobu prowadzenia winnicy, co znajduje odzwierciedlenie w szczególności w wyborze trzech głównych odmian winorośli, którymi są: chardonnay B, pinot noir N i meunier N. Odmiany te – w połączeniu z warunkami panującymi na tym obszarze – zapewniają surowiec o naturalnej kwasowości, która nadaje likierowi „Ratafia champenois” elegancję, mineralny charakter i subtelność,

— ostrożności podczas przetwarzania winogron:

lokalne praktyki zbierania i tłoczenia winogron są ukierunkowane na produkcję wina musującego. W tym celu zgodnie z warunkami wytwarzania produktu objętego nazwą pochodzenia „Champagne” zbiera się całe kiście, a ich transport odbywa się w perforowanych skrzyniach, aby uniknąć psucia się winogron lub ich przebarwienia. Chociaż znaczna część winogron to odmiany o czarnej skórce, stosowana w Szampanii technika tłoczenia umożliwia uzyskanie „białego” moszczu wykorzystywanego do produkcji „Ratafia champenois”. Barwa tego likieru – od słomkowożółtej do bursztynowej – jest wynikiem stosowanych odmian winorośli i leżakowania produktu. Ponadto zbiór całych kiści i technika delikatnego tłoczenia pozwalają zachować owocowe i mineralne aromaty charakterystyczne dla „Ratafia champenois”,

— opanowaniu procesu aromatyzowania:

produkcja „Ratafia champenois” polega na mieszanii alkoholu pochodzenia winnego z moszczem winogronowym w celu nadania mu aromatu. Czynność tę przeprowadza się krótko po tłoczeniu, aby zachować świeżość moszczu. Ponadto ogranicza się proporcję okowity z wytlóków, aby nie maskować pierwotnych, owocowych aromatów. Jakość produktu końcowego zależy od opanowania tego etapu.

Umiejętności producentów i mistrzów winiarskich pomagają zapewnić, aby alkohol wykorzystywany w procesie *mutage* i moszcz były dobrze połączone, a likier „Ratafia champenois” wykształcił pełną złożoność aromatyczną zawdzięczaną surowcowi, którą w stosownych przypadkach dopełniają aromaty uzyskiwane w procesie leżakowania.

7. Wnioskodawca

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises
Villa Bissinger
15 rue Jeanson
51160 Aÿ
Francja

8. Przepisy szczególnie dotyczące etykietowania

Prezentacja

W celu zachowania istotnych cech likieru pakuje się go w szklane butelki.

Wyklucza się pakowanie w szklane butelki typowe dla win musujących oraz używanie zamknięcia w kształcie grzybka, wykonanego z korka lub innych materiałów dopuszczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi, utrzymywanego w miejscu poprzez klamrę i przykrytego, jeżeli to konieczne, przez kapsel.

Zasady ogólne

Nazwę oznaczenia geograficznego „Ratafia champenois” zapisuje się na każdej etykietce produktu czcionką w tym samym rozmiarze, kolorze i tego samego kroju.

Żadnego z określeń wchodzących w skład oznaczenia geograficznego „Ratafia champenois” nie można stosować oddzielnie – muszą one zawsze tworzyć niepodzielną całość.

Na etykiecie likieru objętego oznaczeniem geograficznym „Ratafia champenois” nie można podkreślać ani podawać pochodzenia winogron i moszczu.

Wzmianki dotyczące leżakowania

Oznaczenie geograficzne „Ratafia champenois” można uzupełniać następującymi wzmiankami dotyczącymi okresu leżakowania wyłącznie zgodnie z poniższymi warunkami:

- wzmianką „Vieux” w przypadku likierów dojrzewających przez co najmniej 3 lata od daty umieszczenia w drewnianych beczkach,
- wzmianką „Très vieux” w przypadku likierów dojrzewających przez co najmniej 8 lat od daty umieszczenia w drewnianych beczkach.

Wzmianki te zapisuje się na etykiecie likieru czcionką, której rozmiar nie może przekraczać połowy rozmiaru czcionki zastosowanej do zapisu nazwy oznaczenia geograficznego.

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 431/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PODPIWEK KUJAWSKI”

Nr UE: PGI-PL-02212 – 19.7.2017

ChNP () **CHOG (X)**

1. Nazwa lub nazwy

„Podpiwek kujawski”

2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Podpiwek kujawski” to gazowany, fermentowany, słodzony, bezalkoholowy napój zbożowy o ciemnobrązowej barwie, którego głównymi składnikami są: prażone ziarna jęczmienia i zmielony korzeń cykorii oraz chmiel aromatyczny. „Podpiwek kujawski” jest wprowadzany do obrotu w dwóch formach: gotowego napoju gazowanego oraz mieszanki suszu służącej do przygotowywania napoju w warunkach domowych.

„Podpiwek kujawski” nie zawiera konserwantów chemicznych, dodatków aromatycznych (aromatów naturalnych, aromatów identycznych z naturalnymi, syntetycznych aromatów), barwników (barwników naturalnych, barwników identycznych z naturalnymi).

Właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne gotowego napoju:

— zawartość ekstraktu ogólnego – od 8 do 12 % (m/m) (dopuszczalne odchylenia $\pm 1,0$),

— zawartość cukru – nie więcej niż 50 g/l,

— zawartość alkoholu etylowego –0,5 % (dopuszczalne odchylenia od -0,1 do +0,5),

— smak – orzeźwiający, wyrazisty jest aromat kawy zbożowej i drożdży. Lekko słodkawy z nutą goryczy, lekko kwaskowy,

— barwa ciemnobrązowa.

Surowcami do wytworzenia gotowego napoju są: mieszanka suszu, woda, drożdże, cukier oraz przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Zawartość kwasów w g/jednostkę ekstraktu - nie mniej niż 0,015.

„Podpiwek kujawski” – skład mieszanki suszu:

— prażone ziarna jęczmienia –89,92 % mieszanki (dopuszczalne odchylenia ± 2 %),

— prażony zmielony korzeń cykorii –9,93 % mieszanki (dopuszczalne odchylenia ± 2 %),

— kwas cytrynowy 0,15 % (dopuszczalne odchylenia $\pm 0,05$ %).

Do opakowania dołączone są suszone szyszki chmielu aromatycznego (pakowane osobno) – 5 % wagi mieszanki.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Gotową mieszankę, zgodnie z recepturą umieszczoną na opakowaniu, łączy się z wodą, cukrem i drożdżami. Proporcje dodatków na 200 g mieszanki wynoszą odpowiednio: 10 l wody, 500 g cukru, 5 g świeżych drożdży piekarniczych lub piwowskich (dopuszczalne są suche drożdże w odpowiednich proporcjach).

Właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne mieszanki suszu:

- zawartość wody – nie więcej niż 12 %,
- konsystencja sypka, drobnoziarnista, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców. Stopień rozdrobnienia dopuszczalny od drobnego (przesiew przez sito o wymiarze oczek kwadratowych 1,5 mm) do dużego (pełne prażone ziarno jęczmienia, cykorii prażona gryś lub płatek 3-5 mm),
- barwa brązowa do ciemnobrązowej, dopuszczalne cząstki o barwie jaśniejszej lub ciemniejszej,
- smak gorzkawy z charakterystycznym posmakiem kawy zbożowej.

W „podpiwku kujawskim” (mieszanka suszu oraz gotowy napój) dopuszczalne jest stosowanie regulatora kwasowości – kwas cytrynowy oraz przeciwutleniacza – kwas askorbinowy.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Mieszanka suszu – na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

- prażenie ziaren jęczmienia i mielonego korzenia cykorii,
- przygotowywanie mieszanki suszu zgodnie z proporcjami określonymi w pkt 3.2.

Gotowy napój – na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

- prażenie ziaren jęczmienia i mielonego korzenia cykorii,
- przygotowywanie mieszanki suszu zgodnie z proporcjami określonymi w pkt 3.2,
- gotowanie mieszanki zbożowej z dodatkiem prażonego korzenia cykorii (brzeczki),
- dodawanie i gotowanie chmielu aromatycznego w szyszkach,
- dodawanie cukru,
- studzenie,
- cedzenie,
- dodawanie drożdży i fermentacja,
- butelkowanie,
- pasteryzacja lub inna forma inaktywacji drożdży.

Fermentacja ma miejsce w butelce i jest zakończona pasteryzacją lub inną formą inaktywacji drożdży, która wstrzymuje ich pracę i pozwala utrzymać niski poziom alkoholu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa „Podpiwek kujawski” w formie gotowego napoju jest wprowadzany do obrotu w butelkach z ciemnego szkła. „Podpiwek kujawski” w formie mieszanki suszu jest wprowadzany do obrotu w paczkach.*

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Województwo kujawsko-pomorskie w granicach administracyjnych.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika „podpiwka kujawskiego” opiera się na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu, które są związane z pochodzeniem geograficznym produktu.

Dogodne warunki glebowe i klimatyczne do uprawy jęczmienia oraz cykorii spowodowały, że surowce te występują w dużej ilości na obszarze województwa kujawsko-pomorskiego. Z uwagi na dużą dostępność surowców służących do wytwarzania „podpiwka kujawskiego” oraz umiejętności ludzkie lokalnych producentów ukształtowała się na tym obszarze unikalna metoda wytwarzania napoju na bazie prażonego jęczmienia oraz korzenia cykorii. To na tym obszarze, dzięki wiedzy i umiejętności lokalnych producentów, opracowano odpowiednie proporcje składników, stopień wyprażenia jęczmienia i korzenia cykorii oraz odpowiednie warunki w zakresie temperatury i długości fermentacji, które gwarantują wysoką jakość i specyficzne cechy „podpiwka kujawskiego”.

5.1. Mieszanka suszu

Historia wytwarzania „podpiwka kujawskiego” sięga 1816 r., kiedy bracia Bohmowie założyli fabrykę na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. To właśnie w tej fabryce stworzono mieszankę jęczmienia i cykorii z dodatkiem chmielu (mieszanka suszu) wraz z recepturą, na podstawie której konsumenci sporządzali napój orzeźwiający w domach, który wpisał się na stałe w historię tego regionu. Gotowy napój otrzymany zgodnie z recepturą producenta, nie był zwykłym podpiwkiem (cieńkuszem) w rozumieniu surowca browarnego (słodu jęczmiennego), ale napojem zbożowym produkowanym z palonych ziaren jęczmienia z dodatkiem prażonego korzenia cykorii i chmielu.

Mieszanka suszu służąca do przygotowania napoju orzeźwiającego w warunkach domowych była sprzedawana pod nazwą „podpiwek”. W okresie przed II wojną światową ten ciemnobrazowy napój cieszył się dużą popularnością o czym świadczą nieuczciwe działania konkurencji, polegające na podrabianiu oryginalnej paczki z mieszanką suszu oraz recepturą wytwarzania tego napoju. W roku 1938 z uwagi na naśladownictwo konkurencji, Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm et Co. i Gleba S.A. we Włocławku, zgłosiły i uzyskały ochronę patentową na „podpiwek”. Nazwa „podpiwek” mogła być stosowana tylko i wyłącznie do mieszanki suszu opisanej w pkt 3.2. Patent był aktualizowany ostatni raz w 1969 roku. Kolejna spółka posiadająca prawa do receptury, nie przedłużyła ochrony patentowej na nazwę „podpiwek”, ale dołożyła imiesłów „kujawski”.

5.2. Gotowy napój

Historia powstania „podpiwka kujawskiego” w formie gotowego napoju jest nierozdzielnie związana z historią powstania mieszanki suszu stosowanej do jego produkcji oraz z umiejętnościami producentów w zakresie przeprowadzenia fermentacji. Pierwsze testy fermentacji napoju, który zwano później „podpiwkiem kujawskim”, pochodzą z Księgi analiz Zjednoczonych Fabryk Cykorii Ferd. Bohm et Co. i Gleba we Włocławku z 1938 roku. Początkowo napój miał być gotowy po trzech dniach od momentu przyrządzenia. W związku z tym, że produkt okazał się być najchętniej spożywany w czasie żniw, kiedy w województwie kujawsko-pomorskim panowały najwyższe temperatury, recepturę zmodyfikowano i zasugerowano konsumentom, żeby jeden dzień trzymać napój w ciepłym miejscu, a kolejne dwa dni w chłodniejszym. Napój był gotowy do spożycia czwartego dnia.

Zwykły „podpiwek” to rodzaj napoju, który jest produktem ubocznym przy produkcji piwa i jest wytwarzany ze słodu jęczmiennego (napój słodowy), dosładzany i sztucznie wzbogacany dwutlenkiem węgla. Jedynie „podpiwek kujawski”, w odróżnieniu od innych „podpiwków”, jest napojem fermentowanym na bazie kawy zbożowej. Pozostałe napoje o nazwie „podpiwek” dzielą się na dwie kategorie: napoje słodzone gazowane oraz napoje słodowe. „Podpiwek kujawski” powstaje w wyniku fermentacji alkoholowej, dzięki której w stosunku do napojów gazowanych o tej nazwie posiada ok. trzykrotnie mniej cukru. W końcowym napoju fermentowanym pozostaje nie więcej niż 50 g cukru na 1 litr, co daje mniejszą ilość niż w przypadku napoju słodzonego gazowanego, który zawiera średnio 100 g/l. W „podpiwku kujawskim”, w trakcie fermentacji drożdże przerabiają cukier na alkohol wytwarzając przy tym gaz, dzięki czemu „podpiwek kujawski” nie jest sztucznie wzbogacany dwutlenkiem węgla tak jak inne napoje gazowane o nazwie „podpiwek”. Kolejnymi różnicami pomiędzy podobnymi napojami jest brak konserwantów chemicznych w celu wydłużenia terminu przydatności oraz dodatków aromatycznych i barwników, których nie dodaje się z uwagi na intensywny smak, barwę i aromat, uzyskanych tradycyjną metodą produkcji.

O renomie, jaką obecnie cieszy się „podpiwek kujawski” wśród konsumentów, świadczy jego obecność na targach krajowych i lokalnych imprezach promujących wyroby tradycyjne i regionalne, a także zdobyte nagrody i wyróżnienia na krajowych konkursach m.in. w 2009 r. „podpiwek kujawski” zdobył I nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, który jest organizowany cyklicznie przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w celu promocji tradycyjnych produktów w danym regionie. Szczególne walory „podpiwka kujawskiego” doceniła również organizacja Slow Food Polska, która w 2011 r., objęła go swoją rekomendacją. Renomę „podpiwka kujawskiego” potwierdzają liczne artykuły w prasie lokalnej, Internecie oraz nagrody. Największa liczba artykułów w prasie na temat „podpiwka kujawskiego” pochodzi z okresu, kiedy zaczęto organizować konkursy kulinarne mające na celu promowanie tradycyjnej lokalnej żywności. Również w 2011 r. „podpiwek kujawski”, podczas największego w kraju Festiwalu Smaku w Grucznie, zdobył nagrody w trzech kategoriach (I nagroda w kategorii napoje, I nagroda

Artystów i Dziennikarzy oraz Grand Prix Festiwalu). W tym samym roku podczas międzynarodowych targów Polagra Food w Poznaniu, „podpiwek kujawski” otrzymał najwyższe oznaczenie przyznawane produktom tradycyjnym – nagrodę „Perła”. Jest to okres w którym obserwowana jest największa obecność „podpiwka kujawskiego” w prasie, na blogach i portalach kulinarnych oraz w radiu i telewizji. Informacje na temat tego napoju często pojawiają się w artykułach prasowych opisujących żywność charakterystyczną dla Kujaw i Pomorza, co jest dowodem na to, że ma on duże znaczenie i jest ceniony przez lokalną społeczność.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 431/17)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER”

Nr UE: PDO-ES-02288 – 9.2.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Denominación Geográfica Protegida „Kaki Ribera del Xúquer”

Plaça del País Valencià, 7. – 46250 Alcudia (Valencia), España

Tel. +34 962997702

E-mail: d.o.kaki@kakifruit.com

Organ regulacyjny ChNP „Kaki Ribera del Xúquer” posiada uzasadniony interes w przeprowadzeniu postępowania dotyczącego zmiany specyfikacji produktu, biorąc pod uwagę, że jest to jednostka certyfikująca właściwa dla przedmiotowej ChNP, zatwierdzona zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065. Składa się on z producentów hurmy pochodzących z wyznaczonego obszaru, a ponadto prowadzi działania związane z promocją i dystrybucją owocu.

2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

Związek

Etykietowanie

Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

1. Pierwsza zmiana polega na rozszerzeniu obszaru geograficznego w taki sposób, aby obejmował on następujące gminy: Picassent, Alcàsser, Cotes, Xàtiva, La Llosa de Ranes, Rotglà i Corberà, Llocnou d'En Fenollet, Bartzeta, Genovés, Benigànim, Quatretonda, Llutxent oraz La Pobla del Duc.

Od chwili wszczęcia postępowania dotyczącego rejestracji nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” w 1998 r. przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności Generalitat Valenciana oraz późniejszej publikacji tej ChNP w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* w 2002 r. nastąpił dynamiczny rozwój uprawy hurmy na wyznaczonym obszarze geograficznym w obrębie prowincji Valencia. Wielkość produkcji wzrosła z poziomu zaledwie 4 000 ton w 1997 r. do poziomu ponad 200 000 ton w ostatnim roku gospodarczym, tj. 2015 r., co miało istotne konsekwencje gospodarcze i społeczne.

W 1998 r., tj. w roku powołania organu regulacyjnego, uprawę hurmy prowadzono na ograniczonym obszarze regionu la Ribera, gdzie produkcja odbywała się wyłącznie w pięciu gminach. Na przestrzeni lat uprawa ta znacząco się jednak rozwinęła i rozprzestrzeniła na całym obszarze regionu la Ribera oraz w gminach sąsiadujących z tym regionem.

Zgodnie z dostępnymi oficjalnymi danymi począwszy od 2002 r. powierzchnia uprawy hurmy w prowincji Valencia wzrosła z nieco ponad 1 900 ha do ponad 14 659 ha w 2015 r. Chociaż produkcja jest skoncentrowana przede wszystkim w gminach regionu la Ribera, obszar produkcji rozciągnął się jednak na gminy sąsiadujące z tym regionem, które posiadają takie same cechy glebowo-klimatyczne jak obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia.

Wprowadzenie uprawy hurmy do wyżej wymienionych gmin miało miejsce ponad dziesięć lat temu i zakończyło się sukcesem, ponieważ na przedmiotowym obszarze roślina przyjęła się w równym stopniu co w gminach już objętych ChNP, a uzyskane w ten sposób owoce posiadają takie same właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne.

Wnosi się zatem o rozszerzenie obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia w taki sposób, aby odpowiadała on rozwojowi oraz dostosowaniu uprawy hurmy w niektórych gminach, przez wzgląd na jakość przedmiotowej uprawy oraz w celu zapewnienia, by hurmy produkowane we wspomnianych gminach posiadały takie same właściwości jak hurmy produkowane na obszarach już objętych chronioną nazwą pochodzenia. Rozszerzenie to mogłoby prowadzić do zwiększenia produkcji obecnie objętej ChNP o maksymalnie 20 %.

Warunki klimatyczne panujące w gminach, o których włączenie do wyznaczonego obszaru się wnioskuje, są podobne do tych panujących w gminach obecnie objętych chronioną nazwą pochodzenia, a produkowane tam hurmy są takie same jak hurmy, które już objęto ChNP. Ponadto do wykazu gmin, które mają zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia, dodaje się gminę Cotes: w wyniku pomyłki nie zawarto jej w wykazie w chwili sporządzania pierwotnej specyfikacji produktu, mimo że jest ona jedną z gmin wchodzących w skład powiatu Ribera Alta i jest otoczona gminami uwzględnionymi w pierwotnym wykazie w pierwszej specyfikacji produktu.

Dodatkowo, również w punkcie dotyczącym obszaru geograficznego, usuwa się następujące zdanie: „Na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia powierzchnia przeznaczona pod uprawę wynosi około 2 300 ha, z czego zarejestrowano blisko 1 800 ha”.

Punkt ten powinien zawierać wyłącznie informacje o gminach objętych nazwą pochodzenia. Liczba hektarów przeznaczonych pod uprawę – niezależnie od tego, czy zostały one zarejestrowane przez jednostkę certyfikującą – jest zmienna i nie powinna zatem figurować w specyfikacji produktu.

2. Druga zmiana polega na wprowadzeniu wyjaśnień w punkcie dotyczącym opisu produktu. Ścisłej mówiąc, zdanie: „Przy wysyłce hurmy muszą być z kielichem i szypułką” otrzymuje brzmienie: „Przy wysyłce hurmy muszą być z kielichem oraz z szypułką lub bez niej”.

W pkt 2 specyfikacji produktu pod tytułem „Opis produktu” określono, że hurmy należy wysyłać „z kielichem i szypułką”. W pkt 5 tej samej specyfikacji produktu pod tytułem „Metoda produkcji” wskazano jednak, że „w trakcie zbiorów ucina się szypułkę w taki sposób, aby kielich pozostał przytwierdzony do owocu”, przy czym identyczne sformułowanie figuruje w opublikowanym jednolitym dokumencie. Może to prowadzić do nieścisłości, ponieważ z jednej strony stwierdza się konieczność pozostawienia szypułki, a z drugiej strony konieczność jej obcięcia.

W związku z powyższym – w celu uniknięcia błędnych interpretacji – w pkt 2 specyfikacji produktu pod tytułem „Opis produktu” zapis „z kielichem i szypułką” otrzymuje brzmienie „z kielichem oraz z szypułką lub bez niej”, co odzwierciedla fakt, że w trakcie zbiorów szypułkę można obciąć w większym lub mniejszym zakresie, przy czym szypułka nigdy nie może wystawać ponad kielich, aby nie przebić pozostałych owoców znajdujących się w skrzyniach na zbiory. Chociaż zaleca się całkowite usunięcie szypułki w celu uniknięcia uszkodzenia pozostałych owoców w trakcie zbiorów, należy zauważyć, że część szypułki znajduje się poniżej wierzchniej części hurmy ze względu na wklęsłość, która występuje w zagłębieniu kielicha w stosunku do wierzchniej części owocu.

- Trzecia zmiana polega na usunięciu z opisu produktu zdania: „Przy wysyłce hurmy muszą być wolne od obcego zapachu lub smaku”.

Informacja, o której usunięcie się wnosi, dotyczy cechy, która w rzeczywistości rzadko występuje w przypadku tego rodzaju owoców, ponieważ „obcy zapach” może wynikać wyłącznie z procesu gnicia lub z łatwo wykrywalnych zmian fizjologicznych, które to problemy uwzględniono już w normach jakości. Jeżeli chodzi o wyrażenie „obcy smak”, wiąże się ono z założeniem, że należałoby przeprowadzać testy degustacyjne, co byłoby pozbawione sensu, biorąc pod uwagę, że – również w tym przypadku – „obcy smak” może wynikać wyłącznie ze zmian na owocach związanych z chorobami lub wadami fizjologicznymi, łatwo wykrywalnych gołym okiem.

Cechy zapewniające jakość produktu poddaje się już ocenie w trakcie kontroli przeprowadzanych zarówno przez jednostkę certyfikującą, jak i podmioty gospodarcze. Usunięcie przedmiotowego zapisu powinno prowadzić do uniknięcia niejasności dotyczących inspekcji kontrolnych i związanych z certyfikacją produktu.

- Czwarta zmiana polega na dodaniu następującego zapisu: „a także cechy akceptowalne w przypadku owoców niespełniających normy”. Ścisłej mówiąc, powyższe zdanie dodaje się dwukrotnie w punkcie dotyczącym opisu produktu, w części poświęconej niedoskonałościom, jakie może wykazywać produkt.

Oprócz czynników analitycznych opis produktu uwzględni opisowe właściwości produktu obejmujące między innymi dopuszczalne niedoskonałości, które mogą wystąpić na powierzchni owocu. W opisie tym określono maksymalny rozmiar niedoskonałości estetycznych, zarówno o kształcie okrągłym, jak i prostokątnym. Istnieją jednak różne rodzaje niedoskonałości (zarówno tych o kształcie okrągłym, jak i tych o kształcie prostokątnym), a każdemu z tych rodzajów odpowiadają inne limity. Bardziej szczegółową formę tej klasyfikacji zawarto w księdze jakości ChNP „Kaki Ribera del Xúquer”.

W normach jakości owoców i warzyw określono szereg kategorii (ekstra, I, II itd.). Dla każdej kategorii dopuszcza się pewną (ograniczoną) liczbę owoców, które nie spełniają określonych parametrów. Takie owoce określa się mianem „owoców niespełniających normy”.

Zmiana polega na wprowadzeniu marginesu tolerancji w odniesieniu do owoców niespełniających normy. Doprecyzowanie to służy określeniu w specyfikacji produktu limitów dotyczących niedoskonałości, które mogą wystąpić na powierzchni owocu, i odsyła do księgi jakości nazwy pochodzenia, w której określono różne niedoskonałości, jakimi mogą cechować się owoce, a także dopuszczalne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości. Wspomniane normy jakości oraz istniejące wzory norm jakości odnoszą się do owoców niespełniających normy, to znaczy owoców, które nie mieszczą się w wyznaczonych limitach i w odniesieniu do których w opracowanych przez organ regulacyjny normach jakości również przewidziano limity.

Proponuje się dodanie zapisu: „a także cechy akceptowalne w przypadku owoców niespełniających normy” w celu uniknięcia arbitralnych interpretacji dotyczących tej kwestii oraz w celu jasnego określenia dopuszczalnych wartości procentowych w normach jakości. Ponadto brak precyzji w specyfikacji produktu mógłby prowadzić do błędnych interpretacji dotyczących procesu kontroli i certyfikacji, ponieważ przedmiotowa kwestia nie była poruszona w specyfikacji produktu, lecz jedynie w normach jakości jednostki certyfikującej, w związku z czym za stosowne uznano uspołnienie tych dwóch dokumentów.

- Piąta zmiana dotyczy punktu „Metoda produkcji” i polega na aktualizacji dat zbiorów hurm.

Uprzednio w punkcie tym widniał zapis: „Zbiory odbywają się między końcem września a początkiem listopada”. Zgodnie z nowym brzmieniem „Zbiory odbywają się zwykle od końca września i mogą się przedłużyć do końca grudnia lub do początku stycznia”.

Od czasu pierwszej rejestracji ChNP zmiana warunków klimatycznych oraz rozwój technik zarządzania uprawą doprowadziły do przedłużenia okresu zbiorów hurmy. Od kilku lat powszechną praktyką jest wydłużenie roku gospodarczego w przypadku uprawy hurmy do końca grudnia, a nawet do początku stycznia, i zmiana ta powinna znaleźć odzwierciedlenie w specyfikacji produktu.

6. Szósta zmiana dotyczy punktu poświęconego związkowi, a w szczególności podpunktu dotyczącego czynników środowiskowych nadających obszarowi objętemu chronioną nazwą pochodzenia szczególny charakter.

Ścisłej mówiąc, usuwa się zdanie: „Ribera del Xúquer jest regionem przyrodniczym w prowincji Valencia otoczonym szeroką doliną czwartorzędową i równiną zalewową, przez którą przepływają rzeki Xúquer i Magro” i zastępuje się je zdaniem: „Ribera del Xúquer jest rozległym obszarem obejmującym zarówno gminy w powiecie Ribera Alta, jak i gminy w powiecie Ribera Baixa, a także gminy sąsiadujące, przez które przepływają rzeka Xúquer i jej dopływy. Położony w prowincji Valencia przedmiotowy obszar otoczony jest szeroką doliną czwartorzędową lub równiną aluwialną, przez którą przepływają rzeki Xúquer i Magro”.

W ramach pierwszej zmiany proponuje się dodanie do specyfikacji produktu szeregu gmin. Punkt specyfikacji produktu dotyczący związku poświęcony jest czynnikom naturalnym oraz opisowi obszaru geograficznego ChNP. Z logicznego punktu widzenia punkt dotyczący związku powinien odzwierciedlać rozszerzenie strefy objętej chronioną nazwą pochodzenia, w związku z czym opis obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia otrzymuje nowe brzmienie, tak aby odpowiadał on nowemu obszarowi, o którym mowa we wniosku i który obejmuje te nowe gminy.

JEDNOLITY DOKUMENT

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER”

Nr UE: PDO-ES-02288 – 9.2.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Kaki Ribera del Xúquer”

2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Owoc hurmy (*Diospyros kaki*), odmiany „hurma wschodnia”, przeznaczony do spożycia w stanie świeżym. Owocem jest jagoda, która powstaje zwykle w wyniku partenokarprii; z uwagi na brak zapylenia owoc ten nie zawiera nasion.

Właściwości owocu: owoc, barwy żółtopomarańczowej w momencie zbioru, staje się następnie jaskrawoczerwony w stanie dojrzałym. Skórka półprzylegająca ma średnią grubość. Miąższ jest zwarty, koloru czerwonego o pomarańczowym odcieniu w momencie zbioru, a następnie jaskrawoczerwonego w stanie dojrzałym. Hurma ma cierpki smak, który na etapie dojrzałości staje się słodki; jest to owoc o kształcie zaokrąglonym w przekroju poprzecznym i lekko wydłużonym w przekroju podłużnym.

Przy wysyłce hurmy muszą być:

- całe,
- z kielichem oraz z szypułką lub bez niej,
- zdrowe (owoce, których miąższ jest uszkodzony lub zepsuty, zostają wykluczone),
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- wolne od nienormalnej wilgoci zewnętrznej.

Hurmy objęte chronioną nazwą pochodzenia muszą mieć minimalną średnicę 61 mm.

Miąższ owoców nie może być uszkodzony, natomiast nieznaczne niedoskonałości skórki niewpływające na stan ogólny produktu, jego jakość, przechowywanie i wygląd w opakowaniu są dopuszczalne w następujących granicach:

- maksymalna łączna powierzchnia wynosząca 1 cm² w przypadku niedoskonałości estetycznych (niemających żadnego wpływu na miąższ owocu) o kształcie podłużnym lub prostokątnym. Maksymalna dopuszczalna tolerancja wynosi 2 cm² i w żadnym przypadku nie przekracza 20 % owocu. W obydwu przypadkach w normach jakości chronionej nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” określa się różne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości, a także cechy akceptowalne w przypadku owoców niespełniających normy;
- powierzchnia odpowiadająca kołu o średnicy maksymalnie 1,5 cm w przypadku niedoskonałości estetycznych (niemających żadnego wpływu na miąższ owocu) o kształcie okrągłym. Maksymalna dopuszczalna tolerancja wynosi 2,5 cm i w żadnym przypadku nie przekracza 20 % owocu. W obydwu przypadkach w normach jakości nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” określa się różne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości, a także cechy akceptowalne w przypadku owoców niespełniających normy.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji powinny odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykiety handlowe każdego podmiotu mogą być sprawdzane przez jednostkę certyfikującą w celu zapewnienia prawidłowego używania nomenklatury i logo chronionej nazwy pochodzenia. Etykiety te obowiązkowo noszą oznaczenie „chroniona nazwa pochodzenia »Kaki Ribera del Xúquer«».

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Strefa produkcji obejmuje grunty posiadające właściwości wymagane do celów tej uprawy, znajdujące się w następujących gminach: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, Alcàsser, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Bartxeta, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benigànim, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cotes, Cullera, L'Ènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Genovés, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Lloc Nou d'en Fenollet, La Llosa de Ranes, Llutxent, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla del Duc, La Pobla Llarga, Picassent, Polinyà de Xúquer, Quatretonda, Rafelguaraf, Real de Montroy, Riola, Rotglà i Corberà, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón y Xàtiva, które należą do prowincji Valencia we Wspólnocie Autonomicznej Walencji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Zarys historyczny

Hurma jest drzewem owocowym z rodziny hebankowatych, pochodzącym z Chin, gdzie początki jego uprawy sięgają VIII wieku. W drugiej połowie XIX wieku uprawa hurmy zostaje wprowadzona do Europy Zachodniej i pojawia się w Hiszpanii w latach 70. XIX wieku. Obecnie produkcja krajowa jest zasadniczo zlokalizowana we wspólnocie Walencji, w której znajduje się obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” skupiający 50 % całkowitej produkcji.

Hurma odmiany „hurma wschodnia” pojawiła się samorzutnie w wyniku wysiewu nasion na granicy działki w gminie Carlet. Następnie, około 1960 r., pierwsza jednorodna plantacja została zaszczerpiona w gminie Alcúdia, stając się zapowiedzią szybkiego rozwoju tej odmiany w regionie.

Środowisko naturalne

Ribera del Xúquer jest obszarem obejmującym gminy położone nad brzegiem rzeki Xúquer i jej dopływów w prowincji Valencia, należące do powiatów Ribera Alta i Ribera Baixa, a także gminy sąsiadujące, przez które przepływają rzeka Xúquer i jej dopływy. Położony w prowincji Valencia przedmiotowy obszar otoczony jest szeroką doliną czwartorzędową lub równiną aluwialną, przez którą przepływają rzeki Xúquer i Magro.

Znaczna część gruntów uprawnych znajduje się na równinie aluwialnej rzek Júcar i Magro o bardzo bogatych i żwawych glebach. Są to gleby aluwialne powstałe z akumulacji materiałów nanoszonych przez rzekę Júcar i jej dopływy, które spływają z masywów górskich. Ponadto w dolnej części łagodnych stoków doliny występują gleby koluwalne o barwie różowej, elastyczne i szczególnie dobrze nadające się do intensywnego gospodarowania.

Na przedmiotowym obszarze panuje klimat łagodny, a średnia temperatura roczna wynosi 17 °C, z kolei średnia temperatura w styczniu wynosi 9–10 °C, a w sierpniu 24–25 °C. Zachmurzenie jest niewielkie, a średnie roczne opady nie przekraczają 400–500 mm. Ponadto otaczające wzgórza chronią uprawy przed mrozem, w szczególności w dolinach dopływów.

5.2. Specyfika produktu

Odmiana „hurma wschodnia” jest odmianą autochtoniczną, będącą wynikiem mutacji spontanicznej innej odmiany lokalnej, dlatego jest doskonale dostosowana do regionu Ribera del Xúquer, w którym uprawa ta jest prowadzona w sposób optymalny.

Hurmy uprawiane w strefie objętej chronioną nazwą pochodzenia wykazują wyższy stosunek wysokości do średnicy, a spiczastość ich kształtu jest wyraźniejsza. Owoc „Kaki Ribera del Xúquer” wyróżnia się spiczastym kształtem, bardziej wydłużonym niż zwykle, dlatego jego stosunek wysokości do średnicy jest wyższy, co sprawia, że owoce uzyskane w strefie objętej chronioną nazwą pochodzenia mają charakterystyczny kształt, któremu towarzyszy większy średni rozmiar, niż ma to miejsce w innych strefach produkcji, co wynika z łagodnego klimatu i braku skrajnych temperatur na tym obszarze.

Owoc „Kaki Ribera del Xúquer” ma również charakterystyczny intensywnie czerwony kolor i słodki smak w stanie dojrzałym, który uzyskuje we wcześniejszym stadium dzięki warunkom panującym na tym obszarze; owoce można również zbierać przed uzyskaniem przez nie dojrzałości, a technika eliminacji cierpkości pozwala na wprowadzanie ich do obrotu, gdy ich miąższ jest zwarty i bardzo słodki oraz cechuje się smakiem typowym dla hurm produkowanych w regionie Ribera del Xúquer.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Przyjmuje się, że region Ribera del Xúquer jest kolebką hurmy odmiany „hurma wschodnia”, ponieważ w regionie tym odmiana ta pojawiła się w wyniku mutacji spontanicznej; obecnie na dobre zadomowiła się w regionie i na rynku.

Szczególne warunki glebowo-klimatyczne występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym znajdują odzwierciedlenie we właściwościach hurmy.

Połączenie łagodnego klimatu uwarunkowanego bliskością Morza Śródziemnego i uprawnych gruntów koluwalnych, będących wynikiem obecności rzek Xúquer i Magro otaczających region, nadaje „Kaki Ribera del Xúquer” główne cechy wyróżniające, a mianowicie wyraźniejszy spiczasty kształt, który przekłada się na wyższy stosunek wysokości do średnicy, większy rozmiar i szczególną barwę w stanie dojrzałym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.agricultura.gva.es/modificacion_pc_kakiriberadelxuquer

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 431/18)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„TOMME DES PYRENEES”

Nr UE: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Association „LES FROMAGERS PYRÉNÉENS”

Siedziba statutowa

Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques

124 Boulevard Tourasse

64 000 Pau

FRANCE

Siedziba administracyjna

2 avenue Daniel Brisebois

Auzeville, B.P. 82256

31 322 Castanet-Tolosan Cedex

FRANCE

Tel. +33 561754282 Faks + 33 561754280 E-mail: contact@frc2a.fr

Skład grupy: grupa składa się z producentów mleka, przetwórców i dojrzewalni. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

Związek

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Etykietowanie

Inne: grupa składająca wniosek, organ kontrolny

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Punkt „Opis produktu”

Surowce

Do rodzajów mleka wykorzystywanego do produkcji „Tomme des Pyrénées” dodaje się surowe mleko krowie oraz pasteryzowane lub surowe mleko owcze i kozie, ponieważ dawne praktyki produkcji serów typu *tomme* na wyznaczonym obszarze geograficznym nie ograniczają się jedynie do pasteryzowanego mleka krowiego. Chociaż inne rodzaje mleka niż pasteryzowane mleko krowie (surowe lub poddane obróbce cieplnej mleko owcze, kozie lub mieszane) wykorzystuje się w szczególności w ramach produkcji w gospodarstwach, która, chociaż cieszy się długoletnią tradycją, miała niewielu przedstawicieli w grupie podczas rejestracji ChOG, obecnie ChOG objęte są jedynie sery typu *tomme* z pasteryzowanego mleka krowiego. Mleko owcze stosuje się wyłącznie w mieszance, ponieważ stosowanie mleka owczego w mieszance stanowi praktykę stosowaną na całym obszarze, w przeciwieństwie do czystego mleka owczego, którego stosowanie ograniczone jest do części obszaru.

Specyfika produktu „Tomme des Pyrénées”, przedstawiona w punkcie „Związek z obszarem geograficznym”, a mianowicie:

- półtwarda masa o sprężystej, rozpluwającej się w ustach i aksamitnej konsystencji, której aromaty nabierają intensywności w miarę dojrzewania,
- kształt, charakteryzujący się stosunkiem wysokości do średnicy wynoszącym zawsze od 2 do 3, co zapewnia, niezależnie od masy sera, stały ubytek (utrata wilgotności) i jednorodny kolor masy,

jest charakterystyczna dla wszystkich serów wytwarzanych z pasteryzowanego lub surowego mleka krowiego, owczego w mieszance i koziego.

Właściwości fizyczne

W celu lepszego scharakteryzowania produktu dodaje się, że „Tomme des Pyrénées” jest serem półtwardym i niegotowanym zgodnie z praktykami stosowanymi przez producentów. Ze streszczenia usuwa się sformułowanie „masa półpraszowana”, ponieważ jest ono niedostatecznie precyzyjne.

Sformułowanie „Kształt walcowaty: średnica 210–240 mm; wysokość 80–110 mm; masa netto 3,5–4,5 kg” otrzymuje brzmienie: „Ma walcowaty, regularny kształt, przy czym jego strony wierzchnia i spodnia są płaskie, równoległe i mają zaokrąglone brzegi. Stosunek średnicy do wysokości tego sera wynosi od 2 do 3. Jego masa wynosi od co najmniej 400 gramów do maksymalnie 5,5 kilograma”.

Zmiana ta wynika z wprowadzenia serów typu *tomme* produkowanych z mleka mieszanego i koziego, które to sery mają zróżnicowane rozmiary. Uwzględnia ona również rzemieślnicze praktyki produkcyjne lub praktyki produkcyjne stosowane w gospodarstwach, w ramach których ser produkuje się w różnorodnych rozmiarach. Ponadto przetwórcy – zapewniając możliwość wprowadzania do obrotu „Tomme des Pyrénées” w całości dzięki wprowadzeniu rozmiaru o masie co najmniej 400 g – chcą umożliwić konsumentowi zakup całego sera typu *tomme*.

Określono również kształt „Tomme des Pyrénées”, aby produkt miał ten sam wygląd niezależnie od jego rozmiaru: ma on walcowaty, regularny kształt, przy czym jego strony wierzchnia i spodnia są płaskie, równoległe i mają zaokrąglone brzegi. Określenie stosunku średnicy do wysokości wynoszącego od 2 do 3 umożliwia zagwarantowanie tego samego kształtu sera niezależnie od jego masy.

Właściwości chemiczne

Stosunek „tłuszczu do masy suchej: co najmniej 50 g na 100 g sera po osuszeniu” zastępuje się minimalną zawartością tłuszczu: „24 gramy tłuszczu na 100 gramów produktu końcowego”. Celem tej zmiany jest:

- zmiana sposobu wyrażenia przedmiotowego stosunku w celu lepszego zrozumienia przez konsumenta. Zmiana ta ma na celu dostosowanie opisu produktu do obowiązujących przepisów krajowych dotyczących etykietowania serów (dekret nr 2007-628 z dnia 27 kwietnia 2007 r. w sprawie serów i produktów z sera). W związku z tym minimalną zawartość tłuszczu wyraża się w odniesieniu do produktu końcowego, a nie w odniesieniu do sera po osuszeniu,

- uwzględnienie najmniejszej zawartości tłuszczu w serze kozim. Z łącznej lektury następujących dwóch przepisów w obowiązującej specyfikacji produktu: „Zawartość tłuszczu w masie suchej: co najmniej 50 g na 100 g sera po osuszeniu” i „53 gramy suchej masy na 100 gramów produktu” wynika bowiem, że minimalny poziom tłuszczu w produkcie końcowym wynosi 26,5 grama. Poziom ten obniża się zatem z 26,5 grama do 24 gramów.

Usuwa się zawartość chlorku sodu („1,5–2 %”), aby uwzględnić różne praktyki rzemieślników i rolników na całym obszarze geograficznym.

Właściwości organoleptyczne

Następujący akapit:

„Kryteria te ustala się na podstawie następujących elementów:

- zawartości i wyglądu zewnętrznego;
- koloru i konsystencji masy;
- smaku.

Szereg odpowiednich deskryptorów pozwala określić typowy profil sensoryczny

- produktów z czarną skórką;
- produktów ze złocistą skórką;
- produktów wstępnie pakowanych”

otrzymuje brzmienie:

„Skórka:

skórka ma kolor pomarańczowy z dodatkiem co najmniej kolorów białego, żółtego lub szarego i jest gładka, jednak dopuszcza się pewną chropowatość.

Ser „Tomme des Pyrénées” wyprodukowany z mleka poddanego obróbce cieplnej może mieć czarną lub złocistą powłokę.

Masa:

- kolor jednolity i równomierny, od białego przez kolor kości słoniowej do żółtego;
- konsystencja: sprężysta, rozplywająca się w ustach, aksamitna i jednorodna, zazwyczaj z równomiernie rozmieszczonymi dziurkami o nieregularnym kształcie i rozmiarze; w miarę dojrzewania masa staje się twardsza;
- smak: ewoluuje od aromatów świeżej serwatki do bardziej wyrazistych aromatów bez nadmiernej goryczy, w zależności od czasu dojrzewania i rodzaju użytego mleka”.

Oprócz zwiększenia precyzji prezentacji celem tej zmiany jest usunięcie z kryteriów organoleptycznych odniesienia do „zawartości”, które jest nieodpowiednie w przypadku sera „Tomme des Pyrénées” z „czarną skórką”, którego minimalny okres dojrzewania wynosi 21 dni. Konsystencja staje się bowiem coraz bardziej zwarta w miarę dojrzewania, a możliwość stosowania innych rodzajów mleka niż mleko krowie powoduje występowanie drobnych różnic w składzie chemicznym określonych w metodzie produkcji oraz kształtowanie się smaków, które mogą się różnić w zależności od zastosowanych proporcji wykorzystanego mleka. Przepisy dotyczące metody produkcji pozwalają zapewnić produkcję serów o podobnych właściwościach.

Sery objęte ChOG „Tomme des Pyrénées” zachowują bowiem wspólne właściwości. Można je scharakteryzować za pomocą poniższych deskryptorów:

- konsystencja, aromaty: półtwarda, niegotowana masa o sprężystej, rozplywającej się w ustach i aksamitnej konsystencji, której aromaty nabierają intensywności w miarę dojrzewania,
- kształt: stosunek wysokości do średnicy wynosi zawsze od 2 do 3, co zapewnia, niezależnie od masy sera, stały ubytek (utrata wilgotności) i jednorodny kolor masy.

Prezentacja przy sprzedaży

W związku z wprowadzeniem małych rozmiarów sera „Tomme des Pyrénées” dodaje się, że „»Tomme des Pyrénées« można wprowadzać do obrotu w całości”. Powyższy sposób wprowadzania do obrotu uzupełnia sprzedaż w kawałkach lub w opakowaniu wstępnym.

5.2. **Punkt „Obszar geograficzny”**

Wymieniono gminy w departamentach, które częściowo należą do obszaru: Aude (11), Haute-Garonne (31), Pyrénées Orientales (66).

Mapę zawartą w obowiązującej specyfikacji produktu zastąpiono dokładniejszą mapą.

Obszar geograficzny obejmuje nowe gminy masywu Pirenejów, znajdujące się w departamentach Aude, Haute-Garonne i Pyrénées-Orientales.

Celem tej zmiany jest uzupełnienie obszaru geograficznego poprzez uwzględnienie wschodniej części Pirenejów. Produkcja serów typu *tomme*, których szczególne właściwości są zbliżone do właściwości serów „Tomme des Pyrénées”, odgrywa istotną rolę w tej części Pirenejów. W ten sposób obszar geograficzny obejmie całą francuską stronę łańcucha, odzwierciedlając dawne i obecne praktyki produkcyjne.

5.3. **Punkt „Dowód pochodzenia”**

Elementy związane z identyfikowalnością, ograniczone do prowadzenia codziennych zapisów dotyczących wejścia i wyjścia zebranego mleka i wytworzonych produktów, opatrzonych datą i wymienionych w porządku chronologicznym, zastępuje się następującymi elementami:

- wprowadza się sposoby identyfikacji podmiotów, które zamierzają uczestniczyć w produkcji mleka, wytwarzaniu i dojrzewaniu sera,
- system identyfikowalności pozwala zagwarantować konsumentom, że produkt „Tomme des Pyrénées” posiada właściwości potwierdzone ChOG. Identyfikowalność polega na przechowywaniu informacji niezbędnych i wystarczających, aby poznać pochodzenie i skład produktu na wszystkich etapach jego produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Pochodzenie jest gwarantowane poprzez identyfikację produktów oraz system identyfikowalności w obie strony łańcucha produkcji,
- opisany system umożliwia, za pomocą tabeli, dokonanie podsumowania wymaganych dokumentów i zapisów oraz co najmniej oczekiwanych informacji na każdym etapie cyklu życia produktu (pochodzenie paszy, produkcja mleka, odbiór, przyjęcie mleka przez zakład serowarski, produkcja, transport do miejsca, w którym odbywa się dojrzewanie, dojrzewanie, transport do miejsca, w którym odbywa się krojenie lub pakowanie). Dokumenty te pozostają do wglądu inspektorów przeprowadzających kontrole.

Takie nowe sformułowanie zapewnia lepszą identyfikowalność produktu.

5.4. **Punkt „Metoda produkcji”**

Produkcja mleka – żywienie zwierząt

Opis metody produkcji uzupełnia się następującymi zapisami dotyczącymi żywienia stad mlecznych:

„Dawka pokarmowa składa się z pasz zielonych i dodatków. Pasze zielone zawierają trawę, zboża i ich produkty pochodne w postaci suchej lub mokrej oraz odwodnione produkty roślinne. W skali roku 70 % pasz pochodzi z obszaru geograficznego.

Żywienie zwierząt, których mleko jest przeznaczone do przetworzenia na ser z mleka surowego i mleka poddanego obróbce cieplnej, musi odbywać się zgodnie z następującymi kryteriami: co najmniej 25 % suchej masy w ramach rocznej dawki paszowej stanowi zielonka skarmiana na pastwisku, suszona lub zadawana, pochodząca z obszaru geograficznego, przy czym wypas trwa co najmniej 91 dni w roku.

Dodatki, które można stosować, obejmują: pasze treściwe (zboża, makuchy, związki azotu), serwatkę, pasze złożone z produktów pochodzenia roślinnego, składniki mineralne, witaminy i pierwiastki śladowe”.

Zmiana ta nie ma wpływu na produkt; jej celem jest uwzględnienie w specyfikacji produktu praktyk związanych z produkcją sera „Tomme des Pyrénées”, który wytwarza się z mleka produkowanego na obszarze geograficznym odpowiadającym francuskiej stronie masywu Pirenejów. Lokalne pasze były bowiem zawsze spożywane w dużej ilości przez stada mleczne na obszarze geograficznym. Przepisy te uzasadnia fakt, że obszar geograficzny, ze względu na skład gleby i opady, szczególnie nadaje się do uprawy użytków zielonych wysokiej jakości, co zachęca podmioty do wykorzystywania tych zasobów. Wykorzystuje się również zboża produkowane na obszarze geograficznym. W przypadku produktów z mleka surowego, które produkuje się głównie w gospodarstwach, wykorzystywanie tych zasobów obejmuje wypas.

Dodaje się, że „mleko owcze pochodzi od ras basco-béarnaise, castillonnaise, manech tête noire lub manech tête rousse”. Zmianę tę uzasadnia dodanie zapisu o stosowaniu mleka owczego. Wspomniane wyżej rasy owiec mlecznych są od dawna obecne na obszarze geograficznym ze względu na ich dostosowanie do środowiska Pirenejów. Rasy te przeważają w gospodarstwach produkujących mleko służące do wytwarzania serów typu *tomme*.

Odbiór mleka

Dodaje się zdanie „W przypadku przedsiębiorstw serowarskich mleko odbiera się maksymalnie co dwa dni”, ponieważ kodyfikuje ono praktyki stosowane przez te przedsiębiorstwa i pozwala zagwarantować zadowalającą jakość mleka, zwłaszcza mleka surowego. Zmiana ta nie wpływa na istotne cechy produktu.

Środki pomocnicze i dodatki

Przepisy zawarte w obowiązującej specyfikacji produktu: „Przechowywanie w zbiorniku obejmujące proces dojrzewania lub nieobjęte tego procesu (enzymy mlekowe), z dodatkiem lub bez dodatku chlorku wapnia (CaCl₂)”, „Dodatek podpuszczki zwierzęcej”, „Zabrania się stosowania wszelkich innych dodatków [niż chlorek wapnia (CaCl₂), enzymy mlekowe i podpuszczka zwierzęca], z wyjątkiem flory powodującej aromatyzowanie lub dojrzewanie” zastępuje się wykazem środków pomocniczych produkcji i dodatków, które można stosować.

Dodano następujące środki pomocnicze produkcji:

- dowolny rodzaj enzymu powodującego koagulację (a nie tylko podpuszczka zwierzęca), aby odzwierciedlić praktyki stosowane obecnie w ważnych zakładach,
- „kwasy organiczne”, która to kategoria pozwala na uwzględnienie wszystkich zastosowanych kwasów (np. octu na skórce w celu jej osuszenia, oczyszczenia),
- CO₂ (lub dwutlenek węgla) stosowany w razie potrzeby w celu obniżenia pH w zbiorniku przed umieszczeniem w formie.

Celem tych uzupełnień jest uwzględnienie praktyk stosowanych w zakładach produkcyjnych i dojrzewalniach. Nie skutkują one zmianą specyficznego charakteru produktu.

Ponadto następujące przepisy zezwalające na stosowanie niektórych zabiegów (środek przeciwgrzybiczy, plastyfikator, parafina, barwnik (annatto)):

- „— w przypadku Tomme des Pyrénées z czarną skórką – zastosowanie na skórce środka przeciwgrzybiczego, plastyfikatora lub kolorowej parafiny zgodnie z obowiązującymi normami;
- w przypadku Tomme des Pyrénées ze złocistą skórką (kolor żółty do pomarańczowego) – zastosowanie na skórce środka przeciwgrzybiczego, zabarwienie lub brak zabarwienia barwnikiem E160B (annatto), zastosowanie lub brak zastosowania powierzchniowej flory bakteryjnej, przeprowadzanie odwróceń”

zastępuje się następującymi przepisami, które dotyczą wszystkich serów „Tomme des Pyrénées”:

- „— dodatki:
- substancja konserwująca ser: chlorowodorek lizozymu;

barwniki (karoten, annato E160b, karmel, węgiel) i substancje konserwujące skórkę (środki przeciwgrzybicze: natamycyna, sorbinian). W przypadku produktów wytwarzanych w gospodarstwach i produktów z mleka surowego nie zezwala się na stosowanie barwników ani substancji konserwujących skórkę. W przypadku serów typu *tomme* z mleka poddanego obróbce cieplnej o masie powyżej 1,5 kg i nie większej niż 5,5 kg można stosować następujące produkty powlekające: polioctan winyli, parafina”.

Zmiany te są uzasadnione poniższymi względami.

Funkcją chlorowodoru lizozymu jest zapobieganie pęcznieniu powodowanemu fermentacją masłową.

W przypadku zabiegów przeprowadzanych na skórce usuwa się sformułowanie „czarna skórka”, które jest nieodpowiednie. Ani plastyfikator, ani parafina nie stanowią bowiem skórki, lecz są powłoką. Ponadto przepis w nowym brzmieniu umożliwia producentowi lub dojrzewalni stosowanie dozwolonych barwników i substancji konserwujących skórkę, jeżeli pozwalają one osiągnąć wygląd opisany w punkcie „Opis produktu”. Substancje konserwujące skórkę odpowiadają produktom przeciwgrzybiczym wymienionym w obowiązującej specyfikacji produktu. Stosowanie barwników pozwala uzyskać jednolity kolor skórki dla danej partii serów.

Barwników skórki, środków przeciwgrzybiczych i produktów powlekających nie stosuje się w przypadku produktów z mleka surowego, co odzwierciedla praktyki stosowane obecnie w zakładach zajmujących się produkcją z mleka surowego.

Produkcja

Wykaz kolejnych etapów produkcji zmieniono i uzupełniono zgodnie z poniższymi warunkami.

5.4.1. Przechowywanie lub dojrzewanie mleka

Zdania „Przechowywanie obejmujące proces chłodzenia lub nieobejmujące tego procesu” i „Przechowywanie w zbiorniku obejmujące proces dojrzewania lub nieobejmujące tego procesu (enzymy mlekowe), z dodatkiem lub bez dodatku chlorku wapnia (CaCl₂)” otrzymują następujące brzmienie:

„W przypadku produkcji z mleka surowego przedłużenie okresu przechowywania mleka między pierwszym udodem a zaprawianiem mleka podpuszczką lub kontrolowanym dojrzewaniem nie może przekraczać 48 godzin.

W przypadku produkcji z mleka poddanego obróbce cieplnej okres między przyjęciem mleka a pierwszą obróbką cieplną wynosi maksymalnie 18 godzin. Po obróbce cieplnej mleko, przed zaprawianiem podpuszczką, można przechowywać w kontrolowanej temperaturze przez maksymalnie 30 godzin. Mleko można przechowywać w maksymalnej temperaturze 15 °C przez okres do 15 godzin, w którym możliwe jest kontrolowane dojrzewanie”.

Celem tych zmian jest jasne określenie stałych praktyk stosowanych przy produkcji „Tomme des Pyrénées”.

Ponadto dodano proporcje mleka wchodzącego w skład mleka mieszanego zgodnie ze zmianami wprowadzonymi w punkcie „Opis produktu”.

5.4.2. Warunki stosowania mleka

Dodaje się następujący przepis: „Tomme des Pyrénées” można wytwarzać z:

- mleka krowiego,
- mleka koziego,
- mleka mieszanego w ustalonych proporcjach:
 - mleko krowie zmieszane z mlekiem owczym, przy czym mleko owcze stanowi (objętościowo) co najmniej 30 % i maksymalnie 50 % mieszanki,
 - mleko krowie zmieszane z mlekiem kozim, przy czym mleko kozie stanowi (objętościowo) co najmniej 30 % i maksymalnie 50 % mieszanki,
 - mleko kozie zmieszane z mlekiem owczym, przy czym mleko owcze stanowi (objętościowo) co najmniej 30 % i maksymalnie 50 % mieszanki.

Zmiana ta jest związana z wprowadzeniem serów typu *tomme* z mleka koziego i owczego. Proporcje wyrażone objętościowo gwarantują wysoki udział każdego z rodzajów mleka, co pozwala zapewnić, by była to faktycznie mieszanka. Proporcje te odpowiadają praktykom stosowanym przez producentów.

5.4.3. Standaryzacja

Dodaje się, że dopuszcza się standaryzację poziomu białka/tłuszczu, ponieważ informacja ta stanowi element opisu praktyk stosowanych przez producentów.

5.4.4. Obróbka cieplna

Dodaje się następujący przepis: „Jeżeli chodzi o mleko poddawane obróbce cieplnej, warunki takiej obróbki określone są w obowiązujących przepisach w zależności od kategorii produktu (termizowany, pasteryzowany)”, aby przypomnieć, że warunki przetwarzania mleka różnią się między termizacją a pasteryzacją.

5.4.5. Zaszczepianie

Aby udzielić bardziej szczegółowych informacji na temat stosowanych rodzajów flory, sformułowanie „flora powodująca aromatyzowanie lub dojrzewanie” otrzymuje brzmienie „wyselekcjonowana lub naturalna flora mlekowa i flora odpowiadająca za dojrzewanie”.

5.4.6. Zaprawianie mleka podpuszczką

Zdanie „Temperatura zaprawiania mleka podpuszczką nie wyższa niż 35 °C” otrzymuje brzmienie: „Zaprawianie mleka podpuszczką przeprowadza się za pomocą enzymu powodującego koagulację w temperaturze nie wyższej niż 40 °C”.

Termin „podpuszczka” zastępuje się terminem „enzym powodujący koagulację”, którego definicja ma szerszy zakres niż definicja podpuszczki, ponieważ podpuszczka – aby uwzględnić stosowane praktyki – musi pochodzić z trawieńca cielęcego.

Maksymalną dopuszczalną temperaturę podwyższono z 35 °C do 40 °C, ponieważ optymalna temperatura aktywności enzymów powodujących koagulację wynosi około 38 °C.

Zmiany te nie wpływają na istotne cechy produktu.

5.4.7. *Koagulacja*

Dodaje się następujący przepis: „Całkowity czas trwania koagulacji wynosi maksymalnie 60 minut” w celu uregulowania praktyk stosowanych przez producentów w odniesieniu do tego ważnego etapu. W czasie tym powstaje skrzep (lub zachodzi koagulacja) „typu podpuszczkowego”, który to proces jest niezbędny do uzyskania sera półtwardego.

5.4.8. *Krojenie skrzepu – mieszanie – podgrzewanie*

Sformułowanie „Krojenie skrzepu” otrzymuje brzmienie: „Krojenie skrzepu przeprowadza się za pomocą narzędzia do krojenia. Mieszanki skrzepu i serwatki nie należy podgrzewać do temperatury przekraczającej 45 °C”. Powyższa maksymalna wartość charakteryzuje ser niegotowany. Zmiana ta stanowi kodyfikację praktyk stosowanych przez producentów.

5.4.9. *Oddzielanie laktozy*

Sformułowanie „Mycie ziaren po częściowym usunięciu serwatki” otrzymuje brzmienie: „Oddzielanie laktozy można przeprowadzać w następujący sposób:

- odprowadzanie serwatki: 0–45 % objętości mleka wykorzystanego do produkcji,
- dodawanie wody pitnej: 0–45 % objętości mleka wykorzystanego do produkcji (temperatura mieszanki musi być niższa niż 45 °C)”.

Zmiana ta również stanowi kodyfikację praktyk stosowanych przez producentów.

5.4.10. *Formowanie*

Zdanie: „Formowanie w płótnie lub bez płótna” otrzymuje brzmienie „Formowanie przeprowadza się ręcznie lub mechanicznie”, aby odzwierciedlić praktyki stosowane przez producentów. Zmiana ta nie ma wpływu na produkty.

5.4.11. *Odsączanie w formie, zakwaszanie*

Sformułowania „Odsączanie z odwracaniem w przypadku »Tomme des Pyrénées« z czarną skórką” i „Odsączanie, prasowanie i odwracanie w przypadku »Tomme des Pyrénées« ze złocistą skórką” zastępuje się zdaniami „Przeprowadza się kilkukrotne odwracanie (co najmniej dwukrotne). Prasowanie jest fakultatywne. Zakwaszanie uznaje się za zakończone, gdy pH wynosi nie więcej niż 5,3 lub kwasowość wynosi powyżej 40 stopni w skali Dornic”.

Zmiany te są uzasadnione usunięciem odniesień do czarnej skórki i do złotej skórki. Zapewniają one szczegółowe informacje odpowiadające stosowanym praktykom, które mają na celu jasne określenie metody produkcji „Tomme des Pyrénées”.

5.4.12. *Solenie*

Sformułowanie „Solenie w solance lub na sucho” zastępuje się następującymi, bardziej precyzyjnymi przepisami:

- w solance: dodaje się, że solanka składa się z wody, soli, kwasu mlekowego, musi być zawsze nasycona, jej temperatura nie przekracza 16 °C, a jej pH nie przekracza 5,6;
- na sucho: dodaje się, że temperatura w pomieszczeniu nie może przekraczać 14 °C.

Zmiany te nie wpływają na istotne cechy produktu: ich celem jest uzupełnienie warunków produkcji sera łączących metody produkcji w gospodarstwach, produkcji rzemieślniczej i przemysłowej. Celem tych uściśleń jest jasne określenie metody produkcji „Tomme des Pyrénées” i odzwierciedlenie nie tylko praktyk stosowanych przez producentów „Tomme des Pyrénées”, którzy obecnie jako jedyni mogą korzystać z ChOG, ale także przez producentów serów typu *tomme* z mleka mieszanego i koziego.

5.3.13 Dojrzewanie

i 5.3.14.

Zdanie „Dojrzewanie musi odbywać się w kontrolowanej temperaturze i wilgotności” zastępuje się następującymi przepisami:

- Dopuszczenie przesunięcia terminu rozpoczęcia dojrzewania w próżni nowo wyprodukowanych serów, wyłączenie w przypadku serów z mleka mieszanego i koziego, zgodnie z określonymi warunkami (rozpoczęcie, temperatura, czas trwania): rozpoczęcie – maksymalnie 10 dni po soleniu, temperatura przechowywania – od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$, zakaz mrożenia, maksymalny czas trwania tego okresu wynoszący 10 miesięcy, czas trwania dojrzewania liczony od dnia zakończenia tego okresu. Przesunięcie to pozwala na wprowadzanie do obrotu przez cały rok serów „Tomme des Pyrénées” produkowanych z mieszanki zawierającej mleko owcze lub kozie, które produkuje się jedynie przez część roku. Dodanie tej informacji jest uzasadnione wprowadzeniem serów typu *tomme* z mieszanki mleka.
- Warunki dojrzewania: dodano, że „dojrzewanie odbywa się w piwnicy w temperaturze wynoszącej $7-16^{\circ}\text{C}$ ”, a „sery są odwracane i poddawane odpowiednim zabiegom w celu nadania im regularnych kształtów”. Celem tych przepisów jest doprecyzowanie warunków dojrzewania przy jednoczesnym uwzględnieniu różnych rozmiarów serów, które można objąć ChOG, a także odpowiadających im czasów dojrzewania. Odzwierciedlają one umiejętności producentów.
- W przypadku „Tomme des Pyrénées” wytwarzanego z mleka surowego dodaje się, że „zabiegi obejmują nacieranie na sucho, wodą z dodatkiem lub bez dodatku enzymów przyspieszających dojrzewanie bądź solanką”. Zmiana ta stanowi doprecyzowanie, którego celem jest lepsze określenie warunków dojrzewania.
- Dodaje się następujące minimalne okresy dojrzewania liczone od dnia zaprawienia mleka podpuszczką, odnoszące się do poszczególnych kategorii „Tomme des Pyrénées”:
 - w przypadku serów o masie wynoszącej co najmniej 400 g i maksymalnie 1,5 kg:
 - 30 dni, jeżeli chodzi o sery z mleka koziego lub mieszanego poddanego obróbce cieplnej lub z surowego mleka krowiego bądź koziego,
 - 40 dni, jeżeli chodzi o sery z surowego mleka mieszanego,
 - w przypadku serów o masie powyżej 1,5 kg i nie większej niż 5,5 kg:
 - 21 dni, jeżeli chodzi o sery w czarnej powłoce z mleka krowiego poddanego obróbce cieplnej i 45 dni w przypadku serów w złocistej skórce lub powłoce z mleka krowiego poddanego obróbce cieplnej,
 - 60 dni, jeżeli chodzi o sery z mleka koziego lub mieszanego poddanego obróbce cieplnej lub z surowego mleka krowiego bądź koziego,
 - 90 dni, jeżeli chodzi o sery z surowego mleka mieszanego.
- Okresy te liczy się od dnia zaprawienia mleka podpuszczką.
- Informacje te dodano w związku z włączeniem do specyfikacji serów typu *tomme* z mieszanki zawierającej mleko owcze i z mleka koziego. Jeśli chodzi o sery typu *tomme* produkowane z mleka krowiego, w dodanych informacjach doprecyzowano minimalny czas dojrzewania ustalony na 21 dni (czarna skórka) lub 45 dni (złocista skórka), z rozróżnieniem mleka poddanego obróbce cieplnej oraz mleka surowego. Celem wskazania okresów dostosowanych do różnych rodzajów produktu jest jasne określenie praktyk przyczyniających się do uzyskania przez ser „Tomme des Pyrénées” jego właściwości. Aby uzyskać wszystkie wymagane właściwości, duży ser, taki jak ser z mleka surowego, potrzebuje bowiem dłuższego czasu dojrzewania niż mały ser lub ser wytwarzany z mleka pasteryzowanego.

5.5. Punkt „Związek”

Podpunkt „Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym” w obowiązującej specyfikacji produktu zawiera tylko elementy historyczne. Uzupełniono je, aby przedstawić specyficzny charakter obszaru geograficznego, specyficzny charakter produktu i związek przyczynowy między produktem a obszarem geograficznym jego pochodzenia oparty na jego jakości.

Oprócz wprowadzenia zmian formalnych w treści tego podpunktu uwzględniono sery z niepasteryzowanego mleka krowiego, sery typu *tomme* z mleka koziego i mieszanego wytwarzane od bardzo dawna w Pirenejach, przy wykorzystaniu zasobów paszy zielonej i metod produkcji rozpowszechnionych na szeroką skalę na przedmiotowym obszarze geograficznym.

Produkcja serów w Pirenejach z mleka krowiego surowego lub innego niż surowe, mleka owczego, koziego lub mieszanki tych rodzajów mleka ma bowiem długą historię. Ma ona swoje źródła w jednorodnym ukształtowaniu terenu w masywie Pirenejów (który tworzą wcięte doliny) i w porównywalnych praktykach, które rozwinęły się na tym obszarze. Dzięki większemu stopniu sformalizowania organizacji producentów serów z mleka krowiego ich produkty i praktyki opisano w specyfikacji produktu, zanim dokonano tego w odniesieniu do serów produkowanych z pozostałych rodzajów mleka.

Dzięki zmianom wprowadzonym w specyfikacji produktu uwzględniono w niej sery z niepasteryzowanego mleka krowiego, mleka koziego lub z mieszanki mleka, zgodnie z historycznymi praktykami.

Szczegółne umiejętności pirenejskich serowarów opisane w punkcie „Metoda produkcji” pozwalają zatem uzyskać:

- półtwardą masę o sprężystej, rozpluwającej się w ustach i aksamitnej konsystencji dzięki praktykom wspólnym dla wszystkich lokalnych wyrobów: zapewnieniu odpowiednich temperatur przy zaprawianiu mleka podpuszczką, mieszaniu skrzepu i zapewnieniu odpowiedniej temperatury podczas tej czynności,
- wystarczające zakwaszenie, a następnie dojrzewanie bez nadmiernej proteolizy dzięki pozostałym parametrom produkcji – w zależności od rodzaju mleka,
- kształt, charakteryzujący się stosunkiem wysokości do średnicy wynoszącym zawsze od 2 do 3, co zapewnia, niezależnie od masy sera, stały ubytek (utrata wilgotności) i jednorodny kolor masy,
- smak, który ewoluuje od aromatów świeżej serwatki w przypadku serów powlekanych do bardziej wyrazistych aromatów w przypadku pozostałych serów, w zależności od długości dojrzewania i zabiegów, którym poddano skórkę podczas tego etapu.

Ponadto usunięto wykaz producentów, który obowiązywał w momencie składania wniosku o objęcie ChOG, ponieważ dane te nie są wiążącymi przepisami, a w każdym razie nie są już aktualne.

5.6. **Punkt „Etykietowanie”**

Usuwa się przepisy dotyczące wstępnego pakowania, ponieważ nie należy ono do etapów, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Usuwa się doprecyzowania dotyczące formy etykiety i zamieszczania niektórych informacji (znak towarowy, pieczęć jednostki certyfikującej itp.), ponieważ – po pierwsze grupa – nie chce już umieszczać specjalnej etykiety oraz – po drugie – informacje dotyczące niektórych wzmianek znajdują się w przepisach ogólnych.

Zgodnie z przepisami krajowymi do etykietowania dodaje się następujące przepisy dotyczące etykietowania:

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykietach „Tomme des Pyrénées” umieszcza się, wraz z nazwą handlową, informację o gatunku zwierząt:

- w przypadku jednego gatunku – umieszcza się wzmiankę „z mleka krowiego” albo „z mleka koziego”,
- w przypadku mieszanek – wskazuje się zastosowane rodzaje mleka w porządku malejącym pod względem wagowego udziału w suchej masie mieszanki.

Ponadto na etykiecie „Tomme des Pyrénées” podaje się informacje dotyczące zabiegów, jakim poddano mleko wykorzystane do produkcji tego sera.

Co więcej, dodano przepis dotyczący konieczności umieszczenia na etykiecie symbolu Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się zarejestrowana nazwa.

5.7. Punkt „Inne”— *Uporządkowanie specyfikacji produktu*

W specyfikacji produktu wprowadzono wiele zmian formalnych (przeniesienie akapitów, w szczególności z punktów dotyczących opisu, związku z obszarem pochodzenia i odniesień historycznych, połączenie akapitów, przeredagowanie związku z obszarem pochodzenia w celu odróżnienia specyfiki obszaru geograficznego od specyfiki produktu i związku przyczynowego). Ponadto usunięto odniesienia do przepisów europejskich i krajowych (gospodarstwa wolne od gruźlicy i brucelozy, fragmenty tekstu odnoszące się do dyrektywy 92/46/EWG i inne cytaty z przepisów krajowych), ponieważ nie muszą one figurować w specyfikacji produktu. Celem tych zmian formalnych jest dostosowanie specyfikacji produktu do przepisów Unii Europejskiej.

— *Grupa składająca wniosek*

Usunięto skład stowarzyszenia Association des Fromagers Pyrénéens (AFP) (zachowano jedynie kategorie podmiotów) i zaktualizowano jego dane kontaktowe.

— *Kontrola*

Usunięto przepisy dotyczące „środków kontroli”, ponieważ kontrole opisano w planie kontroli dołączonym do specyfikacji produktu. Zaktualizowano dane kontaktowe organów kontrolnych.

Dane jednostki certyfikującej zastąpiono danymi właściwego organu ds. kontroli. Zmiana ta ma na celu uniknięcie konieczności zmiany specyfikacji produktu w przypadku zmiany jednostki certyfikującej.

— *Wymogi krajowe*

Dodano tabelę przedstawiającą główne punkty podlegające kontroli wraz z metodami oceny, aby ułatwić kontrolę produktów.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TOMME DES PYRENEES”

Nr UE: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Tomme des Pyrénées”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Tomme des Pyrénées” jest serem półtwardym, niegotowanym. Ma on walcowaty, regularny kształt, przy czym jego strony wierzchnia i spodnia są płaskie, równoległe i mają zaokrąglone brzegi. Stosunek średnicy do wysokości tego sera wynosi od 2 do 3. Ser produkuje się z mleka poddanego obróbce cieplnej lub z mleka surowego.

Można go wytwarzać z:

- mleka krowiego,
- mleka koziego,
- mleka mieszanego w ustalonych proporcjach:

mleko krowie zmieszane z mlekiem owczym, przy czym mleko owcze stanowi (objętościowo) co najmniej 30 % i maksymalnie 50 % mieszanki; mleko krowie zmieszane z mlekiem kozim, przy czym mleko kozie stanowi (objętościowo) co najmniej 30 % i maksymalnie 50 % mieszanki; mleko kozie zmieszane z mlekiem owczym, przy czym mleko owcze stanowi (objętościowo) co najmniej 30 % i maksymalnie 50 % mieszanki.

Masa sera wynosi od co najmniej 400 gramów do maksymalnie 5,5 kg.

Skórka ma kolor pomarańczowy z dodatkiem co najmniej kolorów białego, żółtego lub szarego i jest gładka, jednak dopuszcza się pewną chropowatość.

Sery typu *tomme* z mleka poddanego obróbce cieplnej o masie powyżej 1,5 kg i nie większej niż 5,5 kg mogą mieć czarną lub złotą powłokę. Minimalny czas dojrzewania, liczony od dnia zaprawienia mleka podpuszczką, wynosi:

- w przypadku serów o masie wynoszącej co najmniej 400 g i maksymalnie 1,5 kg:
 - 30 dni, jeżeli chodzi o sery z mleka koziego lub mieszanego poddanego obróbce cieplnej lub z surowego mleka krowiego bądź koziego,
 - 40 dni, jeżeli chodzi o sery z surowego mleka mieszanego,
- w przypadku serów o masie powyżej 1,5 kg i nie większej niż 5,5 kg:
 - 21 dni, jeżeli chodzi o sery w czarnej powłoce z mleka krowiego poddanego obróbce cieplnej i 45 dni w przypadku serów w złocistej skórce lub powłoce z mleka krowiego poddanego obróbce cieplnej,
 - 60 dni, jeżeli chodzi o sery z mleka koziego lub mieszanego poddanego obróbce cieplnej lub z surowego mleka krowiego bądź koziego,
 - 90 dni, jeżeli chodzi o sery z surowego mleka mieszanego.

Ser ten zawiera co najmniej 53 gramy suchej masy na 100 g produktu i 24 g tłuszczu na 100 gramów produktu.

Kolor masy jest jednolity i równomierny, od białego przez kolor kości słoniowej do żółtego. Jej konsystencja jest sprężysta i rozpluwająca się w ustach, aksamitna i jednorodna, zazwyczaj z równomiernie rozmieszczonymi dziurkami o nieregularnym kształcie i rozmiarze. W miarę dojrzewania masa staje się twardsza.

Smak ewoluuje od aromatów świeżej serwatki do bardziej wyrazistych aromatów bez nadmiernej goryczy, w zależności od czasu dojrzewania i rodzaju użytego mleka.

„Tomme des Pyrénées” wprowadza się do obrotu w całości, w kawałkach lub w opakowaniu wstępnym.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowcem jest poddane obróbce cieplnej lub surowe mleko krowie, owcze lub kozie. Mleko owcze można stosować wyłącznie w mieszance i pochodzi ono od ras basco-béarnaise, castillonnaise, manech tête noire lub manech tête rousse.

Dawka pokarmowa składa się z pasz zielonych i dodatków. Pasy zielone zawierają trawę, zboża i ich produkty pochodne w postaci suchej lub mokrej oraz odwodnione produkty roślinne. W skali roku 70 % pasz pochodzi z obszaru geograficznego.

Dodatki, które można stosować, obejmują pasze treściwe (zboża, makuchy, związki azotu), serwatkę, pasze złożone z produktów pochodzenia roślinnego, składniki mineralne, witaminy i pierwiastki śladowe.

Chów zwierząt, których mleko jest przeznaczone do przetworzenia na ser z mleka surowego i mleka poddanego obróbce cieplnej, odbywa się zgodnie z następującymi kryteriami:

- co najmniej 25 % suchej masy w ramach rocznej dawki paszowej stanowi zielonka skarmiana na pastwisku, suszona lub zadawana, pochodząca z obszaru geograficznego ChOG;
- wypas trwa co najmniej 91 dni w roku.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej.

Na etykietach „Tomme des Pyrénées” umieszcza się, wraz z nazwą handlową, informację o gatunku zwierząt:

- w przypadku jednego gatunku – umieszcza się wzmiankę „z mleka krowiego” albo „z mleka koziego”,
- w przypadku mieszanek – wskazuje się zastosowane rodzaje mleka w porządku malejącym pod względem wagowego udziału w suchej masie mieszanek.

Ponadto na etykiecie „Tomme des Pyrénées” podaje się informacje dotyczące zabiegów, jakim poddano mleko wykorzystane do produkcji tego sera.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje francuską stronę łańcucha Pirenejów. Obejmuje on:

- departamenty Ariège, Hautes-Pyrénées i Pyrénées-Atlantiques w całości,
- w departamencie Aude: obszar masywu, który tworzą:
 - kantony Limoux i Quillan w całości,
 - kanton Fabrezan, z wyjątkiem gmin: Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Saint-André-de-Roquelongue,
 - gminy Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Monthaut, Montlaur, Pomy, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Verzeille, Villar-en-Val, Villefloure, Villetritouls,
- w departamencie Haute-Garonne:
 - okręg Saint-Gaudens, który tworzą kantony Bagnères-de-Luchon, Saint-Gaudens i część kantonu Cazères,
 - gminy zaliczane do obszaru górskiego w okręgu Muret: Gouzens, Lahitère, Le Plan, Mauran, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Montesquieu-Volvestre, Plagne, Saint-Christaud, Saint-Michel,
- w departamencie Pyrénées-Orientales obszar masywu, który tworzą:
 - kantony: Canigou, Pyrénées catalanes w całości,
 - kanton Côte Vermeille, z wyjątkiem gmin Palau-del-Vidre, Saint-André,
 - kanton Vallée de l'Agly, z wyjątkiem gmin Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Salses-le-Château, Vingrau,
 - kanton Vallespir-Albères, z wyjątkiem gmin Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines, Villongue-dels-Monts,
 - gminy Banyuls-dels-Aspres, Caixas, Calmeilles, Ille-sur-Têt, Llauro, Montalba-le-Château, Montauriol, Oms, Passa, Tordères.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek „Tomme des Pyrénées” z obszarem pochodzenia opiera się na jego właściwościach jako sera półtwardego, niegotowanego, o sprężystej, rozplywającej się w ustach i aksamitnej konsystencji oraz jednorodnym kształcie, którego smak ewoluuje od aromatów świeżej serwatki do bardziej wyrazistych aromatów – w zależności od długości dojrzewania. Wytwarza się go z mleka surowego lub poddanego obróbce cieplnej, które pochodzi od różnych gatunków zwierząt utrzymywanych w gospodarstwach prowadzących uprawy mieszane i chów (krowa, owca, koza) zgodnie z praktykami wywodzącymi się z tradycji serowarskiej w masywie Pirenejów.

Obszar geograficzny odpowiada francuskiej stronie łańcucha Pirenejów między Morzem Śródziemnym a Oceanem Atlantyckim, tj. terytorium, na którym współwystępują przedgórza i góry, zaokrąglone i strome masywy oraz często wcięte liczne doliny ograniczające zasoby drewna. Dzięki obfitym opadom (600–1 000 mm na przedgórzach, 1 300–1 500 mm na północnych zboczach średnich partii górskich oraz do 2 500 mm na stokach narażonych na działanie wiatru niosącego deszcz ze śniegiem) na terenie tym występują rozległe obszary użytków zielonych.

Optymalne wykorzystywanie użytków zielonych pozwoliło na wykształcenie systemu chowu różnorodnych zwierząt (owiec, krów i kóz), który wiąże się z umiejętnością owiec i kóz przedostawania się na niektóre obszary niedostępne dla krów, przy czym każdy gatunek ma ponadto swoje preferencje żywieniowe w zależności od ekspozycji zboczy.

Dostępne są dowody potwierdzające, że na przedmiotowym obszarze chów krów, kóz i owiec oraz produkcję sera prowadzi się od XII wieku. W poszczególnych dolinach i okresach zmieniał się sposób wykorzystania mleka wytwarzanego w gospodarstwach w ramach tradycyjnej produkcji serów przez rolników.

Z uwagi na różnorodność gatunków zwierząt w stadach mlecznych i względną samowystarczalność rolników prowadzących chów, która nie sprzyja zbiorowym praktykom, najczęściej produkowanym serem jest ser wytwarzany z mleka mieszanego.

Ukształtowanie terenu w Pirenejach utrudnia bowiem komunikację między dolinami. Mieszkańcy gór byli więc samowystarczalni i stąd wywodzi się tradycja wytwarzania przez pasterzy w okresie letnim sera nadającego się do długiego przechowywania. Rolnik prowadzący chów mógł zatem produkować i przechowywać sery, prowadząc działalność rolniczą. Sery były na ogół wprowadzane do obrotu po powrocie z hal. Kształt sera i jego skórka umożliwiają bowiem dojrzewanie niewymagające zapewnienia szczególnie niskich temperatur, a znaczny okres przechowywania pozwala na oczyszczenie z drobnoustrojów (niepożądana flora znika podczas procesu dojrzewania). Ponadto z powodu małej dostępności drewna w Pirenejach postanowiono nie gotować masy – tak jak ma to miejsce w przypadku serów nadających się do długiego przechowywania z Alp lub Jury.

Ta tradycja serowarska utrzymała się przez lata, odzwierciedlając zmiany w gospodarce górskiej dolin pirenejskich i w chowie. W XIX wieku produkcja stopniowo przeszła z poziomu rolniczego na poziom rzemieślniczy. Pierwsze „fruitières” (spółdzielnie serowarskie) pojawiają się w 1867 r.; tym samym rozwija się produkcja rzemieślnicza, w ramach której wytwarza się więcej serów z mleka krowiego i mieszanego. Później powstały prywatne przemysłowe i rzemieślnicze zakłady serowarskie.

Równoległe produkcję w gospodarstwach stymulował fakt, że na obszarze geograficznym występują rozległe tereny, na których nie działają żadne podmioty prowadzące skup mleka.

„Tomme des Pyrénées” charakteryzuje się niegotowaną, półtwardą masą o sprężystej, rozplywającej się w ustach i aksamitnej konsystencji, która w miarę dojrzewania staje się twardsza, jednolitym i równomiernym kolorem masy, od białego przez kolor kości słoniowej do żółtego, typowym kształtem wynikającym ze stosunku średnicy do wysokości wynoszącego od 2 do 3 oraz smakiem, który ewoluuje od aromatów świeżej serwatki do bardziej wyrazistych aromatów w przypadku sera dojrzalego.

Szczególne cechy masywu Pirenejów, jego położenie geograficzne, prowadzony na tym obszarze system upraw mieszanых i chowu oraz tradycja serowarska tego regionu nadały serowi „Tomme des Pyrénées” jego tożsamość.

Fakt, że jest to ser półtwardy i niegotowany, wynika zatem historycznie z niewystarczającej obecności drewna na obszarze tego masywu. Cecha ta utrzymała się w przypadku produktów wytwarzanych w gospodarstwach, produktów rzemieślniczych i przemysłowych.

Szczególne umiejętności serowarów z Pirenejów, opierające się na praktykach wspólnych dla wszystkich produktów lokalnych, wpływają bezpośrednio na specyfikę serów:

- odpowiednie temperatury przy zaprawianiu mleka podpuszczką, mieszanie skrzepu i zapewnienie odpowiedniej temperatury podczas tej czynności, wystarczające zakwaszenie, a następnie dojrzewanie bez nadmiernej proteolizy dzięki pozostałym parametrom produkcji – w zależności od rodzaju mleka – pozwalają uzyskać półtwardą masę o sprężystej, rozplywającej się w ustach i aksamitnej konsystencji,
- kształt tego sera, charakteryzujący się stosunkiem wysokości do średnicy wynoszącym zawsze od 2 do 3, zapewnia, niezależnie od jego masy, stały ubytek (utratę wilgotności) podczas dojrzewania i jednorodne właściwości masy, w szczególności kolor,
- jego smak ewoluuje od aromatów świeżej serwatki w przypadku serów powlekanych do bardziej wyrazistych aromatów w przypadku pozostałych serów, w zależności od długości dojrzewania i zabiegów, którym poddano skórkę podczas tego etapu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-TomPy-190411.pdf>

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL