

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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
(2015/C 327/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ABRICOTS ROUGES DU ROUSSILLON”

Nr UE: FR-PDO-0005-01328 – 15.4.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Abricots rouges du Roussillon”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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*

„Abricots rouges du Roussillon” są świeżymi morelami pochodzącymi z następujących odmian:

— Rouges du Roussillon (populacyjna i A157),

— Aviéra,

— Royal Roussillon,

— Avikandi.

Morele te charakteryzują się pomarańczową skórką, na której występują intensywnie czerwone punkciki, małą lub średnią wielkością, tj. średnicą wynoszącą 35–55 milimetrów. Są słodkie, a zawartość cukru w owocach przekracza 12 stopni Brixu. Mają miękką konsystencję, są soczyste i rozplývają się w ustach. Ich kwasowość jest niska, mają intensywny aromat świeżych owoców (brzoskwini/nektaryny) i soku morelowego.

Owoce zbiera się po osiągnięciu przez nie dojrzałości, przy czym decyzję o rozpoczęciu zbiorów podejmuje się na podstawie dwóch kryteriów – barwy skórki owocu i barwy szwu owocu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz 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 wyznaczonym obszarze geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Morele pakuje się na obszarze produkcji.

Owoce pakuje się w pojemniki o sztywnym dnie i sztywnych bokach o maksymalnej masie 5 kilogramów w przypadku owoców świeżych i maksymalnie 25 kilogramów w przypadku moreli przeznaczonych do przetworzenia.

Obowiązek pakowania na obszarze geograficznym ma na celu jak najlepsze zachowanie właściwości tego produktu, uwzględniając:

- obowiązek zbierania owoców po osiągnięciu przez nie dojrzałości, przy czym owoce zbiera się ręcznie do pojemników umożliwiających ochronę owocu,
- szczególne właściwości owoców objętych tą nazwą, które są niezbyt jędrne i mają miękką konsystencję, są soczyste i rozpływają się w ustach.

Podmioty podejmują zatem wszelkie środki w celu jak najlepszego zachowania dobrego stanu i właściwości owoców:

- bardzo szybkie dostarczenie do punktu pakowania (maksymalny czas między zebraniem i dostarczeniem do punktu wynosi 12 godzin),
- czas między zebraniem i wysyłką ograniczony do maksymalnie 6 dni,
- pakowanie w sztywne pojemniki w celu zabezpieczenia produktu przed uderzeniami,
- ustalenie warunków przechowywania przed wysyłką owoców (przechowywanie w chłodni w temperaturze nieprzekraczającej 10 °C).

Ponadto sortowaniem i pakowaniem zajmują się te same podmioty, przy czym wszystkie z nich są zlokalizowane na obszarze geograficznym. Posiadają one konieczne doświadczenie i dobrą znajomość tego delikatnego owocu.

Wszystkie te postanowienia pozwalają na ograniczenie czynności wykonywanych na owocach i umożliwiają zachowanie właściwości produktu, a tym samym uzasadniają obowiązek pakowania na obszarze geograficznym.

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

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych każde opakowanie jednostkowe zawiera następujące informacje:

- nazwę pochodzenia „Abricots rouges du Roussillon”,
- nazwę odmiany,
- symbol ChNP Unii Europejskiej.

Informacje te przedstawia się widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, dobrze wyróżniającą się na etykiecie, na której są one wydrukowane, tak aby wyraźnie odróżniały się od wszystkich innych informacji tekstowych lub znaków graficznych.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny nazwy pochodzenia „Abricots rouges du Roussillon” stanowią następujące gminy znajdujące się w departamencie Pyrénées-Orientales:

- wszystkie gminy kantonów Argelès-sur-Mer, Canet-en-Roussillon, la Côte-Radieuse, Elne, Millas, Perpignan, Saint-Estève, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Toulouges,
- gminy Clara, Catllar, Codalet, Eus, Los Masos, Prades, Ria Sirach, Estagel, Latour-de-France, Montner i Tautavel,
- gminy kantonów:
 - Céret, z wyjątkiem gmin l'Albère, Calmeilles, Les Cluses, Oms, Le Perthus i Taillet,
 - Rivesaltes, z wyjątkiem gmin Opoul-Périllos i Vingrau,
 - Thuir, z wyjątkiem gminy Caixas,
 - Vinça, z wyjątkiem gmin Baillestavy, Boule-d'Amont, Casefabre, Glorianes, Montalba-le-Château, Prunet et Belpuig i Valmanya.

5. Związek z obszarem geograficznym

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny znajduje się w departamencie Pyrénées-Orientales, położonym najbardziej na południe kontynentalnym regionie Francji.

Region ten przypomina arenę wielkiego amfiteatru zwróconego na wschodzie w kierunku Morza Śródziemnego, której granice wyznaczają na północy Corbières, na zachodzie zbocza masywu Canigou, a na południu Albères.

Ze wschodu na zachód przecinają go trzy rzeki: Têt, Tech i Agly, które z biegiem czasu ukształtowały rzeźbę terenu charakteryzującą się występowaniem terasów i wzgórz.

Z obydwu stron głównej rzeki Têt znajdują się:

- na lewym brzegu na północ wokół Rivesaltes duży obszar terasowy o glebach kamienistych i wylugowanych,
- na prawym brzegu na południe aż do przedgórze pirenejskiego regionu Aspres, w którym występują gleby składające się głównie z molasy osadowej z plicenu pokrytej w mniejszym lub większym stopniu dawnymi osadami aluwialnymi z czwartorzędu i w którym pozostało jedynie kilka warstw wysokich terasów.

Na nisko położonej części równiny Roussillon i wzdłuż wspomnianych trzech rzek znajdują się również gleby z młodszych osadów aluwialnych z czwartorzędu.

Równina znajduje się na wysokości od 0 do 200 metrów, jednak na zboczach tego amfiteatru drzewa morelowe można uprawiać do wysokości 450 metrów nad poziomem morza.

Na klimat Roussillon silny wpływ wywiera bliskość morza na wschodzie i gór otaczających cały obszar geograficzny. Jest to klimat śródziemnomorski sensu stricto: bardzo suchy i gorący latem, kiedy występują dwa do trzech miesięcy suszy, a średnie temperatury w lipcu i w sierpniu wynoszą około 24 °C. Zimą temperatury są łagodne, przy mniej niż 15 dniach mrozu rocznie, a w najzimniejszym miesiącu średnia temperatura wynosi 8 °C, przy czym liczba godzin z temperaturą wynoszącą poniżej 7,2 °C (700–1 000 godzin) wystarczy jednak, aby rozpoczął się okres spoczynku. Nasłonecznienie jest bardzo duże i wynosi ponad 2 500 godzin rocznie.

Występują nieznaczne opady o charakterze burzowym (średnio około 600 milimetrów) charakteryzujące się dużą zmiennością z roku na rok.

Cechą klimatu tego regionu pozostają jednak bardzo często występujące wiatry:

- „tramontana”, występujący raz na trzy dni, suchy, często silny wiatr północno-zachodni,
- „marin”, wiatr ciepły i wilgotny.

Czynniki ludzkie

Obszar geograficzny jest historyczną kolebką sadzenia drzew morelowych w regionie. Zajmuje on tereny dolin położonych na niskiej lub średniej wysokości, formacje aluwialne i pierwsze pagórki, na których naturalne zaopatrzenie w wodę jest wystarczające lub uzupełniane za pomocą istniejącego od dawna systemu kanałów, który w większości wywodzi się ze średniowiecza.

Wprowadzone przez Arabów drzewa morelowe występują na obszarze geograficznym od ponad dziesięciu wieków. Rozwój ich uprawy w departamencie Pyrénées-Orientales w celach handlowych sięga początku XIX w. Rozwój produkcji ułatwiło następnie pojawienie się transportu kolejowego. W 1937 r. zbiory z Roussillon stanowiły 60 % francuskiej produkcji (*L'économie agricole des Pyrénées Orientales*, Louis Rives, 1942). W 1971 r. departament Pyrénées Orientales był pierwszym departamentem francuskim produkującym morele, w którym na 72 % powierzchni uprawiano odmianę populacyjną Rouge du Roussillon (*Atlas rolniczy – DDA 66*, grudzień 1972).

Przez ponad sto lat uprawa drzew morelowych w Roussillon była związana z odmianą „Rouge du Roussillon” charakteryzującą się czerwonymi punkcikami na pomarańczowej skórce. Ta „idealnie dostosowana do klimatu Roussillon” odmiana (Drzewo morelowe – Norbert Got, 1938), z biegiem czasu oraz wskutek oddziaływania czynników środowiskowych (klimat, gleba) i praktyk rolnych (szczepienie), przekształciła się w „odmianę populacyjną”.

Następnie, w połowie XX w., rozpoczął się program selekcji, którego celem priorytetowym było ograniczenie zjawiska przemienności produkcji. Doprowadziło to do wyselekcjonowania klonu A 157. Prace nad udoskonaleniem genetycznym były kontynuowane i doprowadziły do wyselekcjonowania odmian Aviera (1988), Avikandi (1991), Royal Roussillon (1996), odpowiadających właściwościom „Abricots rouges du Roussillon” (zob. prace CTIFL w latach 1995–1996 i laboratorium Agro-Emergence w latach 2000–2002 i 2010).

Odmiany te pozostały zlokalizowane w tym regionie produkcji, a poza departamentem Pyrénées-Orientales można znaleźć zaledwie jeden hektar obsadzony drzewami morelowymi odmiany Rouge du Roussillon, 1,50 hektara odmianą Aviera, poniżej jednego hektara Royal Roussillon i żadnej plantacji odmiany Avikandi (spis z 2010 r.). Wszystkie próby ich sadzenia poza obszarem geograficznym zakończyły się niepowodzeniem, a na innych obszarach produkcyjnych, zarówno we Francji, jak i za granicą, w ogóle nie występuje towarowa produkcja odmiany Rouge du Roussillon.

W 2012 r. odmiany te zajmowały 41 % powierzchni sadów drzew morelowych w Roussillon, a uzyskiwana z nich produkcja wynosiła 6 000 ton owoców, co odpowiada 38 % produkcji w Roussillon (dane Izby Rolniczej 66 z 2012 r.).

Morele te, cenione na rynku produktów świeżych ze względu na właściwości smakowe i aromat, spotykają się także z wielkim zainteresowaniem (na poziomie 20 % produkcji) przemysłu przetwórczego (w celu produkcji przetworów mlecznych, herbatników, konfitur, soków owocowych). Wiodące marki, takie jak Danone (Gravita i Lu), Yoplait, Andros, oraz marki dystrybutorów (Reflets de France, Nos Régions ont du Talent) wykorzystują te morele w swoich produktach.

Odmiany te, które można określić jako „endemiczne” w Roussillon, mogły przetrwać dzięki umiejętnościom sadowników, które wyrażają się w szczególności poprzez:

- zakładanie sadów na glebach aluwialnych i koluwialnych do wysokości 450 metrów nad poziomem morza,
- przycinanie drzewek w sadach na kształt kielicha z wielu nisko położonych konarów,
- zachowanie rozdrobnienia gruntów rolnych na małe działki osłonięte żywopłotami pełniącymi rolę wiatrochronów,
- tworzenie kanałów lub wykorzystywanie istniejącej od pokoleń sieci kanałów do celów nawadniania stosowanego w razie potrzeby.

Umiejętności te wyrażają się również poprzez praktyki, takie jak:

- tradycyjne wyłącznie ręczne zbiory,
- szybkie dostarczanie do punktów pakowania w czasie krótszym niż 12 godzin,
- praktyki w zakresie pakowania dostosowane do szczególnych właściwości owoców objętych tą nazwą pochodzenia, które są niezbyt jędrne i mają miękką konsystencję, poprzez zastosowanie pojemników o sztywnym dnie i sztywnych bokach,
- praktyki w zakresie przechowywania pozwalające zachować owoc w nienaruszonym stanie (chłodnia, w której temperatura nie przekracza 10 °C).

Specyfika produktu

Morele „Abricots rouges du Roussillon” charakteryzują się w szczególności:

- pomarańczową skórką z (typowymi) intensywnie czerwonymi punkcikami. Różnią się od moreli „dwukolorowych”, w których nuty pomarańczowe i czerwone zlewają się bez wyraźnego rozgraniczenia barw,
- małą lub średnią wielkością, tj. średnicą wynoszącą 35–55 milimetrów.

Mają miękką konsystencję, słodki smak, a zawartość cukru w owocach przekracza 12° Brix. Są soczyste, rozplývają się w ustach, są niezbyt jędrne i niezbyt kwaśne, co daje wrażenie słodczy i intensywny aromat świeżych owoców (brzoskwini/nektaryny) i soku morelowego.

Związek przyczynowy

Morele „Abricots rouges du Roussillon” mają bardzo silny związek z obszarem geograficznym.

Ich właściwości wynikają z łącznego występowania czynników takich jak wymogi agronomiczne i klimatyczne drzewa morelowego (które warunkują wzrost, owocowanie i jakość tych owoców), warunki naturalne obszaru geograficznego i umiejętności producentów:

- zarówno wylugowane kamieniste terasy, jak i molasa osadowa z pliocenu ewentualnie pokryta dawnymi osadami aluwialnymi z czwartorzędu oraz młodsze gleby aluwialne są chłonne, umożliwiają odprowadzanie wody i mają strukturę ograniczającą ataki bakterioz, na które te drzewa morelowe są bardzo wrażliwe,

- morele „Abricots rouges du Roussillon” korzystają z maksymalnego nasłonecznienia i naturalnej koncentracji termicznej związanej z położeniem geograficznym obszaru, która pozwala uzyskiwać, na terenach o najkorzystniejszej ekspozycji, znakomitą dojrzałość aż do wysokości 450 metrów nad poziomem morza,
- sieć hydrograficzna jest wystarczająca, aby w wymagających tego sytuacjach zapewnić mało wymagającemu i dobrze przystosowanemu do suszy drzewu dobre zaopatrzenie w wodę,
- bliskość Morza Śródziemnego powoduje, że na obszarze produkcji występują łagodne zimy, jednak tramontana (dominujący wiatr północno-zachodni) zapewnia wystarczający chłód, aby rozpoczął się okres spoczynku. Występowanie tego silnego, bardzo aktywnego wiosną wiatru zapewnia zapylenie tych samopylnych odmian, przyspiesza dojrzewanie i zapobiega rozwojowi chorób kryptogamicznych. Powoduje jednocześnie konieczność niskiego przycinania drzew w sadach, co ułatwia ręczne zbieranie moreli, a w najbardziej odsłoniętych miejscach wymaga tworzenia żywopłotów pełniących rolę wiatrochronów, które stanowią szczególny element krajobrazu,
- drzewa morelowe uzyskują naturalną równowagę, która umożliwia regularną produkcję bez konieczności corocznego przycinania,
- intensywne nasłonecznienie odpowiada potrzebom wybranych odmian, umożliwiając dobrą indukcję kwitnienia. Wysokie temperatury letnie i czas nasłonecznienia wraz z otwartym pokrojem drzewa w kształcie kielicha z wielu konarów, który pozwala zwiększyć powierzchnię listowia wystawioną na działanie światła, sprzyjają dojrzewaniu owoców. Czynniki te przyczyniają się do rozwoju właściwości owoców, zarówno wizualnych, takich jak pojawienie się czerwonych pigmentów, jak i smakowych związanych z dużą zawartością cukrów i słodyczą podkreśloną poprzez niską kwasowość,
- praktyki pozwalające na zachowanie w jak największym stopniu nienaruszonego stanu owocu dzięki obowiązkowemu ręcznemu zbiorowi, krótki czas między zbiorami i pakowaniem oraz optymalne warunki przechowywania i jego ograniczenie w czasie, jeżeli jest ono konieczne.

Warunki naturalne obszaru odpowiadają wymogom dotyczącym produkcji „Abricots rouges du Roussillon”, co znajduje także odzwierciedlenie w braku produkcji towarowej tych moreli poza wyznaczonym obszarem geograficznym.

Mimo trendów i ukierunkowania rynków na większe i dwukolorowe produkty „Abricots rouges du Roussillon” zdołały przetrwać przez długie lata, odnosząc powodzenie dzięki swoim szczególnym właściwościom i swojemu smakowi.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d847cc43-7623-4f35-9a4e-18ac66f4b67e
