

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 43/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZMIANĘ

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zmianę zgodnie z art. 9 i art. 17, ust. 2

„CHASSELAS DE MOISSAC” lub „CHASSELAS DORÉ DE MOISSAC” lub „MOISSAC”

NR WE: FR/PDO/117/0140/02.10.2003

CHNP (X) CHOG ()

Zmiana(-y) objęta(-e) wnioskiem**1. Pozycja(-e) specyfikacji produktu:**

- X Nazwa produktu
- X Opis produktu
- Obszar geograficzny
- X Dowód pochodzenia
- X Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- X Etykietowanie
- X Wymogi krajowe

2. Zmiana(-y):

Nazwa produktu: „Chasselas de Moissac”. Została przyjęta najczęściej używana i najbardziej znana nazwa.

Oznacza to, że ten sam produkt nie może być oferowany pod różnymi nazwami, co pozwoli uniknąć wprowadzenia w błąd konsumenta.

Opis produktu: Winogrona stołowe świeże lub przeznaczone do długiego przechowywania. Kiść jest giętka, o jednolitym zagęszczeniu gron, złocistym zabarwieniu, długości minimalnej 12 cm i wadze minimalnej 100 gr. Winogrona nie mogą być zniekształcone, niedostatecznie dojrzałe, zepsute, ani zaatakowane chorobą. Biały nalot powinien być zachowany, pestki zauważalne przez skórkę, a szypułki jędrne.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Zawartość cukru powinna być wyższa lub równa 160 g/l, oprócz wyjątkowej sytuacji klimatycznej, gdy dla danych zbiorów wskaźnik ten może zostać obniżony, nie wynosząc jednak mniej niż 150 g/l. Winogrona uznaje się za dojrzałe, gdy stosunek między zawartością cukru i kwasowością jest wyższy lub równy 25.

Kiście muszą być przygotowane, mieć powycinane uszkodzone grona i być opakowane.

Opis produktu został podany w prosty i jednocześnie precyzyjny sposób, by uniknąć użycia najbardziej subiektywnych terminów, co zmniejsza ryzyko różnych interpretacji.

Dowód pochodzenia: Winogrona podlegają kontroli, począwszy od zbiorów na pakowaniu kończąc.

Winogrona pochodzą wyłącznie z winnic, określonych przez służby INAO i niezależnych rzeczoznawców w obrębie danego obszaru geograficznego. Muszą one spełniać kryteria geograficzne, glebowe i klimatyczne, odnoszące się do położenia działek uprawnych. Wszystkie winnice zgodne z kryteriami są zarejestrowane w INAO.

Wyłącznie winogrona pochodzące z tych winnic mogą ubiegać się o objęcie chronioną nazwą pochodzenia.

Ponadto każdy producent wypełnia roczną deklarację przydatności, którą wysyła do służb INAO. Deklaracja ta zawiera zobowiązanie do przestrzegania warunków wytwarzania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia i wymienia numery referencyjne działek uprawnych przeznaczonych pod produkcję CHNP „Chasselas de Moissac” w odniesieniu do danego zbioru.

Niniejszy dokument umożliwia identyfikację działek uprawnych wykorzystywanych w produkcji winogron objętych chronioną nazwą pochodzenia w odniesieniu do danego zbioru i umożliwia w szczególności kontrolę wydajności agronomicznej tych działek.

Każdy producent musi prowadzić codzienny rejestr wejścia winogron na stanowisko wycinania i pakowania oraz rejestr wyjścia winogron po zapakowaniu. W rejestrze wskazane są wielkości zbiorów z odpowiadającymi im działkami uprawnymi, z rozróżnieniem winogron przeznaczonych do dłuższego przechowywania, liczba opakowań w podziale na ich rodzaj, z wyodrębnieniem winogron poddanych dłuższemu przechowywaniu, oraz numery zastosowanych oznaczeń identyfikacyjnych. Rejestr ten jest udostępniany urzędnikom przeprowadzającym kontrolę.

Dokonuje się kontroli analitycznej i organoleptycznej produktu na próbkach pobranych spośród konfekcjonowanych partii. Ma ona na celu zagwarantowanie jakości i cech charakterystycznych produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu pod chronioną nazwą „Chasselas de Moissac”.

Znak identyfikacyjny, właściwy dla odmiany „Chasselas de Moissac”, zatwierdzony przez służby INAO, zapewnia identyfikację wszystkich opakowań winogron wprowadzonych do obrotu.

Metoda produkcji: Winogrona pochodzące z określonych winnic są zbierane, przygotowywane i pakowane w danym obszarze geograficznym.

Zatwierdzona jest jedynie odmiana Chasselas B. Winnorośl jest prowadzona w jednopłaszczyznowym lub dwupłaszczyznowym systemie podwiązywania. Aby zapewnić odpowiednią jakość na każdej nowej plantacji, gęstość obsady i rozstaw są dostosowane do sposobu prowadzenia winorośli (minimalna gęstość obsady wynosi 3 300 krzewów/ha, a maksymalny rozstaw między szpalerami wynosi 3 m w systemie jednopłaszczyznowym; minimalna gęstość obsady wynosi 2 500 krzewów/ha przy międzyczędzii nieprzekraczającym 3,5 m w systemie dwupłaszczyznowym). Szczegółowe zasady stosowania odpowiedniej gęstości obsady i rozstawu między szpalerami muszą być zgodne z przepisami art. 5 dekretu dotyczącego winogron objętych CHNP „Chasselas de Moissac”.

Zatwierdzone sposoby przycinania to pojedynczy lub podwójny sznur Guyota. Liczba pędów na hektar nie może przekraczać 55 000 w systemie jednopłaszczyznowym i 60 000 w systemie dwupłaszczyznowym. Obowiązkowe jest odpowiednie rozmieszczenie kiści, które polega na ich luźnym rozmieszczeniu na krzewie, zapewniającym dostęp powietrza. Pozwala to na optymalne dojrzewanie winogron.

Młoda winorośl może być uznana za krzew produkujący winogrona, które mogą być objęte chronioną nazwą pochodzenia, dopiero od 2 roku następującego po roku, w którym sadzonki zostały posadzone przed dniem 1 sierpnia.

Od chwili zawiązywania się owoców zezwala się na nawadnianie bez nawożenia.

Wydajność określonych działek uprawnych, przeznaczonych pod uprawę CHNP „Chasselas de Moissac” jest ustalana na dwóch poziomach (plantacji i działek uprawnych). Średnia maksymalna łączna wydajność z plantacji wynosi 14 t/ha; średnia maksymalna wydajność z plantacji CHNP wynosi 13 t/ha; maksymalna łączna wydajność z działki uprawowej wynosi 16 t/ha. Jednakże dla danego zbioru, w przypadku wyjątkowej sytuacji klimatycznej, maksymalna łączna wydajność z działki uprawowej może zostać zmieniona, nie przekraczając jednak maksymalnej wydajności 18 t/ha i nie zmieniając średnich wydajności z plantacji. W żadnym przypadku odstępstwo to nie może, w obrębie tego samego roku gospodarczego, być połączone z odstępstwem dotyczącym zawartości cukru.

Zbiory prowadzone są ręcznie w kilku przejściach.

Winogrona mogą być przechowywane dłużej, po usunięciu gron uszkodzonych podczas zbierania i pod warunkiem szybkiego przewiezienia na miejsce magazynowania, w pojemnikach pozwalających na zachowanie charakterystycznych cech produktu. Nieodcięte od kiści winogrona zostają schłodzone w miejscu składowania zaraz po przybyciu i umieszczone w przeznaczonych do dłuższego przechowywania hermetycznych opakowaniach w chłodni o kontrolowanej atmosferze, temperaturze i wilgotności. Winogrona te nie mogą zostać wprowadzone do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Chasselas de Moissac” po dniu 31 stycznia roku, który następuje po roku zbiorów.

Winogrona, łącznie z winogronami przeznaczonymi do długiego przechowywania, są transportowane z miejsca zbiorów do miejsca wycinania i pakowania w warunkach pozwalających na optymalne zachowanie ich cech charakterystycznych, a zwłaszcza białego nalotu na gronach.

Przygotowywanie kiści winogron, włącznie z tymi, które przeszły proces długiego przechowywania, odbywa się w miejscu wycinania i pakowania. Kiść jest poddana delikatnemu wycinaniu w celu usunięcia gron o niezadowalającej jakości. Przygotowane kiście powinny odpowiadać opisowi winogron.

Każdy producent musi dysponować stanowiskiem wycinania i pakowania oraz, w razie potrzeby, wyposażeniem niezbędnym do długiego przechowywania winogron, jeśli wchodzi to w zakres jego działalności.

Po usunięciu zbędnych gron kiście są natychmiast umieszczane w opakowaniach, które pozwalają na zachowanie ich cech charakterystycznych i zapewnienie odpowiedniej jakości produktu. W ten sposób liczba zabiegów, jakim są poddawane winogrona, jest możliwie jak najmniejsza.

Wszystkie te przepisy są z jednej strony konkretnym zastosowaniem praktyk, które już wcześniej istniały i które dotychczas nie zostały ujednolicone, z drugiej zaś strony odzwierciedlają wolę grupy składającej wniosek dostarczenia większej ilości informacji szczegółowych tam, gdzie specyfikacja produktu była za mało dokładna.

Etykietowanie: Etykieta na opakowaniach jednostkowych zawiera:

- chronioną nazwę pochodzenia „Chasselas de Moissac”, napisaną czcionką o wielkości co najmniej równej największej czcionce użytej na etykiecie,
- zapis „Appellation d’Origine Contrôlée” lub „AOC”,
- nazwę producenta.

Każde opakowanie jednostkowe posiada system identyfikacyjny, zawierający numer porządkowy zatwierdzony przez służby INAO i przyznawany przez instytucję zatwierdzoną przez INAO. Ten system identyfikacyjny może być wykorzystywany przy etykietowaniu.

Oprócz etykiety, również dokumenty towarzyszące oraz faktury muszą zawierać chronioną nazwę pochodzenia „Chasselas de Moissac” oraz zapis „Appellation d’Origine Contrôlée” lub „AOC”.

Wymogi krajowe: Dekret dotyczący CHNP „Chasselas de Moissac”.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CHASSELAS DE MOISSAC”

NR WE: FR/PFDO/117/140/02.10.2003

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Institut National des Appellations d’Origine

Adres: 51, rue d’Anjou
F-75008 Paris

Tel.: (33) 153 89 80 00

Faks: (33) 142 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC
Adres: 1, promenade Sancerre
F-82200 Moissac
Tel.: (33) 563 04 01 78
Faks: (33) 563 04 11 21
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Chasselas de Moissac”

4.2. Opis produktu: Winogrona stołowe świeże lub przeznaczone do długiego przechowywania. Kiść jest giętka, o jednolitym zagęszczeniu gron, złocistym zabarwieniu, długości minimalnej 12 cm i wadze minimalnej 100 gr. Winogrona nie mogą być zniekształcone, niedostatecznie dojrzałe, zepsute, ani zaatakowane chorobą. Biały nalot powinien być zachowany, pestki zauważalne przez skórkę, a szypułki jędrne.

Zawartość cukru powinna być wyższa lub równa 160 g/l, oprócz wyjątkowej sytuacji klimatycznej, gdy dla danych zbiorów wskaźnik ten może zostać obniżony, nie wynosząc jednak mniej niż 150 g/l. Winogrona uznaje się za dojrzałe, gdy stosunek między zawartością cukru i kwasowością jest wyższy lub równy 25.

Kiście muszą być przygotowane, mieć powycinane uszkodzone grona i być opakowane.

4.3. Obszar geograficzny: Region *Bas Quercy*, obejmujący kilka kantonów w departamentach Tarn-et-Garonne i Lot.

4.4. Dowód pochodzenia: Winogrona podlegają kontroli, poczynając od zbiorów, na pakowaniu kończąc.

Winogrona pochodzą wyłącznie z winnic, określonych przez służby INAO i niezależnych rzeczoznawców w obrębie danego obszaru geograficznego. Muszą one spełniać kryteria geograficzne, glebowe i klimatyczne, odnoszące się do usytuowania działek uprawowych. Wszystkie winnice zgodne z kryteriami są zarejestrowane w INAO.

Wyłącznie winogrona pochodzące z tych winnic mogą ubiegać się o objęcie chronioną nazwą pochodzenia.

Ponadto każdy producent wypełnia roczną deklarację przydatności, którą wysyła do służb INAO. Deklaracja ta zawiera zobowiązanie do przestrzegania warunków wytwarzania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia i wymienia numery referencyjne działek uprawnych przeznaczonych pod produkcję CHNP „Chasselas de Moissac” w odniesieniu do danego zbioru.

Niniejszy dokument umożliwia identyfikację działek uprawnych wykorzystywanych w produkcji winogron objętych chronioną nazwą pochodzenia w odniesieniu do danego zbioru i umożliwia w szczególności kontrolę wydajności agronomicznej tych działek.

Każdy producent musi prowadzić codzienny rejestr wejścia winogron do działu wycinania i pakowania oraz rejestr wyjścia winogron po zapakowaniu. W rejestrze wskazane są wielkości zbiorów z odpowiadającymi im działkami uprawnymi, z rozróżnieniem winogron przeznaczonych do dłuższego przechowywania, liczba opakowań w podziale na ich rodzaj, z wyodrębnieniem winogron poddanych dłuższemu przechowywaniu, oraz numery zastosowanych oznaczeń identyfikacyjnych. Rejestr ten jest udostępniany urzędnikom przeprowadzającym kontrolę.

Dokonyje się kontroli analitycznej i organoleptycznej produktu na próbkach pobranych spośród konfekcjonowanych partii. Ma ona na celu zagwarantowanie jakości i cech charakterystycznych produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu pod chronioną nazwą „Chasselas de Moissac”.

Znak identyfikacyjny, właściwy dla odmiany „Chasselas de Moissac”, zatwierdzony przez służby INAO, zapewnia identyfikację wszystkich opakowań winogron wprowadzonych do obrotu.

- 4.5. *Metoda produkcji*: Winogrona pochodzące z określonych winnic są zbierane, przygotowywane i pakowane w danym obszarze geograficznym.

Zatwierdzona jest jedynie odmiana Chasselas B. Winorośl jest prowadzona w jednopłaszczyznowym lub w dwupłaszczyznowym systemie podwiązki. Aby zapewnić odpowiednią jakość na każdej nowej plantacji, gęstość obsady i rozstaw są dostosowane do sposobu prowadzenia winorośli (minimalna gęstość obsady wynosi 3 300 krzewów/ha a maksymalny rozstaw między szpalerami wynosi 3 m w systemie jednopłaszczyznowym; minimalna gęstość obsady wynosi 2 500 krzewów/ha przy międzyrzędziu nieprzekraczającym 3,5 m w systemie dwupłaszczyznowym). Szczegółowe zasady stosowania odpowiedniej gęstości obsady i rozstawu między szpalerami muszą być zgodne z przepisami art. 5 dekretu dotyczącego winogron objętych CHNP „Chasselas de Moissac”.

Zatwierdzone sposoby przycinania to pojedynczy lub podwójny sznur Guyota. Liczba pędów na hektar nie może przekraczać 55 000 w systemie jednopłaszczyznowym i 60 000 w systemie dwupłaszczyznowym. Obowiązkowe jest odpowiednie rozmieszczenie kiści, które polega na ich luźnym rozmieszczeniu na krzewie, zapewniającym dostęp powietrza. Pozwala to na optymalne dojrzewanie winogron.

Młoda winorośl może być uznana za krzew produkujący winogrona, które mogą być objęte chronioną nazwą pochodzenia, dopiero od 2 roku następującego po roku, w którym sadzonki zostały posadzone przed dniem 1 sierpnia.

Od chwili zawiązywania się owoców zezwala się na nawadnianie bez nawożenia.

Wydajność określonych działek uprawnych, przeznaczonych pod uprawę CHNP „Chasselas de Moissac” jest ustalana na dwóch poziomach (plantacji i działek uprawnych). Średnia maksymalna łączna wydajność z plantacji wynosi 14 t/ha; średnia maksymalna wydajność z plantacji CHNP wynosi 13 t/ha, maksymalna łączna wydajność z działki uprawowej wynosi 16 t/ha. Jednakże dla danego zbioru, w przypadku wyjątkowej sytuacji klimatycznej, maksymalna łączna wydajność z działki uprawowej może zostać zmieniona, nie przekraczając jednak maksymalnej wydajności 18 t/ha i nie zmieniając średnich wydajności z plantacji. W żadnym przypadku odstępstwo to nie może, w obrębie tego samego roku gospodarczego, być połączone z odstępstwem dotyczącym zawartości cukru.

Zbiory prowadzone są ręcznie w kilku przejściach.

Winogrona mogą być przechowywane dłużej, po usunięciu gron uszkodzonych podczas zbierania i pod warunkiem szybkiego przewiezienia na miejsce magazynowania, w pojemnikach pozwalających na zachowanie charakterystycznych cech produktu. Nieodcięte od kiści winogrona zostają schłodzone w miejscu składowania zaraz po przybyciu i umieszczone w przeznaczonych do dłuższego przechowywania hermetycznych opakowaniach w chłodni o kontrolowanej atmosferze, temperaturze i wilgotności. Winogrona te nie mogą zostać wprowadzone do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Chasselas de Moissac” po dniu 31 stycznia roku, który następuje po roku zbiorów.

Winogrona, łącznie z winogronami przeznaczonymi do długiego przechowywania, są transportowane z miejsca zbiorów do miejsca wycinania i pakowania w warunkach pozwalających na optymalne zachowanie ich cech charakterystycznych, a zwłaszcza białego nalotu na gronach.

Przygotowywanie kiści, włącznie z tymi, które przeszły proces długiego przechowywania, odbywa się w miejscu wycinania i pakowania. Kiść jest poddana delikatnemu wycinaniu w celu usunięcia gron niezadowolającej jakości. Przygotowane kiście powinny odpowiadać opisowi winogron.

Każdy producent musi dysponować stanowiskiem wycinania i pakowania oraz, w razie potrzeby, wyposażeniem niezbędnym do długiego przechowywania winogron, jeśli wchodzi to w zakres jego działalności.

Po usunięciu zbędnych gron kiście są natychmiast umieszczane w opakowaniach, które pozwalają na zachowanie ich cech charakterystycznych i zapewnienie odpowiedniej jakości produktu. W ten sposób liczba zabiegów, jakim są poddawane winogrona jest możliwie jak najmniejsza, a nalot na owocach jest zachowany. Pakowanie odbywa się na specjalnych stanowiskach wycinania i pakowania znajdujących się w pobliżu miejsca zbiorów. W ten sposób pakowanie winogron na tym samym obszarze pozwala nie tylko zachować cechy charakterystyczne produktu, lecz również zapewnia lepszą jego identyfikowalność. Ponadto unika się uszkodzenia winogron oraz ich mieszania z innymi odmianami.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym*: Region Bas Quercy charakteryzuje się właściwymi dla niego cechami geologicznymi, glebowymi i klimatycznymi. Wytyczenie granic działek uprawnych przeznacza na produkcję winogron chasselas najbardziej korzystne podłoża: gleby gliniaste, zawierające krzem, dobrze drenowane gleby piaszczyste i gleby piaszczysto-gliniaste pozbawione wapnia. Warunki klimatyczne, niewielkie różnice temperatur, a przede wszystkim długie okresy ładnej pogody w okresie jesiennym zapewniają dobre dojrzewanie winogron.

Dla tego rodzaju produkcji korzystne są dwa inne rodzaje gleby, z jednej strony — dość głębokie gleby czarne lub szare i kamieniste gleby płaskowyżu. Z drugiej strony — piargi gliniasto-wapienne na zboczach dość szeroko otwartych dolin.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine

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

Tel.: (33) 153 89 80 00

Faks: (33) 142 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Nazwa: D.G.C.C.R.F

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

Tel.: (33) 144 87 17 17

Faks: (33) 144 97 30 37

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

4.8. Etykietowanie: Etykieta na opakowaniach jednostkowych zawiera:

- chronioną nazwę pochodzenia „Chasselas de Moissac” napisaną czcionką o wielkości co najmniej równej największej czcionce użytej na etykiecie,
- zapis „Appellation d'Origine Contrôlée” lub „AOC”,
- nazwę producenta.

Każde opakowanie jednostkowe posiada system identyfikacyjny, zawierający numer porządkowy, zatwierdzony przez służby INAO i przydzielany przez instytucję zatwierdzoną przez INAO. Ten system identyfikacyjny może być wykorzystywany przy etykietowaniu.

Oprócz etykiety, również dokumenty towarzyszące oraz faktury muszą zawierać chronioną nazwę pochodzenia „Chasselas de Moissac” oraz zapis „Appellation d'Origine Contrôlée” lub „AOC”.
