

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku 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**

(2009/C 199/10)

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

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„POMMES DES ALPES DE HAUTE DURANCE”****NR WE: FR-PGI-0005-0498-29.09.2005****CHNP ( ) CHOG ( X )**

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 et de la Qualité

Adres: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE

Tel. +33 153898000

Faks +33 142255797

E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Association de Promotion des Fruits des Alpes de Haute Durance

Adres: Maison de l'Entreprise  
11 Allée des Genêts  
04200 Sisteron  
FRANCE

Tel. +33 0492331839

Faks +33 0492331838

E-mail: assopromofruits.ahd@freesbee.fr

Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

Producenci, punkty skupu i pakowania owoców, przedsiębiorstwa handlowe

**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:

„Pommes des Alpes de Haute Durance”

## 4.2. Opis:

Świeże owoce, (jabłka) pochodzące z odmian Golden Delicious, Gala i ich mutacji, po zbiorze szybko umieszczane w chłodni; zbierane na etapie dojrzałości przy gwarantowanej minimalnej zawartości cukru (poziom ekstraktu refraktometrycznego wynosi co najmniej 12) i minimalnym poziomie twardości gwarantującym ich chrupkość.

Minimalny poziom twardości, wyrażony w  $\text{kg}/\text{cm}^2$ , wynosi:

- w przypadku odmiany Golden:  $5 \text{ kg}/\text{cm}^2$  przy wybarwieniu nieprzekraczającym 3 oraz  $4 \text{ kg}/\text{cm}^2$  przy wybarwieniu powyżej 3 zgodnie z oficjalnymi kryteriami wybarwienia jabłek odmiany Golden wydanymi przez *Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes* (CTIFL, międzybranżowe centrum techniczne owoców i warzyw)
- w przypadku odmiany Gala:  $6 \text{ kg}/\text{cm}^2$

Wybarwienie w trakcie zbioru i wprowadzania do obrotu zawiera się w następujących przedziałach:

- w przypadku odmiany Golden Delicious i jej mutacji jabłka posiadają wybarwienie 2 (C3 i C4), 3 (C5 i C6), 4 (C7) zgodnie z oficjalnymi kryteriami wybarwienia jabłek odmiany Golden wydanymi przez *Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes* (CTIFL)
- w przypadku odmiany Gala i jej mutacji przyjmuje się poziom F2–F4. Intensywność barwy czerwonej: R2–R4 zgodnie z oficjalnymi kryteriami wybarwienia jabłek odmiany Gala wydanymi przez *Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes* (CTIFL), gdzie F odpowiada skali barwy podstawowej, a R odpowiada intensywności barwy czerwonej.

## 4.3. Obszar geograficzny:

Owoce pochodzą z zagłębia produkcji położnego w Alpach wzdłuż górnej Durance, składającego się z 6 kantonów departamentu Alpes-de-Haute-Provence i 13 kantonów departamentu Hautes-Alpes, usytuowanych na wysokości nad poziomem morza 450–900 m, a mianowicie:

w departamencie Alpes-de-Haute-Provence: La Motte, Le Lauzet, Seyne, Sisteron, Turriers i Noyers-sur-Jabron;

w departamencie Hautes-Alpes: Aspres-sur-Büech, Barillonnette, La Bâtie-Neuve, Chorges, Embrun, Gap, Laragne, Orpierre, Ribiers, Savines, Serres, Tallard i Veynes.

## 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy punkt skupu i pakowania owoców dopuszczony w ramach CHOG dostarcza dowód zapewnienia identyfikowalności polegającego na:

- identyfikacji zebranej partii,
- znajomości partii pochodzenia przy każdej wysyłanej palecie oraz jej przeznaczenia,
- zapewnieniu wycofania partii niezgodnej z wymogami,
- wykazaniu pochodzenia geograficznego oraz przestrzegania wszystkich zasad specyfikacji produktu w przypadku każdego owocu oznaczonego w ramach CHOG,
- odnalezieniu partii pochodzenia w razie reklamacji.

Środki wprowadzone w celu uzyskania takiego wyniku są następujące:

producenci są dopuszczani przez organ kontrolny po kontroli działek, uprawianych odmian i przestrzegania specyfikacji produktu; rejestr dopuszczonych producentów i dopuszczonych działek jest aktualizowany i publikowany każdego roku przez organizację producentów (OP) lub przez producentów przed rozpoczęciem każdego roku gospodarczego

Etykietowanie palet lub skrzynek

Etykieta zawiera następujące informacje:

- producent,
- odmiana,
- data zbioru,
- działka i ewentualnie numer każdej partii, jeśli działkę trzeba podzielić na kilka partii,

Identyfikacja i monitorowanie partii

Na linii pakowania identyfikacja partii jest możliwa w każdym momencie, ponieważ istnieje oznaczenie wskazujące początek i koniec każdej partii.

Kontrola informacji

Informacje dotyczące daty dostawy, przeznaczenia, rozmiaru, kategorii, masy owoców objętych CHOG są kontrolowane i przechowywane przez punkt skupu i pakowania owoców.

To samo dotyczy informacji o pochodzeniu (producent, działka), przechowywanych partii, daty zbioru i numeru chłodni przechowalniczej.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Producenci kontrolują techniki uprawy i etap zbioru owoców:

- Techniki uprawy:

Przycinanie i przerzedzanie: przycinanie przeprowadza się w celu jak największego przerzedzenia i wyboru najlepszych gałęzi dla owocowania. Chemiczne lub ręczne przerzedzanie przeprowadza się w celu uzyskania obciążenia odpowiedniego dla równowagi drzewa.

Nawożenie:

Stosowanie nawozów musi być ograniczone i racjonalne w zależności od żywotności sadu związanej z typem podkładki. Roczna ilość nawozu wynosi najwyżej:

- w przypadku podkładek typu 106: 80 jednostek azotu, 70 jednostek kwasu fosforowego i 140 jednostek potasu,
- w przypadku podkładek typu 9: 140 jednostek azotu, 70 jednostek kwasu fosforowego i 140 jednostek potasu,

Nawożenie azotem musi zostać podzielone na etapy przy maksymalnie 50 jednostkach w jednym etapie.

Zabiegi fitosanitarne: zabrania się intensywnego i systematycznego stosowania środków ochrony roślin przeciw szkodnikom w ramach wcześniej określonego programu.

Zbiory: zbiera się dobrze dojrzałe jabłka na etapie umożliwiającym dalsze dojrzewanie w celu dostarczenia konsumentowi owoców o optymalnej dojrzałości. Stosuje się test skrobiowy. W przypadku odmian Golden Delicious i Gala zbiorów nie można rozpocząć przed etapem 4 (indeks skrobiowy EUROFRU) odpowiadającym początkowemu rozpadowi skrobi.

Po zbiorze owoce są niezwłocznie umieszczane w chłodni, a okres między załadunkiem w sadzie a umieszczeniem w chłodni nie może przekroczyć dwóch godzin.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

- a) Szczególne warunki glebowo-klimatyczne obszaru geograficznego i cechy charakterystyczne produktu

Jakość jabłek z tego regionu (wysoka zawartość cukru, twardość i wybarwienie) jest nierozzerwalnie związana z cechami charakterystycznymi otoczenia uprawy, a w szczególności z klimatem Alp górnej Durance charakteryzującym się średnim nasłonecznieniem ponad 300 dni w roku. E. Vernet (1933) stwierdza, że „bardzo duża rozpiętość wysokości nad poziomem morza, przepuszczalna, nadająca się do nawadniania gleba, intensywne nasłonecznienie, zimne i suche zimy są czynnikami, które predestynują departament Hautes-Alpes do produkcji owoców”, dodając, że jabłka „mogą nabrać tu smaku i barwy, dzięki którym doskonale wytrzymują porównanie z owocami z Tyrolu i ze Szwajcarii”.

Nasłonecznienie zwiększa poziom cukru dzięki lepszej fotosyntezie w liściach. Bardzo duże amplitudy temperatur wraz z umiarkowanymi maksymalnymi temperaturami dziennymi umożliwiają intensywny proces fotosyntezy sprzyjający kumulacji cukru. Względnie niskie temperatury panujące w okresie dojrzewania owoców hamują rozpad kwasów, podczas gdy duża amplituda temperatur sprzyja procesowi żółknięcia, a nawet zaróżowienia owoców oraz ich twardości. Ponadto zawartość kwasu jabłkowego w jabłkach obniża się wolniej dzięki chłodnym nocom związanym z wysokością na poziomie morza; pozwala to osiągnąć optymalną równowagę między zawartością cukru a kwasowością oraz przyczynia się do uzyskania odpowiedniej zdatności owoców do przechowywania i znakomitych właściwości organoleptycznych właściwych dla tego obszaru geograficznego (smak, chrupkość).

- b) Popularność i renoma

Produkcja jabłek w rejonie górnej Durance, położonym na północ od Sisteron, liczy sobie już kilka wieków. Na przykład E. Vernet (1933) wskazuje, że już w 1358 r. mówi się o niej przy okazji transakcji, w której wymieniono „owoce ziemi”, wskazując „jabłka na czele listy”. Następnie, na początku XIX w., jabłka pojawiają się jako specjalność górskich obszarów Prowansji. Wydaje się, że prawdziwy rozkwit produkcji jabłek rozpoczyna się mniej więcej w latach trzydziestych dwudziestego wieku. Sady występują najpierw na zboczach i w górach, w kilku niewielkich zagłębieniach produkcji. W górach owoce dojrzewają późną jesienią. Ponadto warunki zimowe pozwalają na przechowywanie owoców w wietrzonych pomieszczeniach, co na początku było jedyną techniką składowania. Na wyznaczonym obszarze geograficznym przykładem tego jest zagłębienie produkcji Motte-au-Caire.

W 1962 r. ministerstwo rolnictwa, w publikacji zatytułowanej *Les Vergers des Hautes-Alpes* („Sady departamentu Hautes-Alpes”) stwierdza, że ze względu na szczególne cechy glebowo-klimatyczne wskazane powyżej „jakość naszych owoców, zarówno pod względem smakowym, jak i pod względem wyglądu, zawsze zaskakuje specjalistów i budzi podziw wśród konsumentów”. Właściwości jabłek z obszaru Alp górnej Durance są zatem uznawane zarazem przez branżę i przez konsumentów i, jak podkreślają F. Alavoine-Mornas i A. Trimouille (1995), istnienie w rejonie górnej Durance zagłębienia produkcji jabłek nie budzi żadnych wątpliwości w branży owoców.

Dziś, a dzieje się tak od 1996 r., stowarzyszenie na rzecz promocji owoców z Alp górnej Durance i wszystkie punkty skupu i pakowania owoców stosują nazwę „Pommes des Alpes de Haute Durance” na wszystkich opakowaniach i znakach towarowych produktów oraz na materiałach promocyjnych i reklamowych.

#### 4.7. Organ kontrolny:



Nazwa: Ulase  
Adres: ZA de Champgrand, BP 68  
26270 Loriol sur Drôme  
FRANCE  
Tel. +33 0475611300  
Faks +33 0475856212  
E-mail: info@ulase.fr

Akredytacja COFRAC nr 7-007/97.

## 4.8. Etykietowanie:

Każda tacka lub opakowanie jednostkowe jest etykietowane za pomocą standardowej etykiety zgodnie z normami wprowadzania do obrotu określonymi w rozporządzeniu WE nr 85/2004 zmienionym rozporządzeniem 1238/2005, na której wskazuje się w szczególności podmiot pakujący lub wysyłający, odmianę, klasę, identyfikację punktu skupu i pakowania owoców i numer partii.

Zmiany na etykiecie muszą zostać zatwierdzone przez jednostkę certyfikującą.

<b>Nom conditionneur</b>	Sarl La Fourmi Station :	<b>Organisme de Défense et de Gestion</b>	Origine <b>France</b>	Produit normalisé <b>Catégorie I</b>
Adresse		A P F A H D		
Code postal		04200 Sisteron	Produit : <b>pommes de table</b> Variété : Golden Délicious	
Tél		<b>Certifié par Uclase</b>		
Fax		26270 Loriol s/ Drôme		
		05 2001	N° d'agrément CC/12	Calibre
		<b>IGP POMMES DES ALPES DE HAUTE DURANCE</b>		
Règlement CE N° 1580/2007			N° de lot	
05-013 France.				