

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2021/C 170/11)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Vanille de l'île de La Réunion”****Nr UE: PGI-FR-02447 – 3 stycznia 2019****ChNP ( ) ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Vanille de l'île de La Réunion”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

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

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

„Vanille de l'île de la Réunion” jest prezentowana w całych strąkach spreparowanych, z nasionami, pochodzących z gatunku *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames, syn. *Vanilla planifolia* Andrews, o minimalnej wielkości 14 cm. Plamy lub powierzchniowe uszkodzenia nie mogą zajmować więcej niż 20 % długości strąka.

„Vanille de l'île de la Réunion” jest wprowadzana do obrotu wyłącznie w trzech różnych postaciach:

— wanilia „sucha”

Są to wyłącznie całe strąki, które mogą mieć podłużne zagłębienie na maksymalnej długości 3 cm.

Strąki mają oleisty połysk i jednolitą barwę, od brązowej po ciemnobrązowo-czekoladową. Ich struktura jest elastyczna. Strąki wanilii suchej są giętkie i dają się zginać, nie pękając.

Ich wilgotność wynosi od 25 % do 42 % podczas wprowadzania do obrotu, a zawartość waniliny, w przeliczeniu na suchą masę, wynosi co najmniej 1,8 %.

— wanilia „świeża”

Są to wyłącznie całe strąki, które mogą mieć podłużne zagłębienie na maksymalnej długości 6 cm.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Strąki wanilii świeżej są mięsiste, błyszczące, o jednolitej kasztanowej barwie przechodzącej w rudą. W dotyku są sztywne, co uniemożliwia ich zgięcie.

Ich wilgotność wynosi od 60 % do 80 % podczas wprowadzania do obrotu, a zawartość waniliny, w przeliczeniu na suchą masę, wynosi co najmniej 2 %.

— wanilia „oszroniona”

Są to całe strąki wanilii suchej i wanilii świeżej, na których w fazie dojrzewania aromatycznego w naturalny sposób wytrącił się nalot, dzięki skryształowaniu się na powierzchni waniliny, która może mieć różną formę: kryształków wielościennych, gwiazdek, igiełek, ziarenek cukru.

Strąki mają podłużne zagłębienie maksymalnie na połowie swojej długości.

W momencie wprowadzenia do obrotu zawartość wilgoci wynosi od 25 %–42 % w przypadku wanilii suchej „oszronionej” i 60–80 % w przypadku wanilii świeżej „oszronionej”. Zawartość waniliny w przeliczeniu na suchą masę wynosi odpowiednio 1,8 % i 2 % w wanilii suchej „oszronionej” i wanilii świeżej „oszronionej”.

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*

Na obszarze geograficznym prowadzone są następujące czynności:

- produkcja zielonej wanilii (sadzenie, zbiory);
- preparowanie (mortyfikacja, parzenie, suszenie, leżakowanie, sortowanie).

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

Przed wprowadzeniem do obrotu wanilię suchą, świeżą i oszronioną pakuje się w różne rodzaje hermetycznych i odpornych na manipulacje opakowań w celu ograniczenia utraty aromatów i nadmiernego wysuszenia.

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

Na etykiecie umieszcza się nazwę „Vanille de l'île de La Réunion” oraz symbol ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia.

W stosownych przypadkach etykieta musi zawierać określenie „wanilia świeża”, uzupełnione określeniem „oszroniona” (fr. givrée).

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny „Vanille de l'île de La Réunion” jest określony zgodnie z kryteriami klimatycznymi i historycznymi.

Obejmuje on gminy na wschodzie wyspy Reunion: Bras-Panon, Saint-André, Saint-Benoît, Saint-Joseph, Saint-Philippe, Sainte-Marie, Sainte-Rose, Sainte-Suzanne.

Maksymalna wysokość we wspomnianych gminach na tym obszarze wynosi 700 metrów n.p.m.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między „Vanille de l'île de la Réunion” a obszarem geograficznym opiera się na jakości tej wanilii, przypisywanej czynnikom naturalnym i umiejętnościom producentów, a także na jej renomie.

Klimat wyspy Reunion charakteryzuje się łagodnymi temperaturami. Położenie geograficzne wyspy, w pobliżu zwrotnika Koziorożca, a przede wszystkim wpływ oceanu i pasatów, to główne przyczyny łagodności tutejszego klimatu.

We wschodniej części wyspy, zwanej „wybrzeżem wiatrów”, opady deszczu są bardziej intensywne – średnio ponad 3 000 mm opadów rocznie w części nadającej się pod uprawy. W związku z tym, aż do wysokości 700 m n.p.m. warunki klimatyczne są zarazem łagodne i wilgotne, wyjątkowo przystosowane do rozwoju i wzrostu wanilii. Te szczególne warunki klimatyczne nadają „Vanille de l'île de La Réunion” cechy charakterystyczne zarówno na etapie uprawy – dzięki gromadzeniu w strąkach prekursorów związków aromatycznych (w tym glukowaniliny – prekursora waniliny), jak i w fazie preparowania – dzięki utrzymaniu aktywności enzymatycznej niezbędnej do tworzenia bukietu aromatycznego, a z drugiej strony dzięki tworzeniu warunków do powolnego suszenia strąków wanilii, które sprzyjają rozwinięciu wszystkich jej aromatów, a nawet umożliwiając – w przypadku wanilii suchej – uzyskanie produktu miękkiego i giętkiego.

Umiejętności producentów odgrywają również ważną rolę w osiągnięciu cech charakterystycznych „Vanille de l'île de La Réunion”.

To na wyspie Reunion zrodziły się umiejętności niezbędne przy produkcji wanilii. To na wyspie Reunion odkryto proces reprodukcji i preparowania wanilii poprzez mortyfikację i wyparzenie. Obecnie procesy te są powszechnie znane, jednak umiejętności wypracowane przez producentów na Reunion dają gwarancję uzyskania produktu wysokiej jakości. Mocowanie lian, powszechnie nazywane „zawijaniem lian”, umożliwia roślinie odbudowę korzeni i tworzenie kwiatów na wysokości człowieka, a następnie ręczne zapylenie. Ograniczenie liczby kwiatów lub strąków poprzez ręczne przeredzanie sprzyja tworzeniu się dużych strąków. Etap preparowania odpowiada natomiast za wydobycie pełnego smaku „Vanille de l'île de La Réunion”. Suszenie na słońcu, a następnie w cieniu przez co najmniej 20 dni oraz leżakowanie w kufrze przez co najmniej 7 miesięcy gwarantują jakość produktu. Oba te etapy pozwalają uniknąć aromatów kreozotowych, jak ma to miejsce w przypadku innych wanilii, zbyt szybko suszonych i dojrzewających w workach próżniowych (fermentacja beztlenowa). To na etapie leżakowania może pojawić się oszronienie na strąkach wanilii suszonej lub świeżej. Sortowanie prowadzone podczas całego procesu umożliwia uzyskanie wanilii wysokiej jakości, zarówno pod względem zdrowego wyglądu (eliminowanie strąków z wadami), jak i jednorodności w obrębie jednej partii (jednorodne suszenie).

Znaczenie wanilii w gospodarce wyspy było tak duże, że liana wanilii znalazła się w herbie wyspy Reunion zaprojektowanym przez gubernatora Merwarta w 1925 r. W herbie tym cytuje się dewizę spółki wschodnich Indii (fr. Indes Orientales): „florebo quocumque ferar” (wzedej wszędzie, gdzie mnie posadzicie).

Jakość „Vanille de l'île de La Réunion” przyczyniła się do renomy tego produktu, opartej przede wszystkim na wyjątkowym bukiecie aromatycznym, który jest wynikiem doskonałej aklimatyzacji rośliny na stokach wulkanicznych we wschodniej części wyspy oraz umiejętności jej mieszkańców.

„Vanille de l'île de la Réunion” to wanilia o barwie czekoladowo-brązowej, poszukiwana przez największych szefów kuchni i znanych cukierników. Od około dwudziestu lat występuje w formie wanilii świeżej o wyższej wilgotności. Ten subtelny produkt o bardzo delikatnym smaku cieszy się popularnością wśród szefów kuchni francuskiej, takich jak Alain Passard, Guy Martin, Pierre Hermé i Jacques Genin, którzy cenią go za wysoką jakość, zarówno w postaci suchej, jak i świeżej. Olivier Roellinger, słynny szef kuchni i znawca przypraw, poleca właśnie tę wanilię. Jego zdaniem jest to: „Niewątpliwie najpiękniejsza wanilia o wytwornym i delikatnym aromacie (...). Wanilia na wyspie Reunion wyróżnia się subtelnością i delikatnością. Jej uprawa, podobnie jak jej preparowanie, to procesy doskonale opanowane w tym francuskim departamencie. Jeśli chodzi o wygląd, jest ona często najpiękniejsza i najdorodniejsza”.

Wanilia „oszroniona” jest produktem wyjątkowym. Wysoka zawartość waniliny w strąkach sprawia, że krystalizuje się ona na powierzchni w formie lekkiego, śnieżnego nalotu. To najintensywniej i najdelikatniej pachnąca wanilia, co sprawia, że jest ona produktem wysoko cenionym przez smakoszy i najsławniejszych szefów kuchni.

W wielu artykułach lub programach wyraża się uznanie dla jej wyjątkowych cech. Niedawne wydanie programu na TV5 Monde, zatytułowanego „Epicerie Fine”, z udziałem utytułowanego szefa kuchni Guy Martina, poświęcono właśnie „Vanille de l'île de la Réunion”. Guy Martin zachwycił się tym produktem, a wraz nim największe sławy gastronomii, cukiernictwa i wyrobów delikatesowych.

Odwiedzenie upraw wanilii jest nieodłącznym etapem zwiedzania wyspy Reunion. Wielu przetwórców organizuje dla turystów wizyty w swoich zakładach i sklepach.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

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

---