

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2012/C 387/08)

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 W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„LENTILLES VERTES DU BERRY”

NR WE: FR-PGI-0105-0948-06.02.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

Opis produktu

- zmiana rozmiaru nasion soczewicy: aby zapewnić jednolitość rozmiaru i równomierność gotowania soczewicy, należy wykluczyć ziarna o wielkości poniżej 4 mm,

- zwiększenie parametru dotyczącego kategorii „uszkodzenia ziaren” z 0 % do 0,2 %: wynika to z faktu, że ze względu na wzrost częstotliwości występowania suszy w obszarze geograficznym, ryzyko uszkodzeń ziaren jest większe. Poziom 0,2 % pozwala na uzyskanie produktu wysokiej jakości z jednoczesnym uwzględnieniem ograniczeń technicznych.

Metoda produkcji

- zniesienie terminu zbioru; doświadczenie dwóch ostatnich lat gospodarczych z późnymi zbiorami spowodowało wydłużenie okresu zbioru. W celu określenia etapu dokonywania zbiorów zachowano tylko kryterium maksymalnej wilgotności soczewicy w momencie zbioru (18 %),

- dodanie ustępu dotyczącego fumigacji soczewicy po zbiorze, która jest konieczna w celu zachowania bezpiecznej, solidnej i właściwej jakości handlowej w odniesieniu do ryzyka obecności owadów,

- dodanie ustępu dotyczącego określenia okresu pakowania „Lentilles vertes du Berry”. Okres ten jest ograniczony do jednego roku licząc od dnia 1 września roku n do dnia 31 sierpnia roku n + 1, ponieważ soczewica jest zwykle zbierana w lipcu. Okres ten wiąże się z datą minimalnej trwałości ograniczoną do 2 lat od daty każdego pakowania i pozwala zagwarantować świeżość produktów będących w sprzedaży i niezmienną jakość produktu. Ponadto możliwość pakowania poprzedniego zbioru do dnia 31 sierpnia pozwala uniknąć sytuacji braku dostępności produktu końcowego w momencie zmiany zbiorów (czas niezbędny na fumigację i sortowanie nowych zbiorów),

- uwzględnienie specyfikacji obowiązkowego pakowania „Lentilles vertes du Berry” wyłącznie w worki do ładunków masowych i na obszarze geograficznym objętym chronionym oznaczeniem geograficznym. Soczewica luzem, sortowana zgodnie z normami dotyczącymi produktu końcowego, może być pakowana w worki do ładunków masowych przeznaczone albo dla zewnętrznych podmiotów pakujących w celu pakowania jednostkowego, albo dla sektorów specjalizujących się w daniach gotowych. Pakowanie w worki do ładunków masowych na tym obszarze daje lepszą gwarancję rozpoznania i identyfikowalności partii.

Wymogi krajowe

Zaktualizowano treść specyfikacji, do której dodano rozdział „Wymogi krajowe” zawierający podstawowe punkty kontrolne.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„LENTILLES VERTES DU BERRY”

NR WE: FR-PGI-0105-0948-06.02.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**
„Lentilles vertes du Berry”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**
Francja
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:*
„Lentilles vertes du Berry” są to suszone nasiona rośliny strączkowej *Lens culinaris*, odmiany Anicia. Nasiona mają średnicę od 4 mm do 6 mm i grubość od 2 mm do 2,5 mm. Są koloru ciemnozielonego, w większym lub mniejszym stopniu pokryte niebieskimi żyłkami. Po sortowaniu nasiona muszą w jak największym stopniu odpowiadać następującym cechom:
 - wilgotność: ≤ 16 %,
 - zanieczyszczenia: $\leq 0,2$ %, w tym substancje mineralne $\leq 0,001$ na tysiacy,
 - nasiona połamane lub pokruszone $\leq 0,8$ %,
 - odłamki nasion $\leq 0,2$ %,
 - nasiona uszkodzone $\leq 0,8$ %,
 - nasiona niedopuszczalne $\leq 0,1$ %.Nasiona soczewicy mają dużą zawartość białka (średnio 31 %).
Gotuje się je nie dłużej niż 30 minut.
 - 3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*
Nie dotyczy
 - 3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*
Nie dotyczy
 - 3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*
Uprawa
Zbiory
Przechowywanie przed fumigacją i sortowaniem selektywnym
Fumigacja
Sortowanie selektywne
 - 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*
Pakowanie w worki do ładunków masowych również odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym i dotyczy wyłącznie produktu luzem sortowanego zgodnie z normami dotyczącymi produktu końcowego. Worki do ładunków masowych są przeznaczone dla zewnętrznych podmiotów pakujących w celu pakowania jednostkowego (opakowania jednostkowe dla konsumentów, zakłady żywienia zbiorowego) lub dla sektorów specjalizujących się w daniach gotowych.

Pakowanie w worki do ładunków masowych na obszarze geograficznym daje lepszą gwarancję rozpoznania i identyfikowalności partii, ponieważ jest bezpieczniejsze niż przewóz luzem pojazdami ciężarowymi. Tym samym ryzyko pomieszania zostaje zminimalizowane.

Pakowanie w opakowania jednostkowe dla konsumentów i wysyłka „Lentilles vertes du Berry” mogą odbywać się na obszarze objętym ChOG lub być zlecane zewnętrznym podmiotom pakującym (poza obszarem objętym ChOG).

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykieta produktu ChOG zawiera:

- nazwę środka spożywczego: „Lentilles vertes du Berry”,
- nazwę i adres organu certyfikującego poprzedzone słowami „certyfikowany przez...”,
- unijne logo ChOG.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar obejmuje 49 gmin krainy Berry położonych w departamentach Indre i Cher.

Cher: Charost, Mareuil/Arnon, Civray, St. Ambroix, Saugy.

Indre: St. Georges/Arnon, Migny, Diou, Ste Lizaigne, Paudy, Giroux, Meunet-sur-Vatan, Vatan, St. Florentin, La Chapelle St. Laurian, Guilly, Fontenay, Bouges-le-Château, Liniez, Ménétréols-sous-Vatan, Lizeray, Les Bordes, St. Aoustrille, Issoudun, Chouday, Ségry, St. Aubin, Meunet-Planches, Vouillon, Brives, Ste Fauste, Diors, Neuvy-Pailloux, Thizay, Montierchaume, Levroux, Coings, La Champenoise, St. Valentin, Vineuil, Villegongis, Francillon, Bretagne, Brion, Luçay le Libre, Chezelles, Villers-les-Ormes, Condé, Moulins-sur-Céphons.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

5.1.1. Czynniki glebowe

„Lentilles vertes du Berry” uprawiana jest na glebach gliniasto-wapiennych, które mogą należeć do rędzin lub gleb brunatnych wapiennych. Gleby są w dobrym stanie pod względem hydromorficznym, przepuszczalne, zasobne w substancje organiczne, niezbyt zwięzłe. Posiadają one średnią rezerwę wody (60–100 mm), która sprzyja dojrzewaniu soczewicy.

Są to gleby niezbyt głębokie umożliwiające wydajny wzrost rośliny, co przyczynia się do doskonałych plonów: średnio ponad 20 kwintali w ciągu ostatnich 15 lat. Odnotowano nawet rekordowe plony, na przykład liczące średnio blisko 40 kwintali, na glebach, które nie są uznawane za doskonałe do uprawy zbóż, i to bez nawadniania i nawożenia.

Gleby gliniasto-wapienne są zatem w dobrym stanie, łatwe w uprawie i doskonale nadają się do uprawy soczewicy.

5.1.2. Czynniki klimatyczne

Pod względem klimatycznym obszar geograficzny znajduje się w zasięgu klimatu umiarkowanego z regularnymi opadami wiosną i wysokimi temperaturami (27–30 °C) począwszy od końca czerwca.

5.1.3. Czynniki ludzkie

W latach pięćdziesiątych, na obszarze Champagne Berrichonne, opracowano pierwsze techniki upraw poprawiające jakość i plony soczewicy zielonej. Umiejętności te rozpowszechniły się wśród producentów „Lentilles vertes du Berry”, przyczyniając się do rozwoju tej uprawy na obszarze geograficznym objętym ChOG.

Uprawa rozwinęła się w latach sześćdziesiątych, kiedy w regionie osiadło wielu rolników, a w 1983 r. osiągnęła powierzchnię 7 200 hektarów, co stanowi 79 % produkcji soczewicy we Francji.

Od 1994 r. i od czasu utworzenia stowarzyszenia „Lentilles vertes du Berry” oraz w związku z uznaniem ChOG w 1998 r. wielkość upraw „Lentilles vertes du Berry” objętych ChOG stale rośnie. Produkcja objęta ChOG rozpoczęła się od około 170 hektarów, a obecnie utrzymuje się na poziomie około 400 hektarów.

Umiejętności producentów „Lentilles vertes du Berry” obejmują:

- uprawę soczewicy na glebach gliniasto-wapiennych,
- gęstość siewu dostosowaną do rodzaju gleby,
- kontrolę odchwaszczania dostosowanego do tego rodzaju uprawy i umożliwiającego ograniczenie ryzyka szarej pleśni,
- jednorodną dojrzałość nasion soczewicy przed zbiorem,
- jakość sortowania mającego na celu eliminację nasion pokruszonych, połamanych i uszkodzonych.

5.2. Specyfika produktu:

5.2.1. Cechy specjalne

„Lentilles vertes du Berry” charakteryzuje się ciemnozielonym kolorem łupin z niebieskimi żyłkami. Nasiona mają cienką i miękką skórkę z mięsistym owocem o słodkim zapachu i kasztanowym smaku.

Skrupulatne sortowanie selektywne „Lentilles vertes du Berry” pozwala uzyskać jednolity rozmiar nasion (o średnicy od 4 mm do 6 mm), wyeliminować wszelkie nieczystości i zagwarantować brak substancji mineralnych (maksymalna zawartość = 0,001 na tysiąc).

Jednorodny rozmiar sprzyja jednolitemu i szybkiemu gotowaniu „Lentilles vertes du Berry”, co stanowi kryterium, na które często powołują się konsumenci i przetwórcy.

5.2.2. Renoma

Dzięki ekspansji upraw nasiona „Lentilles vertes du Berry” zdobyły uznanie na szczeblu lokalnym, a następnie regionalnym. To uznanie zostało zmierzone w 1993 r. w ankiecie, w której 31 % respondentów zadeklarowało spontanicznie, że zna „Lentilles vertes du Berry”, a 51 % respondentów udzieliło takiej odpowiedzi po sugestii ankietera.

„Lentilles vertes du Berry” stały się elementem lokalnego sektora turystycznego:

- utworzenie domu soczewicy w Chouday. Z tej gminy pochodził rolnik, który jako pierwszy zasiał soczewicę,
- utworzenie w 1993 r. bractwa: *Confrérie des Fins Mangeux d’Lentilles vertes du Berry* (Bractwo Smakoszy Lentilles vertes du Berry), którego celem jest promowanie „Lentilles vertes du Berry”,
- ustanowienie święta soczewicy w 1993 r. Święto odbywa się w Vatan, w departamencie Indre, w drugi weekend września, co pozwala zaprezentować wczesną soczewicę.

Jeżeli chodzi o gastronomię, od 1972 r. „Lentilles vertes du Berry” pojawiają się w dziennikach krajowych (Le Figaro) dzięki oryginalnej kreacji Alaina Nonneta, francuskiego mistrza kuchni z restauracji La Cagnette w Issoudun, który przygotował krem z soczewicy z Berry. Odtąd zupa ta stała się prawdziwym kulinarnym punktem odniesienia, o którym wspomina się w wielu książkach kucharskich, a nawet w publikacji wydawnictwa Larousse poświęconej kuchni regionalnej. W 2004 r. krem z soczewicy był również tematem konkursu na najlepszego kucharza czeladnika w Europie.

Restauratorzy z Tables gourmandes du Berry również aktywnie przyczynili się do renomy „Lentilles vertes du Berry”, umieszczając ten produkt regionalny w swoich jadłospisach.

Powstały liczne partnerstwa z restauratorami, a każdy lokal umieszcza „Lentilles vertes du Berry” na czołowym miejscu w swoim jadłospisie.

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

Gleby gliniasto-wapienne mają wyraźny wpływ na jednorodność zielonego koloru soczewicy i jej rozmiar. Dobry stan gleb pod względem hydromorficznym oraz fakt, że są one niezbyt zwarte i przepuszczalne, ułatwia prowadzenie upraw i przyczynia się do walki z chorobami.

Ze względu na umiarkowane warunki klimatyczne rośliny nie są narażone na stres. Wysokie temperatury pod koniec cyklu uprawy szybko zatrzymują kwitnienie, co przyczynia się do równomiernej dojrzałości.

Korelacja warunków klimatycznych z tym rodzajem gleby zapewnia równomierną dojrzałość oraz jednolity rozmiar i kolor nasion.

Uprawa na glebach gliniasto-wapiennych jest przy tym łatwa, co ogranicza obecność substancji mineralnych w zbiorach. Umiejętności w zakresie sortowania soczewicy rozwinięte na obszarze objętym ChOG mają również swój wkład w tę szczególną właściwość, jaką jest brak substancji mineralnych w produkcie końcowym.

Ponadto ten rodzaj gleby, w przeciwieństwie do kwaśniejszych lub cięższych gleb górskich, nadaje „Lentilles vertes du Berry” słodki zapach i lekko kasztanowy smak, które bardzo cenią konsumenci. Wielu z nich mówi, że soczewica ta posiada delikatny smak, który wyróżnia ją spośród innych soczewic.

To zatem właściwości glebowe występujące na tym obszarze geograficznym w połączeniu z technikami uprawy opracowywanymi od trzydziestu lat przez rolników z regionu nadają lokalnej produkcji szczególne cechy. Dzięki pracy Paula Dufoura służącej rozwojowi tej uprawy, która doskonale przystosowała się do gliniasto-wapiennych gleb na obszarze objętym ChOG, poprawie uległy plony i jakość produktu. Tak narodziła się renoma „Lentilles vertes du Berry”, która nie przestaje się umacniać, dzięki podkreślaniu wartości gastronomicznej tego produktu przez regionalnych restauratorów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPLentilleVerteDuBerry.pdf>
