

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 22 maja 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczna i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Cidre de Normandie”/„Cidre normand” (ChOG)**

(2019/C 186/04)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w powiązaniu z jego art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Francja złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczna, w specyfikacji produktu „Cidre de Normandie”/„Cidre normand” (ChOG).
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji odpowiedniej specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Cidre de Normandie”/„Cidre normand” (ChOG),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do nazwy „Cidre de Normandie”/„Cidre normand” (ChOG), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 22 maja 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„CIDRE DE NORMANDIE”/„CIDRE NORMAND”

Nr UE: PGI-FR-00089-AM01 – 4.1.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Organisme de défense et de gestion des cidres sous indication géographique protégée

Adres: 123 rue Saint-Lazare

75008 Paris

FRANCJA

Tel. +33 145222432

Faks +33 145222485

E-mail: contact@odgcidresigp.com

Grupa jest stowarzyszeniem podlegającym przepisom ustawy z dnia 1 lipca 1901 r. W jej skład wchodzi producenti owoców cydrowych i przetwórcy, w związku z czym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: [Aktualizacja danych kontaktowych właściwych służb państwa członkowskiego i grupy składającej wniosek, dane organu kontrolnego, wymogi krajowe, załączniki]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Opis produktu

- Akapit „Cidres de Normandie» powstają w wyniku fermentacji moszczów uzyskiwanych ze świeżych »owoców cydrowych«, produkowanych i przetwarzanych w Normandii» otrzymuje brzmienie:

„»Cidre de Normandie«/»Cidre normand« to cydr musujący, który powstaje w wyniku fermentacji moszczów uzyskiwanych ze świeżych owoców cydrowych (jabłek cydrowych lub gruszek na perry), produkowanych i przetwarzanych na obszarze geograficznym określonym w niniejszej specyfikacji”.

Definicja ta uściśla, że cydr ma musujący charakter i może być wytwarzany jedynie z owoców cydrowych. „Cidre de Normandie” zawsze był wytwarzany wyłącznie z owoców cydrowych ze względu na obecność sadów na wyznaczonym obszarze geograficznym. Ograniczenie to wskazano w akapicie dotyczącym surowców w obowiązującej specyfikacji. Powyższe uściślenie, które eliminuje dwuznaczność dotyczącą obecności innych owoców, zostało umieszczone już w opisie produktu.

- Dodaje się akapit zawierający definicję owoców cydrowych: są to jabłka cydrowe lub gruszki na perry, z których uzyskuje się sok o zawartości tanin (polifenoli) równej co najmniej 0,6 g/l wszystkich kwasów taninowych, naturalnych lub powstałych w wyniku utlenienia.

Obowiązująca specyfikacja zawiera odniesienie do wykazu zalecanych odmian owoców zamieszczonego w załączniku. Wykaz ten nie jest wyczerpujący, a odmiany owoców ulegają zmianom. Orientacyjny wykaz odmian zastępuje się definicją owoców cydrowych, które odróżniają się od owoców deserowych zawartością tanin.

- Skreśla się akapity dotyczące prezentacji produktu. Wymienione opakowania są bowiem przykładowe i odpowiadają najczęściej stosowanym opakowaniom; dozwolone są zatem wszystkie sposoby prezentacji.
- Przepisy dotyczące surowca przenosi się do punktu „Metoda produkcji”. Ostatni akapit dotyczący struktury odmianowej normandzkiego sadu otrzymuje następujące brzmienie:

„Bogactwo składu odmianowego sadów pozwala na znalezienie równowagi między poszczególnymi odmianami na poziomie obszaru geograficznego. Dzięki temu, że ponad jedna trzecia powierzchni obsadzona jest odmianami gorzkimi i słodko-gorzkimi, ponad jedna trzecia również odmianami słodkimi, a pozostała część odmianami kwaśnymi i cierpkimi, wytwórcy cydru mogą doprowadzać do fermentacji owoców w celu znalezienia najodpowiedniejszych połączeń.”

Usuwa się również wartości procentowe dotyczące sadów („Normandzki sad wysokopienny składa się głównie z odmian słodkich (44 %) i słodko-gorzkich (37 %). Nowe sady niskopiennie składają się również w 60 % z odmian słodkich i słodko-gorzkich”), ponieważ odnosiły się one do części sadu normandzkiego w danym momencie i odpowiadały sadowi uprawianemu przez podmioty gospodarcze wchodzące w skład grupy wnioskującej o ChOG. Chociaż zasadniczo nie kwestionuje się tych proporcji, wartości te uległy zmianie.

- Skreśla się akapit dotyczący rodzaju i cech charakterystycznych składników (woda pitna, cukier, dodatki, substancje konserwujące, substancje słodzące, CO₂), z wyjątkiem zdania dotyczącego karmelu, które przenosi się do punktu „Metoda produkcji”. Karmel pozostaje jedynym dozwolonym barwnikiem.

Usunięcie tych elementów stanowi aktualizację pod kątem ogólnych przepisów krajowych i europejskich, w szczególności w przypadku dodatków do żywności.

- Przeredagowano akapity dotyczące właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych, dodając płynniejszy opis, który zapewnia spójność opisów produktu i umożliwi uniknięcie powielania. Zachowano trzy kategorie: główne właściwości fizyczne, właściwości chemiczne i właściwości organoleptyczne.
- Określono główne właściwości fizykochemiczne „Cidre de Normandie” lub „Cidre normand”: jest „to napój przejrzysty lub mętny, otrzymany w wyniku fermentacji moszczu powstałego z tłoczenia soku z pulpy z owoców cydrowych, z dodatkiem lub bez dodatku wody. Charakteryzuje się bąbelkami i lekką pianką”.

Właściwości te wymienione są w obowiązującej specyfikacji jako właściwości organoleptyczne.

Ponadto dodaje się zdanie „Ilości przeznaczone do celów przemysłowych i do wytworzenia produktów złożonych można wprowadzać do obrotu bez konieczności spełnienia wymogu musowania”. Cydr może być bowiem przeznaczony do celów przemysłowych, takich jak produkcja octu, lub do wytwarzania produktów złożonych, takich jak soki. Chociaż takie zastosowanie nie zostało wyraźnie wymienione w obowiązującej specyfikacji, stosowanie niemusującego „Cidre de Normandie” było w przeszłości powszechne.

- Jeżeli chodzi o właściwości chemiczne „Cidre de Normandie”, zachowuje się wyłącznie trzy wartości docelowe dotyczące osiągniętej minimalnej całkowitej objętościowej zawartości alkoholu, minimalnej rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu oraz maksymalnej kwasowości lotnej. W odniesieniu do minimalnej całkowitej objętościowej zawartości alkoholu zachowuje się wyłącznie wartość mającą zastosowanie do wszystkich cydrów „Cidre de Normandie”, tj. 5,0 %, i usuwa się wartość dotyczącą wyłącznie cydrów korkowanych, tj. 5,5 %.

Usuwa się pozostałe wartości (maksymalna zawartość żelaza, maksymalna zawartość aldehydu octowego, maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki), ponieważ są one uregulowane w przepisach krajowych (dekret 53-978 z dnia 30 września 1953 r.), które mają zastosowanie do wszystkich cydrów, a zatem wartości te nie są specyficzne dla „Cidre de Normandie”.

- Treść przepisów dotyczących właściwości organoleptycznych „Cidre de Normandie” pozostaje niezmieniona, jednak w celu ułatwienia lektury odnośne akapity zostają połączone w jeden akapit:

„Cidre de Normandie» lub »Cidre normand« charakteryzuje się intensywnym, zróżnicowanym aromatem, z przeważającą nutą owoców (jabłek, owoców cytrusowych, brzoskwiń, moreli itp.). Barwa »Cidre de Normandie« lub »Cidre normand« przybiera różne odcienie – od »jasnożółtego« do »ciemnopomarańczowego«. Cydry o dość intensywniej barwie są powszechne, przy czym takie zabarwienie wynika z ich składu odmianowego, w którym przeważają owoce bogate w polifenole (słodkie, słodko-gorzkie itp.), które się utleniają, w szczególności w przypadku fermentacji pulpy.

»Cidre de Normandie« słynie z harmonijnego połączenia goryczki, kwasowości i słodyczy”.

Sformułowania dotyczące aromatów, smaków i barw obejmują naturalną różnorodność cydrów w zależności od połączenia zastosowanych odmian: elementy opisowe odzwierciedlają zakres istniejącej gamy, przy czym nie wszystkie z nich występują systematycznie i jednocześnie w każdym cydrze.

- Skreśla się wszystkie pozostałe przepisy, które nie zostały wymienione powyżej (maksymalna zawartość żelaza, aldehydu octowego, dwutlenku siarki i szczególne cechy charakterystyczne dla danego rodzaju cydru). Są one bowiem uregulowane w ogólnych przepisach dotyczących cydrów, w których określa się w szczególności różne rodzaje cydrów (korkowane, słodkie, wytrawne, półwytrawne).

5.2. Obszar geograficzny

Akapit „Cidres de Normandie» (cydry i skoncentrowane moszcze) wytwarza się wyłącznie w Normandii (Normandie). Pod pojęciem regionu Normandie należy rozumieć region, który składa się z następujących departamentów” otrzymuje brzmienie:

„Zbiór owoców cydrowych i wytwarzanie »Cidre de Normandie«, z wyjątkiem pakowania, odbywają się na obszarze geograficznym składającym się z gmin wymienionych poniżej.

Obszar geograficzny obejmuje tereny historycznej Normandii (Normandie) oraz mniejszych, przyległych do niej regionów (Perche, Domfrontais, Plaine d'Alençon, Pays de Bray). Obejmuje on departamenty regionu administracyjnego Normandie i niewielką część sąsiednich departamentów Mayenne, Sarthe, Eure-et-Loir i Oise.”.

W obowiązującej specyfikacji granice obszaru geograficznego odpowiadają granicom departamentów i kantonów. Kantony zastąpiono wykazem gmin, które je tworzą, ponieważ w ich przypadku istnieje mniejsze prawdopodobieństwo zmian.

Dodano mapę obszaru geograficznego.

Wskutek tych zmian formalnych nie doszło do zmiany granic obszaru geograficznego.

5.3. Dowód pochodzenia

- Skreśla się akapit „Cydry normandzkie mogą być wytwarzane, z wyjątkiem pakowania, jedynie w jednostkach produkcyjnych położonych na obszarze geograficznym.”. Zawarte w nim przepisy odnoszą się do etapów, które muszą się obowiązkowo odbyć na obszarze geograficznym, w związku z czym zostały one przeniesione do punktu „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego”.

- Ogólnie rzecz biorąc, punkt „dowód pochodzenia” uzupełnia się w celu wzmocnienia identyfikowalności w miejscu pochodzenia. W związku z tym uściśla się, że zapewnienie identyfikowalności przez podmioty gospodarcze jest obowiązkowe, a podmioty te mają obowiązek zgłoszenia się do grupy.

- Wprowadza się zmiany w następujących akapitach:

- Elementy widniejące na opakowaniu: akapit skreśla się, ponieważ określa on ogólne obowiązki związane z etykietowaniem produktu, a nie z jego identyfikowalnością.

- Elementy dotyczące monitorowania produkcji: słowo „produkcja” zastępuje się słowem „wytwarzanie”, które jest właściwym terminem w kontekście cydru. Usuwa się pojęcie „karty produkcji”, ponieważ ten rodzaj dokumentu można włączyć do systemu ewidencji towarowej, który umożliwia monitorowanie odpowiednich informacji.

— Surowce

Sformułowanie „z regionu innego niż Normandia” zastępuje się sformułowaniem „spoza obszaru geograficznego” w celu dokonania wyraźnego rozróżnienia między owocami, które można wykorzystywać do wytwarzania „Cidre de Normandie”, a innymi owocami.

„Zezwolenie na przemieszczanie” zastępuje się „specyfikacją wysyłkową” dla każdej z dostarczonych partii. Specyfikacja wysyłkowa zawiera informację o rodzaju owoców („owoce cydrowe”). Specyfikacja wysyłkowa jest zatem bardziej precyzyjna.

— Produkcja (zamieniona na „wytwarzanie”): akapit ten połączono z akapitem „Pakowanie i dystrybucja”. Został on przeredagowany w celu wyjaśnienia przepisów:

sformułowanie „wyżej określone dokumenty” zastępuje się sformułowaniem „ewidencja zapasów”.

— Usunięto elementy figurujące w akapicie „Pakowanie i dystrybucja”, z wyjątkiem informacji dotyczących identyfikowalności, ponieważ odnosiły się one do pakowania, czyli etapu, który nie musi się odbywać na obszarze geograficznym.

— Dodano przepis dotyczący zgłaszania produkowanych ilości, a także obowiązku prowadzenia rejestrów przez producentów owoców cydrowych (położenie działek, rozmieszczenie odmian, rozróżnienie między kategoriami owoców cydrowych i owoców deserowych) oraz ewidencji zapasów lub wszelkich innych równoważnych dokumentów księgowych przez pozostałe podmioty gospodarcze (przyjęcie i wydanie owoców cydrowych, moszczów lub skoncentrowanych moszczów i cydru).

— Dodano schematyczne zestawienie systemu identyfikowalności w formie tabeli.

5.4. Metoda produkcji

— Surowce

Akapit ten dodaje się do opisu metody produkcji. W akapicie powtarza się elementy zawarte w punkcie „opis produktu” w obowiązującej specyfikacji (kategorie odmian owoców cydrowych zgodnie z ich charakterystyką – zawartość tanin, kwasowość).

Odniesienie do wykazu zalecanych odmian owoców cydrowych zastępuje się definicją owoców cydrowych (jabłka i gruszki, z których uzyskuje się sok o zawartości tanin (polifenoli) równej co najmniej 0,6 g/l wszystkich kwasów taninowych, naturalnych lub powstałych w wyniku utleniania).

Wytwarzanie „Cidre de Normandie” charakteryzuje się stosowaniem dużej liczby odmian owoców cydrowych, których smaki się uzupełniają. Jedynie część tych odmian figuruje w obowiązującej specyfikacji w wyczerpującym i niezbyt spójnym wykazie „zalecanych” odmian. Przykładowo nie wszystkie odmiany zalecane w rozporządzeniach z dnia 20 kwietnia 1967 r. i 30 maja 1980 r., które są objęte zakresem przyjętej definicji surowca, figurują w tym wykazie. Nie zostały w nim również uwzględnione tradycyjne lokalne odmiany, mimo że są wyjątkowo liczne. W celu zachowania spójności i dokładności oraz ze względu na trudności w sporządzeniu wyczerpujących wykazów odmian przyjęto kryterium analityczne umożliwiające odróżnienie owocu cydrowego. Taniny, których występowanie stanowi jedną z cech charakterystycznych owoców cydrowych, wykorzystuje się wraz z kwasowością do podziału odmian na grupy smakowe w celu dalszego łączenia. W obrębie określonej grupy dzieli się zatem odmiany owoców cydrowych zazwyczaj na 5 kategorii, które umożliwiają wytwórcom cydru ich klasyfikację.

W tym celu w zdaniu „Odmiany owoców cydrowych dzieli się na 6 kategorii, z których główne są następujące” cyfrę 6 zastępuje się cyfrą 5 w celu sprostowania omyłki pisarskiej.

— Etapy wytwarzania

W akapicie „rozdrabnianie i tłoczenie owoców” dodaje się zapis, zgodnie z którym owoce cydrowe pochodzące z obszaru geograficznego ChOG powinny nadawać się do wprowadzenia do łańcucha przetwórczego. Wymóg ten związany jest z wykreśleniem obowiązku mycia owoców; mycie nie jest wymagane w przypadku owoców zbieranych ręcznie lub niemających kontaktu z podłożem.

W akapicie „Klarowanie przed fermentacją” wykaz wymienionych metod (oczyszczanie, depektynizacja, czynności związane z oddzielaniem itp.) zastępuje się sformułowaniem „praktyki i procesy dozwolone i stosowane zwyczajowo”. Nie wszystkie wymienione czynności są bowiem obowiązkowe. Przeprowadzenie tych czynności zależy od umiejętności podmiotów gospodarczych.

W akapicie „Fermentacja” skreślono dozwolone praktyki (kupażowanie, słodzenie, stosowanie cukru w celu przygotowania cydru korkowanego), ponieważ wynikają one z przepisów ogólnych.

W akapicie „Klarowanie po fermentacji” określono, że po klarowaniu następuje „lub nie” wirowanie lub filtracja. Wirowanie i filtracja mają na celu odpowiednio przyspieszenie procesu opadania cząstek zawieszonych w płynie oraz ich zatrzymanie w celu uzyskania bardziej przejrzystego produktu. Procesy te wpływają na wygląd cydru, ale nie na jego smak. W związku z tym fakultatywny charakter tych czynności po przeprowadzeniu klarowania nie ma znaczącego wpływu na produkt.

W tytule akapitu „Zbieranie pianki lub nasycanie dwutlenkiem węgla” wyrażenie „nasycanie dwutlenkiem węgla” zastępuje się słowem „gazowanie”. Gazowanie jest już dozwolone na mocy obowiązującej specyfikacji.

Taka zmiana stanowi doprecyzowanie i ma na celu wyeliminowanie pomyłek między dwoma terminami, które są równoznaczne: w kontekście przemysłu spożywczego gazowanie napojów oznacza konkretnie dodawanie CO₂ (nasycanie dwutlenkiem węgla) w celu otrzymania napoju musującego (gazowanego).

Przepisy dotyczące pakowania i przechowywania usuwa się, ponieważ nie nakładają szczególnych ograniczeń.

Dodaje się schemat cyklu życia produktu podsumowujący poszczególne etapy produkcji „Cidre de Normandie”/ „Cidre normand”.

5.5. Związek

Dokonuje się podziału punktu „związek przyczynowy” na trzy części, aby lepiej określić specyficzny charakter obszaru geograficznego, specyficzny charakter produktu i związek przyczynowy. Są to zmiany redakcyjne, niemające charakteru merytorycznego.

5.6. Etykietowanie

Specyficzne elementy etykiet są ograniczone do nazwy napoju, która brzmi następująco: „Cidre de Normandie”/ „Cidre normand”.

Skreśla się pozostałe przepisy zawarte w obowiązującej specyfikacji w tym punkcie. Są one w większości uregulowane w przepisach krajowych mających zastosowanie bądź do cydrów (fakultatywne wzmianki dotyczące cydru korkowanego, czystego soku, naturalnego musowania, zbierania naturalnej pianki itd.), bądź do szerszej kategorii produktów (certyfikacja zgodności). Inne zapisy nie mają charakteru wiążącego (możliwość informowania konsumenta o rodzaju, pochodzeniu, wytwarzaniu, specyfice i organoleptycznych cechach charakterystycznych produktu).

Znosi się obowiązek umieszczania na etykiecie wzmianki o jednostce certyfikującej. Informacja ta jest zresztą dostępna, a jednostka certyfikująca może się zmienić.

Ponieważ umieszczenie logo ChOG jest obowiązkowe od dnia 4 stycznia 2016 r., skreśla się również zapis o obowiązku umieszczenia wzmianki „IGP lub Indication Géographique Protégée” (ChOG lub Chronione oznaczenie geograficzne).

5.7. Inne

— Aktualizacja danych adresowych

Dodaje się dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Jakości i Pochodzenia (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012. Ponadto, w związku ze zmianami w organizacji sektora, zmianie uległy nazwa i dane adresowe grupy.

— Organ kontrolny

Dane jednostki certyfikującej zastępuje się danymi właściwego organu ds. kontroli. Zmiana ta ma na celu uniknięcie konieczności zmiany specyfikacji produktu w przypadku zmiany jednostki certyfikującej.

— Wymogi krajowe

Dodaje się tabelę wyszczególniającą najważniejsze punkty kontroli.

— Załączniki

Usuwa się załączniki do obowiązującej specyfikacji. Zawierają one bowiem bądź przepisy o charakterze wiążącym dotyczące obszaru geograficznego, które zostały uwzględnione w specyfikacji produktu, bądź informacje o charakterze niewiążącym.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CIDRE DE NORMANDIE”/„CIDRE NORMAND”

Nr UE: PGI-FR-00089-AM01 – 4.1.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cidre de Normandie”/„Cidre normand”

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 itd.)

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

„Cidre de Normandie”/„Cidre normand” to cydr musujący, który powstaje w wyniku fermentacji moszczów uzyskiwanych ze świeżych owoców cydrowych (jabłek cydrowych lub gruszek na perry) produkowanych i przetwarzanych na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Moszcze z owoców cydrowych mogą częściowo pochodzić z moszczów skoncentrowanych, pod warunkiem że ich proporcja nie przekracza 40 % całkowitej objętości wykorzystanych moszczów (wyrażonej w moszczach odtworzonych).

Bogactwo składu odmianowego sadów pozwala na znalezienie równowagi między poszczególnymi odmianami na poziomie obszaru geograficznego. Dzięki temu, że ponad jedna trzecia powierzchni obsadzona jest odmianami gorzkimi i słodko-gorzkimi, ponad jedna trzecia również odmianami słodkimi, a pozostała część odmianami kwaśnymi i cierpkimi, wytwórcy cydru mogą doprowadzać do fermentacji owoców w celu znalezienia najodpowiedniejszych połączeń.

„Cidre de Normandie”/„Cidre normand” to napój przejrzysty lub mętny, otrzymany w wyniku fermentacji moszczu powstałego z tłoczenia soku z pulpy z owoców cydrowych, z dodatkiem lub bez dodatku wody. Charakteryzuje się bąbelkami i lekką pianką.

Musujący charakter wynika z obecności CO₂, powstałego w wyniku fermentacji lub dodanego.

Ilości przeznaczone do celów przemysłowych i do wytworzenia produktów złożonych można wprowadzać do obrotu bez konieczności spełnienia wymogu musowania.

Barwa „Cidre de Normandie” lub „Cidre normand” przybiera różne odcienie – od jasnożółtego do pomarańczowego. Charakteryzuje się on intensywnym, zróżnicowanym aromatem, z przeważającą nutą owoców (jabłek, owoców cytrusowych, brzoskwiń, moreli itp.), a także harmonijnym połączeniem goryczki, kwasowości i słodyczy.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Owoce wykorzystywane do wytwarzania „Cidre de Normandie”/„Cidre normand” to owoce cydrowe. Nie stosuje się owoców deserowych. Pod pojęciem „owoców cydrowych” należy rozumieć jabłka i gruszki uprawiane w celu wytwarzania cydru, z których uzyskuje się sok o zawartości tanin (polifenoli) równej co najmniej 0,6 g/l wszystkich kwasów taninowych, naturalnych lub powstałych w wyniku utleniania.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja owoców i ich przetwarzanie w cydr (produkcja moszczów poprzez tłoczenie soku z owoców, produkcja cydru poprzez fermentację moszczów). Sok surowy otrzymany poprzez zastosowanie niepodgrzanej wody, fermentacja na zimno lub w temperaturze otoczenia, jedyny dozwolony barwnik: karmel.

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

—

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

Obowiązkowe umieszczenie nazwy napoju: „Cidre de Normandie”/„Cidre normand”.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

- w departamencie Seine-Maritime: wszystkie gminy;
- w departamencie Eure: wszystkie gminy;
- w departamencie Calvados: wszystkie gminy;
- w departamencie Manche: wszystkie gminy;
- w departamencie Orne: wszystkie gminy;
- w departamencie Oise następujące gminy: Blacourt, Le Coudray-Saint-Germer, Cuigy-en-Bray, Espaubourg, Flavacourt, Hodenc-en-Bray, Labosse, Lachapelle-aux-Pots, Lalande-en-Son, Lalandelle, Puisieux-en-Bray, Saint-Aubin-en-Bray, Saint-Germer-de-Fly, Saint-Pierre-es-Champs, Sérifontaine, Talmontiers, Le Vaumain, Le Vauroux, Abancourt, Blargies, Boutavent, Bouvresse, Broquiers, Campeaux, Canny-sur-Thérain, Escles-Saint-Pierre, Formerie, Fouilloy, Gourchelles, Héricourt-sur-Thérain, Lannoy-Cuillère, Moliens, Monceaux-l'Abbaye, Mureaumont, Omécourt, Quincampoix-Fleuzy, Romescamps, Saint-Arnoult, Saint-Samson-la-Poterie, Saint-Valery, Villers-Vermont, Elencourt, Beaudéduit, Briot, Brombos, Cempuis, Daméraucourt, Dargies, Feuquières, Grandvilliers, Grez, Halloy, Le Hamel, Hautbos, Lavacquerie, Laverrière, Le Mesnil-Conteville, Offoy, Saint-Maur, Saint-Thibault, Sarcus, Sarnois, Sommereux, Thieuloy-Saint-Antoine, Achy, Blicourt, Bonnières, Fontaine-Lavaganne, Gaudechart, Haute-Épine, Hétomesnil, Lihus, Marseille-en-Beauvaisis, Milly-sur-Thérain, La Neuville-sur-Oudeuil, La Neuville-Vault, Oudeuil, Pisseleu, Prévillers, Rotherois, Roy-Boissy, Saint-Omer-en-Chaussée, Villers-sur-Bonnières, Bazancourt, Buicourt, Crillon, Ernemont-Boutavent, Escames, Fontenay-Torcy, Gerberoy, Glatigny, Grémévillers, Hannaches, Hanvoile, Haucourt, Hécourt, Lachapelle-sous-Gerberoy, Lhéraule, Loueuse, Martincourt, Morvillers, Saint-Denis-court, Saint-Quentin-des-Prés, Senantes, Songeons, Sully, Thérines, Villembrey, Villers-sur-Auchy, Vrocourt, Wambez;
- w departamencie Eure-et-Loir następujące gminy: Argenvilliers, Autels-Villevillon, Authon-du-Perche, Bazoches-Gouet, Beaumont-les-Autels, Béthonvilliers, Brunelles, Champrond-en-Perchet, Chapelle-Guillaume, Chapelle-Royale, Charbonnières, Coudray-au-Perche, Étilleux, Gaudaine, Luigny, Margon Miermaigne, Moulhard, Nogent-le-Rotrou, Saint-Bomer, Saint-Jean-Pierre-Fixte, Soizé, Souancé-au-Perche, Trizay-Coutretot-Saint-Serge, Vichères;
- w departamencie Mayenne następujące gminy: Ambrières-les-Vallées, Chantrigné, Couesmes-Vaucé, La Haie-Traversaine, Le Pas, St-Loup-du-Gast, Soucé, Le Housseau-Bréteignolles, Lassay-les-Châteaux, Rennes-en-Grenouilles, St-Julien-du-Terroux, Ste-Marie-du-Bois, Thuboeuf, Gorron, Hercé, Lesbois, St-Aubin-Fosse-Louvain, Vieuvy, Désertines, Boulay-les-Ifs, Champfremont, Ravigny, St-Pierre-des-Nids, Champéon, Charchigné, Le Horps, Montreuil-Poulay, Le Ribay;
- w departamencie Sarthe następujące gminy: Nogent-le-Bernard, Avezé, Dehault, La-Chapelle-du-Bois, La-Ferté-Bernard, Préval, St-Aubin-des-Coudrais, Louzes, Neufchâtel-en-Saosnois, Assé-le-Boisne, Douillet-le-Joly, Montreuil-le-Chétif, St-Aubin-de-Locquenay, St-Georges-le-Gaultier, St-Léonard-des-Bois, St-Paul-le-Gaultier, Sougé-le-Ganelon, Ancinnes, Gesnes-le-Gandelin, Moulins-le-Carbonnel.

5. Związek z obszarem geograficznym

Z geologicznego punktu widzenia zachodnia część Normandii jest częścią Masywu Armorykańskiego, zaś jej wschodnia część przynależy do Basenu Paryskiego. Normandia charakteryzuje się łagodnym i wilgotnym klimatem, w którym latem nie występuje niedobór wody. Klimat Normandii jest klimatem typu oceanicznego. Zimy są stosunkowo łagodne na wybrzeżu i srozsze w głębi ładu. Lata są chłodne i wilgotne. Opady są stosunkowo obfite. Różnorodność geologiczna skutkuje pewnym zróżnicowaniem krajobrazu, które ogranicza jednak wspólny dla całego obszaru umiarkowany, wilgotny klimat. W rezultacie niektóre użytki zielone i obszary zalesione występują w tej samej postaci w wielu rejonach Normandii.

Ze względu na sprzyjające warunki naturalne, w szczególności jeżeli chodzi o opady deszczu, sady owoców cydrowych, w których od średniowiecza wykorzystuje się odmiany pochodzące z Hiszpanii (Bizkaia), rozpowszechniły się na całym terytorium Normandii.

W ten sposób Normandia stała się najważniejszym obszarem we Francji pod względem liczby sadów cydrowych (w których uprawia się jabłonie cydrowe i grusze na perry).

Wykorzystywane owoce pochodzą z obszaru geograficznego będącego jednym z głównych historycznych i aktualnych zagłębi produkcji cydru w Europie, w którym producenci rozwinęli wszechstronne i cenione umiejętności wytwarzania cydru.

Producenci, a następnie miejscowi hodowcy roślin oraz szkółkarze wyselekcjonowali i udoskonali materiał roślinny oraz dostosowali go do normandzkich warunków glebowo-klimatycznych, otrzymując w ten sposób bardzo dużą liczbę odmian jabłek cydrowych i gruszek na perry wyróżniających się zawartością tanin i szczególnymi właściwościami technologicznymi. Poprzez uzyskiwanie lub wprowadzanie nowych odmian dostosowanych do lokalnych warunków produkcji i przetwarzania liczba ta nadal rośnie i zapewnia zachowanie różnorodności biologicznej zasobów genetycznych.

Normandia jest również kolebką szczególnych umiejętności w zakresie przetwarzania.

Ponadto cydr jest kulinarnym i historycznym znakiem rozpoznawczym Normandii, wszechobecnym w gastronomii.

Przyspieszenie popularyzacji cydru na przestrzeni czasu doprowadziło do zmiany metod wytwarzania. Do połowy XIX w. cydr wytwarzano w gospodarstwach. Następnie, ze względu na wzrost spożycia, wytwarzaniem tego napoju zajęli się rzemieślnicy i przemysłowcy, którzy rozwinęli działalność dzięki opanowaniu procesu przetwarzania (techniki klarowania, składowanie w chłodni, pasteryzacja, gazowanie itd.).

Techniki mechanicznego tłoczenia pozwoliły na zwiększenie ilości uzyskiwanego soku bez wpływu na szczególne cechy charakterystyczne owoców.

Od początku XX w. stopniowo rozwijała się filtracja pozwalająca na uzyskanie lepszej stabilności cydrów. W latach 50. XX w. więksi wytwórcy cydru zaczęli poddawać słodkie cydru pasteryzacji, aby wydłużyć okres przechowywania, przeciwdziałać rozwojowi mikroorganizmów i zwiększyć bezpieczeństwo wysyłki produktu do dalej położonych miejsc przeznaczenia.

Dzięki tym cenionym umiejętnościom w zakresie przetwarzania surowca nastąpił rozwój produkcji renomowanego cydru, którego konsumpcja stała się częścią dziedzictwa regionalnego, a następnie rozpowszechniła się poza regionem.

W Normandii zgodnie z tradycją utrzymuje się, że receptura wytwarzania cydru przybyła do regionu w VI w. wraz z marynarzami z prowincji Bizkaia. W rzeczywistości cydr zyskuje na znaczeniu dopiero w XII w. – najpierw w dolinach rzeki Touques i rzeki Risle, następnie na półwyspie Cotentin i ostatecznie w krainie Caux. W XIV w. cydr zaczął wypierać piwo (*cervoise*), a w Normandii sprzedawano wówczas mniej więcej równe ilości cydru i wina. W XV w., po wojnie stuletniej, cydr stał się powszechnym napojem w dolnej i środkowej Normandii. Od XVI w. nastąpił znaczny postęp w wytwarzaniu cydru dzięki przybyciu Guillaume'a de Dursusa z prowincji Bizkaia na półwysep Cotentin. De Dursus poprawił jakość uprawianych odmian jabłek cydrowych. Za jego przykładem podążyli inni lokalni posiadacze ziemscy, którzy zaczęli selekcjonować i utrzymywać te odmiany. Pod rządami Ludwika XIII z uwagi na podatki od wina normandzkie winnice zostały niemal całkowicie wykarczowane; uprawa jabłoni nadal się wówczas rozwijała. Spożycie cydru jeszcze bardziej wzrosło. W późniejszym czasie – z powodu wojen, podatków i ogólnego ubóstwa – zainteresowanie uprawą jabłoni i wytwarzaniem cydru przechodziło różne wzloty i upadki.

Począwszy od XVIII w. intendenci, towarzystwa rolnicze i Rada Stanu podejmują wspólne wysiłki na rzecz poprawy jakości i propagowania upraw jabłoni. W XIX w. produkcja cydru na nowo nabrała rozpędu, a jego konsumpcja znacząco wzrosła po roku 1870.

Produkcja i przetwórstwo cydru rozwinęły się szczególnie w XIX i na początku XX w., zwłaszcza że do II wojny światowej niektóre przedsiębiorstwa czerpały korzyści z dynamiki destylacji (w szczególności ze zbytu na alkohol państwowy).

W latach 20. XX w. krajowa produkcja cydru zaczęła przekraczać produkcję piwa. W latach intensywnej produkcji departamenty Manche, Calvados, Seine-Inférieure i Orne wyprodukowały znacznie ponad 1 mln hektolitrow cydru. Od lat 20. XX w. Normandia pozostaje regionem produkującym największą ilość jabłek cydrowych.

Obecnie Normandia odpowiada za blisko 45 % całkowitej produkcji cydru we Francji.

„Cidre de Normandie”/„Cidre Normand” wytwarza się z określonych owoców, czyli z jabłek cydrowych lub gruszek na perry o określonych właściwościach, w szczególności pod względem polifenoli, z wyłączeniem owoców deserowych; dopuszcza się wykorzystanie gruszek na perry: zgodnie z tradycją głównie ze względu na swą kwasowość odrywały pewną rolę w mieszanke. Cydr jest przejrzysty lub mętny, co zależy głównie od stopnia filtracji, oraz posiada barwę od jasnożółtej do pomarańczowawej w zależności od wykorzystanych odmian owoców i przeprowadzonych procesów. Posiada szeroką gamę smakową, która swoją równowagę zawdzięcza połączeniu smaków wynikających z wykorzystania różnych odmian owoców oraz słodczy wynikającej z obecności niesfermentowanych cukrów. Mimo musującego charakteru, z charakterystycznymi drobnymi bąbelkami, nie wydaje się zbyt agresywny w smaku.

„Cidre de Normandie”/„Cidre Normand” cieszy się renomą opartą na silnej tożsamości regionalnej i na rozwoju specyficznego dla regionu sektora.

Podmioty lokalne od dawna prowadzą produkcję różnorodnych rodzajów cydrów, której oryginalność wynika ze stosowania owoców cydrowych – tj. jabłek i czasami gruszek, które w Normandii wykorzystuje się do zrównoważenia kwasowości składu – oraz z nabytych umiejętności w zakresie produkcji cydru.

Warunki fizyczne sprzyjające produkcji cydru (i niesprzyjające produkcji wina), a także łagodny, wilgotny klimat oraz brak letniego deficytu wody umożliwiły rozwój upraw jabłoni cydrowych i grusz na perry.

To właśnie w Normandii powstały sady cydrowe, które od początku XX w. niezmiennie pozostają największymi tego rodzaju sadami we Francji, dzięki czemu region ten uznaje się za kolebkę jabłoni cydrowej. Opanowanie umiejętności związanych z produkcją cydru, a w szczególności poszukiwanie dostosowanych, uznanych odmian o szczególnej zawartości tanin, umożliwiło stworzenie szczególnego, uznanego przez konsumenta produktu.

Techniki mechanicznego tłoczenia, klarowania przed fermentacją i po fermentacji, samej fermentacji oraz umiejętności w zakresie składu odmianowego pozwoliły z czasem na dobór najlepszych owoców i zachowanie szczególnych właściwości produktu.

Ponadto – wraz z rozwojem umiejętności w zakresie stabilizacji i konserwacji cydrów (butelkowanie, filtracja, pasteryzacja itp.) oraz adaptacją do nowych technik – cydry normandzkie zaczęły się stopniowo cieszyć coraz większą popularnością także poza regionem.

Wszystkie te elementy umożliwiły produkcję cydru wysokiej jakości, uznawanego za część dziedzictwa kulturowego i kulinarnego regionu.

Konsumpcja „Cidre de Normandie”, dostępnego obecnie na całym terytorium kraju, przestała mieć charakter wyłącznie regionalny, jednak sam cydr zachował swoją regionalną specyfikę, zyskując jednocześnie większą renomę.

Z kulturowego i gastronomicznego punktu widzenia konsumenci silnie utożsamiają produkt z jabłonią wpisującą się w krajobraz Normandii. W związku z tym „Cidre de Normandie” jest w pełni zakorzeniony w wyobraźni narodowej, a cydr jest napojem normandzkim *par excellence*.

Liczne „festiwale cydru” (w Barenton, Beuvron-en-Auge, Vimoutiers, Le Sap, Auffay, Forges-les-Eaux itd.) oraz konkursy degustacyjne („Saint-Jean des cidres” na szczeblu regionalnym oraz konkursy o bardziej lokalnym charakterze, na przykład w Pays de Caux) świadczą o ścisłym związku produktu z tożsamością Normandii oraz o jego renomie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-830d0e1e-32b9-4d63-82b9-f99ef2dce5d5/telechargement
