

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zmianę 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

(2018/C 222/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

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

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

„CIDRE DE BRETAGNE »/« CIDRE BRETON”

Nr UE: PGI-FR-02216 – 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
FRANCE

Tel. +33 145222432
Faks +33 145222485
Adres e-mail: contact@odgcidresigp.com

Grupa jest stowarzyszeniem podlegającym przepisom ustawy z dnia 1 lipca 1901 r. W jej skład wchodzi producenti jabłek 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 adresowych, związek przyczynowy, organ kontrolny, wymogi krajowe i 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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 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 Bretagne« powstają w wyniku fermentacji moszczów uzyskiwanych ze świeżych »owoców cydrowych«, produkowanych i przetwarzanych w Bretanii” otrzymuje brzmienie:

„»Cidre de Bretagne«/»Cidre breton« to cydr musujący, który powstaje w wyniku fermentacji moszczów uzyskiwanych ze świeżych jabłek cydrowych, produkowanych i przetwarzanych na obszarze geograficznym określonym w niniejszej specyfikacji”.

Ta definicja uściśla, że cydr ma musujący charakter i może być wytwarzany jedynie z jabłek cydrowych. „Cidre de Bretagne” zawsze był wytwarzany wyłącznie z jabłek cydrowych ze względu na obecność sadów na obszarze geograficznym. To ograniczenie zostało wymienione w akapicie dotyczącym surowców w obowiązującej specyfikacji. To uściślenie, które eliminuje dwuznaczność dotyczącą obecności innych owoców, zostało umieszczone już w opisie produktu.

- Co się tyczy zastosowanego surowca, obowiązująca specyfikacja odsyła do wykazu zalecanych odmian jabłek, który stanowi załącznik do specyfikacji. Wykaz, który zawiera około stu odmian, nie jest ostateczny i nie jest już aktualny ze względu na zmiany w zakresie odmian jabłek. Jednak wszystkie te odmiany wpisują się w tę samą definicję jabłka cydrowego. W związku z powyższym wykaz zastąpiono definicją jabłka cydrowego w następującym brzmieniu: „Pod pojęciem »jabłek cydrowych« należy rozumieć jabłka 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”. Jako że „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” wytwarza się zawsze z jabłek cydrowych posiadających takie same cechy charakterystyczne, związek przyczynowy nie jest naruszony.

- Akapity dotyczące prezentacji produktu („w szczególności w butelce do szampana, w butelce o pojemności litra lub półtora litra, w małych opakowaniach (0,375 l, 0,33 l, 0,25 l) i w kegach przeznaczonych do przechowywania pod ciśnieniem”, „butelki są zamykane korkiem grzybkowym, nakrętką lub kapslem”) zostają usunięte. W istocie wymienione opakowania są przykładowe i odpowiadają najczęściej stosowanym opakowaniom, dozwolone są zatem wszystkie sposoby prezentacji.

- Akapit dotyczący struktury odmianowej bretońskiego sadu („50 % zasadzonych odmian to odmiany słodko-gorzkie lub gorzkie, a 24 % to odmiany kwaśne lub cierpkie. Odmiany najczęściej sadzone w Bretanii to Frequin Rouge, Kermerrien, Marie Ménard, Jeanne Renard”) zastępuje się następującym akapitem:

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

Odsetek zasadzonych odmian jabłoni i wykaz odmian dominujących zostają usunięte, gdyż są to dane, które mogą ulec zmianie. Nawet jeśli równowaga nie została zasadniczo zachwiana, wskazane dane dotyczyły stanu bretońskiego sadu w formie uprawianej przez członków grupy wnioskującej o ChOG.

- Akapit dotyczący rodzaju i cech charakterystycznych składników (woda pitna, cukier, dodatki, substancje konserwujące, substancje słodzące, CO₂) skreśla się, z wyjątkiem zdania dotyczącego karmelu, które zostaje przeniesione do części „Metoda produkcji”. Zdanie to ma następujące brzmienie: „Karmel jest jedynym dozwolonym barwnikiem”. Usunięcie tych elementów jest częścią działań porządkujących mających na celu wyeliminowanie ze specyfikacji zapisów przewidzianych w przepisach ogólnych prawa krajowego i unijnego.

- Zdanie „Cidres de Bretagne to napój przejrzysty lub mętny, charakteryzujący się obecnością delikatnej pianki i bąbelków wewnątrz płynu” otrzymuje brzmienie:

„»Cidre de Bretagne« lub »Cidre breton« to napój przejrzysty lub mętny, otrzymany w wyniku fermentacji moszczu powstałego z tłoczenia soku z pulpy z jabłek cydrowych, z dodatkiem lub bez dodatku wody. Charakteryzuje się niewielkimi bąbelkami i lekką pianką”. Brzmienie to uwzględnia elementy znajdujące się już w specyfikacji (fermentacja moszczu, możliwość dodania wody) i wprowadza uściślenia dotyczące bąbelków i pianki. Nie zmienia organoleptycznych cech charakterystycznych cydru.

- Dodaje się zdanie „Ilości przeznaczone do celów przemysłowych i do wytworzenia produktów złożonych mogą być komercjalizowane bez konieczności spełnienia wymogu musowania”. W istocie cydr może być przeznaczony do celów przemysłowych, takich jak produkcja octu winnego, lub do wytwarzania produktów złożonych, takich jak soki. Choć takie zastosowanie nie zostało wyraźnie wymienione w obowiązującej specyfikacji, stosowanie niemusującego „Cidre de Bretagne” było w przeszłości powszechne. Jego uwzględnienie w specyfikacji stanowi uznanie istnienia takiej praktyki, co ułatwi kontrolę produkcji.
- Maksymalna zawartość żelaza (10 mg/l), aldehydu octowego (100 mg/l w przypadku „cydru korkowanego” i 120 mg/l dla pozostałych cydrów) i całkowita zawartość dwutlenku siarki (150 mg/l w przypadku „cydru korkowanego” i 175 mg/l w przypadku pozostałych cydrów) zostają skreślone. Owo skreślenie jest uzasadnione obecnością wskazanych wartości w przepisach ogólnych.
- Zdanie „Są bardzo orzeźwiający i często charakteryzują się bardzo specyficzną nutą goryczki” zastępuje się zdaniem „Cidre de Bretagne» słynie z harmonijnego połączenia goryczki, kwasowości i słodkości”. Ta zmiana ma na celu usunięcie elementów subiektywnych („orzeźwiający”) i nieprecyzyjnych („często”). Zdanie w przyjętym brzmieniu kładzie nacisk na umiejętności producenta, nie kwestionuje istnienia goryczki właściwej dla „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton”.
- Definicja i cechy charakterystyczne poszczególnych rodzajów cydru (korkowane, słodkie, wytrawne, półwytrawne) zostają skreślone, ponieważ wynikają z przepisów ogólnych dotyczących cydrów.

5.2. Obszar geograficzny

- Akapit „»Cidres de Bretagne« (cydrylic i skoncentrowane moszczyc) są wytwarzane wyłącznie w Bretanii” otrzymuje brzmienie:

„Zbiór jabłek cydrylic i wytwarzanie »Cidre de Bretagne«, z wyjątkiem konfekcjonowania, odbywają się na obszarze geograficznym składającym się z gmin wymienionych poniżej. Obszar geograficzny leży w granicach Masywu Armorykańskiego i obejmuje departamenty regionu administracyjnego Bretanii oraz część departamentów Mayenne, Loire Atlantique i Maine-et-Loire”.

Obszar geograficzny „Cidre de Bretagne” zostaje rozszerzony o kilka gmin produkujących jabłka cydrylic, które w obowiązującej specyfikacji korzystały, aż do 31 grudnia 2015 r., z możliwości zaopatrywania w jabłka cydrylic podmioty położone na obszarze geograficznym. W drodze odstępstwa do końca 2015 r. istniała zatem uzupełniająca strefa zaopatrzenia złożona z 606 gmin rozmieszczonych w części departamentów Maine-et-Loire, Mayenne i Sarthe.

Zmieniona specyfikacja włącza do obszaru geograficznego 120 z tychże gmin, położonych na wschodzie departamentu Mayenne. Reprezentują one obszar o powierzchni 2 342,6 km², co stanowi 6,55 % obszaru określonego w obowiązującej specyfikacji.

Pod względem historycznym rozszerzenie obszaru produkcji jabłek poza granice administracyjne Bretanii związane jest z rozwojem produkcji „Cidre de Bretagne”. W rzeczywistości znaczny wzrost spożycia cydrylic w tym regionie na początku XX w. pociągnął za sobą silny wzrost popytu na jabłka cydrylic, którego nie można było zaspokoić na szczeblu lokalnym. Dlatego też przedsiębiorstwa przemysłowe i organizacje branżowe bardzo wcześnie zaczęły wspierać rozszerzenie obszaru produkcji.

Po odnowieniu sadów cydrylic wschodnia część departamentu Mayenne stała się jedną z części składowych zagłębia produkcji „Cidre de Bretagne”. Wraz z pozostałą częścią zagłębia tworzy spójną całość położoną na tym samym obszarze geologicznym (Masyw Armorykański), skupiającą na swym obszarze zarówno producentów, którzy nieprzerwanie dostarczają owoce przeznaczone do ChOG „Cidre de Bretagne” od momentu jego uznania, jak i sady, które swoją strukturą odmianową nie różnią się od pozostałej części obszaru geograficznego. Od czasu uznania ChOG znaczenie obszaru jeszcze bardziej wzrosło, a to za sprawą powstawania kolejnych plantacji i zawierania nowych umów mających na celu zapewnienie zaopatrzenia przetwórcom;

Jeżeli chodzi o uprawę jabłek cydrylic, powszechny spis rolny z 2010 r. wymienia 1 071 producentów uprawiających sady cydrylic o powierzchni 2 910 ha na obecnym obszarze geograficznym oraz 63 producentów uprawiających sady o powierzchni 138 ha w obrębie wnioskowanego rozszerzenia (4,74 % dodatkowej powierzchni, czyli produkcja rzędu 3 000 ton rocznie).

W spisie przeprowadzonym przez francuski związek międzybranżowy związany z cydrylic (Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole) w Mayenne wymienia się 16 producentów cydrylic. W większości są to niewielkie przedsiębiorstwa produkcyjne, np. producenci rolni; tylko 2 z nich, położone zresztą w zachodniej części Mayenne, produkują ponad 300 hl cydrylic rocznie.

Producenci ze wschodniej części Mayenne od bardzo dawna współpracują z bretońskimi wytwórcami cydru: np. wytwórnia cydru Loïc Raison zaopatruje się tam od 1923 r.

Od zawsze z tego terenu zbierano owoce, które przyczyniały się do podniesienia renomy produktu na całym obszarze geograficznym.

Należy dodać, że w przeszłości duża wytwórnia la maison VOLCLER miała swoją siedzibę w tej okolicy. Znajdowała się ona w mieście Mayenne, na zachodnim brzegu przepływającej przez miasto rzeki noszącej tę samą nazwę. Wspomniana wytwórnia cydru tłoczyła sok z większości owoców ze strefy, w tym także z tych pochodzących ze wschodniej części Mayenne, oraz stanowiła część obszaru geograficznego „Cidre de Bretagne”. Po zakończeniu działalności w 2008 r. sadownicy, którzy dostarczali owoce do tej wytwórni cydru, znaleźli się, co logiczne, w granicach strefy oddziaływania innych wytwórni cydru na obszarze geograficznym „Cidre de Bretagne”.

Zatem, choć strefa wnioskowanego rozszerzenia nie cieszy się szczególną renomą, to jednak skupia ona producentów owoców, których historia związana jest z historią wytwórni cydru produkujących „Cidre de Bretagne” w przeszłości. Z tego względu stanowi ona element budujący renomę ChOG „Cidre de Bretagne”.

Wschodnia część departamentu Maine-et-Loire oraz departament Sarthe, czyli inne obszary wchodzące w skład uzupełniającej strefy zaopatrzenia będącej przedmiotem odstępstwa, stanowią odrębny przypadek z racji innych warunków naturalnych (klimat i geologia), profilu odmianowego, który nie cechuje się taką samą równowagą w szczególności ze względu na położenie większego nacisku na odmiany o podwójnym przeznaczeniu (cydr i sok), jak również z racji krótkiej historii współpracy. Ta strefa nie została więc włączona do obszaru geograficznego.

- W obowiązującej specyfikacji granice obszaru geograficznego odpowiadają departamentom i kantonom. Kantony zastąpiono wykazem gmin, które je tworzą, ponieważ są one mniej narażone na zmiany.
- W celu zapewnienia przejrzystości dołączono mapę obszaru geograficznego.

5.3. Dowód pochodzenia

- Akapit „Cydry bretońskie mogą być wytwarzane, z wyjątkiem konfekcjonowania, jedynie w jednostkach produkcyjnych położonych na obszarze geograficznym” otrzymuje brzmienie: „Podmioty mają obowiązek zapewnić identyfikowalność” w celu podkreślenia obowiązku identyfikowalności w sieci dystrybucji cydru.
- Słowo „produkcja” zastępuje się słowem „wytwarzanie”, które odpowiada właściwej terminologii w kontekście cydru.
- „Zezwolenie na przemieszczanie” zastępuje się „specyfikacją wysyłkową” dla każdej z dostarczonych partii. Specyfikacja wysyłkowa zawiera informację o rodzaju jabłek („jabłka cydrowe”). Specyfikacja wysyłkowa jest zatem bardziej precyzyjna.
- Możliwe jest odróżnienie elementów dotyczących rejestrowania magazynowego jabłek cydrowych od tych dotyczących identyfikowalności moszczów. Takie brzmienie zapewnia lepszą identyfikowalność.
- Akapit, który przewiduje, że na etapie konfekcjonowania i dystrybucji wytwórca powinien posiadać informacje na temat identyfikacji i wagi partii moszczów oraz partii skoncentrowanych moszczów, a także rodzaju i dat rozpoczęcia procesów technologicznych zostaje skreślony, ponieważ konfekcjonowanie na obszarze geograficznym nie jest obowiązkowe.
- Dodaje się zapis dotyczący zobowiązania do znajomości i monitorowania ilości, a także obowiązku prowadzenia rejestrów przez producentów jabłek cydrowych (położenie działek, rozmieszczenie odmian, rozróżnienie między kategoriami jabłek cydrowych i innych jabłek) i rejestrów magazynowych lub wszelkich innych równoważnych dokumentów księgowych przez pozostałe podmioty (przyjęcie i wydanie jabłek cydrowych, moszczów lub skoncentrowanych moszczów i cydru). Te dokumenty mają na celu zapewnienie większej identyfikowalności produktu.
- Dodano schemat podsumowujący identyfikowalność, który ma ułatwić zapoznanie się z etapami i właściwymi dokumentami.

5.4. Metoda produkcji

Surowce:

Odniesienie do wykazu zalecanych odmian jabłek cydrowych zastępuje się definicją jabłka cydrowego (jabłka, 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).

Ta zmiana jest uzasadniona faktem, że wytwarzanie „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” charakteryzuje się stosowaniem dużej liczby odmian jabłek cydrowych, których smaki się uzupełniają. Jedynie część tych odmian figuruje w obowiązującej specyfikacji w zamkniętym i niezbyt spójnym wykazie „zalecanych” odmian. Dla przykładu, nie wszystkie odmiany zalecane w rozporządzeniach z dnia 20 kwietnia 1967 r. i 30 maja 1980 r., które mieszczą się w przyjętej definicji surowca, figurują w tym wykazie. Nie zostały w nim również uwzględnione tradycyjne lokalne odmiany, mimo że są wyjątkowo liczne. Dla zachowania spójności i dokładności oraz ze względu na trudności we wprowadzeniu wyczerpujących wykazów odmian przyjęto kryterium analityczne umożliwiające odróżnienie jabłka cydrowego. Taniny, które stanowią jedną z cech charakterystycznych jabłek cydrowych, są wraz z kwasowością wykorzystywane do podziału odmian na grupy smakowe w celu dalszego łączenia. W obrębie określonej grupy dzieli się zatem odmiany jabłek cydrowych zazwyczaj na 5 kategorii, które umożliwiają wytwórcom cydru ich klasyfikację.

W tym celu w zdaniu: „Odmiany owoców cydrowych są klasyfikowane w 6 kategoriach, z których główne są następujące” cyfrę 6 zastępuje się cyfrą 5 w celu poprawienia błędu rzeczowego.

Etapy wytwarzania:

Co się tyczy rozdrabniania jabłek i tłoczenia soku, dodaje się zapis, że jabłka cydrowe pochodzące z obszaru geograficznego ChOG powinny nadawać się do umieszczenia ich w łańcuchu przetwórczym. Wymóg ten związany jest z wykreśleniem obowiązku mycia jabłek; mycie nie jest wymagane w przypadku owoców zbieranych ręcznie lub niemających kontaktu z podłożem.

W akapicie dotyczącym klarowania przed fermentacją listę wymienionych metod (oczyszczanie, depektyniczacja zwykła lub z klarowaniem metodą „collage”, czynności związane z oddzielaniem) zastępuje się sformułowaniem „praktyki i procesy stosowane zwyczajowo”. W rzeczywistości nie wszystkie wymienione metody są obowiązkowe. Przeprowadzenie tych czynności zależy od fachowej wiedzy podmiotów.

W akapicie „Fermentacja” skreślono dozwolone praktyki (kupażowanie cydrów, słodzenie cydrów, stosowanie cukru w celu przygotowania cydru korkowanego), ponieważ wynikają one z przepisów ogólnych. Usunięcie tych zapisów nie ma wpływu na produkt, ponieważ wskazane praktyki nie są obowiązkowe, a ich wykorzystanie jest możliwe poprzez zastosowanie owych przepisów.

W akapicie „Klarowanie po fermentacji” określono, że po klarowaniu następuje „lub nie” odwirowywanie lub filtracja. W obowiązującej specyfikacji po klarowaniu następuje odwirowywanie, ponieważ ilości otrzymane przez członków grupy wnioskującej o rejestrację ChOG były zasadniczo wysokie. Celem tej zmiany jest ułatwienie produkcji ChOG małym podmiotom, które stosują lub też nie stosują usuwania osadu. Ten dopisek nie zmienia produktu, ponieważ „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” może być przejrzysty lub mętny.

W akapicie „Zbieranie pianki lub nasycanie dwutlenkiem węgla” wyrażenie „nasycanie dwutlenkiem węgla” zastępuje się słowem „gazowanie”. Gazowanie jest już dozwolone w 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).

Akapity „Konfekcjonowanie” („Cydr może być pasteryzowany w celu zapewnienia stabilizacji mikrobiologicznej”) i „Składowanie” (przechowywanie po konfekcjonowaniu w suchym, przewiewnym pomieszczeniu, zabezpieczonym przed słońcem i złymi warunkami atmosferycznymi, w miarę możliwości w temperaturze otoczenia) zostają usunięte, ponieważ dotyczą etapów następujących po produkcji ChOG.

Dla większej jasności dodaje się schemat cyklu życia produktu podsumowujący poszczególne etapy produkcji „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton”.

5.5. Etykietowanie

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

Skreśla się pozostałe zapisy tego akapitu w obowiązującej specyfikacji, ponieważ w większości wynikają z przepisów ogólnych mających zastosowanie bądź do cydrów (fakultatywne wzmianki dotyczące cydru korkowanego, czy tego 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, ponieważ jednostka ta może ulec zmianie. Ponadto informacja ta jest dostępna głównie na stronach internetowych.

Jako że umieszczenie logo ChOG jest obowiązkowe od 1 stycznia 2016 r., skreśla się również zapis o obowiązku umieszczenia wzmianki „ChOG lub Chronione oznaczenie geograficzne”.

5.6. Inne

Ogólne uporządkowanie specyfikacji produktu

Przeredagowano, połączono lub przeniesiono niektóre akapity w rozdziałach specyfikacji produktu w celu dostosowania tekstu do rozporządzenia Unii Europejskiej i ułatwienia jego lektury. Zmiany te dotyczą w szczególności opisu produktu, metody produkcji i związku przyczynowego. Są to zmiany formalne, które nie mają wpływu na przepisy obowiązujące.

Aktualizacja danych adresowych

Dodano dane adresowe Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) jako właściwego organu państwa członkowskiego, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012. Ponadto, w związku ze zmianami, do jakich doszło w organizacji sieci dystrybucji, zmianie uległy nazwa i dane adresowe grupy.

Organ kontrolny

Dane jednostki certyfikującej zostały zastąpione danymi właściwego organu odpowiedzialnego za kontrolę. Zmiana ta ma zapobiegać modyfikowaniu specyfikacji w przypadku zmiany jednostki certyfikującej.

Wymogi krajowe

Dodano tabelę wyszczególniającą najważniejsze punkty kontroli.

Załączniki

Załączniki do obowiązującej specyfikacji zostają uchylone. W rzeczywistości zawierają one bądź przepisy o charakterze wiążącym dotyczące obszaru geograficznego, które zostały uwzględnione w specyfikacji produktu, bądź informacje o charakterze niewiążącym.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CIDRE DE BRETAGNE”/„CIDRE BRETON”

Nr UE: PGI-FR-02216 – 4.1.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Cidre de Bretagne”/„Cidre breton”

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

„Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” to cydr musujący, który powstaje w wyniku fermentacji moszczów uzyskiwanych ze świeżych jabłek cydrowych, produkowanych i przetwarzanych na obszarze geograficznym.

Moszcze z jabłek cydrowych mogą, częściowo, pochodzić z moszczów skoncentrowanych, pod warunkiem że proporcja tych ostatnich nie przekracza 40 % całkowitej objętości użytych moszczów (wyrażonej w moszczach odtworzonych).

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

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

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

„Cidre de Bretagne” charakteryzuje się bogatym aromatem, który może być mocny i rustykalny, bądź nutami owocowymi i kwiatowymi, czasami wzbogaconymi o aromaty dojrzewania (nuty korzenne).

W niektórych przypadkach może charakteryzować się kwaśną dominantą i raczej jasną barwą, w innych gorzką dominantą i ciemnomahoniową barwą.

„Cidre de Bretagne” słynie z harmonijnego połączenia goryczki, kwasowości i słodyczy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu sięga 5,0 %, a minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu wynosi 1,5 %. Minimalna kwasowość lotna to 1 g/l (kwas siarkowy).

Ilości przeznaczone do celów przemysłowych i do wytworzenia produktów złożonych mogą być komercjalizowane bez konieczności spełnienia wymogu musowania.

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

Jabłka stosowane do wytwarzania „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” to jabłka cydrowe. Nie stosuje się jabłek deserowych. Pod pojęciem „jabłek cydrowych” należy rozumieć jabłka 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 jabłek i ich przetwarzanie w cydr (produkcja moszczów poprzez tłoczenie soku z jabłek, 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, konfekcjonowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

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

Obowiązkowa wzmianka z nazwą napoju: „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton”

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

— Departament Cotes d’Armor: wszystkie gminy,

— Departament Finistère: wszystkie gminy,

— Departament Ille-et-Vilaine: wszystkie gminy,

— Departament Morbihan: wszystkie gminy,

— Następujące gminy departamentu Loire Atlantique:

w całości: Abbaretz, Ancenis, Anetz, Assérac, Avessac, Batz-sur-Mer, Baule-Escoublac (La), Belligné, Besné, Blain, Bonnœuvre, Bouée, Bouvron, Campbon, Carquefou, Casson, Cellier (Le), Chapelle-des-Marais (La), Chapelle-Glain (La), Chapelle-Launay (La), Chapelle-Saint-Sauveur (La), Chapelle-sur-Erdre (La), Châteaubriant, Chevallerais (La), Conquereuil, Cordemais, Couëron, Couffé, Croisic (Le), Crossac, Derval, Donges, Drefféac, Erbray, Fay-de-Bretagne, Fégréac, Fercé, Fresne-sur-Loire (Le), Gâvre (Le), Grand-Auverné, Grandchamps-des-Fontaines, Grignonais (La), Guémené-Penfao, Guenrouet, Guérande, Herbignac, Héric, Issé, Jans, Joué-sur-Erdre, Juigné-des-Moutiers, Lavau-sur-Loire, Ligné, Louisfert, Lusanger, Malville, Marsac-sur-Don, Massérac, Maumusson, Mauves-sur-Loire, Meilleraye-de-Bretagne (La), Mésanger, Mesquer, Missillac, Moisdon-la-Rivière, Montoir-de-Bretagne, Montrelais, Mouais, Mouzeil, Nort-sur-Erdre, Notre-Dame-des-Landes, Noyal-sur-Brutz, Nozay, Orvault, Oudon, Pannecé, Petit-Auverné, Petit-Mars, Pierric, Pin (Le), Piriac-sur-Mer, Plessé, Pontchâteau, Pornichet, Pouillé-les-Côteaux, Pouliguen (Le), Prinquiau, Puceul, Quilly, Riaillé, Roche-Blanche (La), Rougé, Rouxière (La), Ruffigné, Saffré, Saint-André-des-Eaux, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Étienne-de-Montluc, Saint-Géréon, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Herblain, Saint-Herblon, Saint-Joachim, Saint-Julien-de-Vouvantes, Saint-Lyphard, Saint-Malo-de-Guersac, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Mars-la-Jaille, Saint-Molf, Saint-Nazaire, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Sulpice-des-Landes, Saint-Vincent-des-Landes, Sainte-Anne-sur-Brivet, Sainte-Luce-sur-Loire, Sainte-Reine-de-Bretagne, Sautron, Savenay, Sévérac, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Sucé-sur-Erdre, Teillé, Temple-de-Bretagne (Le), Thouaré-sur-Loire, Touches (Les), Trans-sur-Erdre, Treffieux, Treillières, Trignac, Turballe (La), Varades, Vay, Vigneux-de-Bretagne, Villepot, Vritz;

częściowo (północna część departamentu Loire): Indre, Nantes.

— Następujące gminy departamentu Maine-et-Loire:

w całości: Andigné, Angrie, Armaillé, Aviré, Avrillé, Beaucouzé, Bécon-les-Granits, Béhuard, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-d'Iré (Le), Bourg-l'Évêque, Brain-sur-Longuenée, Candé, Carbay, Challain-la-Potherie, Chambellay, Champtocé-sur-Loire, Chapelle-Hullin (La), Chapelle-sur-Oudon (La), Châtellais, Chazé-Henry, Chazé-sur-Argos, Combrée, Cornuaille (La), Ferrière-de-Flée (La), Freigné, Gené, Grugé-l'Hôpital, Hôtellerie-de-Flée (L), Ingrandes, Jaille-Yvon (La), Lion-d'Angers (Le), Loiré, Louroux-Béconnais (Le), Louvaines, Marans, Membrolle-sur-Longuenée (La), Montguillon, Montreuil-sur-Maine, Noëlet, Noyant-la-Gravoyère, Nyoiseau, Plessis-Macé (le), Possonnière (La), Pouancé, Pouéze (La), Prévière (La), Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Sainte-Gemmes-d'Andigné, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-Linières, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-des-Bois, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Michel-et-Chanveaux, Saint-Sauveur-de-Flée, Saint-Sigismond, Savennières, Segré, Tremblay (Le), Vergonnes, Vern-d'Anjou, Villemoisan;

częściowo (północna część departamentu Loire i zachodnia część departamentu Mayenne i departamentu Maine): Angers, Pruillé, Cantenay-Épinard, Grez-Neuville, Montreuil-Juigné.

— Następujące gminy departamentu Mayenne: Ahuillé, Alexain, Ampoigné, Andouillé, Argenton-Notre-Dame, Argentré, Aron, Arquenay, Assé-le-Bérenger, Astillé, Athée, Averton, Azé, Baconnière (La), Bais, Ballée, Ballots, Bannes, Bazoge-Montpinçon (La), Bazouge-de-Chemeré (La), Bazouge-des-Alleux (La), Bazougers, Beaulieu-sur-Oudon, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Belgeard, Bierné, Bignon-du-Maine (Le), Bigottière (La), Blandouet, Boissière (La), Bonchamp-lès-Laval, Bouchamps-lès-Craon, Bouère, Bouessay, Bourgneuf-la-Forêt (Le), Bourgon, Brains-sur-les-Marches, Brecé, Brée, Brûlatte (La), Buret (Le), Carelles, Chailland, Châlons-du-Maine, Chammes, Champgenêteux, Changé, Chapelle-Anthenaise (La), Chapelle-au-Riboul (La), Chapelle-Craonnaise (La), Chapelle-Rainsouin (La), Château-Gontier, Châtelain, Châtillon-sur-Colmont, Châtres-la-Forêt, Chemazé, Chéméré-le-Roi, Chérancé, Chevaigné-du-Maine, Colombiers-du-Plessis, Commer, Congrier, Contest, Cosmes, Cossé-en-Champagne, Cossé-le-Vivien, Coudray, Couptrain, Courbeville, Courcité, Craon, Crennes-sur-Fraubée, Croixille (La), Cropte (La), Cuillé, Daon, Denazé, Deux-Évailles, Dorée (La), Entrammes, Épineux-le-Seguin, Ernée, Évron, Fontaine-Couverte, Forcé, Fougerolles-du-Plessis, Fromentières, Gastines, Genest-Saint-Isle (Le), Gennes-sur-Glaize, Gesnes, Gesvres, Gravelle (La), Grazay, Grez-en-Bouère, Ham (Le), Hambers, Hardanges, Houssay, Huisserie (L), Izé, Javron-les-Chapelles, Jublains, Juvigné, Laigné, Landivy, Larchamp, Laubrières, Launay-Villiers, Laval, Levaré, Lignéres-Orgères, Livet, Livré, Loigné-sur-Mayenne, Loiron, Longuefuye, Loupfougères, Louverné, Louvigné, Madré, Maisonnelles-du-Maine, Marcillé-la-Ville, Marigné-Peuton, Martigné-sur-Mayenne, Mayenne, Mée, Méné, Méral, Meslay-du-Maine, Mézangers, Montaudin, Montenay, Montflours, Montigné-le-Brillant, Montjean, Montourtier, Montsûrs, Moulay, Neau, Neuilly-le-Vendin, Niaflès, Nuillé-sur-Vicoin, Oisseau, Olivet, Origné, Pallu (La), Parigné-sur-Braye, Parné-sur-Roc, Pellerine (La), Peuton, Placé, Pommerieux, Pontmain, Port-Brillet, Pré-en-Pail, Préaux, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, Roë (La), Rouaudière (La), Ruillé-Froid-Fonds, Ruillé-le-Gravelais, Sacé, Saint-Aignan-de-Couptrain, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Aubin-du-Désert, Saint-Baudelle, Saint-Berthevin, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Brice, Saint-Calais-du-Désert, Saint-Cénére, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Christophe-du-Luat, Saint-Cyr-en-Pail, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Fort, Saint-Fraimbault-de-Prières, Saint-Georges-Buttavent, Saint-Georges-le-Fléchar, Saint-Georges-sur-Erve, Saint-Germain-d'Anxure, Saint-Germain-de-Coulamer, Saint-Germain-le-Fouilloux, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, Saint-Jean-sur-Erve, Saint-Jean-sur-Mayenne, Saint-Laurent-des-Mortiers, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Mars-sur-Colmont, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Martin-de-Connée, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-Feins, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Ouën-des-Vallons, Saint-Pierre-des-Landes, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Pierre-sur-Orthe, Saint-Poix, Saint-Quentin-les-Anges, Saint-Samson, Saint-Saturnin-du-Limet, Saint-Sulpice, Saint-Thomas-de-Courceriers, Sainte-Gemmes-le-Robert, Sainte-Suzanne, Saulges, Selle-Craonnaise (La), Senonnes, Simplé, Soulgé-sur-Ouette, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Trans, Vaiges, Vautorte, Villaines-la-Juhel, Villepail, Villiers-Charlemagne, Vimarcé, Voutré.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny ChOG „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” charakteryzuje się klimatem morskim z dosyć niewielką amplitudą temperatur, wpływem morza oraz obfitymi, regularnymi opadami. W okresie letnim temperatury są umiarkowane, a zimy nie są szczególnie srogie. Obszar geograficzny charakteryzuje się zatem brakiem niedoboru wody w okresie letnim, a także niewielką liczbą dni mroźnych.

Taki kontekst przyrodniczy zapewnia jabłkom warunki, które sprzyjają ich wzrostowi, ale jednocześnie są mało korzystne dla innych upraw, takich jak uprawa winorośli.

Sady cydrowe, tworzone już w okresie średniowiecza z odmian pochodzących z Hiszpanii (prowincja Vizcaya), szybko rozpowszechniły się na całym obszarze Bretanii i jego obrzeżach. Producenti, a później hodowcy roślin i miejscowi hodowcy drzew i krzewów wyselekcjonowali, udoskonalili i dostosowali materiał roślinny do bretońskich warunków glebowych i klimatycznych, otrzymując w ten sposób bardzo wysoką liczbę odmian, które wyróżniają się zawartością tanin i szczególnymi właściwościami technologicznymi. W wyniku uzyskania lub wprowadzenia nowych odmian dostosowanych do miejscowych warunków produkcji i do przetwarzania, sieć dystrybucji gwarantuje utrzymanie bioróżnorodności zasobów genetycznych i tym samym zapewnia stabilność produkcji „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton”.

Obszar geograficzny zamieszkują osoby posiadające bardzo bogatą, specjalistyczną wiedzę dotyczącą wytwarzania cydru. Z biegiem czasu wytwórcy cydru nauczyli się wyodrębnić z poszczególnych rodzin jabłek najlepsze odmiany, aby poprzez ich łączenie osiągnąć najlepszą możliwą równowagę smakową.

Do połowy XIX w. cydr był wytwarzany w gospodarstwach. Następnie ze względu na wzrost spożycia, wytwarzaniem tego napoju zajęli się mali wytwórcy i przemysłowcy, którzy rozwinęli działalność dzięki opanowaniu procesu przetwarzania (techniki klarowania, składowanie w chłodni, pasteryzacja, gazowanie).

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

Od początku XX w. stopniowo rozwijała się również filtracja pozwalająca na uzyskanie lepszej stabilności cydrów. W latach 50. XX w. wytwórcy cydru zaczęli poddawać słodkie cydroy pasteryzacji, aby wydłużyć okres przechowywania, przeciwdziałać rozwojowi mikroorganizmów i móc bezpieczniej wysyłać produkt do dalej położonych miejsc przeznaczenia.

Bretania zajmuje drugie miejsce wśród francuskich regionów pod względem uprawy jabłoni cydrowych i stanowi jeden z najważniejszych obszarów produkcji cydru w Europie.

„Cidre breton”, który może być przejrzysty lub mętny, posiadać mniej lub bardziej intensywną barwę w zależności od zastosowanych odmian jabłek cydrowych i procesów, jest cydrem musującym, wytwarzanym wyłącznie z jabłek cydrowych pochodzących z obszaru geograficznego. Łączenie różnych rodzajów jabłek cydrowych pozwala uzyskać pożądaną równowagę między goryczką, kwasowością i pochodzącym z fermentacji cukrem resztkowym, dzięki czemu uzyskuje się szeroką gamę smaków.

„Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” cieszy się doskonałą renomą.

Rozległe sady cydrowe i ogromna wiedza fachowa dotycząca wytwarzania cydru to dwa zasadnicze filary, na których opiera się renoma „Cidre de Bretagne”.

W sektorze, w którym królują jabłka, ludzie dostosowali się do potrzeb rynku, a fachowa wiedza wytwórców cydru pogłębiła się. Znajomość jabłek i ich cech charakterystycznych umożliwia uzyskanie połączeń, które zapewniają właściwą równowagę między goryczką, kwasowością i słodczą.

Techniki mechanicznego tłoczenia, klarowania przed i po fermentacji, fermentacji i stabilizacji umożliwiły rozwój „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton”.

Z biegiem czasu silna regionalna tożsamość i rozwój specyficznej sieci dystrybucji przyczyniły się do wzrostu renomy „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” na obszarze wykraczającym poza granice tego regionu.

W średniowiecznych bretońskich legendach, takich jak legenda o rycerzach Okrągłego Stołu, „jabłoni niczym szlachetne drzewo, a jej owoc niczym symbol szczęścia”.

W okresie *ancien régime* parlament Bretanii stosował wysokie podatki na cydr, w szczególności na obrót nim na obszarze Królestwa Francji, co ograniczyło popularyzację napoju aż do okresu rewolucji. Po 1789 r. obrót cydrem bretońskim stał się łatwiejszy, a w pierwszej połowie XIX w. znacząco nabrał rozpędu. Cydroy z północnej części Bretanii były wysyłane do Nowej Funlandii i do kolonii, ponieważ dobrze znosiły podróż przez morze (według „dictionnaire universel portatif du commerce” [uniwersalny kieszonkowy słownik handlu], Léopold/1819). Cieszyły się zresztą bardzo dużym zainteresowaniem w Ameryce (wg „Inventaire du patrimoine culinaire de la France” [Wykaz kulturowego dziedzictwa Francji], Bretagne, Albin Michel/CNAC/1994).

Zdaniem Yves'a le Goas pierwsza połowa XX w. stanowi „złoty wiek cydru bretońskiego” (w „Le Cidre en Goëlo”/Ar Men nr 41/Luty 1992).

W 1956 r. René Dumont stwierdził, że w Bretanii „cydr podawany jest teraz do wszystkich posiłków i w każdą niedzielę”. Cydr pozostawał jednak napojem typowo wiejskim, dlatego też jego spożycie, po kulminacyjnym momencie, który przypadł na początek stulecia, stopniowo spadało od początku lat 20. XX w., w szczególności z uwagi na wyludnianie się wsi.

Cydr stanowi integralną część kulturowego i kulinarnego dziedzictwa Bretanii. Cydr, ściśle związany z tradycją jedzenia naleśników i naleśników z mąki gryczanej, jest – obok naleśnikarni – jednym z najważniejszych i symbolicznych elementów bretońskiej tożsamości. Rozwój naleśnikarni poza granicami Bretanii pociągnął za sobą wzrost spożycia cydru i znacząco przyczynił się do wzrostu jego renomy, w tym poza granicami Francji.

Liczni turyści, którzy odwiedzają Bretanię, mogli odkryć miejscowe cydry i zostać ich ambasadorami, a zamiłowanie do podróży i zmysł przedsiębiorczości Bretończyków w znacznej mierze przyczyniły się do zwiększenia spożycia cydru w lokalach powstających poza obszarem Bretanii.

Co więcej, liczne święta cydru, takie jak święto Poul-Fetan w Morbihan lub święto Temple-de-Bretagne w Loire-Atlantique, świadczą o przywiązaniu do produktu i żywych tradycjach związanych z wytwarzaniem cydru na obszarze geograficznym ChOG. Gilles Pudlowski z czasopisma Saveurs (czerwiec 1995 r.) stwierdził, że jabłko cydrowe i jego pochodne są „bretońskimi smakołykami, które są w piękny sposób ponadczasowe”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-01730da0-67f0-4587-bdf0-a9cdea491fae/telechargement
