

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2011/C 193/11)

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.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„BÉA DU ROUSSILLON”****NR WE: FR-PDO-0005-0548-30.03.2006****ChNP (X) ChOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adres: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Faks +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Syndicat de défense de la pomme de terre primeur du Roussillon
Adres: Marché de Gros
66200 Elne
FRANCE
Tel. +33 468359768
Faks +33 468228695
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

4. Specyfikacja produktu:

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4.1. Nazwa:

„Béa du Roussillon”

4.2. Opis produktu:

„Béa du Roussillon” jest ziemniakiem wczesnym, tj. zbieranym przed uzyskaniem całkowitej dojrzałości, wprowadzanym do obrotu w stanie świeżym.

Pochodzi on wyłącznie z odmiany Béa.

Ziemniak „Béa du Roussillon” ma podłużny, wydłużony, płaski i regularny kształt. Jego błyszcząca i gładka skórka o jasnożółtej barwie jest cienka, co nadaje mu wygląd ziemniaka pozbawionego części skórki, ale nie całkowicie obranego. Miąższ ma jasnożółtą barwę. Jeśli chodzi o cechy ujawniające się podczas spożycia, ziemniak ten posiada intensywny zapach nowalijek. Charakteryzuje się lekko słodkim smakiem i intensywnym zapachem nowalijek (karczocha, zielonego groszku, bobu). Miąższ ma rozpluwającą się konsystencję.

Rozmiar „Béa du Roussillon” mieści się w przedziale 17–65 mm; zawartość masy suchej wynosi poniżej 20 % podczas pakowania.

Ziemniaki wprowadza się do obrotu pod nazwą pochodzenia „Béa du Roussillon” począwszy od dnia 1 maja do dnia 31 lipca, który następuje po ich zbiorze.

4.3. Obszar geograficzny:

Czynności związane z kiełkowaniem, uprawą, myciem, sortowaniem i pakowaniem ziemniaków odbywają się na obszarze geograficznym produkcji, który obejmuje terytorium następujących gmin równiny Roussillon (departamentu Pyrénées Orientales): Alénya, Argelès-sur-Mer, Baho, Bompas, Canet, Corneilla-la-Rivière, Elne, Latour-Bas-Elne, Le Soler, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Perpignan, Pezilla-la-Rivière, Pia, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Sainte-Marie, Saleilles, Théza, Torreilles, Villelongue-de-la-Salanque, Villeneuve-de-la-Rivière.

Obszar geograficzny charakteryzuje się w szczególności typowym klimatem śródziemnomorskim, położeniem na niedawnych terasach aluwialnych z czwartorzędu na podłożu filtrującym i szczególnie krajobrazami ukształtowanymi przez człowieka.

Ziemniaki zbiera się na obszarze geograficznym produkcji, tj. na obszarze odpowiadającym działce lub części działki, zatwierdzonym przez krajowy komitet produktów rolno-spożywczych przy *Institut National de l'Origine et de la Qualité* podczas posiedzenia w dniu 19 maja 2005 r.

Obszar ma powierzchnię 5 500 hektarów w 22 gminach obszaru geograficznego nazwy pochodzenia „Béa du Roussillon”.

Obszar działek wyznaczony w ten sposób oznaczono na planach katastralnych złożonych we właściwych urzędach gminnych.

4.4. Dowód pochodzenia:

Ziemniaki „Béa du Roussillon” podlegają monitorowaniu i kontroli od etapu działki do etapu produktu końcowego.

Identyfikacja obejmuje wszystkie podmioty (producentów oraz punkty mycia, sortowania i pakowania) zajmujące się produkcją produktów objętych nazwą pochodzenia oraz ich środki produkcji. Przed dniem 1 listopada pierwszego roku stosowania nazwy pochodzenia podmioty muszą podpisać oświadczenie identyfikacyjne. Identyfikowalność produktu jest zapewniona przez wprowadzenie rejestrów (ewidencji magazynowej, rejestru upraw) i oświadczeń odtwarzających wszelkie przemieszczania produktu i przeprowadzone czynności.

Każdy podmiot, który nie zamierza przeznaczyć wszystkich lub części środków produkcji na produkcję produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia, musi podpisać oświadczenie o zamiarze nieprzeznaczenia środków produkcji na rzecz nazwy pochodzenia, które należy przedstawić grupie składającej wniosek do dnia 1 maja roku sadzenia.

Każdy producent sporządza co roku, na koniec zbiorów, deklarację zbiorów, którą przedstawia grupie składającej wniosek do dnia 31 sierpnia roku zbioru. W przypadku podmiotów zajmujących się skupem, sortowaniem i pakowaniem deklarację podsumowującą wprowadzanie od obrotu przedstawia się grupie składającej wniosek do dnia 31 sierpnia roku zbioru.

Całą tę procedurę uzupełnia przeprowadzana wrywkowo ocena analityczna i organoleptyczna, która pozwala zapewnić jakość i szczególnie charakter produktu. Badanie to przeprowadza się na partiach ziemniaków wczesnych opakowanych lub przygotowanych do pakowania.

4.5. Metoda produkcji:

Wszystkie czynności związane z produkcją, myciem, sortowaniem i pakowaniem muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

Techniki upraw oraz czynności mycia, sortowania i pakowania muszą służyć otrzymaniu i zachowaniu wczesnego charakteru tego ziemniaka, tj. wyglądu ziemniaka pozbawionego części skórki, ale nie całkowicie obranego.

Zatwierdzone sadzeniaki odmiany Béa poddaje się wstępnemu kiełkowaniu w ażurowych pudełkach, pod folią lub w oświetlonych i wietrzonych tunelach począwszy od końca grudnia i początku stycznia na okres 4–12 tygodni.

Sadzenie jest przeprowadzane za pomocą bierwion w glebie gołej lub przykrytej słomą i musi się odbywać między dniem 25 stycznia a dniem 20 kwietnia. Sadzeniaki sadi się ręcznie.

Gęstość wysadzenia wynosi 60 000–78 000 sadzoniaków na ha w przypadku sadzoniaków o wielkości 28–35 mm. W tym przypadku odległość między rzędami wynosi 70–80 cm, a odległość w rzędzie wynosi 17–20 cm.

Gęstość wysadzenia wynosi 42 000–53 000 sadzoniaków na ha w przypadku sadzoniaków o wielkości powyżej 35 mm. W tym przypadku odległość między rzędami wynosi 70–80 cm, a odległość w rzędzie wynosi 25–32 cm.

Zabrania się uprawy pod folią w tunelu. Dozwolone są jedynie tymczasowe przykrycia służące ochronie przez mrozem i wiatrem.

Nawadnianie bruzdowe, kropłowe lub miejscowe dopuszcza się, począwszy od etapu stu procentowego wzejścia uprawy do ósmego dnia przed zbiorem. Podlewanie można przeprowadzać na glebie zbyt suchej w przeddzień lub w dniu zbioru.

Zabrania się kropelkowego nawożenia mineralnego lub organicznego.

Dopuszcza się chemiczne usuwanie trawy (z połową dawki w przypadku gleb pokrytych słomą).

Czas trwania cyklu produkcyjnego wynosi maksymalnie 100 dni. Zabrania się oczyszczania z liści i łodyg przed zbiorem. Dopuszcza się jedynie miażdżenie liści i łodyg w dniu zbioru. Zbiór z działki rozpoczyna się, kiedy 70 % bulw osiąga rozmiar 28–55 mm. Zbiór przeprowadza się ręcznie lub za pomocą kombajnów do zbioru spełniających określone kryteria mające na celu zachowanie całego ziemniaka, w szczególności ograniczenie uderzeń i upadków. Ziemniaki ręcznie umieszcza się w pudełkach o maksymalnej pojemności 30 kg i dostarcza do punktów skupu, mycia, sortowania i pakowania.

Dopuszcza się maksymalną wydajność wynoszącą 30 ton netto z hektara.

Mycie, sortowanie i pakowanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym produkcji ziemniaka „Béa du Roussillon” w celu zachowania jakości i cech charakterystycznych tego świeżego i delikatnego warzywa, szczególnie wrażliwego na uderzenia i światło (oparzenia słoneczne, szybkie zielenienie). Dlatego też w celu zachowania wyglądu ziemniaka pozbawionego części skórki, ale nie całkowicie obranego, pakowanie ziemniaka „Béa du Roussillon” przeprowadza się w ciągu 24 godzin od zbioru. Oznacza to, że czynności poprzedzające mycie i sortowanie należy przeprowadzić w ograniczonym czasie. Zabrania się mycia bulw na polu. Podczas czynności mycia, sortowania i pakowania wykonywane są miejscowe *know-how*, polegający na stosowaniu maszyn dostosowanych (w przypadku mycia, sortowania i pakowania) do tej produkcji w celu uniknięcia uderzeń produktu. Dlatego też w trakcie całego procesu bulwy nie mogą upadać z wysokości większej niż 50 cm. W przypadku każdego upadku z wysokości powyżej 30 cm bulwom towarzyszą ochraniacze lub upadają one na miękką taśmę.

Pod koniec czynności sortowania bulwy „Béa du Roussillon” posiadają następujące cechy charakterystyczne:

- są całe, czyli pozbawione wszelkich nacięć lub innych śladów prób uszkodzenia ich integralności,
- są zdrowe,
- są twarde,
- nie są pęknięte, czyli nie wykazują pęknięć wynikających ze wzrastania,
- są praktycznie czyste, pozbawione widocznych ciał obcych, w szczególności przyklejonej ziemi,
- nie wykazują uszkodzeń wynikających z gorąca lub mrozu,
- nie wykazują zielonego zabarwienia,
- nie wykazują poważnych wad wewnętrznych,
- są pozbawione zewnętrznej wilgoci,
- nie wykazują obcych zapachów lub smaków.

Przeprowadzanie czynności pakowania na obszarze geograficznym nie tylko przyczynia się do zachowania jakości i cech charakterystycznych produktu, lecz także pozwala na większą kontrolę nad identyfikowalnością produktu.

Pakowanie: ziemniaki „Béa du Roussillon” muszą być pakowane w sztywne opakowania o pojemności maksymalnie 15 kilogramów. Monitorowanie produktu jest również ułatwione przez umieszczenie na każdym opakowaniu mechanizmu, który zostaje naruszony w momencie sprzedaży konsumentowi końcowemu. Ziemniaki pakuje się w zależności od rozmiaru w następujących sposób:

- w przedziale 17–28 mm bulwy można wprowadzać do obrotu pod nazwą „odrzutów”,
- 28–65 mm.

Wprowadzanie do obrotu: ziemniaki objęte nazwą pochodzenia „Béa du Roussillon” wprowadza się do obrotu od dnia 1 maja do dnia 31 lipca włącznie roku zbioru.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Dzięki nawadnianiu wprowadzonemu przez Wizygotów oraz karczowaniu i osuszaniu stawów przeprowadzanemu przez Maurów w Roussillon bardzo wcześnie powstały ogrody (*horta*).

Już w 1855 r. uprawa ziemniaka, wprowadzona w XVIII w., zajmuje 500 ha.

Na obszarze sprzyjającym produkcji nowalijek, dzięki pól suchemu klimatowi śródziemnomorskiemu, odmiana Béa była dominująca od jej wpisania do katalogu w 1954 r. Obecnie region ten jest jedynym obszarem (we Francji, Włoszech i Hiszpanii łącznie), który proponuje tę odmianę wczesnego ziemniaka.

Gleby stosowane do uprawy „Béa du Roussillon” można łatwo rozpoznać. Są to gleby aluwialne pokrywające kamieniste terasy. Są to gleby mało rozwinięte, głębokie, przepuszczalne o fakturze gliniastej lub piaskowej, bardzo lekkie i chłonne. Są pozbawione kamieni i żwiru, co zapewnia harmonijny wzrost bulw.

W połączeniu z warunkami klimatycznymi gleby nadają wyglądowni ziemniaka „Béa du Roussillon” jego szczególne cechy charakterystyczne: wydłużony i płaski kształt i gładką, jasnożółtą, błyszczącą skórkę. Stwierdzono w wyraźny sposób, że na glebach o innej strukturze cechy charakterystyczne bardzo się różnią (pomarszczona skórka, bardziej okrągły kształt).

Ziemniakowi „Béa du Roussillon” sprzyja półsuchy klimat śródziemnomorski z bardzo wyraźną porą suchą. Średnia temperatura wynosi 15–16 °C, lata są bardzo ciepłe, a średnie roczne nasłonecznienie wynosi 2 530 godzin. Opady są zasadniczo niewielkie, wynoszą 550–650 mm, ale występują znaczne różnice między poszczególnymi latami; często występują burze.

Te wszystkie warunki naturalne – z wyjątkowym nasłonecznieniem, łagodną zimą i gorącym latem, ale łagodnym przez bliskość morza – umożliwiają harmonijny rozwój sadzeniaków, sprzyjający regularnemu rozwojowi bulw.

Wiatr tramontana wiejący w Roussillon raz na trzy dni, często bardzo silny, mógłby stanowić utrudnienie, tymczasem jest wprost przeciwnie – ma on korzystny wpływ na uprawę przez ograniczenie rozwoju chorób grzybiczych szkodliwych dla kształtu oraz regularnego i jednolitego charakteru ziemniaka „Béa du Roussillon”. Ponadto do ograniczenia wpływu tego wiatru przyczynił się ludzki *know-how*: w celu walki z bezpośrednimi skutkami (łamanie łodyg) zwiększono gęstość, aby wywołać efekt masy, a działki podzielono na więcej części oraz umieszczono na nich ogrodzenia wiatrochronne. Kiełki są bowiem bardzo delikatne w pierwszym etapie wzrostu, mimo że odmiana ta jest bardziej przystosowana do wiatru dzięki grubym łodygom i liściom bardziej odpornym na otarcia, kiedy nastąpi pełne osadzenie.

Powstały krajobraz jest szczególny, z małymi działkami, wysokimi ogrodzeniami i dawną siecią kanałów doprowadzających i odprowadzających wodę. Krajobraz ten, choć nie jest niezmienny, ulega bardzo nieznacznej i ostrożnej ewolucji. Zmiana jego struktury powoduje rezygnację z uprawy ziemniaka „Béa du Roussillon”.

Jeśli chodzi o uprawę, istotnym etapem w zachowaniu i rozwoju licznych kiełków jest wstępne kiełkowanie, sadzenie odbywa się ręcznie, a jego gęstość wynika z liczby kiełków. Gęstość zwiększa się w celu walki z działaniem wiatru. Praktykowane jeszcze nawadnianie bruzdowe ustępuje miejsca nawadnianiu kropłowemu, w którym zużywa się mniej wody.

Ponadto *know-how* producentów widać również podczas zbioru. Producenci opracowali kombajny do zbioru dostosowane do delikatności odmiany Béa, które zbierają ziemniaki razem z otaczającą je ziemią w przeciwieństwie do tradycyjnych kombajnów do zbioru, których celem jest usunięcie jak największej ilości ziemi bez troszczenia się o zachowanie bulwy.

Umożliwia to uniknięcie uderzeń delikatnej bulwy posiadającej bardzo cienką skórkę. Kombajny te pracują bardzo powoli i wymagają znacznego nakładu pracy, ponieważ każdą bulwę wkłada się do pudełka ręcznie.

Podobnie dzieje się w trakcie czynności mycia, sortowania i pakowania, podczas których bulwę chroni się przed uderzeniami za pomocą rynienek lub ochraniaczy z plastiku lub kauczuku przy upadkach z ograniczonej wysokości i pakuje się je nie w tradycyjne worki lub siatki, ale w sztywne opakowania nieprzekraczające 15 kg w celu zachowania integralności bulw.

Cechy analityczne, wizualne i smakowe ziemniaka „Béa du Roussillon” są związane z obszarem produkcji i umiejętnościami producentów. Dlatego też badania organoleptyczne przeprowadzane w latach 1995–2004 wyraźnie wskazały, że z jednej strony szczególne cechy charakterystyczne ziemniaka „Béa du Roussillon” były stałe z upływem czasu, a z drugiej, że ziemniak ten produkowany na

innych obszarach nie posiadał takich samych cech charakterystycznych. Pod względem wyglądu ziemniaki te są duże, bardziej zaokrąglone, pomarszczone i mają ciemniejszą żółtą barwę. Zapachy nowalijek nie występują lub są mniej intensywne, natomiast dominuje smak i zapach wędzenia lub palenia.

Maksymalna zawartość masy suchej ziemniaka „Béa du Roussillon” może wydawać się stosunkowo wysoka w porównaniu z zawartością występującą na innych obszarach produkcji, ale wynika to z licznych czynników: po pierwsze z klimatu śródziemnomorskiego o niewielkich opadach, dużego nasłonecznienia (szczególnie wiosną, tj. w okresie wzrostu bulwy, i latem, czyli w okresie dojrzewania), a następnie z przemienne występowania okresów deszczu (typowe okresy deszczowe często długie wiosną) i silnego nasłonecznienia, z wysokich temperatur i długości cyklu. W miarę trwania pory roku, jak również w przypadku cykli trwających blisko 100 dni, zawartość masy suchej wzrasta, osiągając prawie 20 %, bez pogarszania jakości produktu.

Natomiast powyżej tego progu skórka twardnieje, a ziemniak traci swój charakter wczesnego ziemniaka. Badania organoleptyczne wykazały, że cechy charakterystyczne produktu „Béa du Roussillon” są zachowane i stałe przy zawartości masy suchej wynoszącej poniżej 20 % (w szczególności, jeśli chodzi o rozplywającą się konsystencję i zapach nowalijek).

To właśnie te wszystkie czynniki, tj. gleba, klimat i ludzki *know-how*, przyczyniły się do powszechnego uznania ziemniaka „Béa du Roussillon”. Uznanie jest powszechne zarówno wśród fachowców, jak i wśród konsumentów. Ziemniak „Béa du Roussillon” jest wyczekiwany na rynku i od momentu pojawienia się na nim dominuje wśród innych proponowanych lokalnie odmian wczesnych ziemniaków.

Od połowy lat 50. do chwili obecnej wiele artykułów prasy lokalnej, regionalnej i krajowej odnosi się do tego typowego produktu ściśle związanego z jego obszarem produkcji.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adres 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Faks +33 142255797
E-mail info@inao.gouv.fr

Nazwa DGCCRF
Adres 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE
Tel. +33 144871717
Faks +33 144973037
E-mail: —

4.8. Etykietowanie:

Oprócz obowiązkowych informacji wymaganych przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych oznakowanie wczesnych ziemniaków objętych chronioną nazwą pochodzenia „Béa du Roussillon” zawiera następujące informacje na każdym opakowaniu jednostkowym:

- nazwę pochodzenia „Béa du Roussillon” naniesioną za pomocą znaków o rozmiarze co najmniej równym największym znakom znajdujących się na etykiecie,
- od momentu rejestracji UE – zapis „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) lub „AOP” (ChNP),
- od momentu rejestracji UE – logo unijnej ChNP.