



C/2023/1484

8.12.2023

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2023/1484)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Abricot des Baronnies”

Nr UE: PGI-FR- 02866 – 9.9.2022

ChNP () ChOG (x)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Abricot des Baronnies”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

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

„Abricot des Baronnies” jest to cały świeży owoc z gatunku *Prunus armeniaca* L. uprawianego u podnóża Alp.

Owoce są szczególnie słodkie: zawartość cukru wynosi co najmniej 12° w skali Brix w momencie wysyłki, z wyjątkiem tradycyjnej odmiany Bergeron, dla której próg ten wynosi 11,5° w skali Brix.

Owoce mogą być pomarańczowe, dwukolorowe, czerwone lub białe. Zbierane są w optymalnym stadium dojrzałości: w czasie optymalnym dla zbioru podstawowe zabarwienie owoców odpowiada co najmniej klasie barwy określonej przez Centre Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL), w zależności od odmiany. W każdej partii w momencie wysyłki dopuszcza się maksymalnie 20 % owoców o kolejnej niższej klasie koloru.

Ponadto owoce „Abricot des Baronnies” charakteryzują się czerwonym rumieńcem, który musi pokrywać co najmniej 15 % całkowitej powierzchni skórki na co najmniej 50 % owoców.

Owoce przeznaczone do sprzedaży konsumentom w stanie świeżym spełniają kryteria klasy I i klasy ekstra normy EKG ONZ dotyczącej wprowadzania moreli do obrotu.

Morele te mają średnicę 40 mm lub większą w przypadku owoców przeznaczonych na rynek świeżych owoców i 35 mm w przypadku owoców przeznaczonych do przetwórstwa. Dopuszcza się maksymalnie 10 % owoców o mniejszej średnicy.

Owoce są pakowane w pojemniki ze sztywnym dnem i bokami, o pojemności nieprzekraczającej 10 kg w przypadku owoców przeznaczonych na rynek świeżych produktów i o maksymalnej wysokości do 60 cm w przypadku owoców przeznaczonych do przetworzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

—

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

Wszystkie etapy – od zasadzenia do zbioru

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

Owoce są pakowane w pojemniki ze sztywnym dnem i bokami o pojemności nieprzekraczającej 10 kg w przypadku owoców przeznaczonych na rynek świeżych produktów i o maksymalnej wysokości do 60 cm w przypadku owoców przeznaczonych do przetworzenia.

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

Każde opakowanie jednostkowe zawiera następujące informacje:

- nazwę chronionego oznaczenia geograficznego „Abricot des Baronnies”;
- symbol ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia co nazwa ChOG i w jej sąsiedztwie.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje 87 poniższych gmin. Niniejszy wykaz sporządzono zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z lutego 2021 r.

Departament Drôme (69 gmin):

Arnayon, Arpavon, Auban, Aulan, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Buis-les-Baronnies, La Charce, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Chauvac-Laux-Montaux, Condorcet, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Curnier, Eygaliers, Eyroles, Lemps, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-Bains, Montferrand-la-Fare, Montguers, Montjoux, Montréal-les-Sources, Nyons, Le Pègue, Pelonne, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Propiac, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, Roche-Saint-Secret-Béconne, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Rousset-les-Vignes, Roussieux, Sahune, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Teyssières, Valouse, Venterol, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villeperdrix, Vinsobres.

Departament Hautes-Alpes (3 gminy):

Rosans, Saint-André-de-Rosans, Valdoule.

Departament Vaucluse (15 gmin):

Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Brantes, Crestet, Entrechaux, Faucon, Malaucène, Puyméras, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Savoillan, Suzette, Vaison-la-Romaine, Villedieu.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Owoce „Abricot des Baronnies” zawdzięczają wysoką zawartość cukru i barwę naturalnym cechom obszaru geograficznego oraz specjalistycznym umiejętnościom producentów, dzięki którym produkt zyskał renomę.

5.1. – *Specyfika obszaru geograficznego*

Położony w południowo-wschodniej Francji, głównie w południowej części departamentu Drôme, graniczący z gminami departamentów Vaucluse i Hautes-Alpes, geograficzny obszar produkcji owoców „Abricot des Baronnies” objętych ChOG określono z uwzględnieniem kryteriów historycznych, geograficznych i geomorfologicznych charakterystycznych dla regionu Baronnies. Obszar ten ma za podstawę również dawny obszar produkcji moreli w regionie Baronnies. Wszystkie etapy, od zasadzenia do zbioru, przeprowadza się na tym obszarze, który obejmuje 87 gmin.

W ujęciu historycznym tereny Baronnie obejmują przede wszystkim średniowieczny region związany z obszarem wpływów baronów Mévouillon, którzy zarządzili regionem od XIII do XV wieku.

Pod względem geograficznym Baronnie obejmuje południową część Preadp, tj. obszary zlewisk rzek Eygues i Ouvèze. Ten niewielki region geograficzny jest północną częścią Prowansji. Graniczy z Pays de Bouvière i Diois na północy i z Rosanaïs na wschodzie. Góry Ventoux i Lure wyznaczają jego granicę na południu. Zachodnia granica regionu pokrywa się natomiast z krawędzią masywu przedalpejskiego, z wyłączeniem równiny Rodanu.

Obszar geograficzny rozciąga się między strefą średniogórza a pagórkowatymi terenami zachodnimi, nie obejmując równin doliny Rodanu. Wysokość terenu jest zróżnicowana i może sięgać nawet 1 600 m n.p.m. Masyw Baronnie provençales jest częścią południowych Alp.

Pod względem geomorfologicznym obszar Baronnie provençales składa się głównie ze skał marglowo-wapiennych i wzgórz na zachodnim krańcu. Jego historia geologiczna zasadniczo wiąże się z okresem kredy i osadami tzw. niecki Wokoncjów (margiel i wapień), uzupełnionymi mioceńskimi skałami piaszczysto-gliniastymi [lok. „safres”] na zachodnich obrzeżach.

Obszar ten o zróżnicowanej rzeźbie terenu ma specyficzne cechy pod względem klimatu, głównie temperatury i nasłonecznienia. W Baronnie panuje klimat śródziemnomorski z wpływami górskimi: charakteryzuje się dużymi dobowymi amplitudami temperatury. Średnia temperatura wynosi około 10 °C w Nyons i 13,5 °C w Saint-Auban-sur-Ouvèze. Lata są tu gorące i suche, z częstym mistralem (suchym wiatrem północnym). Ponadto występuje tu wysoki poziom nasłonecznienia. W Nyons wynosi ono około 2 500 godzin rocznie. Natężenie światła słonecznego jest wysokie, ponieważ jest wzmocnione odbijaniem się światła od gór.

Baronnie jest obszarem o długiej tradycji arborystycznej. Umiejętności arborystów w zagłębiu wynikają z jego długiej historii. Przed 1880 r. morele uprawiano w Baronnie, ale często trafiały tylko na lokalny rynek zbytu. Pojawienie się kolei stanowiło ważny punkt zwrotny w obrocie owocami. W Nyons powstały małe zakłady przetwórcze. Produkcja w zagłębiu wzrosła nawet dziesięciokrotnie między latami 50. a 70. i 80. XX wieku, wypierając inne uprawy drzew i rozprzestrzeniając się na wschód obszaru. Morele stały się wówczas głównym produktem na tym terenie, zajmując 8 % użytków rolnych. Począwszy od lat 80. XX wieku niektóre gospodarstwa przekształciły się nawet w monokultury. Baronnie wkrótce stało się największym zagłębem produkcji moreli w Drôme. W 1988 r. na tym terenie znajdowało się 72 % sadów morelowych w departamencie Drôme (źródło: Recensement Général Agricole).

W latach 90. nastąpiła w sadownictwie dywersyfikacja odmian pokazująca, że wpływ regionu na cechy produktu, zawartość cukru i kolor, można odnaleźć w nowszych odmianach (Orangered, Bergarouge itp.), które dołączyły do odmian starszych, takich jak Orangé de Provence, Bergeron i, w mniejszym stopniu, Rosé de Provence.

Dzięki długiej tradycji uprawy owoców, a w szczególności moreli, w tym regionie o zróżnicowanej rzeźbie terenu producenci potrafili zastosować odpowiednie metody produkcji:

- wybór wysokiej jakości odmian dostosowanych do miejscowych warunków dzięki ścisłemu protokołowi selekcji opartemu na wybarwieniu owoców i zawartości cukru;
- stosowanie ograniczonej gęstości nasadzenia, z uwzględnieniem potencjału środowiska;
- prowadzenie sadów zgodnie z warunkami środowiskowymi, z zieloną okrywą gleby zimą, zakazem całkowitego odchwaszczania chemicznego oraz podziałem na etapy nawożenia i ograniczeniem ilości nawozów mineralnych w gospodarstwach, w których ponad 10 % gruntów rolnych zajmuje infrastruktura agroekologiczna;
- coroczne przycinanie drzew;
- plony ograniczone do 25 ton/ha;
- wybór terminu zbioru na podstawie stadium optymalnej dojrzałości owoców, określonej według poziomu podstawowego zabarwienia;

- transport owoców w pojemnikach o ograniczonej wielkości;
- kontrola warunków przechowywania moreli przed wysyłką: jeśli owoce nie są przeznaczone do szybkiego wprowadzenia do obrotu, należy je umieścić w chłodni maksymalnie 12 godzin po zbiorze. Czas między zbiorem a ostateczną wysyłką z punktu sortowania/klasyfikowania/pakowania owoców nie przekracza 14 dni.

W ten sposób uzyskuje się „Abricot des Baronnies”, które przez kupujących określane są jako owoce szczególnie wysokiej jakości.

5.2. – Specyfika produktu

Główne cechy „Abricot des Baronnies” to:

- wysoka zawartość cukru, co najmniej 12° w skali Brix, z wyjątkiem tradycyjnej odmiany Bergeron (minimum 11,5° w skali Brix);
- zabarwienie podstawowe, które musi odpowiadać optymalnemu stadium zbioru dla poszczególnych odmian;
- „rumieniec” na części owoców;

5.3. – Związek przyczynowy

Cechy „Abricot des Baronnies” są wynikiem interakcji między wymaganiami agronomicznymi i klimatycznymi drzewa morelowego (determinującymi wzrost, owocowanie i jakość owoców), warunkami naturalnymi obszaru geograficznego i specjalistycznymi umiejętnościami producentów.

Owocom „Abricot des Baronnies” sprzyja duże nasłonecznienie (czas trwania, jasność), a także znaczne wahania temperatury, wynikające ze specyfiki obszaru. Wysoki poziom światła dziennego odpowiada potrzebom wybranych odmian, zapewniając dobrą indukcję kwitnienia i dobre wybarwienie owoców w fazie dojrzewania. To przenikanie światła do drzewek jest zalecane i sadownicy ułatwiają je poprzez coroczne cięcie odnawiające. Duże dobowe amplitudy temperatury przyczyniają się do takiego wybarwienia owoców i ich czerwonego rumieńca.

Owoce są uprawiane na glebach położonych poza bardzo żyznymi obszarami równin rzecznych. Potencjalne poziomy produkcji są zatem niższe, co jest jednym z powodów (wraz z nasłonecznieniem i technikami produkcji mającymi na celu ograniczenie liczby owoców) uzyskiwania wysokiej zawartości cukru. Pomiar przeprowadzone w stacjach doświadczalnych CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) wykazały tę różnicę w zawartości cukru, a także wyższy poziom wybarwienia i rumieńca w przypadku „Abricot des Baronnies” w porównaniu z morelami z obszarów równinnych.

Związek między produktem a regionem pochodzenia jest zachowany dzięki praktykom producentów. Wybierając odmiany wysokiej jakości, jesteśmy w stanie uzyskać owoce o doskonałym wybarwieniu i wysokiej zawartości cukru, a także o uznanych właściwościach organoleptycznych. Uprawa w sadach o niskim zagęszczeniu drzew i coroczne przycinanie zapewniają owocom dużą ilość nasłonecznienia i substancji odżywczych. Ograniczenie plonów i zbior moreli w optymalnym stadium sprzyjają zawartości cukru i wybarwieniu owoców, a ponadto określone warunki i ograniczony czas przechowywania, jeśli jest ono konieczne, pozwalają zachować właściwości organoleptyczne owoców.

Owoce „Abricot des Baronnies” zaczęły zyskiwać renomę w latach 50. XX wieku, wraz z rozszerzeniem obszaru produkcji i rozwojem środków transportu, które umożliwiły sprzedaż owoców co najmniej w skali regionalnej. Od tego czasu rozwinęły się: targ moreli w Buis-les-Baronnies, podmioty wprowadzające do obrotu, które specjalizują się w morelach, i zakłady przetwórstwa w Nyons.

Z początkiem lat 80. grupy miejscowych producentów postanowiły używać w komunikacji wspólnej nazwy „Abricot des Baronnies”. Nazwa ta jest nadal używana przez producentów wysyłających, podmioty wprowadzające do obrotu i spółdzielnie. Renomę „Abricot des Baronnies” potwierdzają wzmianki prasowe, nabywcy moreli oraz dokumenty turystyczne regionu Drôme Provençale. Owoce „Abricot des Baronnies” wyróżniają się na tle pozostałych moreli uznaną jakością. Przykładowo, w prowadzonej przez panel konsumentów porównawczej degustacji partii moreli ze wszystkich miejsc pochodzenia partii „Abricot des Baronnies” uplasowały się wśród ulubionych moreli degustatorów (źródło: projekt MICMAC CTIFL, 2020).

Owoce „Abricot des Baronnies” spożywa się w postaci świeżej, ale także w postaci nektarów, dżemów, musów, a nawet używa do produkcji artykułów kosmetycznych, dzięki czemu można się nimi cieszyć przez cały rok.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Abricot-Baronnies-08022022v3.pdf>
