

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2017/C 143/09)

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

WNIOSK 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 „CHASSELAS DE MOISSAC”****Nr UE: PDO-FR-02205 – 21.11.2016****ChNP ( X ) ChOG ( )****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC

Adres: 1 promenade Sancerre  
82200 Moissac  
FRANTel. +33 563040178  
Faks +33 563041121  
Email: syndicatduchasselas@wanadoo.fr

Związek ChNP „Chasselas de Moissac” składa się z producentów i przetwórców winogron „Chasselas de Moissac” i z tego względu ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku w sprawie zmiany.

**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: obszar geograficzny, kontrola

**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.

<sup>(1)</sup> 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

### *Opis produktu*

Kontrolę zawartości cukru w winogronach przeprowadza się przy pomocy refraktometru, co umożliwia natychmiastowe uzyskanie wyniku wyrażonego w stopniach Brix. Proponuje się ustalenie minimalnej zawartości cukru na poziomie 17,2 stopnia Brix, co odpowiada 160,4 g/l, zamiast obecnie określonych 160 g/l. Zmiana ta nie powoduje zmiany wewnętrznych cech produktu, umożliwia natomiast ułatwienie kontroli.

Postanowienie „Zawartość cukru wynosi co najmniej 160 g/l.” otrzymuje więc brzmienie: „Zawartość cukru wynosi co najmniej 17,2 stopnia Brix.”.

Znosi się możliwość odstępstwa od minimalnej zawartości cukru w przypadku wyjątkowej sytuacji klimatycznej. Skreśla się zatem postanowienie określające to odstępstwo w brzmieniu: „poza przypadkami wystąpienia wyjątkowej sytuacji klimatycznej, gdy dla danych zbiorów wskaźnik ten można obniżyć, przy czym nie może on wynosić mniej niż 150 g/l.”. Postanowienie to było bowiem nieodpowiednie.

Dodaje się zdanie: „Winogrona są w pełni zdrowe.”, co ma na celu zagwarantowanie jakości produktu. Odrzuca się więc winogrona w jakikolwiek sposób zepsute lub uszkodzone.

Zdanie „Winogrona uznaje się za dojrzałe, gdy stosunek cukru do kwasowości wynosi powyżej 25.”. zostaje uproszczone i otrzymuje brzmienie: „Stosunek zawartości cukru do kwasowości wynosi powyżej 25.”. W punkcie „Opis produktu” pozostawia się jedynie element analityczny. Postanowienie określające konieczność zbioru winogron o odpowiednim stopniu dojrzałości przenosi się do punktu „Opis metody produkcji”, nadając mu brzmienie: „Winogrona zbiera się w momencie uzyskania przez nie odpowiedniego stopnia dojrzałości.”, ponieważ postanowienie to odnosi się do metody produkcji.

W punkcie „Opis produktu” skreśla się zdanie „Kiście muszą być przygotowane, mieć powycinane uszkodzone grona i być opakowane.” i przenosi się je do punktu „Opis metody produkcji” oraz uzupełnia jak następuje: „Z kiści wycina się uszkodzone winogrona, a następnie kiście te pakuje się na stanowisku wycinania i pakowania.”, ponieważ postanowienie to odnosi się do metody produkcji oraz ma na celu uzupełnienie następującego zdania, występującego już w zarejestrowanej specyfikacji: „Przygotowywanie kiści winogron, w tym z kiści pochodzących z długiego przechowywania, odbywa się w miejscu wycinania i pakowania.”.

### *Dowód pochodzenia*

Uwzględniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, skonsolidowano i przereformowano punkt „Elementy dowodzące pochodzenia produktu z obszaru geograficznego”, a w szczególności zawarte w nim obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów związanych z identyfikowalnością produktu i monitorowaniem warunków produkcji.

W celu lepszego uregulowania i jednoczesnego uproszczenia procedury monitorowania podmiotów gospodarczych „roczne oświadczenie o zdolności”, składane co roku przez każdego producenta, zastępuje się „oświadczeniem o braku zamiaru prowadzenia produkcji”, które składają podmioty gospodarcze niezamierzające prowadzić produkcji w odniesieniu do całości lub części swoich środków produkcji.

Ponadto w punkcie tym dodano i uzupełniono szereg postanowień dotyczących rejestrów, deklaracji i szczegółowego systemu identyfikacji i identyfikowalności, umożliwiającego zapewnienie identyfikowalności i kontroli zgodności produktów z wymogami specyfikacji.

### *Metoda produkcji*

W odniesieniu do gęstości nasadzenia i odległości między szpalerami (które pozostają niezmienione) skreśla się zdanie: „Zasady stosowania gęstości i odległości między szpalerami muszą być zgodne z przepisami art. 5 dekretu dotyczącego kontrolowanej nazwy pochodzenia »Chasselas de Moissac«.”, ponieważ nie należy obecnie uwzględniać odniesienia do aktu prawa krajowego, a ponadto zasady te dotyczą nieaktualnego harmonogramu dostosowania winnic.

Jednocześnie zdanie „Maksymalne średnie plony w ramach produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia w gospodarstwie wynoszą 13 t/ha.” uzupełnia się postanowieniem dotyczącym plonu na jeden krzew winorośli. Uzupełnienie to umożliwia ograniczenie obciążenia poszczególnych roślin winorośli w celu uzyskania kiści winogron o odpowiedniej jakości. W związku z tym, gospodarstwa o niskiej gęstości nasadzenia winnic w stosunku do maksymalnej dozwolonej gęstości nie mogą zwiększać plonów z poszczególnych krzewów winorośli, ponieważ wpływałoby to niekorzystnie na jakość winogron. Wprowadza się następujące wymogi dotyczące plonów: „4 kg/na krzew winorośli w systemie jednopłaszczyznowym lub 5,2 kg w systemie dwupłaszczyznowym”.

Skreśla się możliwość korzystania z odstępstwa dotyczącego maksymalnych całkowitych plonów w przypadku wystąpienia wyjątkowej sytuacji klimatycznej, ponieważ nie należy jej umieszczać w specyfikacji produktu.

Uzupełnia się postanowienia dotyczące długiego przechowywania winogron:

- wskazuje się, że zepsucie, o którym mowa w zdaniu: „Winogrona można przechowywać dłużej, po usunięciu w momencie zbioru winogron zepsutych [...]” jest to zepsucie „spowodowane szarą pleśnią”,
- dodaje się informację, że kiście winogron układa się w jednej warstwie, umieszcza się je „pionowo” (ogonkiem do góry) w pojemnikach o formie tac, ażurowych lub z prześwitami,
- dodaje się następujące zdanie: „Winogrona wybierane w winnicy są zdrowe, dojrzałe i wolne od śladów zawilgocenia.”,
- zdanie „Te nieodcięte od kiści winogrona, po ich przywiezieniu do miejsca przechowywania, poddaje się szybkiemu schłodzeniu...” uzupełnia się słowami: „w chłodni przez co najmniej 12 godzin w temperaturze 0–1 °C. Następnie należy wystawić je na ochronne działanie dwutlenku siarki.”, które zastępują mniej dokładne postanowienie w brzmieniu „w chłodni o kontrolowanej atmosferze, temperaturze i wilgotności”,
- określa się warunki przechowywania winogron przeznaczonych do długiego przechowywania: „Pojemniki gromadzi się na paletach, a całość hermetycznie owija plastikową folią przed umieszczeniem w chłodni w temperaturze 0–1 °C i w wilgotności powyżej 90 %”, zastępując słowa „przeznacza się w do długiego przechowywania w hermetycznym opakowaniu”,
- dokładniej opisuje się warunki transportu winogron z działek rolnych, na których zostały zebrane, do miejsca wycinania i pakowania: „Przewozi się je jak najszybciej z winnicy do miejsca pakowania. Należy je ułożyć w jednej warstwie, ogonkiem do góry, w pojemnikach ażurowych lub z prześwitami.”,
- dodaje się następujące zdanie: „Natężenie światła lub oświetlenia na stanowiskach pracy w miejscach wycinania i pakowania wynosi co najmniej 500 luksów.”,
- ponadto dodaje się następujące postanowienie: „W celu zachowania charakterystycznych cech produktu, gdy masa opakowanego produktu przekracza 800 g, kiście winogron układa się w jednej warstwie na tacach zawierających maksymalnie 8 kg. Na tej warstwie winogron można jednak umieścić 1–3 kiści pod warunkiem oddzielenia ich papierową serwetką.”.

Wszystkie powyższe informacje wprowadzono w celu lepszego uregulowania stosowanych praktyk i zapewnienia jakości produktu. Wskazanie, że winogrona muszą być poddane ochronnemu działaniu dwutlenku siarki pozwala na uściślenie warunków przechowywania w chłodni.

#### Związek

Punkt ten uzupełniono w celu wyraźniejszego określenia umiejętności oraz uspoźnienia poszczególnych części. Przeredagowanie to pozwala na lepsze podkreślenie związku między produktem a obszarem geograficznym. Pełniejszą redakcją tego punktu wprowadzono w jednolitym dokumencie.

#### Etykietowanie

W punkcie tym, tak jak we wszystkich innych punktach specyfikacji produktu, skreśla się odniesienia do kontrolowanej nazwy pochodzenia.

#### Inne

Obszar geograficzny:

Zasady dotyczące identyfikacji działek, stanowiące procedurę uwzględnioną już w zarejestrowanej specyfikacji produktu w punkcie „Dowód pochodzenia”, przenosi się do punktu „Obszar geograficzny” specyfikacji produktu i uzupełnia o datę złożenia wniosku w sprawie identyfikacji działek (przed dniem 1 lutego poprzedzającym 1. zbiór).

Wprowadzono wykaz gmin obszaru geograficznego (wykaz 76 gmin w departamentach Lot i Tarn-et-Garonne), nie zmieniając obszaru geograficznego w stosunku do zarejestrowanej specyfikacji produktu.

#### Kontrola:

Odniesienia do struktur kontroli i do właściwego organu państwa członkowskiego: zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe urzędowych struktur kontroli.

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych, w punkcie „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli główne punkty kontroli oraz odnoszące się do nich wartości referencyjne i metodę oceny.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „CHASSELAS DE MOISSAC”

Nr UE: PDO-FR-02205 – 21.11.2016

ChNP ( X ) ChOG ( )

## 1. Nazwa lub nazwy

„Chasselas de Moissac”

## 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

ChNP „CHASSELAS DE MOISSAC” jest zastrzeżona dla winogron stołowych świeżych lub przeznaczonych do długiego przechowywania, produkowanych wyłącznie z odmiany Chasselas B, posiadających następujące właściwości:

- kiść jest gętka, charakteryzuje się jednolitym zagęszczeniem winogron i złocistym zabarwieniem, jej długość wynosi co najmniej 12 cm, a jej masa wynosi co najmniej 100 g. Winogrona nie są zniekształcone, niedostatecznie dojrzałe, uszkodzone lub zaatakowane chorobą. Warstewka wosku na jagodach jest zachowana, ich przejrzystość pozwala dostrzec pestki, a szypułki są jędrne,
- winogrona są całkowicie zdrowe,
- zawartość cukru wynosi co najmniej 17,2 stopnia Brix. Stosunek zawartości cukru do kwasowości wynosi powyżej 25.

## 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 czynności produkcyjne odbywają się na obszarze geograficznym.

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

Winogrona przeznaczone do długiego przechowywania przechowuje się w miejscu wycinania i pakowania na obszarze geograficznym, aby umożliwić jak najszybsze umieszczenie ich w chłodni w celu zabezpieczenia produktu i uniknięcia jego zepsucia. Szybkie obniżenie temperatury i poddanie winogron ochronnemu działaniu dwutlenku siarki stanowią bowiem niezbędny warunek długiego przechowywania.

Pakowanie winogron „Chasselas de Moissac” odbywa się jednocześnie z wycinaniem i sortowaniem produktu, które są niezbędnymi etapami produkcji w celu uzyskania charakterystycznego produktu objętego nazwą pochodzenia. W związku z tym natężenie światła na stanowiskach wycinania i pakowania musi wynosić co najmniej 500 luk-sów, aby wykwalifikowani pracownicy byli w stanie ocenić jakość kiści winogron charakterystyczną dla produktów „Chasselas de Moissac” na podstawie następujących kryteriów: zabarwienia jagód, zachowanie warstewki wosku, przezroczystości miąższu, jędrności szypulek.

Aby zachować jakość tego bardzo delikatnego produktu, pakowanie przeprowadza się ręcznie. Ponadto, gdy masa opakowanego produktu przekracza 800 g, kiści winogron układa się na tacach zawierających maksymalnie 8 kg w jednej warstwie. Na tej warstwie winogron można jednak umieścić 1–3 kiści pod warunkiem że są one położone na papierowej serwetce.

W celu zachowania właściwości produktu winogrona pakuje się bezpośrednio po wycięciu z kiści uszkodzonych winogron, ograniczając w ten sposób liczbę manipulacji.

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

Etykiety na opakowaniach jednostkowych zawierają:

- chronioną nazwę pochodzenia „Chasselas de Moissac”, napisaną czcionką o wielkości co najmniej równej największej czcionce zastosowanej na etykiecie,
- nazwę producenta,
- elementy systemu identyfikacji i identyfikowalności właściwego ChNP „Chasselas de Moissac”.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny składa się z 76 gmin wchodzących w skład departamentów Tarn-et-Garonne i Lot:

w departamencie Lot (46): Bagat-en-Quercy, Belfort-du-Quercy, Castelnaud-Montratier, Flaugnac, Fontanes, Lascabanes, Lebreil, Montcuq, Montdoumerc, Montlauzun, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmie, Saint-Pantaléon, Saint-Paul-de-Loubressac, Sainte-Alauzie, Sainte-Croix, Valprionde;

w departamencie Tarn-et-Garonne (82): kantony Bourg-de-Visa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières i Montpezat-de-Quercy oraz gminy Belvèze, Castelsagrat, Caussade, Cayriech, Gasques, Corbarieu, Génèbrières, Goudourville, Lamothe-Capdeville, Léojac, Mirabel, Montaigu-de-Quercy, Montauban, Montjoi, Réalville, Roquecor, Saint-Clair, Saint-Nauphary, Saint-Vincent.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

*Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne:

W ramach obszaru geograficznego obejmującego trzy jednostki geomorfologiczne winnice „Chasselas de Moissac” położone są na działkach o glebach niezbyt żyznych, ubogich w główne pierwiastki lub w pierwiastki śladowe, dość głębokich i dobrze osuszonych, łatwo nagrzewających się ze względu na ich strukturę obejmującą głównie duże cząstki, lub na warunki nasłonecznienia.

Na obszarze tym panuje klimat atlantycki z wpływami klimatu kontynentalnego i śródziemnomorskiego. Zimy są stosunkowo chłodne. Wiosną temperatury znacznie wzrastają, zaś lato charakteryzuje się dużym nasłonecznieniem i wysokimi temperaturami. Średnie roczne opady deszczu wynoszą 600–800 milimetrów. Opady są równomierne w ciągu całego roku z wyjątkiem wiosny, kiedy są dużo intensywniejsze.

Na obszarze tym dominują wiatry zachodnie. Wieją one znad oceanu, przynosząc ze sobą zachmurzenie i opady. Nieco rzadziej występującym wiatrem jest autan, który jest wiatrem ciepłym i suchym, wiejącym z południowego wschodu. Wieje okresowo, przez kilka dni, wiosną i jesienią.

Czynniki ludzkie:

Opisanym wyżej czynnikiem naturalnym towarzyszą istotne umiejętności ludzi dotyczące zarówno prowadzenia winnicy, jak i zbioru i przygotowania winogron, którym produkt zawdzięcza swoją oryginalność. Winogrona „Chasselas de Moissac” produkuje się wyłącznie z odmiany Chasselas B. Odmianę tę wyselekcjonowano ze szczepów winorośli pochodzących z regionu Moissac. Selekcję klonalną, zapoczątkowaną w 1956 r. przez specjalistów z krajowego instytutu badań agronomicznych (Institut National de la Recherche Agronomique, INRA) prowadzono dzięki pomocy producentów winogron „Chasselas de Moissac”. Klony obecnie stosowane powstały w wyniku tamtych prac. Pomimo postępów w dziedzinie mechanizacji tradycyjne umiejętności zachowują się. W związku z tym czynności wykonywane ręcznie są liczne, odpowiadają ponad 600 godzinom pracy na hektar i wymagają wykwalifikowanych pracowników. Spośród wszystkich etapów pracy można wyróżnić etapy odbywające się na działce, takie jak przerzedzenie zawiązanych kiści i listowia wokół pozostawionych kiści oraz zbiory w kilku przejściach, a następnie etapy odbywające się w miejscu obróbki, takie jak wycinanie, które polega na usunięciu zepsutych lub uszkodzonych winogron z każdej kiści.

*Specyfika produktu*

„Chasselas de Moissac” charakteryzują się dobrze rozwiniętą, giętką kiścią, o jednolitym zagęszczeniu winogron. Jagody są złociste, co jest oznaką odpowiedniej dojrzałości, mają wysoką zawartość cukru, tj. powyżej 17,2 stopnia Brix, a stosunek zawartości cukru do kwasowości wynosi powyżej 25. Wyklucza się kiści zielone ze względu na niedojrzałość lub kiści o zbyt intensywnie miedzianym zabarwieniu. Jagody uszkodzone są usuwane.

Jagody „Chasselas de Moissac” są wyjątkowo zdrowe; zachowuje się na nich warstewka wosku. Wyznacznikiem świeżości są również jędrne szypułki.

*Związek przyczynowy*

Producenci „Chasselas de Moissac” w celu rozwoju tej produkcji potrafili wykorzystać połączenie szczególnych warunków topograficznych i klimatu, na który wpływają różnorodne czynniki.

Wiosenna wilgoć związana z klimatem oceanicznym zapewnia dobry wzrost wegetatywny winorośli. Wpływ Morza Śródziemnego latem i wiosną wyraża się występowaniem suchego i gorącego powietrza oraz nasłonecznieniem sprzyjającym regularnemu i optymalnemu dojrzewaniu winogron odmiany Chasselas, przy umiarkowanym letnim niedoborze wody, co zapewnia odpowiedni stopień dojrzałości winogron. Wiatr autan wpływa na proces rozwoju winogron odmiany Chasselas w okresie całego cyklu wegetatywnego, a w szczególności przyspiesza rozwój pąków, kwitnienie i dojrzewanie owoców. Wiatr ten może wiać silnie w końcowym okresie lata, sprzyjając dojrzewaniu winogron. Osuszając winnicę po sierpniowych burzach, wiatr ten sprzyja też ograniczeniu rozwoju chorób grzybiczych, co pozwala na uzyskanie zdrowego produktu. Pierwsze przymrozki nadchodzą późno, co umożliwia dobre zahartowanie drewna.

Warunki glebowo-klimatyczne działek uprawnych „Chasselas de Moissac” sprzyjają odpowiedniemu ukorzenieniu winorośli oraz zapewniają jej prawidłowy rozwój wegetatywny i optymalną dojrzałość winogron. Ponadto naturalne niedobory głównych pierwiastków lub pierwiastków śladowych w glebie umożliwiają wybarwienie się winogron, syntezę cukrów oraz powstawanie warstewki wosku.

W tych warunkach naturalnych, korzystnych dla rozwoju tego lokalnego szczepu winorośli, producenci „Chasselas de Moissac” z biegiem czasu rozwinęli optymalne zasady zarządzania uprawą tej rośliny i jej potencjałem produkcyjnym. Zarówno sposób prowadzenia uprawy winorośli, jak i rygorystyczne zasady jej przycinania sprzyjają uzyskiwaniu giętkich i wybarwionych kiści przy jednoczesnym ograniczeniu średniego plonu na działce oraz umożliwieniu wietrzenia ulistnienia i kiści. Ręczne rozmieszczenie kiści pozwala na uzyskanie giętkich, jednolitych i zdrowych kiści, a także wpływa na zabarwienie i odpowiednią dojrzałość winogron.

Zbiory prowadzone są ręcznie w kilku przejściach. Dzięki umiejętnościom producentów „Chasselas de Moissac” możliwy jest zbiór kiści, które osiągnęły optymalną dojrzałość. Warunki transportu kiści umożliwiają optymalne zachowanie właściwości produktu, a zwłaszcza warstewki wosku na jagodach. Ręczne wycinanie pozwala zarówno na zachowanie jakości sanitarnej produktu dzięki usunięciu zepsutych jagód, jak i na sortowanie kiści według zabarwienia, zagęszczenia jagód i giętkości. Świeżość kiści, a zwłaszcza jędrność szypułki jest zapewniona dzięki ręcznym manipulacjom i jednoczesnemu przygotowaniu kiści w momencie wycinania.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b81f2a83-ee52-498d-8b80-e600206ef64a/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b81f2a83-ee52-498d-8b80-e600206ef64a/telechargement)

---