

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2020/C 331/12)

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

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

„CORNOUAILLE”

Nr UE: PDO-FR-0043-AM02 – 19.4.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. **Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Organisme de défense et de gestion du cidre AOC Cornouaille

Chambre d'agriculture – Kergadalen
29590 SAINT-SEGAL
FRANCJA

Tel: +33 298524801

E-mail: odgcornouaille@gmail.com

Grupa składa się z producentów jabłek i producentów cydru „Cornouaille”. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Aktualizacja danych adresowych grupy i właściwego organu państwa członkowskiego, odniesienia dotyczące struktury kontroli, związku, wymogów krajowych, zmiany redakcyjne w punkcie „Obszar geograficzny”.

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 której 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

W obliczu braku wcześniejszej publikacji jednolitego dokumentu, zmiany przedstawione poniżej dotyczą jedynie specyfikacji produktu. Jednolity dokument zawiera elementy pochodzące ze zmienionej specyfikacji produktu.

5.1. Punkt „Opis produktu”

— Następujący przepis

„Cornouaille to korkowany, niepasteryzowany i niegazowany cydr wytwarzany z czystego soku jabłkowego z odmian lokalnych i tradycyjnych pochodzących ze zidentyfikowanych sadów znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym”

otrzymuje brzmienie:

„Cornouaille» to musujący, niepasteryzowany i niegazowany cydr, który uzyskuje się poprzez drugą fermentację w butelce. Jest on wytwarzany z czystego soku jabłkowego z jabłek cydrowych odmian lokalnych i tradycyjnych pochodzących ze zidentyfikowanych sadów znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym”.

Termin „korkowany” używany do określenia cydru zastępuje się „musujący [...] który uzyskuje się poprzez drugą fermentację w butelce”. Celem tej zmiany jest wyjaśnienie pojęcia dla jego lepszego zrozumienia.

— Dodaje się podtytuł „Właściwości organoleptyczne”.

— Następujący przepis

„Cydr Cornouaille jest szczególnie bogaty w taninę, która nadaje mu barwę pomarańczowo-rudobrązową i charakterystyczny smak”.

zastępuje się zdaniem:

„Cydr »Cornouaille« jest szczególnie bogaty w taniny, które nadają mu barwę złocistą przechodzącą w pomarańczową i charakterystyczny taninowy smak. Zachowuje właściwą równowagę między cukrem a goryczką”.

Celem tych zmian jest uściślenie i wzmocnienie opisu organoleptycznego: termin „pomarańczowo-rudobrązow[a]” opisujący barwę zastępuje się gamą odcieni „złocist[y] przechodząc[y] w pomarańczow[y]”, co lepiej oddaje różnorodność produktu. Dodaje się określenie „taninowy” w celu opisanego „charakterystyczn[ego] [...] smak[u]” „Cornouaille”. Zdanie „Zachowuje właściwą równowagę między cukrem a goryczką” dodaje się również w celu lepszego opisanego smaku „Cornouaille”.

— Dodaje się następujący ustęp w celu uzupełnienia opisu produktu:

„Właściwości fizykochemiczne:

»Cornouaille« posiada następujące właściwości analityczne:

- rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu przekraczająca 3,5 %;
- całkowita objętościowa zawartość alkoholu przekraczająca 6 %;
- zawartość cukru przekraczająca lub równa 20 gramów na litr;
- ciśnienie cydru w butelce: co najmniej 1,5 bara w temperaturze 20 °C lub 3 g CO₂”.

5.2. Punkt „Obszar geograficzny”

— Zdanie

„Produkcja jabłek i wytwarzanie cydru, w tym – w stosownych przypadkach – usuwanie osadu, odbywa się obojętnie na danym obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) na posiedzeniach właściwego komitetu krajowego, które odbyły się w dniach 7 i 8 listopada 1995 r. oraz w dniu 11 września 2014 r.”

„Dodano w celu wyraźnego pokazania etapów, które muszą odbywać się na danym obszarze geograficznym, oraz dat, w których władze podjęły decyzje w tym zakresie.”

— Następujące punkty zarejestrowanej specyfikacji, określające obszar geograficzny:

„Obszar geograficzny produkcji i wytwarzania cydru objętego nazwą »Cornouaille« znajduje się w departamencie Finistère i odpowiada części dawnego hrabstwa Cornouaille w Bretanii.

Wyznaczony obszar obejmuje obszary Cornouaille najbardziej znane z produkcji cydru i odpowiadające określonym cechom klimatycznym i glebowym. Wybrano zatem południe Cornouaille i dolinę Aulne.”

zostają zmienione i zastąpione wykazem gmin (w oparciu o oficjalny kod geograficzny z 2017 r.), który określa dokładnie ten obszar. Nowe sformułowanie brzmi następująco:

„Ten obszar geograficzny obejmuje terytorium następujących 40 gmin, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2017 r.

Departament Finistère:

Gminy w całości: Argol, Bénodet, Clohars-Carnoët, Clohars-Fouesnant, Combrit, Concarneau, Ergué-Gabéric, Le Faou, La Forêt-Fouesnant, Fouesnant, Gouesnach, Landévennec, Mellac, Moëlan-sur-Mer, Névez, Peumérít, Pleuven, Plogastel-Saint-Germain, Plomelin, Plonéour-Lanvern, Plovan, Pluguffan, Pont-l'Abbé, Pouldreuzic, Quimperlé, Rédené, Rosnoën, Saint-Evarzec, Saint-Jean-Trolimon, Trégouennec, Trégunc, Tréméoc, Tréogat.

Części gmin: Arzano (sekcje ZD, ZH, ZI), Crozon (sekcje DL i ZA), Elliant (sekcje H1, H2, I4), Quimper (część odpowiadająca terytorium dawnej gminy Ergué-Armel), Riec-sur-Bélon (sekcje YD i YI), Saint-Coulitz (sekcja A2), Telgruc-sur-Mer (sekcja ZA)”.

— Obszar geograficzny rozciąga się na 2 gminy graniczące z obecnym obszarem (Crozon i Telgruc-sur-mer) oraz, dodatkowo, na część gminy Riec-sur-Bélon. Gminy te, wraz ze wspomnianą częścią gminy, spełniają kryteria wyznaczania obszaru obecnie zarejestrowanego.

— Dodaje się zdanie „Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité)” – w celu poinformowania czytelnika o udostępnieniu tych danych.

— Punkt „Obszar geograficzny” zostaje ponadto uzupełniony zasadami wyboru i identyfikacji działek nadających się do produkcji jabłek przeznaczonych do wytwarzania „Cornouaille”. Dodaje się następujące zdania:

„Jabłka cydrowe stosowane do wytwarzania cydru opatrzonego nazwą pochodzenia »Cornouaille« pochodzą z sadów znajdujących się na danym obszarze geograficznym i spełniających kryteria identyfikacji związane z ich obecnością na tym obszarze, zatwierdzone przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego, które odbyło się w dniach 22 i 23 maja 1997 r.

Każdy producent, który chce posiadać zidentyfikowany sad, składa stosowny wniosek do służb Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) przed dniem 1 kwietnia roku zbiorów.

Wykaz nowych zidentyfikowanych sadów zatwierdzany jest corocznie przez właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité), po zasięgnięciu opinii komisji ekspertów wyznaczonej w tym celu.

Wgląd w wykazy kryteriów i zidentyfikowanych sadów można uzyskać u służb Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) oraz u grupy”.

5.3. Punkt „Dowód pochodzenia”

— Akapit

„Hrabstwo Cornouaille zawdzięcza swą nazwę grupom ludności przybyłym z południowego zachodu starożytnej rzymskiej prowincji Brytania (Wielka Brytania), które w wyniku najazdu obaliły zwierzchnictwo galijsko-rzymskie.

Hrabstwo Cornouaille, które jako jednostka administracyjna już nie istnieje, pozostaje żywe dzięki szczególnym zwyczajom, sposobowi mówienia mieszkańców i folklorowi. Odpowiada części departamentu Finistère.

Uprawa jabłoni w Cornouaille sięga VI wieku, czego świadectwa można znaleźć w żywotach św. Gwenola, założyciela opactwa w Landévennec (dolina Aulne-Finistère).

Produkcja cydru rozwija się w hrabstwie począwszy od XIV wieku, na bazie nowych odmian jabłoni o owocach bogatych w taniny, sprowadzanych z Galicji (Hiszpania) i z Afryki Północnej dzięki zacieśnieniu morskich stosunków handlowych.

Oprócz ich właściwości antyseptycznych, taniny ułatwiają klarowanie moszczów poprzez naturalne oczyszczenie, co gwarantuje lepiej kontrolowaną fermentację – technikę charakterystyczną dla tradycyjnego cydru z północno-zachodnich regionów Francji.

Z czasem do produkcji wybrano lokalne odmiany wysokiej jakości, przystosowane do lokalnego klimatu. Do końca XIX wieku liczne źródła pisane potwierdzały sławę cydru z Cornouaille (dolina Aulne, Fouesnant, Clohars-Carnoët, Pays Bigouden itd.), który – mimo zejścia na dalszy plan spowodowanego przemianami zachodzącymi w Bretanii podczas obydwu wojen światowych XX wieku – nadal cieszył się ugruntowaną reputacją wśród konsumentów”

zostaje skreślony, ponieważ nie był zgodny z przedmiotem tej części.

Otrzymuje brzmienie:

„Monitorowanie dokumentacji wprowadzone na etapie uprawy i obejmujące cały proces produkcji »Cornouaille«, jak również ustanowiona procedura kontroli analitycznej i organoleptycznej, umożliwiają zagwarantowanie monitorowania produktu aż do momentu wprowadzenia do obrotu.

4.1. Obowiązki w zakresie składania oświadczeń

4.1.1. Oświadczenie identyfikacyjne podmiotów

Każdy podmiot zamierzający uczestniczyć w całości lub części produkcji i wytwarzania „Cornouaille” zobowiązany jest do złożenia oświadczenia identyfikacyjnego.

Oświadczenie identyfikacyjne zawiera opis działek i narzędzi używanych w celu objęcia produkcji nazwą oraz zobowiązanie podmiotu do zachowania zgodności ze specyfikacją produktu objętego nazwą. Oświadczenie identyfikacyjne jest wysyłane do grupy, która powiadamia o nim jednostkę certyfikującą.

Wszelkie zmiany określa podmiot upoważniony przed rozpoczęciem działalności.

PODMIOTY	OPIS NARZĘDZIA PRODUKCJI	DATA ZŁOŻENIA
Producenci owoców	Dla każdej jednostki objętej uprawą: numer katastralny działki lub działek, liczba drzew, rok sadzenia, sposób prowadzenia, odmiany, odstęp między drzewami. Plan sadu wraz z położeniem poszczególnych odmian.	Jeżeli podmiot zamierza produkować owoce w roku N: przed dniem 1 kwietnia roku zbioru w odniesieniu do każdej nowej działki lub każdej zmiany w jednostkach objętych uprawą
Producenci	Adres miejsca przechowywania owoców Adres lub adresy zakładu produkcji Obecność sprzętu do rozdrabniania lub tarcia Obecność sprzętu do tłoczenia	Przed rozpoczęciem produkcji, która ma zostać zgłoszona do objęcia nazwą, i najpóźniej przed dniem 1 września roku zbioru, jeżeli podmiot zamierza produkować w roku N

4.1.2. Zgłoszenie produktów do objęcia nazwą (fr. déclaration de revendication)

Zgłoszenie produktów do objęcia nazwą składane jest najpóźniej 10. dnia miesiąca następującego po butelkowaniu. Zawiera ono:

- datę I
- ilości butelkowane z podziałem na partie.

Zgłoszenie produktów do objęcia nazwą jest wysyłane do grupy, która powiadamia o nim jednostkę certyfikującą.

4.1.3. Deklaracja skrócona zakupu owoców

Deklarację skróconą dotyczącą zakupów owoców wypełnia każdy producent, który dokonał zakupu owoców w trakcie roku gospodarczego.

Deklaracja jest przesyłana co roku przed dniem 15 lutego następującym po zbiorach do grupy, która powiadamia o niej jednostkę certyfikującą. Deklaracja zawiera ilości owoców zakupionych przez dostawcę.

4.2. Prowadzenie rejestrów

4.2.1. Rejestry i dokumenty towarzyszące dotyczące owoców

W trakcie przewożenia owoców od dostawcy do producenta, owoce są opatrzone dokumentem wskazującym, co następuje:

- zgłaszana nazwa do objęcia nazwą pochodzenia,
- ilość,
- miejsce lub działka,
- data zbioru.

Podmioty rejestrują w rejestrze zbiorów:

- datę zbioru,
- odniesienia do miejsca lub działki,
- zebraną ilość i
- odmianę.

4.2.2. Rejestr wytwarzania

Rejestr wytwarzania zawiera m.in. następujące dane:

- Metoda wyciskania soku:
 - data warzenia,
 - zastosowane odmiany i odpowiadające im ilości,
 - gęstość i objętość uzyskanego moszczu.
- Praktyki stosowane na moszczach w trakcie fermentacji,
 - butelkowanie,
 - data butelkowania,
 - łączenie cuvées,
 - objętość,
 - identyfikator partii.

4.3. Kontrola produktu

W ramach kontroli cech produktu objętego nazwą pochodzenia, badania analityczne i organoleptyczne oraz badania wzrokowe i smakowe mają na celu zapewnienie wysokiej jakości i typowych cech „Cornouaille”.

Kontrole te przeprowadza się poprzez pobieranie próbek. Cydr pobiera się po zakończeniu minimalnego okresu drugiej fermentacji”.

Zmiana ta jest powiązana z krajowymi zmianami przepisów ustawowych i wykonawczych i ma na celu opisanie istniejącego ilościowego i jakościowego systemu identyfikowalności. Określa się obowiązki podmiotów w zakresie składania oświadczeń (w szczególności ich treść i odbiorców). Przewiduje się m.in.:

- oświadczenie identyfikacyjne podmiotów w celu umożliwienia im spełnienia wymogów specyfikacji produktu,
- zgłoszenie produktów do objęcia nazwą (fr. *déclaration de revendication*),
- deklarację skróconą zakupów owoców,
- określenie sposobu prowadzenia rejestrów, w szczególności rejestrów i dokumentów towarzyszących w odniesieniu do owoców oraz rejestru produkcji.

Oświadczenia te są niezbędne do uzyskania wiedzy na temat produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu z nazwą pochodzenia, a także ich monitorowania i kontroli.

5.4. Punkt „Metoda produkcji”

Dodaje się tytuł w brzmieniu: 5.1 „Uzyskiwanie owoców i soków” i w akapicie tym:

— dodaje się zdanie w brzmieniu:

„W skład sadu wchodzi wszystkie jabłonie w gospodarstwie, których owoce mogą być przetwarzane w celu wytwarzania »Cornouaille»”

w celu zdefiniowania pojęcia sadu oraz wyjaśnienia zakresu, w jakim ocenia się przestrzeganie przepisów dotyczących sadu, tj. w skali gospodarstwa rolnego, a nie działki.

Dodaje się podtytuł w brzmieniu: 5.1.1, „Skład odmianowy sadu” i w akapicie tym:

— W zdaniu „Odmiany jabłek są dzielone zgodnie z przeznaczeniem na różne kategorie w zależności od smaku moszczu: gorzki, słodko-gorzki, słodki i kwaśny”

wprowadza się następujące zmiany:

„Odmiany jabłek są dzielone zgodnie z przeznaczeniem na różne kategorie w zależności od smaku moszczu: fenolowy (gorzki, słodko-gorzki), słodki i kwaśny”.

Kategorie jabłek cydrowych »gorzkich« i »słodko-gorzkich« są zgrupowane w kategorii »fenolowej«, co odpowiada obecnym praktykom w sektorze produktów cydrowych.

— Zdanie „Odmiany gorzkie i słodko-gorzkie stanowią 70 % wielkości każdej cuvée” skreśla się z tej części. Zasada ta zostaje przeniesiona do zasad dotyczących kupażowania w pkt 5-2-2, ponieważ przepis ten odnosi się do cuvée, a nie do sadów.

— W zdaniu „Cydr objęty AOC »Cornouaille» jest wytwarzany w Cornouaille z lokalnych i tradycyjnych odmian jabłek cydrowych, które muszą pochodzić ze zidentyfikowanych sadów znajdujących się na danym obszarze”

wprowadza się następujące zmiany: „Cydr »Cornouaille« wytwarzany jest z lokalnych i tradycyjnych odmian jabłek”.

Celem tej zmiany jest uproszczenie sformułowań. Zwrot „które muszą pochodzić z określonych sadów znajdujących się na danym obszarze” zostaje skreślony, ponieważ – jak wskazano powyżej – pochodzenie jabłek cydrowych i zasady wyboru działek nadających się do produkcji owoców są obecnie ustanowione w punkcie „Obszar geograficzny”.

— Wykaz dozwolonych odmian, przedstawiony poniżej, dodaje się do specyfikacji produktu w celu lepszego określenia dozwolonych odmian lokalnych i tradycyjnych:

„Dozwolone są następujące odmiany:

Odmiany fenolowe:

Amère Saint-Jacques	C’Huero Ruz Per Lae	Kermerrien
Avalou Bigouden	Carabine	Kroc’hen Ki ou Peau de chien
Avalou Daoulas	Chevalier Jaune	Marie Ménard
Bedan	Douce Möen	Médaille d’or
Beleien	Dous Bloc’hig	Penn du
Botell Bihan	Dous Bras	Perscao
Botell Stank	Dous-Rouz	Prat Yod
Brank Kamm	Dous-Rouz-Bihan	Rouz koumoullen Bihan
Bramtôt	Dous-Rouz-Bras	Rouz Koumoullenn Bras
C’Huéro Briz	Goarimig Ruz	Seac’h Biniou
C’Huero Gwenn	Jaketig	Stang-Ruz
C’Huero Ruz	Jambi	Trojenn Hir
C’Huero Ruz Bihan	Jeanne Renard	Ty Ponch
C’Huero Ruz Mod Kozh	Jobig	

Odmiany kwaśne:

Briz Kannig	Locard Vert
Fil Jaune	Mirblaz
Fil rouge	Petit Jaune
Judor	Rouget de dol

Odmiany słodkie:

Avalou Spoue
Douce Koëtligné
Dous Bihan »

Dous E Veg Briz
Guillevig lub Guillevic

— Zdanie

„W celu zachowania różnorodności odmian, występowanie lokalnych odmian jabłek cydrowych, które nie są wymienione powyżej, jest dozwolone na maksymalnie 20 % powierzchni sadu. Odmiany te są uwzględniane jako odmiany fenolowe”

„Dodaje się w celu uwzględnienia istniejącej różnorodności odmian naturalnie występujących, która nie pozwala na identyfikację lokalnych odmian w sposób wyczerpujący, i w celu zachowania tej różnorodności, która stanowi interesujący rezerwuuar genetyczny.

— Dodaje się następujący przepis:

„Udział powierzchni obsadzonej jabłoniemi należącymi do odmian fenolowych jest równy lub większy od 70 % całkowitej powierzchni sadu, a część powierzchni obsadzonej jabłoniemi należącymi do odmian kwaśnych jest mniejsza lub równa 15 % całkowitej powierzchni sadu”.

Celem tej zasady jest dostosowanie obsadzonych powierzchni do reguł dotyczących proporcji poszczególnych kategorii jabłek w cuvées.

Dodaje się podtytuł w brzmieniu: 5-1-2 Sposób prowadzenia i w tym akapicie:

— Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Maksymalna gęstość obsady sadów wynosi:

- w przypadku jabłoni wysokopiennych: 250 drzew na hektar, z odstępami między drzewami wynoszącymi co najmniej 6 m,
- w przypadku jabłoni niskopiennych: 750 drzew na hektar”.

Opisuje on dwie zatwierdzone metody prowadzenia drzew w sadzie: wysokopienną i niskopienną.

— Dodaje się następujące przepisy:

„Sad jest pielęgnowany w celu zapewnienia dobrego ogólnego stanu drzew, co obejmuje kontrolowanie wzrostu drzew i trawy na podłożu oraz zwalczanie jemioli na jabłoniach.

Nawadnianie jest zabronione od momentu pierwszego owocowania drzew.

Sady prowadzone metodą wysokopienną mają podłoże porośnięte trawą, z wyjątkiem trawy wokół obwodu drzew, która może zostać usunięta w promieniu maksymalnie 0,50 metra.

Sady prowadzone metodą niskopienną są porośnięte trawą, z wyjątkiem rzędu, w którym trawa może zostać usunięta w pasie o szerokości maksymalnie 1 metra”.

Przepisy te opisują reguły prowadzenia drzew w sadzie umożliwiające produkcję jabłek cydrowych o jakości wymaganej do produkcji „Cornouaille”. Dotyczą pielęgnacji drzew, zakazu nawadniania i kontrolowania trawiastego podłoża. W istocie, jak wyjaśniono w sekcji „Związek z obszarem geograficznym”, podłoże trawiaste, z powodu konkurencji, jaką stwarza pomiędzy trawą a jabłoniemi, ogranicza siłę drzew i przyczynia się do uzyskania owoców bogatych w cukier i taniny. Nawadnianie jest dozwolone tylko w przypadku młodych drzew. Ilość opadów na tym obszarze pokrywa się z zapotrzebowaniem na wodę drzew owocujących.

Dodaje się podtytuł w brzmieniu: 5-1-3 Zbiory i przechowywanie i w akapicie tym:

— Przepisy

„Jabłka cydrowe muszą być zbierane w stanie dojrzałym. Przechowuje się je, w podziale na odmiany, w pojemnikach, które pozwalają na obieg powietrza, zanim osiągną odpowiednią dojrzałość”

otrzymują brzmienie:

„Jabłka zbierane są w stanie dojrzałym, w podziale na odmiany. Poszczególne odmiany jabłek są przechowywane w taki sposób, aby można było dokonać jednoznacznej kwantyfikacji w momencie tłoczenia. Podczas ekstrakcji soku owoce są w dobrym stanie”.

Celem zmian jest uproszczenie redakcyjne poprzez rozróżnienie kryteriów stosowanych do zbiorów i tych, które stosuje się do przechowywania. Zbiór według odmian, a także identyfikowalność jabłek podczas przechowywania zapewniają identyfikowalność surowca i zgodność z przepisami dotyczącymi łączenia cuvées. Obowiązek starannego działania polegający na opisaniu zasad przechowywania jabłek zostaje zastąpiony obowiązkiem osiągnięcia rezultatu w odniesieniu do stanu owoców na wejściu do produkcji.

Dodaje się podtytuł w brzmieniu: 5.1.4 Produktywność sadów i pierwsze owocowanie, i w akapicie tym:

- dodaje się akapit „Średnia maksymalna wydajność sadów owocujących jest weryfikowana na podstawie stosunku ilości owoców wyprodukowanych średnio w dwóch ostatnich zbiorach do objętej uprawą powierzchni zidentyfikowanych działek. Powierzchnię tę uzyskuje się, mnożąc całkowitą liczbę drzew owocujących przez średnią powierzchni rzutu każdego drzewa, określoną na podstawie odstępów między drzewami w momencie sadzenia w rzędzie i pomiędzy rzędami”.

Metoda obliczania wydajności została zmieniona w celu uwzględnienia zjawiska przemienności owocowania: jabłonie cydrowe zwykle wydają owoce w dużych ilościach raz na dwa lata, a kolejnego roku w mniejszych ilościach. W związku z tym wydajność równomiernie rozkłada się na dwa kolejne lata i mówimy o „średniej wydajności”.

- Akapit

»Wydajność w tych sadach nie może przekraczać 20 ton na hektar sadów owocujących drzew »wysokopiennych« i 30 ton na hektar sadów owocujących drzew »niskopiennych«

otrzymuje brzmienie:

„Maksymalna średnia wydajność sadów owocujących jest ustalona na poziomie:

- 25 ton jabłek lub 187,50 hektolitrów moszczu na hektar w przypadku sadów wysokopiennych,
- 30 ton jabłek lub 225 hektolitrów moszczu na hektar w przypadku sadów niskopiennych”.

Tekst przeredagowano w celu ułatwienia jego lektury. Uwzględniono przedstawione powyżej pojęcie średniej wydajności. Maksymalna średnia wydajność w przypadku prowadzenia wysokopiennego zostaje ustalona na 25 ton w celu uwzględnienia zaobserwowanych plonów. Ponadto wydajność wyrażona w tonach jabłek zostaje uzupełniona jej ekwiwalentem w hektolitrach moszczu w celu ułatwienia kontroli.

- Następujący akapit

„Młode jabłonie są brane pod uwagę przy produkcji owoców do wytwarzania produktów objętych nazwą »Cor-nouaille« dopiero od:

- siódmego roku następującego po roku, w którym drzewa zostały zasadzone przed dniem 31 maja, w odniesieniu do drzew wysokopiennych,
- trzeciego roku następującego po roku, w którym drzewa zostały zasadzone przed 31 maja, w odniesieniu do drzew niskopiennych.”

zostaje dodany. Zmiana ta ma na celu uściślenie, od kiedy młode nasadzenia wlicza się przy obliczaniu wydajności. Przed upływem 3 lat w przypadku drzew niskopiennych i 7 lat w przypadku drzew wysokopiennych wyprodukowane ewentualnie ilości są bardzo niewielkie.

Dodaje się podtytuł w brzmieniu: 5.1.5 Ekstrakcja soku, tłoczenie, operacje na moszczu, a w akapicie tym:

- W akapicie „Jabłka cydrowe są rozdrabniane lub tarte. Nie dopuszcza się dodawania wody”.

Wprowadza się następujące zmiany: „Jabłka cydrowe są rozdrabniane lub tarte w celu otrzymania pulpy, a następnie poddane tłoczeniu Nie dopuszcza się dodawania wody”.

Celem tych zmian jest wyjaśnienie etapów produkcji.

- Dodaje się następujący przepis: „Tłoczenie poprzez malaksowanie pulpy w prasie ślimakowej jest zabronione”.

Zmiana ta zakazuje procesu ekstrakcji, który miałby negatywny wpływ na jakość uzyskanego soku.

- Dodaje się następujące postanowienie: „Uzyskane moszcze wykazują bogactwo cukrów naturalnych w ilości 108 gramów na litr”.

To kryterium pozwala na upewnienie się o dojrzałości jabłek w produkcji.

Dodaje się podtytuł w brzmieniu: 5.2.1 Fermentacja, i w akapicie tym:

- akapit „Klarowanie moszczów jest obowiązkowe i można je uzyskać jedynie za pomocą tradycyjnej metody oczyszczania”

otrzymuje brzmienie: „Klarowanie moszczów jest obowiązkowe i można je uzyskać jedynie poprzez oczyszczenie, w sposób naturalny lub z ułatwieniem poprzez stosowanie określonych soli i enzymów oczyszczających dozwolonych przez obowiązujące przepisy”.

Celem tej zmiany jest wyjaśnienie dozwolonych operacji przetwarzania.

- Zdanie „Fermentacja moszczów przebiega powoli”

zostaje uzupełnione w następujący sposób:

„Proces fermentacji klarownych moszczów odbywa się powoli, bez dodawania substancji w celu ułatwiania lub hamowania wzrostu drożdży”.

Zmiana ta określa warunki, jakie należy spełnić przy pierwszej fermentacji.

- Zdania

„Wszelkie operacje mające na celu zmianę naturalnej zawartości cukru w moszczach są zabronione ” oraz „Słodzenie, pasteryzacja i gazyfikacja są zabronione”

zostają połączone w następujące zdanie: „Pasteryzacja i wszelkie operacje mające na celu zmianę naturalnej zawartości cukru lub koloru moszczów i cydru są zabronione na wszystkich etapach wytwarzania”.

Zmiana ta ma na celu wyliczenie operacji przetwarzania zakazanych przy wytwarzaniu „Cornouaille”. Ponieważ kolor stanowi szczególną cechę ChNP „Cornouaille”, zmiana koloru jest również zakazana. Przedmiotowe metody są zakazane zarówno na wszystkich moszczach i cydrze, jak i na wszystkich etapach wytwarzania. Zakaz gazowania, o którym mowa w pkt 5.2.2, dotyczy butelkowania i drugiej fermentacji, ale nie dotyczy etapu pierwszej fermentacji.

Dodaje się podtytuł w brzmieniu: 5.2.2 Butelkowanie i druga fermentacja, i w akapicie tym:

- Następujący przepis „Butelkowanie odbywa się co najmniej sześć tygodni po tłoczeniu” zostaje dodany.

Przepis ten ma na celu zagwarantowanie, że moszcze zostały poddane pierwszej fermentacji alkoholowej w kadzi przed butelkowaniem.

- Zdanie „Łączenie odmian może być przeprowadzone wyłącznie w momencie rozdrabniania lub tarcia, lub poprzez zmieszanie moszczów bądź cydru w procesie fermentacji” skreśla się, ponieważ jest dorozumiane – łączenie odmian musi być wykonywane przed butelkowaniem.

- Następujący przepis „Gorzkie i słodko-gorzkie odmiany stanowią 70 % objętości każdej cuvée”

otrzymuje brzmienie:

„Cydr gotowy do butelkowania w celu drugiej fermentacji pochodzi z połączenia jabłek zebranych i użytych w tym samym roku gospodarczym, w którym w produkcji:

- udział jabłek odmian fenolowych jest równy lub większy niż 70 %,
- udział jabłek odmian kwaśnych jest równy lub mniejszy niż 15 %,
- udział lokalnych odmian jabłek jest mniejszy niż 20 %
- udział jabłek pochodzących z tej samej odmiany jabłek cydrowych jest równy lub mniejszy niż 60 %”.

Przepisy dotyczące łączenia odmian zostają wzmocnione w celu lepszego zarządzania profilem organoleptycznym produktu końcowego objętego chronioną nazwą pochodzenia. Przepis odnoszący się do gorzkich i słodko-gorzkich odmian, tj. fenolowych, zostaje utrzymany i uzupełniony przez kryteria dotyczące pozostałych rodzajów jabłek.

- Dodaje się następujący przepis: „Butelkowanie przeprowadza się nie później niż dnia 31 października roku następującego po roku, w którym dokonano zbiorów”.

Ta data końca okresu butelkowania ma na celu zapobieganie nadmiernej dojrzałości cydru butelkowanego.

- W zdaniu „Drugą fermentację uzyskuje się poprzez fermentację w butelce cukrów resztkowych” wprowadza się następujące zmiany:

„Drugą fermentację uzyskuje się poprzez fermentację w butelce części cukrów resztkowych, ewentualnie po dodaniu aktywnych suchych drożdży”.

Zmiana ta wyjaśnia, że możliwe jest stosowanie dodatku aktywnych suchych drożdży, który pozwala lepiej kontrolować wznowienie fermentacji i udaną drugą fermentację w butelce.

- Następujący przepis: „Czas trwania drugiej fermentacji w butelce wynosi co najmniej sześć tygodni” dodaje się, aby odstawić butelki na czas niezbędny do drugiej fermentacji.
- Następujący przepis „Cydr może być wprowadzany do obrotu między podmiotami lub wprowadzany na rynek dla konsumenta dopiero po zakończeniu minimalnego okresu drugiej fermentacji” zostaje dodany w celu uściślenia, że „Cornouaille” nie może być wprowadzany do obrotu przed upływem przedmiotowego okresu 6 tygodni.

Dodaje się podtytuł w brzmieniu: 5.2.3 Metody usuwania osadu, i w tym akapicie informacja

„Po zakończeniu minimalnego okresu drugiej fermentacji osad można usunąć:

- poprzez degorzowanie,
- albo poprzez filtrację izobarometryczną, zwaną „de bouteille à bouteille”,
- albo poprzez przelanie do łącznego zbiornika i filtrację izobarometryczną”

zostaje dodana.

Celem tej zmiany jest zezwolenie na usuwanie osadu z „Cornouaille”. Technika ta pozwala na lepszą kontrolę ewolucji „Cornouaille” w czasie i zachowanie jego specyficznych właściwości organoleptycznych. Osad ten, równoważny z osadem winiarskim w winach musujących, bywa bowiem źródłem rozwoju niepożądanych smaków w cydrze.

5.5. Punkt „Elementy potwierdzające związek z obszarem geograficznym”

Rozdział ten został przeredagowany prawie w całości. Obecnie jest on podzielony na trzy części, aby lepiej określić specyfikę obszaru geograficznego, specyfikę produktu oraz związek przyczynowy. Są to jedynie zmiany redakcyjne, niemające charakteru merytorycznego.

5.6. Punkt „Etykietowanie”

- Dodaje się następujące zdania:

„Cydry »Cornouaille« nie mogą być zgłaszane po wyprodukowaniu, oferowane publicznie, wysyłane, oferowane do sprzedaży lub sprzedawane, dopóki na oświadczeniach, ogłoszeniach, ulotkach, etykietach, fakturach, wszelkich pojemnikach, nie umieszczona zostanie nazwa, o której mowa powyżej, oraz dopóki nie zostaną opatrzone określeniem »Appellation d’origine protégée« (»chroniona nazwa pochodzenia«).

Nazwa i oznaczenie »Appellation d’origine protégée« (»chroniona nazwa pochodzenia«) muszą być zapisane w sposób wyraźny, czytelny, nieusuwalny i wystarczająco dużą czcionką, aby można je było wyraźnie odróżnić od wszystkich innych oznaczeń zapisanych lub elementów graficznych”.

Zmiana ta ma na celu sprecyzowanie zasad umieszczania nazwy i oznaczenia „Appellation d’origine protégée” („chroniona nazwa pochodzenia”).

- Zdanie „Oznaczenie »appellation d’origine contrôlée« (»kontrolowana nazwa pochodzenia«) musi być umieszczone bezpośrednio pod nazwą objętą oznaczeniem »appellation d’origine contrôlée« – bez umieszczania żadnych określeń między nimi”, zostaje zmienione następująco:

„Na etykietce oznaczenie »appellation d’origine protégée« (»chroniona nazwa pochodzenia«) musi być umieszczone bezpośrednio pod nazwą objętą tym oznaczeniem – bez umieszczania żadnych określeń między nimi”.

Słowo »contrôlée« (»kontrolowana«) zastępuje się słowem »protégée« (»chroniona«) w celu zachowania zgodności z przepisami UE.

5.7. Punkt „Inne”

- Właściwy organ państwa członkowskiego

Tekst:

„Institut national des appellations d’origine
138, avenue des Champs-Élysées
75008 Paris
FRANCJA
TEL.: 153898000
FAKS: 142255797”

Otrzymuje brzmienie:

„Institut National de l’Origine et de la Qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
FRANCJA
Tel: +33 173303800
Faks: +33 173303804
E-mail: info@inao.gouv.fr”

Celem tej poprawki jest aktualizacja i uzupełnienie nazwy i danych kontaktowych INAO.

— Grupa składająca wniosek

Tekst:

„Nazwa: Comité Cidricole de Développement et de Recherche Fouesnantais et Finistérien (CIDREF)
Adres: 5, allée Sully – 29 322 QUIMPER CEDEX – FRANCJA
Skład: CIDREF jest stowarzyszeniem handlowym producentów i producentów cydru »Cornouaille«. Zostało ono utworzone w dniu 13 października 1980 r. i liczy obecnie około 60 członków”

otrzymuje brzmienie:

„Nazwa: Organisme de défense et de gestion du cidre AOC Cornouaille
Adres: Chambre d’agriculture – Kergadalen - 29590 SAINT-SEGAL - FRANCJA
Tel.: +33 298865993
E-mail: odgcornouaille@gmail.com
Skład: Związek zawodowy składa się z producentów jabłek i producentów cydru »Cornouaille”.

Grupą, która obecnie jest odpowiedzialna za ChNP i składa wniosek o zmianę, jest „Organisme de défense et de gestion du cidre AOC Cornouaille”. W związku z tym informacje dotyczące grupy „Comité cidricole de développement et de recherche fouesnantais et finistérien (CIDREF)”, która była inicjatorem wniosku o rejestrację, zostały usunięte i zastąpione nazwą aktualnej grupy.

— Typ produktu

Zdanie „Klasa 1-8 – Inne produkty wymienione w załączniku II: cydry” otrzymuje brzmienie „Klasa 1-8 – Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)”.

Klasa przynależności ChNP pozostaje bez zmian. Zmiana ma na celu aktualizację opisu klasy 1.8.

— Punkt 7 Odniesienia do struktury kontroli

Tekst:

„Institut National des Appellations d’Origine
138, avenue des Champs-Élysées
75008 PARIS
FRANCJA
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
59, boulevard Vincent Auriol
Teledoc 251
75703 Paris Cedex 13
FRANCJA ”

otrzymuje brzmienie:

„Institut National de l’Origine et de la Qualité (INAO)
Adres: Arboreal – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
FRANCJA
Tel. +33 173303800
Faks +33 173303804
E-mail: info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adres: 59 boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13, Francja

Tel. +33 144871717

Faks +33 144973037

DGCCRF jest dyrekcją ministerstwa właściwego do spraw gospodarczych”.

Zmiana ta ma na celu aktualizację i uzupełnienie nazwy i danych kontaktowych oficjalnych jednostek certyfikujących (INAO i DGCCRF).

dodaje się ustęp w brzmieniu:

„Zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 kontrola zgodności ze specyfikacją produktu przed jego wprowadzeniem do obrotu jest dokonywana przez jednostkę certyfikującą produkty, której nazwa i dane kontaktowe są dostępne na stronie internetowej INAO i w bazie danych Komisji Europejskiej”.

W tym akapicie przypomina się o obowiązujących zasadach dotyczących kontroli ChNP.

— Punkt 9 Wymogi krajowe

Zgodnie ze wspomnianą wyżej krajową reformą systemu kontroli nazw pochodzenia dodano tabelę przedstawiającą główne punkty kontroli i metodę ich oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CORNOUAILLE”

Nr UE: PDO-FR-0043-AM02 -19.4.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cornouaille”

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*

„Cornouaille” to musujący, niepasteryzowany i niegazowany cydr, który uzyskuje się poprzez drugą fermentację w butelce. Jest on wytwarzany z czystego soku jabłkowego z jabłek cydrowych odmian lokalnych i tradycyjnych.

Właściwości organoleptyczne:

Cydr „Cornouaille” jest szczególnie bogaty w taniny, które nadają mu barwę żółtą przechodzącą w pomarańczową i charakterystyczny taninowy smak. Zachowuje właściwą równowagę między cukrem a goryczką.

Właściwości fizykochemiczne:

»Cornouaille« posiada następujące właściwości analityczne:

- rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu powyżej 3,5 %,
- całkowita objętościowa zawartość alkoholu przekraczająca 6 %,
- zawartość cukru przekraczająca lub równa 20 gramów na litr,
- ciśnienie cydru w butelce: co najmniej 1,5 bara w temperaturze 20 °C lub 3 g CO₂.

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

Jabłka cydrowe używane do wytwarzania „Cornouaille” pochodzą z sadów znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym i są identyfikowane jako odpowiednie do produkcji „Cornouaille” na podstawie kryteriów zatwierdzonych dla tej nazwy.

Sady te są porośnięte trawą, z wyjątkiem podłoża pod drzewami (w promieniu 0,50 m lub w pasie jednego metra pod rzędem drzew), na którym trawa może być usuwana.

Jabłka należą do wykazu pozytywnego odmian lokalnych:

Odmiany fenolowe:

Amère Saint-Jacques	C'Huero Ruz Per Lae	Kermerrien
Avalou Bigouden	Carabine	Kroc'hen Ki ou Peau de chien
Avalou Daoulas	Chevalier jaune	Marie Ménard
Bedan	Douce Mœen	Médaille d'or
Beleien	Dous Bloc'hig	Penn du
Botell Bihan	Dous Bras	Perscao
Botell Stank	Dous-Rouz	Prat Yod
Bramtôt	Dous-Rouz-Bihan	Rouz Koumoullen Bihan
Brank Kamm	Dous-Rouz-Bras	Rouz Koumoulenn Bras
C'Huéro Briz	Goarimig Ruz	Seac'h Biniou
C'Huero Gwenn	Jaketig	Stang-Ruz
C'Huero Ruz	Jambi	Trojenn Hir
C'Huero Ruz Bihan	Jeanne Renard	Ty Ponch
C'Huero Ruz Mod	Jobig	

Odmiany kwaśne:

Briz Kannig	Judor	Petit jaune
Fil jaune	Locard vert	Rouget de dol
Fil rouge	Mirblaz	

Odmiany słodkie:

Avalou Spoue	Dous E Veg Briz
Douce Koëtligné	Guillevig lub Guillevic
Dous Bihan	

W celu zachowania różnorodności odmian lokalne odmiany jabłek cydrowych, które nie są wymienione powyżej, są dozwolone na maksymalnie 20 % powierzchni całkowitej sadu. Są one uważane za odmiany fenolowe.

Odmiany fenolowe stanowią co najmniej 70 % powierzchni sadu; odmiany kwaśne zajmują maksymalnie 15 % powierzchni.

Każda cuvée pochodzi z połączenia jabłek z tego samego roku gospodarczego i zawiera:

- co najmniej 70 % jabłek odmian fenolowych,
- nie więcej niż 15 % jabłek odmian kwaśnych,
- nie więcej niż 60 % jabłek tej samej odmiany,
- nie więcej niż 20 % jabłek lokalnych odmian nieuwzględnionych w wykazie.

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

Produkcja jabłek i wytwarzanie cydru, w tym – w stosownych przypadkach – usuwanie osadu, odbywa się obojętnie na danym obszarze geograficznym.

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*

Poza obowiązkowymi danymi zawartymi w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykietowanie „Cornouaille” obejmuje nazwę i oznaczenie „Appellation d'Origine Protégée” zapisane w sposób wyraźny, czytelny, nieusuwalny i wystarczająco dużą czcionką, aby można je było wyraźnie odróżnić od wszystkich innych oznaczeń zapisanych lub elementów graficznych.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy:

Departament Finistère:

Gminy w całości: Argol, Bénodet, Clohars-Carnoët, Clohars-Fouesnant, Combrit, Concarneau, Ergué-Gabéric, Le Faou, La Forêt-Fouesnant, Fouesnant, Gouesnach, Landévennec, Mellac, Moëlan-sur-Mer, Névez, Peumérit, Pleuven, Plogastel-Saint-Germain, Plomelin, Plonéour-Lanvern, Plovan, Pluguffan, Pont-l'Abbé, Pouldreuzic, Quimperlé, Rédené, Rosnoën, Saint-Evarzec, Saint-Jean-Trolimon, Tréguennec, Trégunc, Tréméoc, Tréogat.

Części gmin: Arzano (sekcje ZD, ZH, IZS), Crozezon (sekcje ZA i DL), Elant (sekcje H1, H2, I4), Quimper (część odpowiadająca terytorium dawnej gminy Ergué-Armel), Rie-sur-Bleion (sekcje YD i YI), Saint-Coulir (sekcja A2), Telgrac-sur-Mer (sekcja ZA).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Cornouaille” zawdzięcza swoje szczególne cechy warunkom glebowym i klimatycznym na danym obszarze, w połączeniu z odmianami lokalnymi, które umożliwiają uzyskanie dojrzałych jabłek cydrowych, bogatych w cukier i związki fenolowe. Praktyki wspólne polegają w szczególności na wyborze odmian i metodzie wytwarzania tego cydru uzyskiwanego poprzez drugą fermentację w butelce.

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny ChNP „Cornouaille” obejmuje 40 gmin położonych w Bretanii w departamencie Finistère. Składa się z czterech sektorów: dolina Aulne, Pays bigouden, Fouesnant-vallée de l'Odet i sektora Pont-Aven.

Charakteryzuje się niskim położeniem, na wysokości poniżej 100 m, słonecznym i bardzo łagodnym klimatem oceanicznym (średnia temperatura powyżej 10 °C) i regularnymi opadami deszczu, które nie są nadmierne (poniżej 1 100 mm). Dynamiczna rzeźba terenu zapewnia wiele miejsc osłoniętych od przeważających kierunków wiatru, co zapobiega przedwczesnemu opadaniu owoców jesienią.

Gleby, które są najbardziej reprezentatywne dla sadów cydrowych, to gleby tworzące się na podłożu granitowym lub krystalicznym warstwowym, często ulegające arenizacji. W przypadku sadów przeznaczonych do produkcji cydru „Cornouaille” minimalna głębokość gleby wynosi 50 cm. Region ten sprzyja zatem regularnej produkcji jabłek cydrowych z uwagą na charakter gleb i klimat.

Wprowadzenie do Finistère odmian bogatych w związki fenolowe, pochodzących z Hiszpanii, sięga VI wieku i odbyło się najpewniej poprzez kabotaż wzdłuż wybrzeża atlantyckiego lub z Ile-et-Vilaine. Ten nowy materiał roślinny doprowadził do znacznego postępu technicznego w produkcji cydru. Związki fenolowe w nowych odmianach spowalniają i chronią fermentację oraz ułatwiają klarowanie moszczów.

W wyniku kryzysów, które spotkały sektor wina, pod koniec XIX wieku w Bretanii zaczęto produkować cydr z większym lub mniejszym dodatkiem wody, który był jednym z codziennych napojów ludności wiejskiej, robotników czy marynarzy, natomiast cydr korkowany, uzyskiwany poprzez drugą fermentację w butelce, był wówczas napojem świątecznym, zarezerwowanym na wyjątkowe okazje.

W tym czasie liczne źródła pisane potwierdzają renomę cydru wytwarzanego w Cornouaille, gdzie powstają liczne niewielkie sady, zwłaszcza w okolicach Fouesnant. Na przykład w 1905 r. Crochetelle sporządza inwentaryzację poszczególnych odmian właściwych dla południowej części Finistère.

W XX wieku zapotrzebowanie na alkohol w przemyśle zbrojeniowym doprowadziło do tego, że bretońskie sady zwróciły się ku odmianom o wysokiej wydajności, których główną zaletą była wysoka zawartość alkoholu. Po wielkim karczowaniu sadów jabłkowych, jakie nastąpiło po wojnie, bretońskie sady wkroczyły w okres intensyfikacji, który rozpoczął się w latach 80. XX wieku. Zakłady produkcji cydru, obawiając się o dostawy, zachęcały rolników do sadzenia sadów niskopiennych. Uprawy te, których podstawą były bardzo wydajne odmiany, nierzadko kwaśne i dalekie od tradycyjnych zastosowań, doprowadziły do nadprodukcji owoców, która osłabiła gospodarkę cydrową.

Jednak departament Finistère pozostał na marginesie działalności przemysłowej. Tamtejsze sady, wykorzystywane głównie do produkcji cydru, rozwinęły się wraz z turystyką w ramach produkcji rzemieślniczej i wytwarzania w gospodarstwach cydru jakościowego o charakterze świątecznym. W 1987 r. publikacja dekretu upoważniającego producentów cydru do dodawania do świeżego soku z jabłek cydrowych części soku zagęszczonego doprowadziła do reakcji tradycyjnych producentów w regionie Fouesnant, którzy upatrywali w tym ryzyko spopolnienia jakości

cydru. Zwrócili się zatem o uznanie AOC cydru „Cornouaille”, aby zachować specyfikę i renomę produkcji, którą zbudowali przez lata się z wykorzystaniem tradycyjnych metod. „Cornouaille” jest uzyskiwany z odmian wyselekcjonowanych lokalnie, z czystego soku z jabłek cydrowych, bez użycia zagęszczonego soku, a drugą fermentację uzyskuje się w sposób naturalny w wyniku fermentacji cukru w butelce. Praktyki te przyczyniają się do rozwoju walorów aromatycznych cydru „Cornouaille”.

Specyfika produktu

„Cornouaille” to cydr, który uzyskuje się poprzez drugą fermentację w butelce. Charakteryzuje się on:

- barwą żółtą przechodzącą w pomarańczową,
- dynamicznym, ale subtelnym musowaniem,
- rzeczywistą objętościową mocą alkoholu przekraczającą 3,5 % i zawartością cukru powyżej 20 gramów na litr,
- charakterystycznym taninowym smakiem kojarzonym z właściwą równowagą pomiędzy cukrem a goryczką.

Związek przyczynowy

Ze względu na swoje położenie Cornouaille posiada szereg czynników sprzyjających uprawie jabłoni cydrowych. Warunki glebowe i klimatyczne obszaru zapewniają jabłoniom zaopatrzenie w wodę (zwłaszcza w okresie letniego wzrostu owoców), które jest regularne i wystarczające, dzięki minimalnej głębokości gleby wynoszącej 50 cm, niewielkiej wysokości terenów ograniczającej ilość opadów deszczu i dzięki konkurencyjnej obecności trawy. Elementy te ograniczają siłę drzew na korzyść bogactwa cennych substancji w owocach.

Region ten jest jednak również narażony na silne wiatry. Dlatego też najbardziej nasłonecznione i najbardziej osłonięte stoki były zarezerwowane dla produkcji jabłek cydrowych. W związku z tym dojrzewanie jabłek na drzewie może przedłużać się do jesieni.

Moszcze pochodzące z jabłek cydrowych z lokalnych odmian, dobrze przystosowanych do tego środowiska, są szczególnie bogate w cukier i taniny. Wysoka zawartość cukru w moszczach oznacza, że pomimo zużycia cukrów w procesie drugiej fermentacji w butelce, bez wzbogacania uzyskuje się cydr o objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej ponad 3,5 % i zawartości cukrów resztkowych przekraczającej 20 gramów na litr.

„Cornouaille” wywodzi swoją aromatyczną złożoność z tradycyjnej metody wytwarzania, którą producenci z tego obszaru potrafili udoskonalić i zachować: wybór odmian, wyłączne stosowanie czystego soku jabłkowego z jabłek cydrowych, druga fermentacja w butelce. Element goryczki i strukturę cydru uzyskuje się poprzez łączenie ze sobą odmian w większości fenolowych. Odmiany te, które stanowią odsetek wynoszący co najmniej 70 %, dominują w sadach Cornouaille i od wieków są wynikiem selekcji lokalnej takich odmian jak: Beleien, C’Huéro Briz, Prat Yod czy Trojenn Hir. Związki fenolowe lub taniny również nadają cydrowi barwę żółtą przechodzącą w pomarańczową.

Wreszcie „Cornouaille” zawdzięcza swoje subtelne musowanie metodzie wytwarzania poprzez drugą fermentację w butelce, co w przeszłości było zarezerwowane dla napoju świątecznego. Oprócz tego naturalnego musowania fermentacja w butelce pozwala rozwinąć aromat cydru i pomóc w osiągnięciu jego złożonych cech.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Cornouaille-modifié-20191219-Vconsolidé.pdf>
