

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**

(2012/C 296/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„FRAISES DE NÎMES”****NR WE: FR-PGI-0005-0809-02.06.2010****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Fraises de Nîmes”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu:**

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

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

„Fraises de Nîmes” są świeżym produktem.

Owoc jest zdrowy, bez deformacji, błyszczący i czysty. Poziom cukru w owocach musi wynosić min. 7,5 % w skali Brix. Przy zbiorach owoce muszą mieć jednorodny kolor.

Przy owocu muszą obowiązkowo znajdować się świeże i zielone ogonek i kielich.

Sprzedawane owoce układane są w sposób uporządkowany, niezależnie od rodzaju użytego opakowania (pudełko, tacka).

„Fraises de Nîmes” sprzedawane są obowiązkowo w kategorii Extra lub I.

Kaliber owoców znajdujących się w tej samej partii jest jednakowy i nie może być mniejszy niż 18 mm.

„Fraises de Nîmes” pochodzą z odmian oznaczonych przez grupę składającą wniosek.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Grupa ta wybrała dotychczas, we współpracy z Centre Technique Interprofessionnel de Fruits et Légumes z Balandran, dwie odmiany:

- „Ciflorette”,
- „Gariguette”.

Producenci muszą używać kwalifikowanych sadzeniaków.

Hodowla roślin i selekcja odmian musi umożliwić stworzenie nowych odmian truskawek, o właściwościach smakowych przewyższających właściwości aktualnych odmian. Ustanowiono więc procedurę wpisu nowych odmian kwalifikujących się w ramach ChOG „Fraises de Nîmes”.

Wybór odmian podlegał następującym kryteriom:

- wczesne odmiany,
- właściwości smakowe, m.in. na podstawie zawartości cukru,
- podłużny kształt,
- zachowanie jakości,
- odporność na choroby, zwłaszcza na mączniaka,
- odmiana, której suma godzin chłodu konieczna do pobudzenia pąków do rozwoju jest mniej więcej ta sama (700–900 godzin).

Zbiory mają miejsce co dwa dni na początku sezonu, a następnie codziennie.

„Fraises de Nîmes” dostarczane są najpóźniej następnego dnia po zbiorze.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Nie dotyczy

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Nie dotyczy

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

Hodowla i zbiory „Fraises de Nîmes” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Truskawki pakuje się do pudełek albo na tacki i są one zawsze ułożone w sposób uporządkowany.

Po zebraniu truskawki są bezpośrednio umieszczane w opakowaniach (pudełko lub tacka, w których mieszczą się 2 kg ChOG „Fraises de Nîmes”) jeszcze na polu, aby ograniczyć manipulowanie nimi.

Pakowanie owoców polega na sprawdzeniu wagi opakowań, przyklejeniu etykiety, ułożeniu na palecie i zapewnieniu identyfikowalności.

Truskawki muszą być pakowane na wyznaczonym obszarze geograficznym, tak aby ograniczyć manipulowanie delikatnym produktem, co miałyby zły wpływ na jego jakość i przechowywanie.

Producent jest zarazem pakującym, co pozwala na minimalną manipulację truskawkami.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykietach umieszczanych na opakowaniach muszą znajdować się obowiązkowo następujące informacje:

- minimalne informacje umieszczane na opakowaniach wymagane zgodnie z prawem,
- nazwę chronionego oznaczenia geograficznego: „Fraises de Nîmes”,

— ulotka zawierająca nazwę i adres jednostki certyfikującej (Qualité-France), poprzedzoną informacją „Certifié par:” (Poświadczony przez:).

Logo ChOG Unii Europejskiej musi obowiązkowo znajdować się na pudełkach i tackach.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny ChOG „Fraises de Nîmes” znajduje się w departamencie Gard w Langwedocji-Roussillon.

Jego główną właściwością jest jedność geologiczna, którą tworzy płaskowyż Costières w okolicach miasta Nîmes.

Obszar geograficzny został wytyczony na podstawie jasno określonej jednostki geologicznej, oddzielonej od nimskiego garigu, na północy i na zachodzie, doliną Vistre. Jest to podniesiony płaskowyż subhoryzontalny, na wysokości między 20 a 147 m n.p.m., składający się z wzgórz uformowanych z otoczków.

Obszar ten obejmuje 28 gmin. Truskawki są produkowane i pakowane wyłącznie na tym obszarze.

Gminy, o których mowa, to:

Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouze, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Comps, Garons, Générac, Jonquières-saint-Vincent, Ledenon, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montfrin, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert i Vestric-et-Candiac.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym:**

##### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

##### 5.1.1. *Czynniki glebowo-klimatyczne*

Obszar produkcji „Fraises de Nîmes” jest częścią terytorium geologicznego i geograficznego znajdującego się między Meynes, Vauvert, Saint-Gilles i Beaucaire, na południowy wschód od Nîmes i na północ od Camargue, u zetknięcia Oksytanii i Prowansji i nazywa się „Plateau des Costières”. Jest to jasno określona jednostka geologiczna, oddzielona od nimskiego garigu, na północy i na zachodzie, doliną Vistre. Jej naturalne granice wyznacza na północnym-wschodzie dolina Gardon, a na wschodzie nizina Petit Rhône. Jej południowy stok opada skrętami pagórków i kończy się na bagiennych terenach Petite Camargue.

Na równinie tej znajdują się dawne osady aluwialne, mające głównie postać szeroko rozrzuconego żwiru i otoczków epoki plejstocenijskiej (dolny plejstocen) naniesionych przez Rodan i Durance między Avignonem i Montpellier. Ten dolnoplejstocenijski żwir zawiera dużą część otoczków, znajdujących się na głębokości od 5 do 10 metrów, w podłożu gliniano-piaskowo-mułowym do piaskowo-mułowo-glinianego, o kolorze od żółtego do ciemnoczerwonego, z którego zniknęły najbardziej miękkie elementy wapienne. Otoczkami te oddają nocą nagromadzone podczas dnia ciepło słoneczne.

Ten rodzaj gleby, zarazem ciepły i przepuszczalny, sprzyja uprawie truskawek (ograniczone ukorzenie, niskowapienna gleba o kwaśnej tendencji) i wczesnemu owocowaniu.

Klimat obszaru posiada trzy główne cechy: wiatr, opady atmosferyczne i długie okresy nasłonecznienia. Znaczne okresy nasłonecznienia przyczyniają się do wczesnego owocowania (ponad 2 500 godzin nasłonecznienia rocznie, czyli ponad 250 dni). Opady atmosferyczne sprawiają, że niepożądane jest nawadnianie w okresie jesienno-zimowym (okres, w którym osłony są otwarte), gdyż opady są wtedy obfite i woda jest dobrze przepuszczana dzięki obecności otoczków w glebie. Wiosną opady są intensywne ale krótkie, a wilgotność powietrza zmniejsza się szybko z powodu wiatru: wiatr ma swój udział w odwadnianiu upraw, gdyż producenci mogą otworzyć tunele przy silnej wilgotności i zamknąć je w przypadku mgły.

### 5.1.2. Czynniki ludzkie

Tradycyjnie uprawa truskawek w Gard i na obszarze ChOG była marginalna.

Od początku lat 60., na obszarze ChOG, „truskawki były uznane za jedną z upraw, które mogłyby przyjąć się w regionie po przeprowadzeniu robót w zakresie inżynierii wodnej”. Szybko okazało się, że obszar jest odpowiedni jeśli chodzi o ilość truskawek i ich wczesne owocowanie. Strefami upraw są więc płaskowyż Costières, na którym uprawia się wczesną odmianę „Surprise des Halles” oraz Cévennes, gdzie uprawia się odmianę średnio wczesną „Madame Moutot”. Pod koniec lat 70. uprawa truskawek w departamencie Gard przeżywa rozkwit – uprawia się je w 145 gospodarstwach na powierzchni 70 ha.

Na obszarze tym stwierdza się systematyczne użycie tuneli lub osłon z plastikowej plandeki. Tunele te chronią truskawki przed silnym i czyniącym szkody wiatrem, mistralem, który niszczy liście i owoce krzaczków truskawek, oraz umożliwiając przyspieszenie owocowania.

Plantatorzy truskawek posiadli umiejętność upraw pod osłonami, nawadniania i nawożenia azotem, otrzymując owoce wysokiej jakości, zbierane po osiągnięciu dojrzałości. Opanowali również pakowanie tego delikatnego owocu, pakując go do pudełek jeszcze na polu.

Na obszarze ChOG bardzo szybko zaobserwowano wcześniejsze owocowanie, o ok. 15 dni, w przypadku truskawek w okręgu Carpentras. Właściwości smakowe uprawianych truskawek są uznane przez wiele podmiotów (hurtowników, detalistów itd.), a łańcuchy dystrybucji są krótkie dla zbiorów wysokiej jakości sprzedawanych na Lazurowym Wybrzeżu, w Paryżu czy w Strasburgu. Dziś truskawki te cieszą się, zdobytym niedawno, powodzeniem u lokalnych restauratorów, takich jak bracia POURCEL z restauracji „Jardin des sens” w Montpellier, jak i szefów kuchni, np. Philippe’a FAUREBRACA z Bistrot des Sommeliers w Paryżu czy Pierre’a INFANTE’A z Bractwa zawodowych restauratorów (Confrérie des Restaurateurs de Métier) w Gard. Powstała odbywająca się co dwa lata impreza dla szerokiej publiczności: „Fraise de Nîmes fait son cinéma”. Podczas tego wydarzenia mieszkańcy Nîmes mają okazję spróbować tego wiosennego owocu w wybranych miejscach w mieście – w kinach, restauracjach, ciastkarniach, biurach informacji turystycznej itp.

### 5.2. Specyfika produktu:

Specyfika produktu opiera się na wczesnym dojrzewaniu „Fraises de Nîmes”.

Są to jedyne we Francji truskawki uprawiane w ziemi i obecne w sprzedaży od początku marca, najpóźniej do końca maja, kiedy pojawiają się pierwsze owoce pestkowe.

Cecha ta jest bezpośrednio związana z glebą (z obecnością otoczków), ale również z klimatem i z faktem, że uprawiane są one pod osłonami.

Plantatorzy „Fraises de Nîmes” opracowują technikę wczesnej produkcji, dzięki której owoc ten jest pierwszym owocem w roku uprawianym w ziemi.

Uprawa odbywa się częściowo pod osłonami, a obowiązek zamknięcia tuneli ma miejsce dopiero od 15 lutego. Przed tą datą należy zagwarantować sumę godzin chłodu konieczną do pobudzenia pąków do rozwoju (700–900 godzin). Po tej dacie tunele pozostają zamknięte, gdyż chodzi o sprzyjanie rozpoczęciu wegetacji roślin i zagwarantowanie wczesnego dojrzewania. Zamknięcie osłon zakłada, że uwzględniane są warunki klimatyczne, aby np. zareagować, gdy należy ewakuować zbyt dużą wilgotność, która mogłaby doprowadzić do powstania chorób powodowanych przez pleśń na krzaczkach truskawek, otwierając częściowo tunele przez kilka godzin.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Wczesne dojrzewanie, podstawowa właściwość produktu, jest możliwa dzięki klimatowi i rodzajowi uprawy opracowanej przez plantatorów.

Uprawę truskawek rozpoczęto na obszarze ChOG z powodu korzystnych warunków klimatycznych i glebowych, a przyjęła się ona na stałe, gdyż wpisuje się wyjątkowo dobrze do kalendarza upraw plantatorów, którzy są przede wszystkim sadownikami.

Otrzymanie wczesnych owoców jest możliwe dzięki połączeniu czynników glebowo-klimatycznych, związanych z odmianami, oraz wiedzy praktycznej:

- stosowane odmiany („Gariguette” i „Ciflorette” są odmianami wczesnymi),
- środowisko naturalne, w którym są one uprawiane (gleba zawierająca otoczaki – min. 20 %, która szybko się ogrzewa i oddaje nocą nagromadzone podczas dnia ciepło słoneczne, duże nasłonecznienie, ale wystarczająco zimna zima, aby umożliwić pobudzenia pąków do rozwoju),
- metody upraw rolników (uprawa pod osłonami wpływająca korzystnie na wczesne owocowanie z powodu zatrzymania ciepła oraz chroniąca krzaczki truskawek przed wysuszającymi i zimnymi wiatrami, wyrrywającymi zwłaszcza liście) w ziemi, wykorzystujące właściwości gleby (dobra przepuszczalność, ocieplenie, które ułatwia obecność otoczeków).

Sposób uprawy „Fraises de Nîmes”, w ziemi, zrywanych pod osłonami, pozwala uzyskać czysty, błyszczący owoc, z minimalną zawartością cukru 7,5 % w skali Brix.

Truskawka, na tym terytorium, jest stałą cechą historii truskawki w Gard i dziś sam obszar ChOG obejmuje ponad 50 % terytorium Gard, na którym uprawiane są truskawki. Uprawa ta doskonale dostosowuje się do środowiska i uzupełnia odpowiednio, przez swoje miejsce w kalendarzu upraw, wachlarz produkcji tej strefy rolniczej, kiedy plantatorzy truskawek są zarazem sadownikami.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPFraisesDeNimesV2.pdf>

---