

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2018/C 222/13)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„CIDRE DE BRETAGNE”/„CIDRE BRETON”

EU-szám: PGI-FR-02216 – 2017.1.4.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Elnevezés: Organisme de défense et de gestion des cidres sous indication géographique protégée (Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott almaborok érdekvédelmi és irányító szervezete)

Cím: 123 rue Saint-Lazare
75008 PÁRIZS
FRANCE

Tel.: +33 145222432
Fax: +33 145222485
E-mail: contact@odgcidresigp.com

A csoportosulás az 1901. július 1-jei törvény által szabályozott szervezet. A csoportosulást boralma termesztésével és feldolgozásával foglalkozó mezőgazdasági termelők alkotják, és ily módon jogosult arra, hogy a termék leírás módosítását kérje.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termék leírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: a kapcsolattartási adatok aktualizálása, ok-okozati kapcsolat, ellenőrző szerv, nemzeti előírások és mellékletek

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termék leírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

5.1. A termék leírása

- Az „A »Cidre de Bretagne« almaborokat Bretagne-ban termesztett és feldolgozott, almabor előállítására alkalmas friss gyümölcsből készített must erjesztésével állítják elő” mondatot tartalmazó bekezdést a következő váltja fel:

„A »Cidre de Bretagne«/»Cidre breton« a jelen termékleírásban meghatározott földrajzi területen termesztett és feldolgozott friss boralmból készített must erjesztésével előállított habzó almabor”.

Ez a meghatározás kiemeli az almabor habzó jellegét és azt a tényt, hogy az almabor csak boralmból készülhet. A „Cidre de Bretagne” almabor előállításához a földrajzi terület gyümölcsfa-ültetvényeinek megfelelően mindig kizárólag boralmból használtak fel. Ezt a korlátozást a hatályos termékleírás nyersanyagokra vonatkozó bekezdése tartalmazza. Ez a pontosítás, amely megszünteti azt a kétértelműséget, miszerint más gyümölcsfajta is felhasználható lehet, már a termék leírásában helyet kap.

- A hatályos termékleírás a felhasznált nyersanyaggal kapcsolatban az ajánlott boralmafajtákat felsoroló, mellékletben ismertetett jegyzékre hivatkozik. Ez a jegyzék, amely mintegy száz fajtát tartalmaz, nem kimerítő, és – tekintettel az almafajták változására – már nem naprakész. Azonban az összes fajta a boralma ugyanazon meghatározásának felel meg. Ezért a fajták indikatív jegyzékét a boralma következőképpen megfogalmazott meghatározása váltja fel: „»Boralmának« minősülnek az almabor előállítása céljából feldolgozott azon almák, amelyekből legalább 0,6 g/l teljes (természetes vagy oxidációs) tanninsavtartalmú (polifenoltartalmú) lé nyerhető.” Mivel a „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” almabort mindig ugyanazon tulajdonságokkal rendelkező boralmból állítják elő, a módosítás az ok-okozati kapcsolatot nem érinti.

- A termék kiszerezésével kapcsolatos bekezdések („különösen pezsgős palackban, egy- vagy másfél literes palackban, kis kiszerezésben [0,375 l, 0,33 l, 0,25 l] és csapoló hordókban”, „a palackokat pezsgős dugóval, csavaros dugóval vagy kupakkal zárják le”) törlésre kerültek. A felsorolt kiszerezések ugyanis tájékoztató jellegűek és a leggyakrabban használtaknak felelnek meg, azonban mindenfajta kiszerezés engedélyezett.

- A Bretagne-i gyümölcsösök fajtaösszetételére vonatkozó bekezdést („Az ültetett fajták 50 %-a édes-fanyar vagy fanyar fajta, 24 %-a pedig savanykás vagy kesernyős fajta. A Bretagne-ban legnagyobb számban ültetett fajták a Frequin Rouge, a Kermerrien, a Marie Ménard és a Jeanne Renard) a következő bekezdés váltja fel:

„A gyümölcsösök változatos fajtaösszetétele lehetővé teszi a különböző fajtatípusok közötti egyensúlynak a földrajzi terület szintjén történő megtalálását. A terület kicsit kevesebb mint felén fanyar és édes-fanyar almafajták, harmadán savanykás és kesernyős almák, a fennmaradó részen pedig édes almafajták teremnek, így a boralma-termesztők úgy válogathatják ki az almákat, hogy a legmegfelelőbb keverékeket ériék el.”

Az ültetett almafajták százalékos aránya és a többséget alkotó fajták jegyzéke törlésre került, mivel ezek az adatok idővel változhatnak. Noha az egyensúly alapvetően nem módosul, ezek az adatok az OFJ-t kérelmező csoportosulás gazdasági szereplői által hasznosított Bretagne-i gyümölcsösök állapotával fűgnek össze.

- Az összetevők (ivóvíz, cukor, adalékanyagok, tartósítószer, édesítőszer, szén-dioxid) jellegével és tulajdonságaival kapcsolatos bekezdés törlésre került, a karamellre vonatkozó mondat kivételével, amely átkerült „A termék előállítási módjának leírása” című részbe. Ez a mondat a következő: „A karamell az egyetlen engedélyezett színezőanyag”. Ezeknek az elemeknek a törlése az általános nemzeti és európai jogszabályokban foglalt rendelkezéseknek a termékleírásból való eltávolítását célzó kiigazítás része.

- Az „A Bretagne-i almaborok megjelenésük szerint átlátszó vagy homályos italok, a folyadék felszínén vékony habréteggel, belsejében pedig buborékokkal” mondatot a következő váltja fel:

„A »Cidre de Bretagne« vagy »Cidre breton« almabor átlátszó vagy homályos megjelenésű ital, amelyet boralma húsának préselésével előállított must – víz hozzáadásával vagy anélkül történő – erjesztése útján nyernek. Belsejében apró buborékok vannak, felszínén pedig könnyű hab.” Ez a megfogalmazás magában foglalja a termékleírásban már szereplő elemeket (a must erjesztése, víz esetleges hozzáadása), és a buborékokkal és a habbal kapcsolatban pontosítja a szöveget. A módosítás nem érinti az almabor érzékszervi tulajdonságait.

- A szöveg kiegészült azzal, hogy „Az ipari felhasználásra vagy összetett termékek előállítására szánt tételek forgalomba hozatalakor nem feltétel az almabor habzása.” Az almabor ugyanis ipari célokra, például ecetkészítéshez, vagy összetett termékek, például gyümölcslevek előállításához is felhasználható. Noha ez a gyakorlat kifejezetten nem szerepel a hatályos termék-leírásban, a nem habzó „Cidre de Bretagne” almabor felhasználása folyamatos volt. Az ilyen használat termék-leírásba foglalása a gyakorlat elismerését jelenti, és megkönnyíti a termék ellenőrzését.
- A maximális vastartalom (10 mg/l), acetaldehid-tartalom (100 mg/l a ledugózott palackban forgalomba hozott, minőségi almabor, a „cidre bouché” esetében és 120 mg/l a többi almabornál) és teljes kén-dioxid-tartalom (150 mg/l a „cidre bouché” esetében és 175 mg/l a többi almabornál) törlésre került. A törlést az indokolja, hogy ezeket az értékeket az általános szabályozás tartalmazza.
- A „Nagyon jó szomjoltók és gyakran igen jellegzetes kesernyés jegyeket mutatnak” mondatot a következő váltja fel: „A »Cidre de Bretagne« almabor a kesernyés, savanykás és édes ízek egyensúlyáról ismert”. E módosítás célja a szubjektív („szomjoltó”) és pontatlan („gyakran”) kifejezések törlése. Az újrafogalmazott mondat kiemeli a termelő szaktudását, ugyanakkor nem kérdőjelezi meg a „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” almaborra jellemző kesernyesség meglétét.
- A különböző almabortípusok meghatározása és az azokkal kapcsolatos tulajdonságok („bouché”, édes, száraz, félszáraz) törlésre kerültek, mivel azokat az almaborokra vonatkozó általános szabályozás tartalmazza.

5.2. Földrajzi terület

- Az „A »Cidre de Bretagne« almaborokat (almaborokat és mustsűrítményeket) kizárólag Bretagne-ban állítják elő” mondatot a következő váltja fel:

„A boralma betakarítása és a »Cidre de Bretagne« előállítása a csomagolás kivételével az alábbiakban felsorolt községekből álló földrajzi területen történik. A földrajzi terület az Armorikai-hegységben fekszik, és Bretagne közigazgatási régió megyéire, valamint Mayenne, Loire-Atlantique és Maine-et-Loire megyék egy részére terjed ki.”

A „Cidre de Bretagne” földrajzi területe kibővült több boralmatermesztő községgel, amelyeknek a hatályos termék-leírás szerint 2015. december 31-ig lehetőségük volt arra, hogy a földrajzi területen lévő gazdasági szereplőknek boralmat szállítsanak. Tehát 2015 végéig eltérés révén volt egy 606 községből álló kiegészítő beszállító terület, mely községek Maine-et-Loire, Mayenne és Sarthe megyék egy részén találhatóak.

A módosított termék-leírásban a földrajzi terület ezek közül 120 községgel egészül ki, amelyek Mayenne megye keleti részén fekszenek. E községek területe 2 342,6 km²-t, azaz a hatályos termék-leírásban meghatározott terület 6,55 %-át teszi ki.

Történeti szempontból az almatermesztés Bretagne közigazgatási határain túlra terjeszkedése a „Cidre de Bretagne” előállításának fejlődésével függ össze. Az almabor e régióbeli fogyasztásának a XX. század elején bekövetkezett jelentős növekedése ugyanis nagy keresletet támasztott a boralma iránt, amit helyben nem lehetett kielégíteni. Ezért a vállalatok és a szakmai szervezetek már nagyon korán ösztönözni kezdték a termelési terület kiterjesztését.

A boralmat termő gyümölcsösök megújításával Mayenne keleti része a „Cidre de Bretagne” termelési területének részévé vált. Ez a vidék összefüggő egységet képez a termelési terület többi részével, ugyanahhoz a geológiai egységhez (az Armorikai-hegységhez) tartozik, termelői a terület elismerése óta folyamatosan szállítják a „Cidre de Bretagne” OFJ előállítására szánt gyümölcsöt, gyümölcsöseinek fajtaösszetétele pedig megegyezik a földrajzi terület többi részével. Ez a pozíció az OFJ elismerése óta az új ültetések és a feldolgozók ellátását célzó újabb szerződések megkötése révén tovább erősödött.

A boralmatermelés tekintetében a 2010. évi általános mezőgazdasági felmérés során a jelenlegi földrajzi területen 1 071 termelőt összesítettek, akik 2 910 hektáron művelnek kifejezetten boralmat termő gyümölcsösöket, a kérelmezett kiegészítő területen pedig 63 termelőt 138 hektár termőterülettel (4,74 % kiegészítő terület, vagyis évi mintegy 3 000 tonna termelési mennyiség).

Az almaborral foglalkozó francia szakmaközi szervezet (Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole – Nemzeti almabortermelő szakmaközi szövetség) által Mayenne-ben összeírt almabortermelők száma 16. Nagy részük szerény méretű, háztáji jellegű termelő; közülük összesen 2 termelő – akik egyébként Mayenne nyugati részén találhatóak – állít elő évi több mint 300 hektoliter almabort.

A kelet-mayenne-i termelők hosszú idők óta partnerségi szerződésben állnak a breton almabortermelőkkel: a Loïc Raison almaborüzemnek például 1923 óta szállítanak nyersanyagot.

Az ezen a vidéken termett gyümölcsöt mindig is összegyűjtötték, és az az egész földrajzi területen hozzájárult a termék hírnevének fejlődéséhez.

Történeti adalékként meg kell jegyezni, hogy egy jelentős méretű almaborüzem, a VOLCLER ebben a régióban telepedett le. Az üzem Mayenne városában volt, a várost átszelő azonos nevű folyó nyugati partján. Ez az üzem vette fel a térségben termelt, többek között a Mayenne keleti részéről származó gyümölcs túlnyomó hányadát, és a „Cidre de Bretagne” földrajzi terület részét képezte. Az üzem tevékenységének 2008-as beszüntetésekor az ide szállító gyümölcsstermesztők értelemszerűen a „Cidre de Bretagne” földrajzi terület egyéb almaborüzemeinek vonzáskörzetébe kerültek.

Így tehát a kérelmezett kiegészítő terület, noha nem örvend különleges hírnévnek, olyan gyümölcsstermesztőket foglal magában, akiknek sorsa összefonódik a „Cidre de Bretagne” almabort történetileg előállító üzemekével. Ezért ez a terület a „Cidre de Bretagne” OFJ hírnevének egyik alkotóelemét képezi.

Maine-et-Loire keleti része és Sarthe, az eltérésben részesülő kiegészítő beszállító terület további részei külön esetet képeznek, mivel természeti viszonyaik (éghajlatuk és geológiai adottságaik) eltérnek, fajtaösszetételük más képet mutat, mert nagyobb szerepet kapnak benne a kettős felhasználású (almabor- és gyümölcsle-alapanyagul szolgáló) fajták, és szerződéses kapcsolataik rövidebb időre nyúlnak vissza. Ez a terület tehát nem került be a földrajzi területbe.

- A hatályos termékleírás a meghatározott földrajzi területet megyékre és járásokra hivatkozva írja le. A járásokat az azokat alkotó községek váltják fel, ugyanis azok kevésbé változékonyak.
- Az egyértelműség érdekében a termékleírás kiegészült a földrajzi terület térképével.

5.3. A származás igazolása

- Az „A »Cidre de Bretagne« almaborok a csomagolás kivételével csak a földrajzi területen található termelőegységekben állíthatók elő” bekezdést az almaborágazat nyomonkövethetőségével kapcsolatos követelmény erősítése céljából a következő váltja fel: „A gazdasági szereplők kötelesek biztosítani a nyomonkövethetőséget”.
- A „gyártás” szót az „előállítás” váltja fel: az almaborágazatban ez a helyes kifejezés.
- A „szállítási bizonylat” kifejezést minden egyes kiszállított tétel esetében a „szállítólevél” szó váltja fel. A szállítólevélén feltüntetik az alma jellegét („boralma jellegű”). A szállítólevél ily módon pontosabb megoldást kínál.
- A boralma készletnyilvántartásával kapcsolatos részek elkülönülnek a must nyomonkövethetőségével kapcsolatos részekről. Ez a megfogalmazás jobb nyomonkövethetőséget biztosít.
- Mivel a csomagolást nem kötelező a földrajzi területen végezni, törlésre került az a bekezdés, amely előírja, hogy a csomagolás és a forgalmazás szakaszában a gyártónak rendelkeznie kell a musttétel és mustsűrítménytétel azonosítására és tömegére, valamint a technológiai eljárások jellegére és alkalmazási időpontjára vonatkozó információkkal.
- A termékleírás kiegészült a mennyiségek ismeretéhez és nyomon követéséhez szükséges nyilatkozatra vonatkozó rendelkezéssel, valamint azzal a kötelezettséggel, hogy a boralmatermelőknek nyilvántartásokat kell vezetniük (a parcellák elhelyezkedése, a megfelelő fajták, a boralmak és egyéb almák kategóriáinak megkülönböztetése), a többi gazdasági szereplőnek pedig készletnyilvántartást vagy annak megfelelő más elszámolási dokumentumot kell fenntartaniuk (boralma, must vagy mustsűrítmény és almabor átvétele és kiadása). E dokumentumok célja a termék nyomonkövethetőségének javítása.
- Az egyes szakaszok és a megfelelő dokumentumok áttekintésének megkönnyítése érdekében a termékleírás kiegészült egy összefoglaló nyomonkövetési táblázzal.

5.4. Az előállítás módja

Nyersanyagok:

Az ajánlott boralmafajták jegyzékére való hivatkozást a boralma meghatározása váltja fel (azok az almák, amelyekből legalább 0,6 g/l teljes – természetes vagy oxidációs – tanninsavtartalmú [polifenoltartalmú] lé nyerhető).

Ezt a módosítást az indokolja, hogy a „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” előállítását számos különböző, egymást kiegészítő ízű boralmafajta felhasználása jellemzi. Ezek a fajták a hatályos termékleírásban csak részben szerepelnek az „ajánlott” fajták korlátozott és kevésbé következetes jegyzékén. Például az 1967. április 20-i és az 1980. május 30-i határozatokban ajánlott fajták, amelyek ugyanakkor mind megfelelnek a nyersanyag megadott meghatározásának, nem szerepelnek teljeskörűen ezen a jegyzéken. Hasonlóképpen, egyes hagyományos, azonban rendkívül elterjedt helyi fajták szintén hiányoznak a jegyzékből. A következetesség és a pontosság érdekében, valamint amiatt, hogy nehéz kimerítő fajtajegyzékeket összeállítani, bevezetésre került egy, a boralmát megkülönböztető analitikai kritérium. A tanninsav jelenléte a boralma egyik jellegzetessége, amelyet a savassággal együtt – a fajta-összeállítás kialakítása céljából – a fajták izcsoportok szerinti osztályozásához használnak. A meghatározott összeállításon belül a boralmafajtákat hagyományosan 5 kategóriába sorolják, amelyek segítségével az almabortermelők osztályozzák azokat.

Ennek megfelelően az „A boralmafajtákat 6 kategóriába sorolják, amelyek legfontosabb jellemzői a következők” mondatban a 6-os számot a tárgyi tévedés javítása érdekében 5-ös váltja fel.

Az előállítás szakaszai:

Az alma zúzása és préselése kapcsán a termékleírás kiegészült azzal, hogy az OFJ földrajzi területről származó boralmának a feldolgozási láncba való belépéskor tisztának kell lennie. Ez a követelmény az almák mosására vonatkozó előírás megszüntetéséhez kapcsolódik, lévén, hogy a mosás nem kötelező abban az esetben, ha az almát kézzel takarítják be és/vagy az alma nem érintkezik a talajjal.

Az erjedés előtti tisztításról szóló bekezdésben a felsorolt módszereket (megtisztítás, egyszerű vagy derítéssel kísért pektinkivonás, szeparációs műveletek) „a szokásosan alkalmazott gyakorlatok és kezelések” kifejezés váltja fel. Ezt az indokolja, hogy nem kötelező az összes felsorolt módszert szisztematikusan alkalmazni. A gazdasági szereplők szakmai gyakorlatától függ, hogy ezek közül mely műveleteket hajtják végre.

Az „Erjesztés” című bekezdésből törlésre kerülnek az engedélyezett gyakorlatok (az almaborok házasítása, édesítése, cukor használata „cidre bouché” előállítása céljából), mivel azokat az általános szabályozás tartalmazza. E részek törlése nincs hatással a termékre, mivel e műveletek nem kötelezőek, és az említett szabályozás alkalmazása révén továbbra is lehetségesek.

Az „Erjedés utáni tisztítás” című bekezdés meghatározza, hogy a derítést centrifugálás és/vagy szűrés követi „vagy követheti”. A hatályos termékleírás szerint a derítést centrifugálás követi, mivel az OFJ bejegyzését kérelmező csoportosulás tagjai általában nagy mennyiségeket dolgoztak fel. E módosítás célja, hogy megkönnyítse az OFJ szerinti termelést a kis mennyiséget előállító gazdasági szereplők számára, akik gyakorlatai eltérnek abban, hogy eltávolítják-e a seprőt. Ez a kiegészítés nem módosítja a terméket, ugyanis a „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” átlátszó vagy homályos megjelenésű is lehet.

A „Másodlagos erjedés és karbonizálás” című bekezdésben a „karbonizálás” („carbonisation”) szót a „szénsavasítás” („gazéification”) váltja fel. A szénsavasítást már a hatályos termékleírás is engedélyezi. E módosítás célja a pontosítás és a két azonos jelentésű kifejezéssel járó fogalomzavar elkerülése: az élelmiszeriparban az italok szénsavasítása konkrétan szén-dioxid hozzáadását jelenti (karbonizálás), hogy ily módon habzó (szénsavas) ital jöjjön létre.

A „Csomagolás” („Az almabor mikrobiológiai stabilizálás céljából pasztörizálható”) és a „Raktározás” (csomagolás után eltárolás száraz, szellőztetett, napfénytől és időjárási hatásoktól védett épületben; környezeti hőmérsékleten is lehetséges) bekezdések törlésre kerülnek, mivel azok az OFJ-nek megfelelő előállítást követő szakaszokra vonatkoznak.

Az egyértelműség kedvéért a termékleírás kiegészült a „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” előállításának különböző szakaszait összefoglaló termék-előállítási folyamatábrával.

5.5. Címkézés

A címkézésre vonatkozó kikötések kizárólag az ital elnevezését érintik, amely a következő: „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton”.

A hatályos termékleírás e bekezdésében foglalt egyéb rendelkezések törlésre kerülnek, mivel azok túlnyomó részben – vagy az almaborokra (a „cidre bouché”, a tiszta gyümölcsle, a természetes habzás, a természetes másodlagos erjedés nem kötelező feltüntetése) vagy valamely tágabb termékkategóriára (megfelelőségi tanúsítvány) vonatkozóan – általános szabályok hatálya alá tartoznak. Más rendelkezések (a fogyasztó esetleges tájékoztatása a termék jellegéről, származásáról, előállításáról, sajátosságairól és érzékszervi tulajdonságairól) nem kötelező jellegűek.

Az ellenőrző szerv címkén való feltüntetésére vonatkozó előírás megszűnik, ugyanis e szerv változhat. Továbbá ez az információ többek között weboldalakon is elérhető.

Mivel az OFJ logó megjelenítése 2016. január 1-jétől kötelező, az „OFJ és/vagy Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feltüntetésére vonatkozó kötelezettségre való hivatkozás szintén visszavonásra kerül.

5.6. Egyéb

A termékleírás kiigazítása

Az európai uniós szabályozáshoz való igazodás és az olvashatóság megkönnyítése érdekében sor került a termékleírás fejezetei egyes bekezdéseinek újrafogalmazására, összevonására vagy áthelyezésére. Ezek a módosítások különösen a termék leírását, az előállítás módját és az ok-okozati kapcsolatot érintik. Ezek formai módosítások, amelyek nincsenek hatással a hatályos rendelkezésekre.

A kapcsolattartási adatok aktualizálása

Az 1151/2012/EU rendeletnek megfelelően tagállami illetékes szolgáltként az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) elérhetőségei kerülnek megadásra. Továbbá az ágazat szervezeti felépítésében bekövetkezett változások következtében a csoportosulás neve és kapcsolattartási adatai is módosultak.

Ellenőrző szerv

Az ellenőrző szerv kapcsolattartási adatait felváltják az ellenőrzésért felelős hatóság kapcsolattartási adatai. A módosítás célja, hogy az ellenőrző szerv megváltozása esetén ne kelljen módosítani a termékleírást.

Nemzeti előírások

A termékleírás kiegészült a főbb ellenőrizendő pontokat meghatározó táblázattal.

Mellékletek

A hatályos termékleírás mellékletei törlésre kerültek. Ezek ugyanis részben a földrajzi területre vonatkozó, a termékleírásba foglalt kötelező rendelkezéseket, részben nem kötelező információkat tartalmaznak.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„CIDRE DE BRETAGNE”/„CIDRE BRETON”

EU-szám: PGI-FR-02216 – 2017.1.4.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Cidre de Bretagne”/„Cidre breton”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” a meghatározott földrajzi területen termesztett és feldolgozott friss boralmból készített must erjesztésével előállított habzó almabor.

A boralmamust részben származhat mustsűrítmenyből, olyan mértékben, hogy ez utóbbi aránya ne haladja meg a teljes feldolgozott mustmennyiség 40 %-át (a mustsűrítmenyből készített mustban kifejezve).

A gyümölcsösök változatos fajtaösszetétele lehetővé teszi a különböző fajtatípusok közötti egyensúlynak a földrajzi terület szintjén történő megtalálását. A terület kicsit kevesebb mint felén fanyar és édes-fanyar almafajták, harmadán savanykás és kesernyés almák, a fennmaradó részen pedig édes almafajták teremnek, így a boralmatermesztők úgy válogathatják ki az almákat, hogy a legmegfelelőbb keverékeket érjék el.

A „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” almabor átlátszó vagy homályos megjelenésű ital, amelyet boralma húsának préselésével előállított must – víz hozzáadásával vagy anélkül történő – erjesztése útján nyernek. Belsejében apró buborékok vannak, felszínén pedig könnyű hab.

A habzás az erjedés során keletkező és/vagy hozzáadott szén-dioxid jelenlétének eredménye.

A „Cidre de Bretagne”-t gazdag aromák jellemzik, amelyek lehetnek erőteljes karakterűek és rusztikusak vagy gyümölcsös és virágos aromák, amelyeket időnként érlelési aromák (fűszeres ízjegyek) gazdagítanak.

Tulajdonságai a bizonyos termékekre jellemző túlnyomórészt savas ízvilágtól és halványabb színtől a más termékekre jellemző túlnyomórészt kesernyős íz és mahagónibarna színig terjednek.

A „Cidre de Bretagne” a kesernyős, savanyú és édes ízek egyensúlyáról ismert.

A legkisebb teljes alkoholtartalom eléri az 5 %-ot, a legkisebb tényleges alkoholtartalom pedig 1,5 %. A legnagyobb illósavtartalom 1 g/l (kénsav).

Az ipari felhasználásra vagy összetett termékek előállítására szánt tételek forgalomba hozatalakor nem feltétel az almabor habzása.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” előállítása céljából feldolgozott alma boralma. Desszertalma nem használható fel e célra. Boralmának minősülnek az almabor előállítása céljából feldolgozott azon almák, amelyekből legalább 0,6 g/l teljes (természetes vagy oxidációs) tanninsavtartalmú (polifenoltartalmú) lé nyerhető.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Almatermesztés és az alma feldolgozása almaborra (must előállítása az alma préselése útján, almabor előállítása a must erjesztésével). Diffúziós lé nyérése nem melegített víz felhasználásával, erjesztés hidegen vagy környezeti hőmérsékleten, az egyetlen engedélyezett színezőanyag a karamell.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az ital elnevezésének kötelező megjelenítése: „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton”.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

— Côtes-d'Armor megye: valamennyi község,

— Finistère megye: valamennyi község,

— Ille-et-Vilaine megye: valamennyi község,

— Morbihan megye: valamennyi község,

— Loire-Atlantique megye következő községei:

Az alábbi községek teljes területe: Abbaretz, Ancenis, Anetz, Assérac, Avessec, Batz-sur-Mer, Baule-Escoublac (La), Belligné, Besné, Blain, Bonnœuvre, Bouée, Bouvron, Campbon, Carquefou, Casson, Cellier (Le), Chapelle-des-Marais (La), Chapelle-Glain (La), Chapelle-Launay (La), Chapelle-Saint-Sauveur (La), Chapelle-sur-Erdre (La), Châteaubriant, Chevallerais (La), Conquereuil, Cordemais, Couëron, Couffé, Croisic (Le), Crossac, Derval, Donges, Drefféac, Erbray, Fay-de-Bretagne, Fégréac, Fercé, Fresne-sur-Loire (Le), Gâvre (Le), Grand-Auverné, Grandchamps-des-Fontaines, Grignonais (La), Guémené-Penfao, Guenrouet, Guérande, Herbignac, Héric, Issé, Jans, Joué-sur-Erdre, Juigné-des-Moutiers, Lavau-sur-Loire, Ligné, Louisfert, Lusanger, Malville, Marsac-sur-Don, Massérac, Maumusson, Mauves-sur-Loire, Meilleraye-de-Bretagne (La), Mésanger, Mesquer, Missillac, Moisdon-la-Rivière, Montoir-de-Bretagne, Montrelais, Mouais, Mouzeil, Nort-sur-Erdre, Notre-Dame-des-Landes, Noyal-sur-Brutz, Nozay, Orvault, Oudon, Pannecé, Petit-Auverné, Petit-Mars, Pierric, Pin (Le), Piriac-sur-Mer, Plessé, Pontchâteau, Pornichet, Pouillé-les-Côteaux, Pouliguen (Le), Prinquiau, Puceul, Quilly, Riaillé, Roche-Blanche (La), Rougé, Rouxière (La), Ruffigné, Saffré, Saint-André-des-Eaux, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Étienne-de-Montluc, Saint-Géréon, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Herblain, Saint-Herblon, Saint-Joachim, Saint-Julien-de-Vouvantes, Saint-Lyphard, Saint-Malo-de-Guersac, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Mars-la-Jaille, Saint-Molf, Saint-Nazaire, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Sulpice-des-Landes, Saint-Vincent-des-Landes, Sainte-Anne-sur-Brivet, Sainte-Luce-sur-Loire, Sainte-Reine-de-Bretagne, Sautron, Savenay, Sévérac, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Sucé-sur-Erdre, Teillé, Temple-de-Bretagne (Le), Thouaré-sur-Loire, Touches (Les), Trans-sur-Erdre, Treffieux, Treillières, Trignac, Turballe (La), Varades, Vay, Vigneux-de-Bretagne, Villepot, Vritz.

Az alábbi községek területének egy része (a Loire folyótól északra): Indre, Nantes.

— Maine-et-Loire megye következő községei:

Az alábbi községek teljes területe: Andigné, Angrie, Armaillé, Aviré, Avrillé, Beaucouzé, Bécon-les-Granits, Béhuard, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-d'Iré (Le), Bourg-l'Évêque, Brain-sur-Longuenée, Candé, Carbay, Challain-la-Potherie, Chambellay, Champocé-sur-Loire, Chapelle-Hullin (La), Chapelle-sur-Oudon (La), Châtellais, Chazé-Henry, Chazé-sur-Argos, Combrée, Cornuaille (La), Ferrière-de-Flée (La), Freigné, Gené, Grugé-l'Hôpital, Hôtellerie-de-Flée (L), Ingrandes, Jaille-Yvon (La), Lion-d'Angers (Le), Loiré, Louroux-Béconnais (Le), Louvaines, Marans, Membrolle-sur-Longuenée (La), Montguillon, Montreuil-sur-Maine, Noëlet, Noyant-la-Gravoyère, Nyoiseau, Plessis-Macé (le), Possonnière (La), Pouancé, Pouéze (La), Prévière (La), Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Sainte-Gemmes-d'Andigné, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-Linières, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-des-Bois, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Michel-et-Chanveaux, Saint-Sauveur-de-Flée, Saint-Sigismond, Savennières, Segré, Tremblay (Le), Vergonnes, Vern-d'Anjou, Villemoisan.

Az alábbi községek területének egy része (a Loire folyótól északra és a Mayenne és Maine folyóktól nyugatra): Angers, Pruillé, Cantenay-Épinard, Grez-Neuville, Montreuil-Juigné.

- Mayenne megye következő községei: Ahuillé, Alexain, Ampoigné, Andouillé, Argenton-Notre-Dame, Argentré, Aron, Arquenay, Assé-le-Bérenger, Astillé, Athée, Averton, Azé, Baconnière (La), Bais, Ballée, Ballots, Bannes, Bazoge-Montpinçon (La), Bazouge-de-Chemeré (La), Bazouge-des-Alleux (La), Bazougers, Beaulieu-sur-Oudon, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Belgeard, Bierné, Bignon-du-Maine (Le), Bigottière (La), Blandouet, Boissière (La), Bonchamp-lès-Laval, Bouchamps-lès-Craon, Bouère, Bouessay, Bourgneuf-la-Forêt (Le), Bourgon, Brains-sur-les-Marches, Brecé, Brée, Brûlatte (La), Buret (Le), Carelles, Chailland, Châlons-du-Maine, Chammas, Champgenéteux, Changé, Chapelle-Anthenaise (La), Chapelle-au-Riboul (La), Chapelle-Craonnaise (La), Chapelle-Rainsouin (La), Château-Gontier, Châtellain, Châtillon-sur-Colmont, Châtres-la-Forêt, Chemazé, Chéméré-le-Roi, Chérancé, Chevaigné-du-Maine, Colombiers-du-Plessis, Commer, Congrier, Contest, Cosmes, Cossé-en-Champagne, Cossé-le-Vivien, Coudray, Couptrain, Courbeville, Courcité, Craon, Crennes-sur-Fraubée, Croixille (La), Cropte (La), Cuillé, Daon, Denazé, Deux-Évailles, Dorée (La), Entrammes, Épineux-le-Seguin, Ernée, Évron, Fontaine-Couverte, Forcé, Fougerolles-du-Plessis, Fromentières, Gastines, Genest-Saint-Isle (Le), Gennes-sur-Glaize, Gesnes, Gesvres, Gravelle (La), Grazay, Grez-en-Bouère, Ham (Le), Hambers, Hardanges, Houssay, Huisserie (L), Izé, Javron-les-Chapelles, Jublains, Juvigné, Laigné, Landivy, Larchamp, Laubrières, Launay-Villiers, Laval, Levaré, Lignéres-Orgères, Livet, Livré, Loigné-sur-Mayenne, Loiron, Longuefuye, Loupfougères, Louverné, Louvigné, Madré, Maisonnelles-du-Maine, Marcillé-la-Ville, Marigné-Peuton, Martigné-sur-Mayenne, Mayenne, Mée, Ménil, Méral, Meslay-du-Maine, Mézangers, Montaudin, Montenay, Montflours, Montigné-le-Brillant, Montjean, Montourtier, Montsûrs, Moulay, Neau, Neuilly-le-Vendin, Niaffes, Nuillé-sur-Vicoïn, Oisseau, Olivet, Origné, Pallu (La), Parigné-sur-Braye, Parné-sur-Roc, Pellerine (La), Peuton, Placé, Pommerieux, Pontmain, Port-Brillet, Pré-en-Pail, Préaux, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, Roë (La), Rouaudière (La), Ruillé-Froid-Fonds, Ruillé-le-Gravelais, Sacé, Saint-Aignan-de-Couptrain, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Aubin-du-Désert, Saint-Baudelle, Saint-Berthevin, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Brice, Saint-Calais-du-Désert, Saint-Cénére, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Christophe-du-Luat, Saint-Cyr-en-Pail, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Fort, Saint-Fraimbault-de-Prières, Saint-Georges-Buttavent, Saint-Georges-le-Fléchar, Saint-Georges-sur-Erve, Saint-Germain-d'Anxure, Saint-Germain-de-Coulamer, Saint-Germain-le-Fouilloux, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, Saint-Jean-sur-Erve, Saint-Jean-sur-Mayenne, Saint-Laurent-des-Mortiers, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Mars-sur-Colmont, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Martin-de-Connée, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-Feins, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Ouën-des-Vallons, Saint-Pierre-des-Landes, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Pierre-sur-Orthe, Saint-Poix, Saint-Quentin-les-Anges, Saint-Samson, Saint-Saturnin-du-Limet, Saint-Sulpice, Saint-Thomas-de-Courceriers, Sainte-Gemmes-le-Robert, Sainte-Suzanne, Saulges, Selle-Craonnaise (La), Senonnes, Simplé, Soulgé-sur-Ouette, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Trans, Vaiges, Vautorte, Villaines-la-Juhel, Villepail, Villiers-Charlemagne, Vimarcé, Voutré.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” OFJ földrajzi területét óceáni jellegű éghajlat jellemzi, a minimum- és maximumértékek közötti mérsékelt eltéréssel, tengeri hatásokkal és bőséges, rendszeres csapadékkal. A nyarak enyhék és a telek nem zordak. Ezért a földrajzi területen nincs nyári vízhiány és alacsony a fagyos napok száma.

Ezek a természeti körülmények kedvező feltételeket biztosítanak az almafák fejlődéséhez, ugyanakkor kevésbé alkalmasak másfajta termelésre, például szőlőtermesztésre.

A boralmatermő gyümölcsösök, amelyeket a középkor óta ültetnek spanyolországi (vizcayai) fajtákat felhasználva, gyorsan elterjedtek Bretagne egész területén és az azzal határos vidékeken. A termesztők, majd később a helyi nemesítők és szaporítással foglalkozó szakemberek szelektálták, javították és a Bretagne-i éghajlati és talajviszonyokhoz alakították a növényanyagot, aminek eredményeként igen nagy számú fajta jött létre, amelyeket tanninsavtartalmuk és különleges technológiai felhasználhatóságuk különbözteti meg. Az ágazat a helyi termelési és feldolgozási feltételekhez illeszkedő új fajták kialakítása vagy bevezetése révén garantálja a genetikai források sokféleségének fenntartását, ezáltal biztosítja a „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” előállításának állandóságát.

A földrajzi területen emellett kiforrott és sajátos almabor-készítési szaktudás fejlődött ki. Az almabortermelők ugyanis az idők során megtanulták, hogyan kell az egyes almacsaládokat a lehető legjobban hasznosítani annak érdekében, hogy házassítással a lehető legjobb egyensúlyt ériék el.

Az almabort a XIX. század közepéig háztáji körülmények között készítették. Később, a fogyasztás növekedésével a kis- és nagyiparosok elkezdték ennek az italnak a gyártását, a fejlődés érdekében a feldolgozási folyamat (tisztítási eljárások, hidegen tárolás, pasztörizálás, szénsavasítás) szakszerű elsajátítására támaszkodva.

A mechanikus préselési technikák lehetővé tették a léhozam növelését, anélkül, hogy az alma sajátos tulajdonságai módosultak volna.

A XX. század elejétől a szűrés is fokozatosan fejlődött, így javult az almaborok stabilitása. Az 1950-es évek felé az almaborüzemek az édes almaborokat a hosszabb eltarthatóság, a mikroorganizmusok kifejlődésének megakadályozása és a nagy távolságra való kockázatmentesebb szállíthatóság érdekében pasztörizálni kezdték.

Bretagne Franciaország második boralmatermesztő régiója és az egyik legjelentősebb európai almabortermelő vidék.

A „Cidre breton” átlátszó vagy homályos megjelenésű, a boralma fajtájától és a feldolgozási eljárástól függően többé vagy kevésbé sötét színű, habzó almabor, amelyet kizárólag a földrajzi területről származó boralmából állítanak elő. Ezt az almabort az ízek széles skálája jellemzi, ami annak köszönhető, hogy különböző fajtájú boralmákat házassítanak, lehetővé téve a kesernyesség, a savasság és az erjesztésből megmaradó cukrok közötti kívánatos egyensúly megtalálását.

A „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” almabor nagy hírnévnek örvend.

A „Cidre de Bretagne” hírnevének két fő pillérét a jelentős boralmafa-ültetvények és az almabor előállításához kapcsolódó szaktudás képezik.

Ebben az ágazatban, ahol az alma a legfontosabb szereplő, az emberek alkalmazkodtak, és kialakult az almaborkészítők szaktudása. Az almák és tulajdonságaik ismerete olyan házassításokat tesz lehetővé, amelyek finom egyensúlyt hoznak létre a kesernyés, savanyú és édes ízek között.

A mechanikus préselés, az erjedés előtti és utáni tisztítás, az erjesztés és a stabilizálás eljárásai lehetővé tették a „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” kialakulását.

Az erős regionális identitás és a speciális ágazat kibontakozása az idők során a régió határain messze túlnyúlóan megerősítette a „Cidre de Bretagne”/„Cidre breton” hírnevét.

Középkori breton legendák, köztük a Kerekasztal lovagjai „az almafát mint nemes fát és gyümölcsét mint a boldogság szimbólumát” említik.

Az ancien régime alatt a Bretagne-i Parlament súlyos adóval terhelte az almabor forgalmazását, különösen a Francia Királyság területén, ami a forradalomig korlátozta az almabor terjedését. 1789 után megnyílt az út a Bretagne-i almabor forgalmazása előtt, és a XIX. század első felében jelentősen felgyorsult ennek az italnak a forgalmazása. Az észak-bretagne-i almaborokat Új-Fundlandra és a gyarmatokra szállították, mivel azoknak megvan az a sajátossága, hogy „kibirják” a tengeri szállítást (az „egyetemes kereskedelmi kézikönyv” szerint, Léopold, 1819). Ezek az almaborok egyébként nagyon kedveltek Amerikában (az „Inventaire du patrimoine culinaire de la France – Bretagne” szerint, Albin Michel/CNAC, 1994).

A XX. század első fele tehát „az almabor aranykora Bretagne-ban”, ahogy azt Yves le Goas megfogalmazza (a „Le Cidre en Goëlo” című írás szerint, Ar Men 41. sz., 1992. február).

1956-ban René Dumont megállapítja, hogy Bretagne-ban „az almabor immár minden étkezés része, még vasárnap is”. Az almabor azonban mindenekeelőtt a vidékiek itala, ezért a fogyasztása a század eleji tetőpont után az 1920-as évektől kezdve – a vidékről való elvándorlás következtében – fokozatosan csökkent.

Az almabor a Bretagne-i kulturális és kulináris örökség szerves részét képezi. Az almabor, amelynek fogyasztása szorosan kötődik a Bretagne-i palacsinta és lepény fogyasztásához, a palacsintázóval együtt a Breton identitás egyik fő eleme és jelképe. A palacsintázók Bretagne területén kívüli terjedése magával vonta az almaborfogyasztás növekedését, és nagyban hozzájárult az almabor hírnevéhez, még Franciaország határain túl is.

A Bretagne-ban megforduló számos turista felfedezhette a helyi almaborokat és azok követeivé válhatott, a breton emberek utazó és vállalkozó kedve pedig a Bretagne területén kívül létrehozott vendéglátó helyek révén nagyban hozzájárult az almabor fogyasztásának növekedéséhez.

Mindemellett az almabort középpontba állító számos ünnep – például a Morbihan megyei Poul-Fetan községben és a Loire-Atlantique megyei Temple-de-Bretagne községben rendezett esemény – tanúskodik a termékhez való kötődésről és az életerős almaborkészítő kultúráról az OFJ szerinti földrajzi területen. Ez arra a megállapításra indította Gilles Pudlowskit, a Saveurs magazin szerzőjét (1995. június), hogy a boralma és származékai „szépen megmaradó bretagne-i ínycségek”.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-01730da0-67f0-4587-bdf0-a9cdea491fae/telechargement
