

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

(2021/C 61/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Cerise des coteaux du Ventoux”**

**Nr UE: PGI-FR-02446 – 3.1.2019**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Cerise des coteaux du Ventoux”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

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

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

„Cerise des coteaux du Ventoux” jest czereśnią barwy czerwonej przeznaczoną do bezpośredniego spożycia, pochodzącą z odmian uprawnych (kultywarów) *Prunus Avium* L., *Prunus Cerasus* L. lub ich mieszańców, dostarczaną w stanie świeżym konsumentowi, posiadającą następujące właściwości:

- wielkość minimalna 24 mm. Dopuszcza się tolerancję wynoszącą 5 % liczby owoców o wielkości poniżej 24 mm na palecie, ale żaden owoc nie może być mniejszy lub równy 22 mm;
- optymalna dojrzałość określona według trzech zakresów barwnych i minimalnej zawartości cukru dla danego zbioru, w zależności od odmiany;

Odmiany	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Kolor (według kodu CTIFL)	3–4	4–5	5–6
Minimalna zawartość cukru	11,5 °Bx	12,5 °Bx	15 °Bx

- jednorodna barwa każdego pojemnika z tą samą odmianą.

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

—

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012. s. 1.

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

Działania, które należy przeprowadzić na tym obszarze geograficznym, obejmują: produkcję, zbiór, sortowanie i kalibrowanie.

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

Czereśnie objęte ChOG pakowane są w opakowania o pojemności do 6 kg. W przypadku pakowania na tackach, masa palety, na której są one zgromadzone, może być wyższa, ale nie może przekraczać 10 kg, a masa każdej z tacek może wynosić maksymalnie 3 kg.

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

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej.

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

Obszar geograficzny „Cerise des coteaux du Ventoux” rozciąga się na pogórzu Mont Ventoux, od równiny Comtat Venaissin na zachodzie do masywu Luberon na południu, w departamencie Vaucluse. Obszar ten odzwierciedla charakter przestrzeni wykorzystywanej do produkcji i przetwarzania „Cerise des coteaux du Ventoux”.

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy w departamencie Vaucluse:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Case-neuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechoux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle sur la Sorgue, Joucas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

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

Związek ze środowiskiem geograficznym opiera się na renomie „Cerise des coteaux du Ventoux” oraz na szczególnej jakości, będącej zwłaszcza rezultatem warunków klimatycznych i umiejętności stosowanych na tym obszarze. Uprawa czereśni czerwonych, określanych jako „czereśnie stołowe”, odbywa się na obszarze produkcji, gdzie stanowi wielowiekową tradycję, której produkt zawdzięcza swoją renomę. Owoce charakteryzują się optymalną równowagą między dojrzałością, wynikającą ze szczególnie korzystnych czynników naturalnych na obszarze geograficznym, a dużym rozmiarem uzyskiwanym dzięki umiejętnościom przycinania drzew.

W tym zagłębiu produkcyjnym uprawa czereśni jest wielowiekową tradycją (pierwsze pisemne wzmianki o jej znaczeniu na tym obszarze pochodzą z XVII w.). Niegdyś owoce były przeznaczone głównie do konsumpcji domowej. Drzewa rosły w przydomowych ogrodach, ale także były rozproszone pośród łąnów zbóż i na zboczach. Jest to tradycyjny region uprawy czereśni czerwonej, znanej jako „czereśnia stołowa”.

Obszar geograficzny „Cerise des coteaux du Ventoux” odznacza się wyjątkowymi warunkami naturalnymi, panującymi w okolicach Mont Ventoux i na zboczach gór Vaucluse i Luberon, których różnica wzniesień wynosi od 50 do 600 m n.p.m. Obszar ten znajduje się pod wpływem klimatu śródziemnomorskiego charakteryzującego się silnym nasłonecznieniem (2 760 godzin w roku) i oddziaływaniem mistralu (silnego wiatru północnego), które jednak słabnie w miarę zbliżania się do masywu Mont Ventoux. Cechuje się również dziennie-nocną amplitudą temperatury spowodowaną napływem mas zimnego powietrza ze szczytu Mont Ventoux (1 912 m n.p.m.).

Z czasem wykształcono tu szczególne umiejętności prowadzenia sadu, zwanego sadem niskopiennym, ułatwiające czynności związane z uprawą (zwłaszcza przycinanie drzew) i dostęp zbieraczy do owoców. Drzewa we wszystkich sadach są przycinane co roku, aby zagwarantować regularne owocowanie, a przede wszystkim, aby uzyskać dorodne czereśnie.

Owoce zbierane są wyłącznie ręcznie. Zbiory przeprowadzają doświadczeni zbieracze przeszkoleni w zakresie stosowania kodu kolorystycznego opracowanego przez międzybranżowy ośrodek techniczny ds. owoców i warzyw (CTIFL, *Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes*). Posługując się odmianowym kodem kolorystycznym, zbieracz wybiera owoce o optymalnym stosunku zawartości cukru do kwasowości. Dla każdej nowej lub starej odmiany technicy CTIFL zestawili kolor owoców ze wskaźnikami cukru/kwasowości. W ten sposób dla każdej odmiany technicy CTIFL wybrali jako optymalną barwę tę, która odpowiada najlepszemu stosunkowi zawartości cukru do kwasowości owoców.

Nadal przeważają sortowanie i klasyfikowanie owoców według wielkości wykonywane w terenie, chociaż pojawienie się specjalnych kalibrownic do czereśni na początku XXI w. w niektórych przypadkach zmieniło organizację pracy poprzez jej przeniesienie do punktów kalibrowania. Niezależnie od stosowania ręcznej czy mechanicznej techniki sortowania według wielkości, umiejętności podmiotów gospodarczych mają decydujące znaczenie ze względu na delikatność owoców i zachowanie ich jakości. Praktyki te pozwalają na wprowadzenie do obrotu partii owoców, które są bardzo jednorodne pod względem wielkości i barwy.

W sadach uprawia się odmiany czereśni wybrane ze względu na zdolność do wydawania dużych, jędrnych, połyskujących i smacznych owoców. Wszystkie drzewa są co roku przycinane w celu zagwarantowania regularnego owocowania, a przede wszystkim w celu uzyskania owoców o dużych rozmiarach.

Odmiana „*Cerise des coteaux du Ventoux*” zyskała renomę za sprawą dużych owoców, obecnych na rynku od pierwszych dni maja do połowy lipca. Obecność na rynkach przez ponad 2 miesiące tłumaczy się w szczególności położeniem sadów na zróżnicowanej wysokości, co opisano w czynnikach naturalnych, a także wprowadzeniem odmian o różnych okresach dojrzewania.

Rozwinęły się liczne rynki czereśni, świadczące o gospodarczym znaczeniu produkcji, z których najstarszy powstał w 1902 r. w Tour d'Aigues, a kolejne w sąsiednich gminach. Rynki prowadziły sprzedaż codziennie, a spedytorzy przychodzili, aby kupić czereśnie od hodowców poza rynkiem regulowanym.

W związku ze skalą produkcji w 1960 r. gminy Ventoux połączyły się w celu stworzenia targu w gminie Saint Didier.

W latach sześćdziesiątych XX w. otwarto trzy rynki o znaczeniu ogólnokrajowym [Marchés d'Intérêt National] (Avignon, Chateaufort i Cavillon) i rynek hurtowy [marché-gare] w Carpentras. Zapewniają one przejrzystość podaży i popytu oraz lepszą znajomość cen.

„*Cerise des coteaux du Ventoux*” jest czereśnią przeznaczoną do bezpośredniego spożycia i dostarczania w stanie świeżym. Zbierana jest w okresie optymalnej dojrzałości, z uwzględnieniem zakresu wybarwienia według kodu kolorystycznego CTIFL i minimalnej zawartości cukru w zależności od odmiany. Wyróżnia się w szczególności dużym rozmiarem owoców, o wielkości co najmniej 24 mm. Dzięki umiejętnościom podmiotów gospodarczych w zakresie sortowania i klasyfikowania owoców według wielkości, zawartość pojemników czereśni jest jednorodna pod względem wielkości i koloru.

„*Cerise des coteaux du Ventoux*”, oprócz właściwych temu produktowi cech, jest także wynikiem umiejętności producentów i historycznej renomy.

Na obszarze produkcji występują wyjątkowe warunki klimatyczne – silne nasłonecznienie i północny wiatr (mistral). Warunki te ograniczają rozwój „chorób” i sprzyjają wczesnemu owocowaniu na drzewach o położeniu osłoniętym oraz tym późniejszemu, im wyższe ich położenie.

Położenie geograficzne charakteryzuje się wyraźną dziennie-nocną amplitudą temperatury, która sprzyja produkcji dojrzałych, wybarwionych i jędrnych owoców. O przystosowaniu upraw czereśni do tych warunków świadczy wiódca pozycja tej produkcji na szczeblu krajowym.

Odpowiednie techniki uprawy, takie jak regularne przycinanie drzew i prowadzenie sadów niskopiennych, są atutami, które pozwalają na regularne uzyskiwanie jednorodnej produkcji owoców o optymalnej dojrzałości i dużych rozmiarach.

Znajomość operacji „sortowania – klasyfikowania według wielkości” opiera się na doświadczeniu wywodzącym się z tradycyjnych umiejętności wielu pokoleń producentów. Gwarantuje jednolitą prezentację partii zarówno pod względem wielkości, jak i barwy owoców.

Delikatność czereśni wymaga szybkiego sortowania/klasyfikowania według wielkości (w ciągu 48 godzin od zbioru) i umieszczania ich w pojemnikach o ograniczonej pojemności, aby uniknąć zmiżdżenia owoców.

Prowadzone od ponad 25 lat działania informacyjne związku producentów przyczyniają się do ugruntowania renomy „Cerise des coteaux du Ventoux”. Potwierdzeniem doskonałej reputacji produktu była jego prezentacja podczas inauguracji pawilonu francuskiego przez Prezydenta Republiki na wystawie światowej w Mediolanie w dniu 21 czerwca 2015 r., gdzie wśród: „[...] wyróżnionych produktów wysokiej jakości, [...] francuskich owoców [znalazła się czereśnia] »Cerise des coteaux du Ventoux« [...]” („O & Q Hebdo”, 21 czerwca 2015 r.). W wielu reportażach France Télévisions podkreślano szczególne cechy produktu, np. w materiale wyemitowanym w serwisie wiadomości w dniu 4 czerwca 2019 r. o godz. 13:00 na kanale telewizyjnym France 2 i dostępnym na stronie internetowej francetvinfo.fr, w którym pokazano pracę podmiotów gospodarczych tego sektora w gospodarstwie sadowniczym na północ od Carpentras, wyjaśniając, że: „Sprzedawane będą tylko najlepsze czereśnie, [...] [a] sortowanie odbywa się ręcznie według wielkości (ponad 24 mm) i barwy owoców”. Inne czasopisma specjalistyczne, np. „Rungis Actualités” z maja 2019 r., zwracają również uwagę na główne cechy „Cerise des coteaux du Ventoux”, a mianowicie: „[...] dojrzałość owoców i ich wielkość, która musi wynosić ponad 24 mm, [...] [w połączeniu z] metodami sortowania ręcznego lub mechanicznego”.

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

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

---