

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2019. január 21.)**

a „Pruneaux d'Agen”/„Pruneaux d'Agen mi-cuits” (OFJ) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelemnek az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről

(2019/C 36/06)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjára, összefüggésben 53. cikkének (2) bekezdésével,

mivel:

- (1) Franciaország az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (4) bekezdésével összhangban a „Pruneaux d'Agen”/„Pruneaux d'Agen mi-cuits” (OFJ) termékleírásának nem kisebb jelentőségű módosítására irányuló kérelmet nyújtott be. A változtatások között szerepel a „Pruneaux d'Agen”/„Pruneaux d'Agen mi-cuits” elnevezés megváltoztatása „Pruneaux d'Agen”-ra.
- (2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.
- (3) Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerinti felszólalások benyújtásának lehetővé tétele érdekében a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽²⁾ 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelmet, a „Pruneaux d'Agen”/„Pruneaux d'Agen mi-cuits” (OFJ) bejegyzett elnevezéshez kapcsolódó módosított egységes dokumentummal és az érintett termékleírás közzétételére való hivatkozással együtt közzé kell tenni az Európai Unió Hivatalos Lapjában,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A 668/2014/EU végrehajtási rendelet 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelmet, a „Pruneaux d'Agen”/„Pruneaux d'Agen mi-cuits” (OFJ) bejegyzett elnevezéshez kapcsolódó módosított egységes dokumentummal és az érintett termékleírás közzétételére való hivatkozással együtt, e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében említett módosítás ellen e határozatnak az Európai Unió Hivatalos Lapjában való közzétételétől számított három hónapon belül felszólaljanak.

Kelt Brüsszelben, 2019. január 21-én.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ A Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. június 13.) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o.).

MELLÉKLET

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**

„PRUNEAUX D'AGEN”/„PRUNEAUX D'AGEN MI-CUITS”

EU-szám: PGI-FR-0149-AM01 – 2017.5.18.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

SYNDICAT DU PRUNEAU D'AGEN
2 rue des Magnolias – BP 130
47303 Villeneuve-sur-Lot
FRANCE

Tel. +33 5 53415555

Fax +33 5 53 40 29 36

E-mail: contact@pruneau.fr

Összetétel és jogos érdek: A szervezet a szilvatermelőket és -szárítókat egy upstream testületbe, az aszalt szilvát előállító, illetve feldolgozó vállalkozásokat pedig egy downstream testületbe tömöríti. A szervezet ily módon jogosult a termékleírás módosításának kérelmezésére.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás 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, a termék típusa, a földrajzi terület, a termék eredetével való kapcsolat megfogalmazásának módosítása, ellenőrző szervek, nemzeti előírások.

4. A módosítás(ok) típusa

- ☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- ☐ 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 elnevezése” rovat

A „Pruneaux d'Agen/Pruneaux d'Agen mi-cuits” elnevezés helyébe a „Pruneaux d'Agen” kerül, mivel a „mi-cuits” (félszikadt) kifejezés mindössze az enyhébb aszalású „Pruneaux d'Agen” aszalt szilva jelölése. Ezt a terméket nem rehidratálják. A „mi-cuits” jelölés a címkén feltüntetett jelzés lesz.

5.2. „A termék leírása” rovat

- A szöveg kiegészül azzal, hogy a „Pruneaux d'Agen” előállításához felhasznált „Prune d'Ente” szilvafajtát „optimális érettségi állapotban takarítják be”. Ez a pontosítás már szerepel a termékleírásnak az előállítás módjára vonatkozó részében.
- A szöveg kiegészül azzal, hogy a „Pruneaux d'Agen” aszalt szilvát „édesítőszer hozzáadása nélkül” állítják elő, ugyanis ez a feltétel csak implicit módon szerepel a termékleírásban. Ez a kiegészítés nincs kihatással a termékre, amelynek előállítási módja nem változott.
- A „mi-cuits” (félszikadt) felirattal forgalomba hozott „Pruneaux d'Agen” esetében a rovat kiegészül azzal, hogy az előállítás „későbbi rehidratálás nélkül” történik. Ez a módosítás a termelői gyakorlatot kodifikálja, bár azt a bejegyzett termékleírás nem rögzítette. Az ilyen aszalt szilva rehidratálása nem szükséges, ugyanis az aszalási folyamat nem teljes.
- A szöveg különbséget tesz az „étkezési” „Pruneaux d'Agen” és a „későbbi agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt” „Pruneaux d'Agen” között. E módosítás célja, hogy egyértelművé tegye a két aszaltszilva-kategóriát, a fogyasztóknak történő értékesítésre szánt aszalt szilvát és a feldolgozásra szánt aszalt szilvát.

A fogyasztóknak történő értékesítésre szánt étkezési aszalt szilva esetében a leírás pontosítja, hogy „olyan méretűnek kell lennie, hogy 500 gramm 35 % nedvességtartalmú aszalt szilva legfeljebb 66 gyümölcsöt tartalmazzon”. Ez a méret a bejegyzett termékleírásnak az előállítás módját ismertető részében meghatározott, legfeljebb 77 gyümölcs helyébe kerül. Az úgynevezett „étkezési”, azaz a fogyasztóknak szánt „Pruneaux d'Agen” minimális mérete módosul: az 500 grammra jutó mennyiség 77 gyümölcstről 66 gyümölcsre csökken, azaz az 500 gramm mennyiségre jutó darabszám csökken, a gyümölcsök mérete következőképpen nő.

A kimagozott aszalt szilva esetében a méretosztályozásra a mag eltávolítása előtt kerül sor. A termékleírás ezenkívül kiegészül azzal, hogy az aszalt szilva értékesíthető „egészben vagy kimagozva”. E módosítások célja egyrészt az, hogy lehetővé tegyék a nagyobb méretű aszalt szilva értékesítését, másrészt az, hogy figyelembe vegyék a kimagozott aszalt szilva értékesítését. A módosítás nem vonja kétségbe sem a termék sajátosságait, sem a termék eredetével való kapcsolatot.

A feldolgozásra szánt „Pruneaux d'Agen” aszalt szilvát egyértelműen meghatározza a következő bekezdés:

„A későbbi agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt, nem rehidratált állapotban 21 % nedvességtartalmú »Pruneaux d'Agen« aszalt szilvának olyan méretűnek kell lennie, hogy 500 gramm mennyiség legfeljebb 98 gyümölcsöt tartalmazzon.

A gyümölcsöknek nem lehet komoly hibája, és legalább részben sértetlennek kell lenniük. A másik agrár-élelmiszeripari feldolgozó vállalkozásnak való feladás előtt az aszalt szilvát összezúzzák. Ezt az aszalt szilvát nem a végső fogyasztónak történő értékesítésre szánják.”

Ez a kiegészítés két okból szükséges: a „Pruneaux d'Agen” sajátosságaival rendelkező, de immár az étkezési aszalt szilvaként való forgalmazásból kivont és agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt aszalt szilva jellemzőinek meghatározása céljából, valamint annak elkerülésére, hogy az ilyen aszalt szilva bármilyen módon visszakerüljön az étkezési aszalt szilva forgalmazási láncába. A nem rehidratált állapotban 21 % nedvességtartalmú aszalt szilva olyan méretű, hogy 500 gramm mennyiség legfeljebb 98 gyümölcsöt tartalmaz. Ez a nem rehidratált méret a rehidratált állapotban 35 % nedvességtartalmú aszalt szilva méretének felel meg, amelyet a bejegyzett termékleírás az étkezési aszalt szilva esetében ír elő oly módon, hogy 500 gramm 35 % nedvességtartalmú mennyiség legfeljebb 77 gyümölcsöt tartalmazzon.

Ezenfelül az agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt „Pruneaux d'Agen” aszalt szilvát összezúzzák, ha azt nem az aszaltszilva-előállító vállalkozás dolgozza fel. Ez biztosítja a „Pruneaux d'Agen” sajátosságainak megőrzését.

A „Franciaországban nem végeznek napon szárítást”, „napjainkban a »Pruneaux d'Agen« aszalt szilvát csak ritkán értékesítik a fogyasztóknak nyersen”, „a »Pruneaux d'Agen« aszalt szilvából előállított késztermékek skálája széles és folyamatosan változik”, „a »Pruneaux d'Agen« pH-értéke 4 körüli”, „az alábbiakban átlagértékek szerepelnek tájékoztató jelleggel” szövegrészeket törölték, mivel nem kötelező érvényű rendelkezések.

A termék kiszerelésére vonatkozó részt törölték, mivel az általános szabályozásra hivatkozik.

5.3. „A származás igazolása” rovat

A jelentéstételi és nyilvántartási kötelezettségeket egy bekezdésben egységesítették, amely kiegészült a „Pruneaux d'Agen” termelésében, szárításában, feldolgozásában, kimagozásában és csomagolásában részt vevő egyes gazdasági szereplőket azonosító nyilatkozatra vonatkozó kötelezettséggel. Ez a nyilatkozat lehetővé teszi a gazdasági szereplők ellenőrzés céljából történő azonosítását.

Az előállítás módját ismertető résszel összefüggésben a termesztési naplóba bekerül a betakarítási alkalmak számának rögzítése annak ellenőrzése érdekében, hogy a szilva betakarítása valóban több alkalommal történt.

A tétel fogalommeghatározása kiegészül annak érdekében, hogy a tétel fogalma a feldolgozás valamennyi művelet-szakaszában meg legyen határozva. A szöveg a következő pontosításokkal egészül ki:

„Tétel:

- a méretosztályozás szakaszáig ugyanazon termelő által ugyanazon feldolgozó részére szállított, ugyanazon betakarítási évből származó aszaltszilva-mennyiség, kivéve a minőséghez vagy a fajta-hoz hasonló kritériumok szerint több almenyiség megkülönböztetése vagy ömlesztéssel való csoportosítás esetén.
- a méretosztályozástól és a gyártásba kerülésig a feldolgozó által meghatározott közös jellemzőkkel rendelkező aszaltszilva-mennyiség. E folyamat során egy-egy tétel több új tételre tagolódhat.
- a gyártásba kerüléstől egészen a csomagolásig bezárólag egyazon folyamat szerint – ugyanazon tételszámmal ellátott egyforma csomagolási egységekbe történő csomagolás érdekében – egyszerre kezelt homogén szilva-mennyiség.”

A nyomkövethetőség tekintetében a következő pontosítások kerültek a termékleírásba:

- a csak a saját termékeit szárító magánszemélynek fel kell tüntetnie a betakarítás évét a feldolgozónak szánt szállítólevélén;
- az OFJ-ra való jogosultság meglétét vagy hiányát fel kell tüntetni a méretosztályozáson átesett nyersanyagok tárolásakor a ládákön elhelyezett címkéken;
- a tömeget fel kell tüntetni a tárolóedények címkéjén a feldolgozóüzemen kívüli kimagozás esetében.

Ezek a módosítások a termék nyomon követésének szigorítását célozzák.

A késztermékek gyártásának, feladásának és készletének összesítő kimutatása ezentúl – évente 4 alkalom helyett (március 31., június 30., augusztus 31. és december 31.) – csak évente egyszer, augusztus 31-én kötelező. E módosítás célja a túlságosan szigorú és felesleges gyakoriság csökkentése. Az augusztus 31-i dátum marad meg, mivel ez a dátum az előző gazdasági év végének felel meg. Ez a dátum elegendő ahhoz, hogy a feldolgozók szintjén garantálni lehessen a nyomkövethetőséget.

5.4. „Az előállítás módja” rovat

A termékleírásba a termék feldolgozását ábrázoló diagram kerül be az előállítási mód egyes műveleteinek egyértelművé tétele érdekében, attól függően, hogy a „Pruneaux d'Agen” félszikkadt vagy nem félszikkadt étkezési aszalt szilva-e vagy agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt aszalt szilva.

- A gyümölcsfatermesztés szakaszában előírt követelmények

Fajta

„A »Pruneaux d'Agen« előállításához kizárólagosan elfogadott fajta a Prune d'Ente, a Spurden Ferco elnevezésű klónt is beleértve, a Primacotes, a Tardicotes és a Lorida fajták kivételével. A Stanley, az Impériale épineuse és az egyéb kékszilvafajták kizárandók az OFJ hatálya alól” bekezdés

helyébe a következő szöveg lép:

„A »Pruneaux d'Agen« előállításához kizárólag a szigorú értelemben vett »Prune d'Ente« fajta kultivárjai elfogadottak, ami kizárja a bármely egyéb fajtából előállított hibrideket.”

A megfogalmazás célja a bevezetés egyszerűsítése. Nem vonja kétségbe azt az elvet, hogy az aszalt szilva kizárólag a Prune d'Ente fajtából és minősített növényi szaporítóanyagból állítható elő.

A gyümölcsök betakarításkori érettsége

Azok az információk, amelyek szerint a gyümölcsöket optimális érettségi állapotban takarítják be, az érés hosszú ideig tartó folyamat, az egyes fajtától függően is, továbbá a betakarítást így több alkalommal végzik begyűjtők vagy gépek, a következő rendelkezésekkel egészülnek ki:

„A termelők néhány szilva Brix-fokát rendszeresen ellenőrzik refraktométerrel annak érdekében, hogy nyomon kövessék az egyes gyümölcsfaültetvények érésének alakulását, valamint hogy a megfelelő időpontban kezdjék meg a betakarítást.

A csoportosulás vagy az általa e célból kijelölt szervezet évente meghatározza a betakarítás kezdő dátumát a legelterjedtebb kultivarok esetében, és szükség esetén nagyobb földrajzi területekenként. Ezt az információt a csoportosulás vagy az általa e célból kijelölt szervezet valamennyi termelőnek továbbítja.

E dátumok esetleges előrehozását meg kell indokolni, többek között a refraktométerrel végzett mérések egyezésével, amelyeket ebben az esetben naponta rögzíteni kell a termesztési naplóban.”

Ez a kiegészítés a betakarítás kezdő dátumának, azaz a gyümölcs érettségéhez legközelebbi dátumnak a pontos meghatározását célozza a gazdasági szereplők eltérő helyzetének figyelembevételével. A betakarítás kezdő dátumának rögzítése ugyanis azon az empirikus megállapításon alapul, hogy a teljes virágzás és a betakarítás kezdete közötti fix időtartam 145 nap.

Bár ez a legtöbb helyzetet lefedi, a tényleges érettség dátumai az alfajtaktól, a gyümölcsfaültetvény fekvésétől, a talaj jellegétől, a fák gondozásától, és – jóllehet ritkán – az adott évi időjárási körülményektől függően kismértékben változhatnak.

Ezért ha egy termelő úgy dönt, hogy a csoportosulás által közzétett időpont előtt kezdi meg a betakarítást, köteles megőrizni az általa refraktométerrel naponta elvégzett mérések bizonyítékát a döntése megindokolásához.

— A szárítás szakaszában előírt követelmények

Az általános higiéniai szabályok betartására vonatkozó rendelkezéseket törölték, mivel az „a fogyasztóvédelmi törvénykönyv előírására”, tehát általános szabályozási rendelkezésekre hivatkozik.

A szilva betakarítás utáni tárolási időtartamának megfogalmazása módosul: a „szokásos évben 72 óra” határidő helyébe olyan határidő kerül, amely nem „későbbi, mint a betakarítás utáni 2. nap (N+2)”. A pozitív hőmérsékletű hidegen tárolás továbbra is az e szabály alóli eltérést lehetővé tevő alternatíva.

Ez a módosítás az ellenőrzések megkönnyítését célozza: megszünteti a „szokásos év” fogalmának bármiféle értelmezését, és pontosabb tárolási időtartamot határoz meg, mint a 72 órás határidő, amelynek a kiindulópontja nem volt egyértelmű.

Ami a szárítást illeti, a bejegyzett termékleírásnak „a maradék nedvességtartalom nem haladja meg a 23 %-ot” mondatrésze helyébe a következő szöveg lép: „a nedvességtartalom legfeljebb 35 %, és a tároláshoz használt berendezésektől függően hosszú ideig történő eltarthatóságot tesz lehetővé”. A következő mondatot törölték: „Kivételes esetben azonban a »Pruneau d'Agen mi-cuit« elnevezésű terméket úgy állítják elő, hogy a maradék nedvességtartalom egyszerű szárítással 30–35 %-ra csökkentik.”.

E megszövegezés célja, hogy az aszaltszilva-kategóriától függetlenül egyetlen felső határértéket állapítson meg a maradék nedvességtartalomra. A bejegyzett termékleírásban 23 %-ban rögzített nedvességtartalom meghatározására ugyanis azért került sor, hogy az aszalt szilvát a környezeti levegőn is lehessen tárolni. Márpedig a negatív hőmérsékletű hidegen tárolás feltételei lehetővé teszik, hogy a szárítás 35 % nedvességtartalomra korlátozódjon.

— A feldolgozás szakaszában előírt követelmények

A bejegyzett termékleírás a termék leírására vonatkozó információkra (500 gramm mennyiségben a gyümölcsök darabszáma legfeljebb 77, nedvességtartalma legfeljebb 35 %), valamint általános szabályozásokra (az 1972. augusztus 28-i tárcaközi rendeletre, a DF-07. sz. ENSZ-EGB-előírássra, élelmiszeripari jogszabályokra) utaló hivatkozásokra korlátozódik.

Ezt a részt teljes egészében felváltják azok a módosítások, amelyek pontosabban leírják a feldolgozási szakaszban előírt követelményeket. Ezek a módosítások kodifikálják a gazdasági szereplők gyakorlatát és szaktudását.

Így a méretosztályozás tekintetében pontosításra kerül, hogy ezt a műveletet a szárítás után végzik. A legkisebb méretű aszalt szilvák kizárandók az OFJ hatálya alól, a többi a méretüktől függően étkezési aszalt szilvának vagy agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt aszalt szilvának számítanak. A bekezdés szövege a következő:

„— Méretosztályozás

A szárítást követően a tételeket méret szerint osztályozzák. A méretosztályozásból kikerülő láda kategóriáját az 500 gramm mennyiségre jutó gyümölcsök kettesével kifejezett átlagos darabszámának (például 40, 42, 44) mintavételezéssel történő mérésével határozzák meg.

Az agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt »Pruneaux d'Agen« esetében a felhasználható méret küszöbértéke – a kettesével történő mérés alapján – 500 gramm mennyiség esetében legfeljebb 98 darab, 21 % nedvességtartalmú gyümölcs. A kisebb méretű aszalt szilvák kizárandók az OFJ hatálya alól.”.

A szöveg kiegészül egy olyan bekezdéssel is, amely a különböző méretű aszalt szilvák keverési műveletére, a »Pruneaux d'Agen« feldolgozási eljárásának egyik legnagyobb szaktudást igénylő elemét jelentő műveletre vonatkozik. E művelet célja, hogy előrejelezze a rehidratálásnak az aszalt szilva méretére kifejtett hatásait, és teljesüljön az egységes méretre vonatkozó, a csomagolásnál meghatározott szabály. Ez a bekezdés a következő:

„Az étkezési »Pruneaux d'Agen« esetében a rehidratálás előtt a nyersanyagkészletből vett különböző méretű aszalt szilvát összekeverik. A keverés célja, hogy előrejelezze a 35 % nedvességtartalomra történő rehidratálásnak az aszalt szilva méretére kifejtett hatásait, és teljesüljön az egységes méretre vonatkozó, a csomagolásról szóló bekezdésben meghatározott szabály. A kívánt méret az a kereskedelmi méret, amely 500 gramm 35 % nedvességtartalmú mennyiségben ötösével számolva legfeljebb 33 gyümölcsöt tartalmaz (a legnagyobb méretű gyümölcsök), majd tizenegyesével számolva legfeljebb 66 gyümölcsöt tartalmaz (az OFJ-ként elfogadott legkisebb méretű gyümölcsök).”.

Az aszalt szilva válogatását illetően a hibákra vonatkozó információkat ebben a bekezdésben gyűjtötték össze, és a hibákat a jellegük szerint különböztették meg: nagyon komoly hiba, komoly hiba, küllemhiba. A termékleírás a következőképpen tartalmazza ezt a rendelkezést:

„— Válogatás:

A nagyon komoly hibát mutató összes aszalt szilva kizárandó az OFJ hatálya alól. Nagyon komoly hibának minősül:

- a penész, rothadás, élő vagy elpusztult rovarok, élő atkák, idegen anyagok jelenléte;
- ha a gyümölcsök nem megfelelően érettek vagy nem megfelelő tápértékűek (»éretlenek«) vagy szennyezettek, teljesen összeesztódottak, karamellizálódtak, moníliaval fertőzöttek.

Az egész vagy kimagozott állapotú étkezési »Pruneaux d'Agen« aszalt szilva legfeljebb 5 % komoly hibát tartalmazhat.

Komoly hibának minősül különösen a gyümölcshús élősködők vagy erjedés okozta elváltozása, valamint a héj (gyümölcshúst érintő vagy nem érintő) jelentős elváltozása, amelynek a kiterjedése meghaladja az aszalt szilva látható felületének egytized részét.

Az agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt »Pruneaux d'Agen« aszalt szilván lehetnek bizonyos küllemhibák, amelyek nem érintik a gyümölcshús minőségét. Ennek az aszalt szilvának legalább részben sértetlennek kell lennie.”.

Ami a rehidratálást illeti, az aszalt szilva előállításának ehhez a megkerülhetetlen műveletszakaszához bekerül a termékleírásba egy bekezdés, amely pontosan meghatározza a rehidratálás határértékét, amely felett az aszalt szilva elveszíti ezt az elnevezést. A rendelkezés a következő:

„— Rehidratálás:

A félszikkadt aszalt szilva és – adott esetben – az összeesztódott aszalt szilva kivételével a »Pruneaux d'Agen« aszalt szilva rehidratálását vízzel vagy gőzzel végzik.

A rehidratálást követően az egész vagy kimagozott »Pruneaux d'Agen« aszalt szilvából álló tételekben az aszalt szilvának olyan méretűnek kell lennie, hogy 500 gramm 35 % nedvességtartalmú aszalt szilva legfeljebb 66 gyümölcsöt tartalmazzon. A nedvességtartalom nem haladhatja meg a 35 %-ot.”.

A kimagozásra vonatkozó rendelkezések, valamint a magokra, illetve a magdarabokra vonatkozó – a termékleírásban hivatkozott ENSZ-EGB-előírásban szereplő – tűréshatárt szabályozó rendelkezések szövege a következő:

„— Kimagozás

Ez a művelet nem kötelező. A művelet a mag gépi eszközökkel vagy kézzel történő eltávolításából áll.

A kimagozást elvégezheti a feldolgozó a saját létesítményeiben, vagy elvégezheti a csoportosulás által megnevezett egy vagy több alvállalkozó is. Alvállalkozásba történő kiszervezés esetén a 4.2. fejezet külön nyomonkövethetőségi szabályokat ír elő.

A magokra, illetve a magdarabokra vonatkozó tűréshatár az ugyanazon csomagolási egységben lévő mennyiségnek legfeljebb 2 tömegszázaléka.”.

A félszikkadt aszalt szilva tárolására vonatkozó bekezdés szövege a következő:

„— A félszikkadt aszalt szilva tárolása

A félszikkadt aszalt szilva tárolható negatív hőmérsékletű hidegen.

A termék érzékszervi jellemzőinek lehető legnagyobb mértékű megőrzése érdekében a terméket a felmelegedést felgyorsító eljárás nélkül melegítik újra pozitív hőmérsékletűre.”.

Ennek az a célja, hogy a negatív hőmérsékletű hidegen történő tárolás műveletszakaszának bevezetésével a félszikkadt aszalt szilvát hosszabb ideig lehessen forgalmazni.

A termékleírás kiegészül az aszalt szilva zúzására vonatkozó rendelkezéssel. E művelet célja annak biztosítása, hogy az agrár-élelmiszeripari feldolgozóágazatnak szánt aszalt szilva ne kerüljön újra az étkezési aszalt szilva piacára, annak előírásával, hogy az aszalt szilvát meg kell változtatni, hogy a továbbiakban ne lehessen kiszerezni közvetlenül a fogyasztó részére. E rendelkezés szövege a következő:

„— Zúzás

Az agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt »Pruneaux d'Agen« aszalt szilvát a más agrár-élelmiszeripari vállalkozásoknak történő feladás előtt összezúzzák.

A zúzás a feldolgozásra szánt aszaltszilva-tételekben lévő gyümölcsökön elvégzett fizikai művelet, amely megakadályozza, hogy az aszalt szilvát értékesítésre lehessen kínálni a végső fogyasztó számára. Ez a művelet a gyümölcs alakjának, állagának, illetve szerkezetének visszafordíthatatlan módosulását vonja maga után.”

Ami a csomagolást illeti, a termékleírás a következőképpen határozza meg az egységes méretre vonatkozó szabályt:

„— Az étkezési »Pruneaux d'Agen« csomagolása

Az étkezési »Pruneaux d'Agen« csomagolási egységének, illetve az ugyanilyen elnevezésű csomagolási egységekből álló tételek tartalmának egységesnek kell lennie, különösen a minőség, a küllem és a méret tekintetében.

Az egységes méret tekintetében:

A csomagolt aszalt szilvának érzékelhetően egységes nagyságúnak kell lennie. Az ugyanazon tétel előállításához felhasznált nyersanyagot tartalmazó ládák között a méret átlagos eltérése nem haladhatja meg a 16 pontot. Példa: 44-től 60-ig bezárólag, vagy 46-tól 62-ig bezárólag stb.

A minőség és a küllem tekintetében:

Az egész vagy kimagozott »Pruneaux d'Agen« aszalt szilva húsos, héja ráncos, nem kitüremkedő és – adott esetben a kimagozás miatti perforációktól eltekintve – nem repedt, továbbá karamellizálódástól mentes.

A fenti rendelkezéseknek nem megfelelő gyümölcsök legfeljebb 10 %-ban megengedettek. A komoly hibával rendelkező gyümölcsök százalékos aránya azonban nem haladhatja meg az 5 %-ot. A nagyon komoly hibák esetében nincs megengedett tűréshatár.”

A termékleírásba bekerült egy stabilizálásra vonatkozó bekezdés, mivel ez a műveletszakasz elengedhetetlen a rehidratált aszalt szilva tárolásához. E bekezdés szövege a következő:

„— Stabilizálás

Az aszalt szilva a rehidratálást követően elveszíti eltarthatóságát és stabilizálást igényel. A késztermékek stabilizálása a csomagolás előtt tartósítószer hozzáadásával, vagy a csomagolt termék pasztörözésével biztosítható.”

Valamennyi módosítás garantálja az OFJ jellemzőinek megőrzését.

5.5. „Címkézés” rovat

Az alábbi bekezdés helyébe: „A csomagolási egységeken feltüntetendő meghatározások a következők: »Pruneaux d'Agen« vagy »Pruneaux d'Agen mi-cuits«. A címkének ezenkívül meg kell felelnie a hatályos jogszabályokban foglalt előírásoknak.” a következő szöveg lép:

„A csomagolási egységeken feltüntetendő feliratok a következők:

— »Pruneaux d'Agen«, adott esetben a »mi-cuits« (félszikadt) felirattal kiegészítve

— A jogszabályokban foglalt feliratokon kívül feltüntetendő kiegészítő feliratok:

»— Kizárólag az étkezési aszalt szilva esetében

— A megfelelő elnevezéssel megjelölt méret, valamint tetszőlegesen az 500 gramm mennyiségre jutó gyümölcsök minimális és maximális darabszáma a következő formában: 'x/y fruits par 500 g.' (500 gramm mennyiségben x/y gyümölcs):

— 'Super Géants': 500 gramm mennyiségben legfeljebb 33 darab

— 'Géants': 33–44

— 'Très gros': 44–55

— 'Gros': 55–66

— Százalékos arányban kifejezett maximális nedvességtartalom

— vagy az alábbi feliratok egyike:

— 'Humidité maximum 26 %' [maximum 26 % nedvességtartalom] (legfeljebb 26 % víztartalom)

— 'Humidité maximum 29 %' [maximum 29 % nedvességtartalom] (26 % és a maximális 29 % közötti víztartalom)

— 'Humidité maximum 35 %' [maximum 35 % nedvességtartalom] (29 % és a maximális 35 % közötti víztartalom)

— vagy a csomagoláskori pontos víztartalom feltüntetése.«

»— Valamennyi 'Pruneaux d'Agen' esetében

— Az Európai Unióban letelepedett értékesítő egyértelmű megnevezése, és amennyiben az eltér a feldolgozótól, az értékesítésre szánt termék végleges csomagolását végző feldolgozó vállalkozás közvetlen azonosítását lehetővé tevő kód.

— Ha a feldolgozó neve nem szerepel egyértelműen a csomagolási egységen, a következőt kell feltüntetni:

Conforme au cahier des charges de l'IGP 'Pruneaux d'Agen' (Megfelel a 'Pruneaux d'Agen' OFJ termékleírásának)

BP 130 – 47303 Villeneuve-sur-Lot CEDEX

— A gyártási tétel száma.

— A 'Pruneaux d'Agen' nem kínálható értékesítésre a nagyközönségnek, nem adható fel, nem bocsátható értékesítésre, illetve nem értékesíthető úgy, hogy bármilyen hirdetésben, prospektusban, címkén, számlán, tárolóedényen nincs feltüntetve a 'Pruneaux d'Agen' elnevezés.

— Az agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt aszalt szilvára utaló dokumentumokon egyértelműen fel kell tüntetni a 'déstructurés' (zúzott) szót a 'Pruneaux d'Agen' mellett, ha azok másik agrár-élelmiszeripari vállalkozásnak történő feladást kísérik.»

E módosítások célja, hogy a fogyasztók jobb tájékoztatást kapjanak a forgalmazott „Pruneaux d'Agen” tulajdonságairól, valamint reklamáció esetén könnyebb legyen a visszakövethetőség.

5.6. „Egyéb” rovat

— A termékleírás kiigazítása

A termékleírásban számos módosítást végeztek (bevezetések áthelyezése, egyesítése, a termék eredetével való kapcsolat átfogalmazása, lehetővé téve a földrajzi terület sajátosságainak, a termék sajátosságainak és az ok-okozati kapcsolatnak a megkülönböztetését, a kötelező érvényű rendelkezéseket nem tartalmazó mellékletek törlése), amelyek nincsenek kihatással a termékleírás hatályos rendelkezéseire.

— Tagállami illetékes szerv

A termékleírás az 1151/2012/EU rendeletnek megfelelően tagállami illetékes szervként az Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) kapcsolattartási adataival egészül ki.

— Kérelmező csoportosulás

A kérelmező csoportosulás kapcsolattartási adatait frissítették, mivel azok változtak.

— A termék típusa

A 668/2014/EU végrehajtási rendelet XI. mellékletének való megfelelés érdekében a termékostályra való hivatkozás módosult.

— Földrajzi terület

A földrajzi terület határai nem módosultak. Az esetlegesen megjelenő módosítások formai jellegűek: a térkép és a járások felsorolása helyébe a pontosabban meghatározott, megfelelő települések felsorolása került.

A földrajzi területen történő csomagolásra vonatkozó kötelezettség már explicit módon szerepel a bejegyzett termékleírásban. Ez kiegészül azzal, hogy a kimagozást végző üzemeknek is a földrajzi területen kell elhelyezkedniük. Pontosításról van szó, mivel a csomagolásig bezárólag minden műveletre a földrajzi területen kerül sor. A földrajzi területen történő csomagolás az étkezési aszalt szilvára korlátozódik, és nem terjed ki az agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt aszalt szilvára. A termékleírás ezenkívül kiegészült a szükséges indokolásokkal. A rendelkezés szövege tehát a következő:

„A földrajzi területen történő csomagolás elengedhetetlen az étkezési »Pruneaux d'Agen« tulajdonságainak megőrzéséhez. Az aszalt szilva ugyanis a rehidratálást követően, illetve – a felszikkadt aszalt szilva esetében – az enyhe szárítást követően elveszíti az eltarthatóságát, és stabilizálást igényel. Az aszalt szilvát ezért ezt követően becsomagolják, majd a végleges csomagolásban pasztőrözik. Ezek a műveletek egymáshoz kapcsolódnak, és a »Pruneaux d'Agen« előállítási folyamatának részét képezik. Így a pasztőrözés – a késztermékek legelterjedtebb stabilizáló kezelése – csak a hermetikusan lezárt végleges csomagolásban történhet. Ezenkívül egyes, a termékek kiszerezése szempontjából alapvető műveletek a tételek előkészítését és csomagolását egymástól elválaszthatatlanná teszik. Ez a helyzet például az egységes méretre vonatkozó szabály esetében, amelynek a betartásához külön elő kell készíteni a terméket a rehidratálás előtt és a csomagolás során. A földrajzi területen történő csomagolás ezenfelül megkönnyíti a termékek nyomonkövethetőségét és ellenőrzését.”

Ellenőrző szerv

Az ellenőrző szerv kapcsolattartási adatait felváltották az illetékes ellenőrző hatóság kapcsolattartási adatai. E módosítás célja, hogy az ellenőrző szerv megváltozása esetén a termékleírást ne kelljen módosítani.

Nemzeti előírások

A „Nemzeti előírások” rovat táblázatos formában mutatja be a termékleírás főbb ellenőrizendő pontjait és azok értékelési módszerét. Ez a kiegészítés az ellenőrzések megkönnyítését célozza.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Pruneaux d'Agen”

EU-szám: PGI-FR-0149-AM01 – 2017.5.18.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Pruneaux d'Agen”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Pruneaux d'Agen” aszalt szilvát az optimális érettségi állapotban betakarított Prune d'Ente szilvafajta szárításával (azt követő rehidratálással vagy anélkül), édesítőszer hozzáadása nélkül állítják elő. Az aszalt szilva tojásdad alakú, sötétbarnától feketéig terjedő színű, csillogó. Állaga rugalmas, a gyümölcshús barnássárgától aranyárgáig változó színű, nem karamellizálódott.

Az a „Pruneaux d'Agen” aszalt szilva, amelyet a gyümölcs nedvességtartalmának 30–35 %-ra csökkenésekor a szárítás leállításával és későbbi rehidratálás nélkül állítottak elő, „mi-cuits” (félszikkadt) felirattal hozható forgalomba.

A „Pruneaux d'Agen” értékesíthető egészben, kimagozva vagy zúzott állapotban.

Az étkezési „Pruneaux d'Agen” aszalt szilvát egészben vagy kimagozva értékesítik, és olyan méretűnek kell lennie, hogy 500 gramm 35 % nedvességtartalmú aszalt szilva legfeljebb 66 gyümölcst tartalmazzon. A kimagozott aszalt szilva esetében a méretosztályozásra a mag eltávolítása előtt kerül sor.

A kiszerelésben a gyümölcsök egységes méretűek. Az aszalt szilva húsos, héja ráncos, nem kitüremkedő és nem repedt (eltekintve adott esetben a kimagozás miatti perforációktól). Az aszalt szilvának kevesebb mint 10 tömegszázaléka lehet hibás, ezen belül kevesebb mint 5 % mutathat komoly hibákat, de nagyon komoly hibát nem.

A későbbi agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt, nem rehidratált állapotban 21 % nedvességtartalmú „Pruneaux d'Agen” aszalt szilvának olyan méretűnek kell lennie, hogy 500 gramm mennyiség legfeljebb 98 gyümölcst tartalmazzon. A gyümölcsöknek nem lehet komoly hibája, és legalább részben sértetlennek kell lenniük. A másik agrár-élelmiszeripari feldolgozó vállalkozásnak való feladás előtt az aszalt szilvát összezúzzák. Ezt az aszalt szilvát nem a végső fogyasztónak történő értékesítésre szánják.

Nagyon komoly hibának minősül:

- a penész, rothadás, élő vagy elpusztult rovarok, élő atkák, idegen anyagok jelenléte;
- ha a gyümölcsök nem megfelelően érettek vagy nem megfelelő tápértékűek („éretlenek”) vagy szennyezettek, teljesen összezúzódtak, karamellizálódottak, moníliaval fertőzöttek.

A „Pruneaux d'Agen” aszalt szilvát soha nem keverik más eredetű vagy fajtájú aszalt szilvával.

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

A „Pruneaux d'Agen” aszalt szilvát a rendkívül édes, nagyméretű szilva termesztésének kedvező talaj- és éghajlati viszonyokkal rendelkező földrajzi területen termesztett és betakarított Prune d'Ente szilvafajtából állítják elő.

A Prune d'Ente fajtát termő szilvafa számára ebben az övezetben megfelelő az éghajlat, amely a szilvának az édes-ség és a savasság közötti egyedi egyensúlyt, a héjának pedig bizonyos fokú rugalmasságot és finomságot kölcsönöz.

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

A szilva termesztésének és szárításának, az aszalt szilva feldolgozásának és kimagozásának az OFJ földrajzi területén kell történnie.

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

A földrajzi területen történő csomagolás elengedhetetlen az étkezési „Pruneaux d'Agen” tulajdonságainak megőrzéséhez. Az aszalt szilva ugyanis a rehidratálást követően, illetve – a félszikkadt aszalt szilva esetében – az enyhe szárítást követően elveszíti az eltarthatóságát, és stabilizálást igényel. Az aszalt szilvát ezért ezt követően becsomagolják, majd a hermetikusan lezárt végleges csomagolásban pasztörözik. Ezek a műveletek egymáshoz kapcsolódnak, és az előállítási folyamat szerves részét képezik, ami emellett megkönnyíti a termékek nyomomonkövetőségét és ellenőrzését.

Ezenkívül egyes, a termékek kiszemelése szempontjából alapvető műveletek a tételek előkészítését és csomagolását egymástól elválaszthatatlanná teszik. Ez a helyzet például az egységes méretre vonatkozó szabály esetében, amelynek a betartásához külön elő kell készíteni a terméket a rehidratálás előtt és a csomagolás során.

A későbbi feldolgozásra szánt „Pruneaux d'Agen” aszalt szilvára nem vonatkozik a földrajzi területen történő csomagolásra vonatkozó kötelezettség.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A csomagolási egységeken feltüntetendő meghatározások a következők:

— „Pruneaux d'Agen”, adott esetben a „mi-cuits” (félszikkadt) felirattal kiegészítve

— Kizárólag az étkezési aszalt szilva esetében

— A megfelelő elnevezéssel megjelölt méret, valamint tetszőlegesen az 500 gramm mennyiségre jutó gyümölcsök minimális és maximális darabszáma a következő formában: „x/y fruits par 500 g.” (500 gramm mennyiségben x/y gyümölcs):

— „Super Géants”: 500 gramm mennyiségben legfeljebb 33 darab

— „Géants”: 500 gramm mennyiségben 33–44 darab

— „Très gros”: 500 gramm mennyiségben 44–55 darab

— „Gros”: 500 gramm mennyiségben 55–66 darab

— Százalékos arányban kifejezett maximális nedvességtartalom

— vagy az alábbi feliratok egyike:

— „Humidité maximum 26 %” [maximum 26 % nedvességtartalom] (legfeljebb 26 % víztartalom)

— „Humidité maximum 29 %” [maximum 29 % nedvességtartalom] (26 % és a maximális 29 % közötti víztartalom)

— „Humidité maximum 35 %” [maximum 35 % nedvességtartalom] (29 % és a maximális 35 % közötti víztartalom)

— vagy a csomagoláskori pontos víztartalom feltüntetése.

— Valamennyi „Pruneaux d'Agen” esetében

— Az Európai Unióban letelepedett értékesítő egyértelmű megnevezése, és amennyiben az eltér a feldolgozótól, az értékesítésre szánt termék végleges csomagolását végző feldolgozó vállalkozás közvetlen azonosítását lehetővé tevő kód.

— Ha a feldolgozó neve nem szerepel egyértelműen a csomagolási egységen, a következőt kell feltüntetni:

Conforme au cahier des charges de l'IGP „Pruneaux d'Agen” (Megfelel a „Pruneaux d'Agen” OFJ termékleírásának)

BP 130 – 47303 Villeneuve-sur-Lot CEDEX

— A gyártási tétel száma.

— A „Pruneaux d'Agen” nem kínálható értékesítésre a nagyközönségnek, nem adható fel, nem bocsátható értékesítésre, illetve nem értékesíthető úgy, hogy bármilyen hirdetésben, prospektusban, címkén, számlán, tárolóedényen nincs feltüntetve a „Pruneaux d'Agen” elnevezés.

- Az agrár-élelmiszeripari feldolgozásra szánt aszalt szilvára utaló dokumentumokon egyértelműen fel kell tüntetni a „déstructurés” (zúzott) szót a „Pruneaux d'Agen” mellett, ha azok másik agrár-élelmiszeripari vállalkozásnak történő feladást kísérnek.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Pruneaux d'Agen” OFJ földrajzi területe az alábbi járások valamennyi települését magában foglalja:

DORDOGNE megye: Beaumont, Belvès, Bergerac, Domme, Eymet, Issigeac, La Force, Le Bugue, Le Buisson-de-Cadouin, Monpazier, Montpon Ménestérol, Sigoulès, Velines, Villefranche-de-Lonchat, Villefranche-du-Périgord.

GERS megye: Condom, Eauze, Fleurance, Jegun, Lectoure, Mauvezin, Miradoux, Montréal, Saint-Clar, Valence-sur-Baïse, Vic-Fezensac.

GIRONDE megye: Auros, Branne, Carbon-Blanc, Castillon-La-Bataille, Cenon, Créon, La Réole, Lussac, Monségur, Pellegrue, Pujols, Sauveterre-de-Guyenne, Sainte-Foy-La-Grande.

LOT megye: Bretenoux, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Figeac, Gourdon, Lacapelle Marival, Lalbenque, Livernon, Luzech, Montcuq, Puy l'Evêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Salviac.

LOT-ET-GARONNE megye: Az egész megye, Houeillès járás kivételével.

TARN-ET-GARONNE megye: Az egész megye, Caylus, Saint-Antonin-Noble-Val, Villebrumier járások kivételével.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A terület sajátosságai

A „Pruneaux d'Agen” OFJ délnyugat-franciaországi földrajzi területe Agen városa közelében terül el, amely a környéken előállított aszalt szilva berakodási kikötője a XVIII. század óta, és amely e termék névadója.

A földrajzi terület a Prune d'Ente szilvafajta hagyományos termesztési övezete, a gyümölcsfaültetvények elsősorban a Garonne mellékfolyói által szabdalta fennsík lankáin oszlanak el. Ezen a területen többnyire agyagos-meszes talajok fordulnak elő. A szilvafa nem kedveli a nedves talajt, inkább a jó vízelvezető képességű és friss földet szereti.

Az előállítási terület a mediterrán hatás és az óceáni hatás közötti átmeneti éghajlati övezetben található, és az egész év során eloszló csapadékmennyiség jellemzi. Ami a hőmérsékletet illeti, a tél hideg, a tavasz inkább meleg, nagyon kevés a fagy, a nyár pedig meleg, az éjszakákat zivatarok frissítik.

A „Pruneaux d'Agen” előállítása a XVIII. században lendül fel igazán. Egyrészt a Prune d'Ente fajtát termő szilvafák-ból telepített gyümölcsfaültetvények elterjednek a lankás területeken; ez a fajta rendkívül alkalmas a szárításra, és kiszorítja a többi fajtát. Másrészt az aszalt szilva szárításának befejezéséhez általánosan elterjed a napon szárítást és a kenyérsütő kemencében szárítást váltogató technika.

Végezetül tápértékének, a könnyű eltarthatóságának és szállíthatóságának köszönhetően a „Pruneaux d'Agen” rövid időn belül széles körben kereskedelmi forgalomba kerül. Ekkoriban jelennek meg a szilva piacára vonatkozó első szabályozások a régió egyes városaiban, ami annak a jele, hogy a szóban forgó termék fontos szerepet tölt be a regionális gazdaságban.

A XIX. század folyamán fejlődik a szilvatermesztés, csakúgy, mint a kifejezetten a szilva szárítása céljából tanulmányozott szárítókemencék használata. A „Pruneaux d'Agen” ezzel egy időben az egész világon híressé válik, erről tanúskodik Lev Tolsztoj 1886-ban megjelent, „Ivan Iljics halála” című művének X. fejezete:

„Ha a főtt aszalt szilvára gondolt, amellyel aznap kínálgatták, akkor erről feltétlenül eszébe jutott a ráncos, nyers francia aszalt szilva, amelyet gyermekkorában evett, jellegzetes íze és az, hogy milyen bőségesen csordult a nyála, amikor eljutott a maghoz.”

1894-ben, csak Lot-et-Garonne megyében ötmillió termő szilvafát és egymillió facsometét számláltak. A szomszédos megyékben – Gers, Tarn-et-Garonne, Lot, Dordogne és Gironde megyében – szintén folyik szilvatermesztés.

A XX. század első felében az új szilvatermesztő országok okozta verseny, valamint az első világháborúnak az agrár-népszerűsége kifejtett hatása a „Pruneaux d'Agen” előállításának erőteljes hanyatlását idézte elő.

Közvetlenül a második világháború után a francia termelés a Prune d'Ente családon belüli új, nemesített fajtákat termő modern gyümölcsfaültetvények telepítésével lendül fel. A műszaki berendezések szintén fejlődnek, például szárítóalagutak bevezetésével. A know-how elemei azonban továbbra is kiemelkedő jelentőségűek a termelés során: szakszerű metszés, optimális érettségi állapotban történő betakarítás, a szilva szárításának szabályozása az előírt végleges nedvességtartalom elérése érdekében, a gyümölcsök megégetése nélkül.

Annak érdekében, hogy szép szilva teremjen, a szilvafákat minden évben megmetszik (termőre metszés). A metszés ily módon lehetővé teszi, hogy a nap jobban átjárja a fát, emellett biztosítja a gyümölcsök érését és egyidejűleg a megfelelő egészségi állapotát is. Ezenkívül csökkenti a gyümölcsök számát, és elősegíti, hogy egységesebb, jobb minőségű legyen a termés (nagyobb méretűek legyenek a gyümölcsök), és magasabb legyen a termés hozam.

A betakarításra akkor kerül sor, amikor a szilva teljesen megéri, és a gyümölcs természetes úton vagy a fa enyhe rázása következtében leesik. Napjainkban egy másik technikát is alkalmaznak a betakarítás legjobb időpontjának eldöntéséhez: néhány csepp gyümölcslét gyűjtenek egy refraktométer elnevezésű készülékbe, amely meghatározza a szilva cukortartalmát.

Ezzel egy időben a feldolgozók rehidratálási és tartósítási technikákat fejlesztenek ki, hogy a terméket „fogyasztásra kész” formában kínálják értékesítésre, míg a „Pruneaux d'Agen” aszalt szilvát még mindig hagyományosan „száraz állapotban” értékesítik a fogyasztók részére, akik ezt követően otthon rehidratálják azt. Ez azt jelenti, hogy az aszalt szilva húsát megpuhítják, elkerülve zamatainak „felhígítását”. A módszer, az időtartam, a hőmérséklet mind olyan tényező, amely lehetővé teszi a feldolgozók számára, hogy aromatartó szilvát állítsanak elő, húsa rugalmasságának javítása mellett.

Végezetül a helyi agrár-élelmiszeripari kisiparosok a „Pruneaux d'Agen” aszalt szilvából a termék imázsának kedvező cukrászsüteményeket vagy élelmiszeripari készítményeket állítanak elő, ami biztosítja a legkisebb méretű, valamint a néhány küllemhibával rendelkező, étkezési aszalt szilvaként nehezen forgalmazható gyümölcsök értékesítési lehetőségét.

A termék sajátosságai

A „Pruneaux d'Agen” aszalt szilva állaga rugalmas, a gyümölcshús barnássárgától aranyárgáig változó színű, nem karamellizálódott, felülete csillogó, nem ragacos.

Az étkezési „Pruneaux d'Agen” a méretével is kitűnik.

A „Pruneaux d'Agen” régóta tartó hírnévnek örvend.

Ok-okozati kapcsolat

Az ok-okozati kapcsolat a „Pruneaux d'Agen” minőségén és hírnevén alapul.

A földrajzi terület éghajlati és talajviszonyai kedveznek a „Pruneaux d'Agen” előállításához szükséges, rendkívül édes, nagyméretű szilva termesztésének.

A „Prune d'Ente” fajtát termő szilvafa ebben az övezetben honosodott meg. Optimálisan fejlődik az agyagos-meszes talajokban, amelyek kedveznek a fa vegetatív nyugalmának. Ezenkívül előnyös számára az elegendő téli hideggel, a gyümölcsfejlődéskor minimális mennyiségű tavaszi faggal, valamint a meleg nyári nappalok és hűvös éjszakák váltakozásával jellemzett, megfelelő éghajlat, amely a szilvának az édesség és a savasság között egyedi egyensúlyt, a héjának pedig bizonyos fokú rugalmasságot és finomságot kölcsönöz.

Ezek a természeti feltételek a termelők know-how-jával – különösen a fametszésre vonatkozó, valamint betakarításkor a gyümölcsök érettségére vonatkozó know-how-val – együtt lehetővé teszik a „Pruneaux d'Agen” aszalt szilvát egyedivé tevő nagyméretű és nagyon édes szilva termesztését.

Ezt követően a szárítás meghatározó tényező a „Pruneaux d'Agen” minősége szempontjából, amelyhez szükség van a szárítást végző gazdasági szereplők speciális know-how-jára, akiknek a kívánt nedvességtartalom elérése érdekében szakszerűen kell művelniük a friss szilva minőségétől függő „szárítás” művészetét. Így olyan aszalt szilvát állítanak elő, amelynek gyümölcshúsa barnássárgától aranyárgáig változó színű, és nem karamellizálódott.

Végezetül a feldolgozók rehidratálási technikákat fejlesztettek ki, amelyek lehetővé teszik, hogy rugalmas állagú, csillogó felületű és nem ragacos aszalt szilvát kínáljanak értékesítésre.

Ezenkívül a „Pruneaux d’Agen” – a tápértékének, a könnyű eltarthatóságának és a szállíthatóságának köszönhetően – igen jelentős nemzetközi hírnévnek örvend a XVIII. század vége óta.

Több helyi rendezvény szerveződött a „Pruneaux d’Agen” forgalmazása köré, és járul hozzá a hírnevéhez. Felhozható többek között a termesztési övezet közepén, Agen városában megrendezett Pruneau Show vagy a Saint-Aubin településen (47) megrendezett vásár, amelyek lehetővé teszik a termék és a tájegysége közötti kapcsolat konkretizálódását.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/3-20171106CDCIGPPrunauxdAgenrevu-nelleversion.pdf>
