

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 170/08)

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

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„FRAISE DU PÉRIGORD”**

**Nr UE: PGI-FR-0133-AM01 – 11.8.2017**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

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

Union Interprofessionnelle de la Fraise du Périgord (UIFP) (Międzybranżowe Stowarzyszenie na rzecz Produktu „Fraise du Périgord”)  
Mairie de Vergt  
24 380 Vergt  
FRANCE

Telefon: +33 622062573

E-mail: contact@fraiseduperigord.com

**Skład grupy i uzasadniony interes:** stowarzyszenie zrzesza producentów produktu „Fraise du Périgord” i podmioty wysyłające ten produkt. W związku z tym ma ono uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji produktu.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

Związek

Etykietowanie

Inne: usunięcie spisu treści specyfikacji produktu, aktualizacja danych kontaktowych, typ produktu, pakowanie, organy kontrolne, wymogi krajowe, aktualizacja jednolitego dokumentu.

**4. Rodzaj zmian**

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

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

## 5. Zmiany

Celem proponowanych zmian jest z jednej strony rewizja obowiązujących przepisów specyfikacji produktu, a z drugiej – przeformułowanie przepisów specyfikacji niezbędne z uwagi na zmianę treści specyfikacji ChOG (ChOG zostało zarejestrowane w 2004 r.).

### 5.1. Opis produktu

Całkowicie przerebadowano i zmieniono tę część specyfikacji produktu, aby w większym stopniu skupić się na opisie produktu „Fraise du Périgord”. W związku z tym usunięto definicję truskawki zaczerpniętą ze słownika.

Opis zawarty w obowiązującej specyfikacji produktu otrzymuje brzmienie:

„Truskawkę »Fraise du Périgord« uprawia się w gruncie i zbiera po osiągnięciu dojrzałości.

Do produkcji truskawki »Fraise du Périgord« wykorzystuje się odmiany wybrane pod kątem potencjału smakowego przez Międzybranżową Komisję ds. Zatwierdzania Odmian (Commission interprofessionnelle d'agrément des variétés), która działa w ramach grupy. W opakowaniu znajdują się wyłącznie truskawki jednej odmiany.

Truskawki »Fraise du Périgord« są zdrowe, niezdeformowane, błyszczące i bez zabrudzeń. Minimalną zawartość cukru w tych truskawkach (w skali Brix) ustala się w zależności od terminu zbioru i odmiany. Barwa, rozmiar i stopień dojrzałości są jednolite. Owoce należą do klasy ekstra lub klasy I.

Truskawki »Fraise du Périgord« sprzedaje się jako owoce świeże lub głęboko mrożone.

Truskawki świeże muszą obowiązkowo mieć świeże, zielone szypułki. Bez względu na rodzaj opakowania prezentacja truskawek powinna być staranna.

Truskawki głęboko mrożone sprzedaje się w całości lub pokrojone na kawałki, z szypułkami lub bez”.

Celem najważniejszej zmiany jest dodanie formy głęboko mrożonej.

Dodanie formy głęboko mrożonej umożliwi zwiększenie wartości głęboko mrożonych truskawek dla sektora rolno-spożywczego, który chce podkreślać pochodzenie truskawek głęboko mrożonych wykorzystywanych w szczególności do produkcji konfitur. Kupując truskawki głęboko mrożone, przetwórcy mogą rozłożyć proces produkcji, zapewniając jakość produktu, który w formie świeżej ma bardzo krótki okres trwałości (kilka dni).

Głęboko mrozić można tylko te truskawki, które spełniają kryteria sprzedaży w formie świeżej w ramach ChOG. Między obydwoimi formami nie ma żadnych różnic w warunkach produkcji ani sortowania. Zmiana ta nie ma wpływu na związek z pochodzeniem truskawki „Fraise du Périgord”.

Głębokie mrożenie musi odbywać się w krótkim terminie (72 h), aby nie zmienić właściwości smakowych truskawki „Fraise du Périgord”, które stanowią podwalinę jej renomy.

Badania przeprowadzone przez grupę wykazały, że proces głębokiego mrożenia nie wpływa negatywnie na właściwości organoleptyczne (zawartość cukru, jednolitą dojrzałość itd.) i nie powoduje zlepiania się owoców, które mogłyby obniżyć jakość wizualną produktu (barwa, rozmiar itd.). Truskawki „Fraise du Périgord” pozostają zdrowe, niezdeformowane, błyszczące i bez zabrudzeń.

W opisie podkreślono ogólne cechy truskawki „Fraise du Périgord” bez względu na formę (świeżą lub głęboko mrożoną), a następnie wymieniono różnice między truskawkami wprowadzanymi do obrotu w formie świeżej a truskawkami wprowadzanymi do obrotu w formie głęboko mrożonej.

Głęboko mrożone truskawki „Fraise du Périgord” mogą być sprzedawane w całości lub pokrojone, z szypułkami lub bez, natomiast świeże truskawki „Fraise du Périgord” sprzedaje się w całości, ze świeżą, zieloną szypułką.

W opisie ogólnym dodano również, że: „Truskawkę »Fraise du Périgord« uprawia się w gruncie”. Celem tego uzupełnienia jest podkreślenie szczególnej cechy produkcji truskawki „Fraise du Périgord”, którą wskazano już w opublikowanym streszczeniu i w specyfikacji produktu, ale której nie zaakcentowano w części specyfikacji produktu dotyczącej opisu. W tym samym celu dodano wyjaśnienie: „W opakowaniu znajdują się wyłącznie truskawki jednej odmiany”. W zdaniu tym sformułowanie „opakowanie” zastąpiło termin „koszyczek”, który był zbyt zawężający. Dzięki tej zmianie truskawkę „Fraise du Périgord” można sprzedawać w opakowaniach innych niż koszyczki, aby lepiej zaspokajać oczekiwania konsumentów.

Pojęcia stosowane w celu opisanego truskawki „Fraise du Périgord” podsumowano w następującym zdaniu: „Truskawki »Fraise du Périgord« są zdrowe, niezdeformowane, błyszczące i bez zabrudzeń”. Usuwa się zdania: „Jeżeli chodzi o cechy wizualne, truskawki powinny być błyszczące. Powinny mieć jednorodny kształt, bez deformacji (kształt kogu-ciego grzebienia itd.). Truskawki nie mogą nosić śladów gnicia ani chorób. W dotyku truskawki muszą być jędrne”. Elementy te odzwierciedlono bowiem w zdaniu przytoczonym powyżej, stosując przymiotniki: „zdrowe, niezdefor-mowane, błyszczące i bez zabrudzeń”.

Usunięto również odniesienie do „jaskrawoczerwonej” barwy. Nie odzwierciedla ono rzeczywistego kryterium, ponie-waż w obowiązującej specyfikacji produktu stwierdzono, że to kryterium może być różne w zależności od odmiany. W nowej specyfikacji produktu stwierdzono, że truskawki „Fraise du Périgord” „mają również jednolity kolor charak-terystyczny dla danej odmiany i zgodny ze skalą zatwierdzania”.

Usunięto poniższy akapit, ponieważ wykaz odmian ma jedynie charakter orientacyjny i może się zmieniać, a proces selekcji zależy od metody produkcji:

„Wszelkie nowe odmiany uwzględnione w wykazie odmian, które można objąć ChOG, zostaną zamieszczone w aneksie do specyfikacji ChOG.

Odmiany przeznaczone do produkcji truskawek objętych ChOG są następujące:

- w przypadku produkcji od początku wiosny do dnia 31 października: gariguette, elsanta, darseselect, seascape i mara des bois,
- w przypadku produkcji od dnia 15 czerwca do dnia 31 października: selva”.

Przeniesiono kryteria zatwierdzania partii truskawek dostarczanych przez podmioty w zakładzie – od tej pory znaj-dują się w części dotyczącej metody produkcji.

Punkt „Opis” jednolitego dokumentu otrzymuje nowe brzmienie zgodnie ze specyfikacją produktu. W porównaniu ze streszczeniem zmiana ta obejmuje dodanie nowych elementów dotyczących truskawek głęboko mrożonych i usunię-cie obowiązku sprzedaży truskawek w koszyczkach o pojemności 250 g lub 500 g, który to obowiązek był zbytnim ograniczeniem we wprowadzaniu do obrotu.

## 5.2. Obszar geograficzny

Nie zmieniono wyznaczonego obszaru geograficznego. Zmiany w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie mają charakter formalny: wykaz kantonów i gmin zastąpiono wykazem wszystkich gmin, nie zmieniając przy tym granic obszaru. Dodano jedną gminę (Saint Pantaly d’Ans), aby sprostować omyłkę polegającą na tym, że w wykazie zawartym w obowiązującej specyfikacji produktu gminę tę pominięto, mimo że należy ona do obszaru, a co za tym idzie – znajduje się na mapie. Mapę przedstawiającą obszar geograficzny zastępuje się nową, czytelniejszą mapą.

Usuwa się elementy w części obowiązującej specyfikacji produktu i streszczenia, w której opisano obszar geogra-ficzny. Zachowuje się jedynie elementy, które stanowią opis obszaru geograficznego produkcji „Fraise du Périgord”, i przenosi się je do pkt 6 dotyczącego elementów, które uzasadniają związek z obszarem geograficznym pochodzenia. Usuwa się ogólnikowe stwierdzenia, które nie mają bezpośredniego związku z opisem obszaru geograficznego obję-tego oznaczeniem „Fraise du Périgord”.

## 5.3. Dowód pochodzenia

Akapit następujący po „wykazie producentów na wyznaczonym obszarze”:

„Producenci truskawek, które mają zostać objęte ChOG, muszą znajdować się na wyznaczonym uprzednio obszarze produkcji oraz spełniać wymogi niniejszej specyfikacji produktu.

Producenci figurują w wykazie aktualizowanym przez organy odpowiedzialne za wprowadzanie produktu do obrotu”.

zostaje zastąpiony nowym akapitem, opracowanym na podstawie krajowych wymogów regulacyjnych:

„Każdy podmiot uczestniczący w produkcji lub pakowaniu ChOG »Fraise du Périgord« ma obowiązek identyfikacji przed grupą w celu otrzymania uprawnień przed rozpoczęciem danej działalności”.

Akapit „Produkcja na zidentyfikowanych działkach znajdujących się na wyznaczonym obszarze” przeniesiono do części dotyczącej metody produkcji:

„Truskawki »Fraise du Périgord« pochodzą z wyselekcjonowanych i corocznie identyfikowanych działek. Kryteria selekcji i identyfikacji działek są następujące:

- położenie geograficzne działki: na wyznaczonym obszarze,
- cechy działki: gleby łatwo nagrzewające się, położenie poza terenami zalewowymi.

Każda zidentyfikowana działka przeznaczona do produkcji truskawek jest oznaczona numerem katastralnym”.

Usuwa się i zastępuje elementy punktu „Identyfikowalność produktu w chwili wprowadzenia do obrotu”.

We wprowadzeniu do tej części specyfikacji produktu dodaje się następujący akapit, aby przypomnieć cel procedury zapewniającej identyfikowalność, o której mowa w specyfikacji produktu:

„Od momentu zbioru zapewnia się identyfikowalność partii w obydwie strony łańcucha produkcji, czego celem jest:

- możliwość przesledzenia całego łańcucha od konsumenta do producenta,
- umożliwienie producentom zidentyfikowanie działek rolnych, na których przeprowadzono zbiory, w oparciu o konkretną datę,
- – możliwość zidentyfikowania partii wprowadzonych do obrotu na podstawie numeru partii producenta”.

Do tego punktu przeniesiono definicję partii, która znajdowała się w części dotyczącej metody produkcji – powtórzono ją i uzupełniono o jednostki czasu i oznaczenia miejsca:

„Partia truskawek oznacza ilość produktu pochodzącego od jednego producenta, zebraną przez pół dnia z jednej działki rolnej i pochodzącą z jednej odmiany”.

W definicji tej odniesienie do działki „katastralnej” zastąpiono odniesieniem do działki „rolnej”, aby zachować spójność z definicją wskazaną w części dotyczącej metody produkcji. Działka rolna może obejmować jedną działkę katastralną lub ich większą liczbę, w związku z czym odniesienie to jest bardziej spójne pod względem kontroli, ponieważ odpowiada jednostce produkcyjnej.

W związku z częścią „Opis metody produkcji” dodaje się obowiązek prowadzenia dziennika gospodarstwa w celu zapisywania praktyk zarządzania uprawami.

„W dzienniku gospodarstwa – bez względu na wykorzystywany nośnik (papier lub nośnik elektroniczny) – zapisuje się praktyki zarządzania uprawami stosowane na każdej działce. Taka ewidencja umożliwia wgląd we wszystkie czynności i działania przeprowadzone na każdej działce rolnej.

Działki rolne identyfikuje się corocznie przed dopuszczeniem ich do uprawy w przedmiotowym dzienniku”.

Dodaje się akapit, aby zdefiniować „dowód dostawy”, który zastępuje „formularz dostawy palety”. Termin ten stosuje się obecnie w branży w odniesieniu do tego dokumentu, którego treść pozostaje taka sama, lecz uzupełniona o obowiązek wskazania numeru lub danych referencyjnych działki rolnej. Usuwa się uściślenie dotyczące rodzaju opakowania, tj. „koszyczka o pojemności 500 g lub 250 g”, z powodu wskazanego powyżej usunięcia terminu „koszyczek”.

Podobnie jest w przypadku akapitu dotyczącego „formularza zatwierdzenia”, który zastąpił „formularz palety”. Termin ten stosuje się obecnie w branży w odniesieniu do tego dokumentu, którego treść pozostaje taka sama, lecz uzupełniona o obowiązek wskazania godziny dostawy oraz różnych zweryfikowanych kryteriów:

- numeru lub danych referencyjnych działki rolnej,
- zawartości cukru,
- temperatury owoców,
- anych identyfikacyjnych osoby zatwierdzającej,
- przyznanej oceny zgodności z każdym z kryteriów w ramach skali zatwierdzania,
- zatwierdzenia do celów objęcia ChOG „Fraise du Périgord”.

Aby poprawić identyfikowalność, dodaje się również, że:

- „Każdą partię identyfikuje się na podstawie numeru formularza zatwierdzenia sporządzonego przy odbiorze partii”.

Utrzymuje się obowiązek umieszczenia na opakowaniu numeru umożliwiającego zidentyfikowanie producenta. Termin „opakowanie jednostkowe” zastąpił termin „koszyczek”, aby zachować spójność z pozostałą częścią specyfikacji produktu.

Dodaje się akapit, aby zdefiniować sformułowanie „dowód dostawy lub faktura”, które zastępuje sformułowanie „formularz wysyłki”. Termin ten stosuje się obecnie w branży w odniesieniu do tego dokumentu, którego treść zostaje uzupełniona, w tym w odniesieniu do owoców przeznaczonych do głębokiego mrożenia:

„Zawierają one: numer formularza zatwierdzenia (numer partii), nazwę odmiany, rodzaj opakowania, ilość, datę i godzinę wysyłki”.

Ponadto dodaje się akapit dotyczący monitorowania produktu głęboko mrożonego:

„Przetwórca prowadzi ewidencję zapasów.

Każdą głęboko zamrożoną partię można zidentyfikować na podstawie formularza zapasów, który zawiera:

- numer palety w jednostce przeprowadzającej głębokie mrożenie,
- numer palety klienta (o ile istnieje),
- numer dowodu dostawy,
- nazwę produktu/odmiany,
- liczbę opakowań,
- masę netto po głębokim zamrożeniu,
- datę i godzinę głębokiego mrożenia,
- datę minimalnej trwałości”.

Ponadto dodano czas przechowywania dokumentacji, aby umożliwić kontrolę monitorowania:

„Każdy zainteresowany podmiot musi przechowywać dokumenty zapewniające identyfikowalność każdej partii przez co najmniej dwa lata”.

Celem wszystkich tych zmian jest poprawa identyfikowalności i ułatwienie kontroli poprzez dokładne wskazanie ewidencji, jaką należy prowadzić.

#### 5.4. Metoda produkcji

Część tę całkowicie przeredagowano, aby poprawić jej strukturę, treść i możliwość kontroli. W związku z tym wszystkie punkty wchodzące dotychczas w skład tej części usuwa się i zastępuje nowymi. Należy jednak podkreślić, że jeżeli chodzi o aspekt merytoryczny, to przeredagowanie nie wpływa na główne elementy ChOG, tj.: uprawę truskawek w gruncie, wybór i identyfikowanie działek, wybór odmian, ręczny zbiór po osiągnięciu przez owoce dojrzałości.

##### Identyfikacja działek

Dodano definicję działki rolnej, aby zachować spójność z definicją partii do celów identyfikowalności produktu. Definicja ta brzmi następująco:

„Działka rolna oznacza grupę miejsc uprawy utrzymywanych w taki sam sposób (bez względu na rodzaj rośliny) w zakresie nawożenia, nawadniania i środków fitosanitarnych, przy czym każde takie miejsce dysponuje systemem nawadniania miejscowego. W ramach działki rolnej uprawia się wyłącznie jedną odmianę”.

Uzupełniono procedurę wyboru i corocznej identyfikacji działek.

Dodano odniesienie do działki „rolnej”, aby zachować spójność z definicją przedstawioną powyżej.

Dodano pojęcie corocznej inwentaryzacji, aby wyjaśnić procedurę, której muszą przestrzegać podmioty.

Uzupełniono kryteria selekcji (przepuszczalne gleby piaszczyste inne niż wapienne), aby zachować spójność z cechami obszaru geograficznego określonymi w specyfikacji produktu oraz opisanymi elementami geologicznymi i pedologicznymi.

„Działki rolne wybiera się i identyfikuje corocznie.

Każdego roku przed rozpoczęciem uprawy producenci dokonują inwentaryzacji działek rolnych przeznaczonych do uprawy truskawki »Fraise du Périgord«, co odbywa się przy udziale technika oddelegowanego przez grupę.

Technik uwzględnią następujące kryteria: gleby zostały starannie wybrane, z uwzględnieniem właściwości glebowo-klimatycznych działek (gleby piaszczyste, przepuszczalne, inne niż wapienne). Wybrane grunty łatwo się nagrzewają i są położone poza terenami zalewowymi, a znajdujące się na nich gleby mają kwaśne pH, które sprzyja uprawie truskawki”.

Dodano dokładniejsze informacje na temat regeneracji działek. Utrzymano możliwość zmianowania upraw i dodano okres prowadzenia upraw drugorzędnych (równy okresowi uprawy truskawek). Grupa wprowadziła zapisy dotyczące zabiegów na glebie, w związku z czym zapewnia podmiotom do wglądu wykaz produktów referencyjnych.

„Regeneracja działek przed każdym nowym nasadzeniem przeprowadzana jest w celu wyeliminowania negatywnych skutków wyjałowienia gleb lub monokultury, które mogą wynikać z poprzednich upraw, i może odbywać się poprzez:

- zmianowanie upraw. Wówczas okres prowadzenia upraw drugorzędnych jest co najmniej równy okresowi uprawy truskawek; albo
- zabiegi na glebie. W ramach przygotowania gleby najlepiej jest stosować – o ile to możliwe – łagodne zabiegi dezynfekcyjne (w szczególności w formie parowania gleby). W przypadku zabiegów na glebie można stosować produkty znajdujące się w wykazie produktów referencyjnych, który prowadzi grupa”.

#### Nawożenie – nawadnianie – ochrona fitosanitarna

Dodaje się elementy, które należy ująć w analizie gleby przeprowadzanej dla każdej nowej działki włączanej do uprawy truskawek. Taka analiza służy następnie jako podstawa wdrażania planu poprawy i nawożenia przed każdym corocznym nasadzeniem krzaczków truskawek.

Zapis ten otrzymuje brzmienie:

„Przed każdym nasadzeniem producenci opracowują – lub zwracają się o to do technika delegowanego przez grupę – ogólny plan poprawy i nawożenia.

Opracowuje się go na podstawie wyników wyczerpującej analizy gleby (analiza żyzności), którą przeprowadza się dla każdej nowej działki włączanej do uprawy truskawek. Analiza ta wskazuje zawartość przyswajalnego pięciotlenku fosforu ( $P_2O_5$ ), tlenku potasu ( $K_2O$ ), tlenku magnezu ( $MgO$ ) i tlenku wapnia ( $CaO$ ) dostępnych w glebie oraz pH”.

Dodaje się obowiązek nawadniania za pośrednictwem systemu podlewania miejscowego z uwagi na charakter gleby – celem tej zmiany jest uzupełnienie istniejących przepisów specyfikacji produktu, w których przewidziano, że nawadnianie musi być w jak największym stopniu regulowane, aby zaspokoić potrzeby rośliny.

„Nawadnianie za pośrednictwem systemu podlewania miejscowego jest obowiązkowe”.

Nie zmieniono zapisów dotyczących ochrony fitosanitarnej, w związku z czym ich treść pozostała taka sama.

#### Materiał roślinny

Do tej części specyfikacji produktu przeniesione zostają bez zmian elementy dotyczące odmian, które do tej pory znajdowały się w części dotyczącej opisu produktu. Elementy te stanowią opis metody produkcji, a nie produktu.

„Truskawkę »Fraise du Périgord« produkuje się z:

- certyfikowanych roślin,
- odmian figurujących w wykazie odmian wybranych przez grupę.

Odmiany wybiera Międzybranżowa Komisja ds. Zatwierdzania Odmian (Commission interprofessionnelle d'agrément des variétés) na podstawie następujących kryteriów, które producenci oceniają w przypadku nowej odmiany metodą doświadczalną:”.

Do części tej dodaje się kryteria wyboru odmian, które obejmują jednocześnie elementy opisu truskawki „Fraise du Périgord”, i kryteria zatwierdzenia:

- „– wygląd: kolor, kształt, połysk i rozmiar,
- zawartość cukru: co najmniej 6–6,5 stopni w skali Brix w zależności od odmiany,
- odporność na przechowywanie,
- dobre właściwości smakowe”.

Dodaje się ponadto wyjaśnienia dotyczące funkcjonowania Międzybranżowej Komisji ds. Zatwierdzania Odmian.

„W skład tej komisji wchodzi 7 osób – z czego większość stanowią producenci i podmioty wysyłające – które spotykają się co najmniej raz w roku w celu określenia zmian w wykazie wybranych odmian: dodania nowych odmian lub wycofania odmian figurujących dotychczas w wykazie. Komisja podejmuje decyzje większością głosów obecnych członków”.

Ze specyfikacji produktu (punktu dotyczącego opisu produktu) usuwa się wykaz odmian, ponieważ ma on jedynie charakter orientacyjny na daną chwilę. W specyfikacji produktu przewidziano bowiem możliwość wprowadzania zmian w tym wykazie. Dodaje się, że przed rozpoczęciem kolejnego sezonu nasadzeń o zmianach w wykazie zawiadamia się podmioty, jednostkę certyfikującą i INAO.

„Przed rozpoczęciem kolejnego sezonu nasadzeń grupa zawiadamia podmioty, jednostkę certyfikującą i INAO o zmianach w wykazie”.

Tak jak w części dotyczącej opisu produktu wyraźnie wskazuje się, że truskawki uprawia się w gruncie – co dotychczas wynikało ze specyfikacji produktu jedynie w sposób dorozumiany – oraz uzupełnia się ten zapis o obowiązek uprawy na podniesionych zagonach. Dodaje się datę zamontowania osłon. W związku z tym w specyfikacji produktu określa się, że:

„Truskawki uprawia się w gruncie pod osłoną, którą montuje się najpóźniej w okresie kwitnienia.

Krzaczki uprawia się na podniesionych zagonach, aby poprawić przepuszczalność gleby”.

Praktyki te zostały wyjaśnione, ponieważ stanowią część wiedzy fachowej wykorzystywanej przez producentów i przyczyniają się do uzyskania pożądanych cech truskawki „Fraise du Périgord”.

Powtórzono bez zmian informacje na temat gęstości nasadzeń ( $\leq 6$  sadzonek na  $m^2$  osłony).

## Zbiory

Dodaje się następujący przepis: „etap ten obejmuje zbiór, zapakowanie truskawek w opakowanie i ich transport do zakładu”. Do specyfikacji produktu wprowadza się uzupełnienia, aby wyjaśnić, że zbiór odbywa się ręcznie, zgodnie z częścią dotyczącą związku i wiedzą fachową osób odpowiedzialnych za zbiór, których kompetencje w tym zakresie są niezbędne, aby zachować jakość produktu. Truskawki zbiera się ręcznie bezpośrednio do opakowań, bardzo starannie dbając o ich odpowiednią prezentację i jakość. Pracę osób zbierających owoce ocenia się na podstawie zgodności ze skalą zatwierdzania.

W specyfikacji produktu termin „koszyczek” zastępuje się terminem „opakowanie” i usuwa się gramaturę (250 g lub 500 g), ponieważ zbyt ograniczają one możliwości wprowadzania produktu do obrotu. W specyfikacji produktu nie określono różnych rodzajów opakowań, lecz wskazano maksymalną masę (10 kg) i dodatkowe warunki, aby ograniczyć zgniatanie owoców.

W związku z tym w specyfikacji produktu określa się, że:

„Truskawki zbiera się ręcznie bezpośrednio do opakowań, przy czym maksymalna gramatura opakowania wynosi 10 kg netto. Aby zapobiec zgniataniu owoców, truskawki można ułożyć w maksymalnie trzech warstwach.

W opakowaniu znajdują się wyłącznie truskawki jednej odmiany i jednej klasy”.

Dodaje się również warunki w zakresie temperatury zbioru, ponieważ ma ona istotne znaczenie dla jakości truskawek, oraz warunki pracy osób zbierających owoce, zgodnie z którymi zbiór w zbyt wysokiej temperaturze jest zabroniony. W związku z tym w specyfikacji produktu dodaje się, że:

„Zbioru nie można przeprowadzić, jeżeli temperatura na zewnątrz wynosi powyżej 28 °C do dnia 15 czerwca i powyżej 30 °C od dnia 15 czerwca, o ile temperatura pod osłonami nie jest kontrolowana”.

Dodaje się również, że „czas między zbiorem a dostawą truskawek do zakładu wynosi maksymalnie pół dnia”, aby uniknąć popsucia się produktu.

Co więcej, zgodnie z częścią opisową dodaje się, że zbiera się te truskawki, które osiągnęły w jednolity sposób kolor charakterystyczny dla odmiany.

## Odbiór i wysyłka

Do tej części specyfikacji produktu przeniesione zostają elementy dotyczące zatwierdzania owoców, które do tej pory znajdowały się w części dotyczącej opisu produktu.

W nowych zapisach wyodrębniono kontrolę zawartości cukru i zatwierdzanie, ponieważ w praktyce przeprowadza się je na dwóch kolejnych etapach. Do etapu zatwierdzania jako ChOG dopuszcza się jedynie te partie truskawek, które pomyślnie przeszły kontrolę zawartości cukru.

„Każda partia truskawek podlega kontroli zawartości cukru, dzięki której można sprawdzić, czy truskawki spełniają wymogi w zakresie minimalnej zawartości cukru określone w tabeli minimalnych zawartości cukru w zależności od odmiany i okresu.

Tabelę tę aktualizuje się przy każdej zmianie w wykazie dozwolonych odmian. Grupa zgłasza takie zmiany podmiotom, jednostce certyfikującej i INAO.

Partie truskawek, w odniesieniu do których analiza zawartości cukru wykazała zgodność z kryteriami, podlegają następnemu procedurze zatwierdzania”.

W specyfikacji produktu znajdują się odniesienia do tabeli minimalnych zawartości cukru w zależności od odmiany i okresu, którą aktualizuje się każdorazowo przy zmianie w wykazie dozwolonych odmian. O takich zmianach zawiadamia się podmioty, jednostkę certyfikującą i INAO.

Zapisy dotyczące zatwierdzania zostają wyjaśnione poprzez wskazanie, że ocena wynosząca 0, -1 lub -2 w skali zatwierdzania owoców, nawet w odniesieniu do jednego kryterium, jest oceną eliminującą. W związku z tym dodaje się następujący akapit:

„Partia truskawek musi otrzymać co najmniej łącznie 9 punktów na 15 i nie może otrzymać żadnej oceny wynoszącej 0, -1 lub -2, aby można było ją objąć ChOG »Fraise du Périgord«”.

Powtarza się kryteria zatwierdzania: kolor, jędrność, rozmiar, połysk, prezentacja i kształt. Usuwa się sformułowanie „wystarczający poziom kryteriów jakościowych (brak śladów gnicia i chorób, brak owoców niedojrzałych lub przejrzałych, bardzo zdeformowanych owoców, brak owoców matowych, miękkich lub o wymiarach mniejszych niż norma, brak zafarbowanych koszyczków)”. Zastępuje się je sformułowaniem „stan sanitarny” w odniesieniu do części dotyczącej chorób, gnicia i zafarbowanych koszyczków; kontrola zawartości cukru i koloru umożliwia eliminację owoców niedojrzałych lub przejrzałych, kontrola kształtu – owoców zdeformowanych, kontrola połysku – owoców matowych, a kontrola wielkości – owoców o zbyt małych wymiarach. Dodaje się termin „wilgotność owoców”, aby uzupełnić kryterium „wygląd truskawek – suche lub wilgotne”.

Po przyjęciu i zatwierdzeniu truskawek przenoszone są one do warunków chłodniczych. W projekcie specyfikacji produktu określono dokładnie warunki chłodzenia w celu zachowania wszystkich właściwości truskawek, w związku z czym dodaje się, że:

„Aby truskawki nie były narażone na stres termiczny, który może doprowadzić do nieodwracalnego pogorszenia jakości, szybkość chłodzenia owoców należy dostosować do ich temperatury w chwili przyjęcia.

Jeżeli zatem temperatura truskawek w chwili przyjęcia wynosi powyżej 20 °C, zabrania się umieszczania ich w wentylowanym module wstępnego chłodzenia dynamicznego, w którym temperatura wynosi +2 °C lub +4 °C. Owoce takie należy umieścić w chłodni statycznej, w której utrzymuje się temperaturę +6 °C, lub w chłodni wentylowanej mechanicznie, w której panuje temperatura 10–12 °C, aby umożliwić powolne i systematyczne obniżanie temperatury owoców”.

Powtarza się bez zmian maksymalny czas przechowywania truskawek po odbiorze (48 h) i temperaturę truskawek przy wysyłce (6–12 °C).

Zapis dotyczący temperatury w samochodach ciężarowych zastępuje się zobowiązaniem starannego działania: „transport przeprowadza się w warunkach chłodniczych”, ponieważ z uwagi na to, że przy załadunku drzwi pojazdu ciężarowego są otwarte, kontrola temperatury może być zakłócona.

Usunięto zalecenia dotyczące wprowadzania do obrotu.

#### Głębokie mrożenie

Głównym celem wniosku o zmianę specyfikacji ChOG jest dodanie możliwości głębokiego mrożenia, aby zwiększyć wartość truskawek głęboko mrożonych dla sektora rolno-spożywczego, który chce podkreślać pochodzenie wykorzystywanych truskawek.

Głębokie mrożenie nie ma wpływu na właściwości organoleptyczne ani na wygląd truskawek, które stanowią charakterystyczne cechy ChOG. Głębokie mrożenie przeprowadza się w ciągu maksymalnie 72 godzin po przyjęciu owoców przez zakład. Badania przeprowadzone przez grupę wykazały, że proces głębokiego mrożenia nie wpływa negatywnie na właściwości organoleptyczne (zawartość cukru, jednolitą dojrzałość itd.) i nie powoduje zlepiania się owoców, które mogłyby obniżyć jakość wizualną produktu (barwa, rozmiar itd.). Truskawki „Fraise du Périgord” pozostają zdrowe, niezdeformowane, błyszczące i bez zabrudzeń.

W specyfikacji produktu wprowadzono następujące zapisy:

„Truskawki zatwierdzone do objęcia ChOG, które przeznaczone są do głębokiego mrożenia, należy zamrozić w okresie maksymalnie 72 godzin po ich przyjęciu przez zakład; w tym czasie przechowuje się je w warunkach chłodniczych.

Truskawki poddaje się głębokiemu mrożeniu bezpośrednio w opakowaniach, do których zostały zebrane, albo w kopczykach na taśmie zamrażalniczej. Jeżeli truskawki zamrożono na taśmie, są następnie pakowane.

Data minimalnej trwałości głęboko zamrożonych truskawek wynosi 2 lata”.

#### 5.5. Związek

Dokonuje się podziału tego punktu na trzy części, aby umożliwić rozróżnienie specyficznego charakteru obszaru geograficznego, specyficznego charakteru produktu i związku przyczynowego. Są to zmiany redakcyjne lub uzupełnienia, które nie mają charakteru merytorycznego.

Część jednolitego dokumentu dotycząca związku zostaje zaktualizowana w ten sam sposób, a część streszczenia dotycząca związku zostaje zatem zmieniona i uzupełniona.

W części dotyczącej specyficznego charakteru obszaru powtarza się elementy, które umożliwiają określenie położenia geograficznego departamentu Dordogne i jak najdokładniejsze opisanie go pod względem glebowo-klimatycznym. Początki produkcji truskawek na obszarze opisano następnie z perspektywy historycznej, podkreślając umiejętności producentów. Podkreślono doskonałe opanowanie metod uprawy w gruncie (podniesione zagoni, osłony) i zbioru (zbiór ręczny bezpośrednio do opakowań).

W części dotyczącej specyficznego charakteru produktu powtarza się elementy opisowe truskawki „Fraise du Périgord”, podkreślając jej własne cechy. Cechą charakterystyczną truskawki „Fraise du Périgord” jest jej uprawa w gruncie, podczas gdy w Europie upowszechniła się uprawa bezglebowa. Odróżnia się też ona od standardowej truskawki warunkami zbioru i prezentacji. Zbiera się te truskawki, które osiągnęły w jednolity sposób kolor charakterystyczny dla wybranej odmiany, co świadczy o ich dojrzałości.

Związek przyczynowy opiera się na jakości i renomie produktu oraz stanowi zależność między charakterem gleb, metodami uprawy i zbioru oraz cechami truskawki „Fraise du Périgord”.



## 5.6. Etykietowanie

Wprowadza się zmiany w części obowiązującej specyfikacji produktu i streszczenia dotyczącej etykietowania.

Wskutek zmian w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych usunięto obowiązek zamieszczania na etykiecie wykazu certyfikowanych cech charakterystycznych.

Dodano zapis, zgodnie z którym na każdym opakowaniu jednostkowym musi znajdować się numer umożliwiający identyfikację producenta.

Wprowadzono również obowiązek zamieszczenia logo grupy.

Etykiety truskawek głęboko mrożonych muszą być zgodne z tymi samymi zasadami, a ponadto zawierać datę minimalnej trwałości.

## 5.7. Inne

### Spis treści

Usunięto spis treści specyfikacji produktu.

### Właściwy organ państwa członkowskiego

Dodano dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de la qualité et de l'origine, INAO) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### Grupa składająca wniosek

Zaktualizowano dane kontaktowe grupy składającej wniosek. Usunięto część opisową.

### Typ produktu

Zmieniono odniesienie do klasy produktu w celu zachowania zgodności z załącznikiem XI do rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014.

### Pakowanie

Obowiązek pakowania na wyznaczonym obszarze geograficznym widnieje już wyraźnie w obowiązującej specyfikacji produktu. Dotychczas dotyczył on wyłącznie truskawek świeżych, a obecnie zostaje rozszerzony na truskawki głęboko mrożone. Truskawki poddaje się głębokiemu mrożeniu bezpośrednio w opakowaniach, do których zostały zebrane, albo w kopczykach na taśmie zamrażalniczej. Jeżeli truskawki zamrożono na taśmie, są następnie pakowane.

Do specyfikacji produktu dodaje się niezbędne elementy uzasadniające i następujący akapit:

„Truskawka »Fraise du Périgord« wprowadzana do obrotu w formie świeżej pakowana jest na wyznaczonym obszarze geograficznym. Truskawki zbiera się bowiem bezpośrednio do opakowań, ponieważ truskawka jest produktem bardzo wrażliwym i należy unikać wszelkich zbędnych czynności w ramach manipulowania produktem, które wpływają niekorzystnie na jego jakość i przechowywanie. Ponadto pakowanie na obszarze geograficznym ułatwia identyfikowalność i kontrolę produktów.

Truskawkę »Fraise du Périgord« można poddać głębokiemu mrożeniu i pakować poza obszarem geograficznym”.

### Organ kontrolny

Zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktów, usuwa się nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej. Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

### Wymogi krajowe

Ze względu na zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych punkt „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli zawierającej główne punkty podlegające kontroli i metodę oceny.

### Aktualizacja jednolitego dokumentu

Z jednolitego dokumentu usuwa się: pkt 4.4 dotyczący dowodu pochodzenia, pkt 4.5 dotyczący metody produkcji i pkt 4.7 dotyczący organu kontrolnego. Nie stanowią one już bowiem części wzoru przewidzianego w rozporządzeniu (UE) nr 668/2014.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „FRAISE DU PÉRIGORD”

Nr UE: PGI-FR-0133-AM01 – 11.8.2017

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Fraise du Périgord”

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*

Truskawkę „Fraise du Périgord” uprawia się w gruncie i zbiera po osiągnięciu dojrzałości. Do jej produkcji wykorzystuje się odmiany wybrane pod kątem potencjału smakowego. W opakowaniu znajdują się wyłącznie truskawki jednej odmiany.

Truskawki „Fraise du Périgord” są zdrowe, niezdeformowane, błyszczące i bez zabrudzeń. Minimalną zawartość cukru w tych truskawkach (w skali Brix) ustala się w zależności od terminu zbioru i odmiany. Barwa, rozmiar i stopień dojrzałości są jednolite. Owoce należą do klasy ekstra lub klasy I.

Truskawki „Fraise du Périgord” sprzedaje się jako owoce świeże lub głęboko mrożone.

Truskawki świeże muszą obowiązkowo mieć świeże, zielone szypułki. Bez względu na rodzaj opakowania prezentacja truskawek powinna być staranna.

Truskawki głęboko mrożone sprzedaje się w całości lub pokrojone na kawałki, z szypułkami lub bez

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

—

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

Produkcja truskawek musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Obejmuje ona etapy sadzenia, zbioru i zatwierdzania.

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

Truskawka „Fraise du Périgord” wprowadzana do obrotu w formie świeżej jest pakowana i przechowywana przed wysyłką na wyznaczonym obszarze geograficznym. Truskawki zbiera się bowiem bezpośrednio do opakowań, ponieważ truskawka jest produktem bardzo wrażliwym i należy unikać wszelkich zbędnych czynności w ramach manipulowania produktem, które wpływają niekorzystnie na jego jakość i przechowywanie. Ponadto pakowanie na obszarze geograficznym ułatwia identyfikowalność i kontrolę produktów.

Truskawki zbiera się ręcznie bezpośrednio do opakowań, przy czym maksymalna gramatura opakowania wynosi 10 kg netto. Aby zapobiec zgniataniu owoców, truskawki można ułożyć w maksymalnie trzech warstwach.

W opakowaniu znajdują się wyłącznie truskawki jednej odmiany i jednej klasy

Następnie przed wysyłką truskawek i ich wprowadzeniem do obrotu na rynku konsumenckim przechowuje się je w warunkach chłodniczych przez maksymalnie 48 godzin. Aby truskawki nie były narażone na stres termiczny, który może doprowadzić do nieodwracalnego pogorszenia jakości, szybkość chłodzenia owoców należy dostosować do ich temperatury w chwili przyjęcia.

Truskawkę „Fraise du Périgord” można poddać głębokiemu mrożeniu poza wyznaczonym obszarem geograficznym.

Głęboko mrożoną truskawkę „Fraise du Périgord” można pakować poza wyznaczonym obszarem geograficznym.

### 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.

Etykiety umieszczane na opakowaniach muszą zawierać obowiązkowo:

- nazwę ChOG: „Fraise du Périgord”,
- napis „Certifié par:” („Certyfikowane przez:”) wraz z nazwą jednostki certyfikującej.

Na każdym opakowaniu jednostkowym znajduje się numer umożliwiający identyfikację producenta.

W przypadku truskawek wprowadzanych do obrotu w formie świeżej na każdym zamkniętym opakowaniu (zasłoniętym wieczkiem, owiniętym folią) znajduje się logo zgodne z ilustracją poniżej, określone przez grupę i udostępnione wszystkim podmiotom. W przypadku niezamkniętych opakowań jednostkowych, tj. truskawek układanych na talerzu, logo znajduje się albo na opakowaniu, albo na talerzu.



Etykiety truskawek głęboko mrożonych zawierają te same informacje co etykiety produktów świeżych oraz wskazanie temperatury przechowywania i datę minimalnej trwałości.

## 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji truskawki „Fraise du Périgord” obejmuje znaczną część departamentu Dordogne i kilka sąsiednich gmin w departamencie Lot:

### *Departament Dordogne*

kantony Bergerac-1, Bergerac-2, Coulounieix-Chamiers, Isle-Manoire, Lalande, Montpon-Ménéstérol, Pays de la Force, Périgord Central, Saint-Astier, Sarlat-la-Canéda, Vallée Dordogne, Vallée de l'Isle, Vallée de l'Homme ;

gminy Agonac, Ajat, Allemans, Antonne-et-Trigonant, Archignac, Auriac-du-Périgord, Azerat, (La) Bachellerie, Bardou, Bars, Bertric-Burée, Biras, Blis-et-Born, Boisse, (La) Boissière-d'Ans, Borrière, Bouniagues, Bourdeilles, Bourg-des-Maisons, Bourg-du-Bost, Brantôme en Périgord (w odniesieniu do części pokrywającej się z terytorium gminy delegowanej Saint-Julien-de-Bourdeilles na dzień 1 stycznia 2016 r.), Brouchaud, Bussac, Calviac-en-Périgord, Carlux, Carsac-Aillac, (La) Cassagne, Cazoulès, Celles, Cercles, Champcevinel, (Le) Change, Chapdeuil, Chassaignes, Château-l'Évêque, Chavagnac, Chourgnac, Colombier, Coly, Comberanche-et-Épeluche, Condat-sur-Vézère, Conne-de-Labarde, Cornille, Coulaures, Coutures, Creyssac, Cubjac, (La) Dornac, Douchapt, Escoire, Faurilles, Faux, Fossemagne, Gabilou, (La) Gonterie-Boulouneix, Grand-Brassac, Granges-d'Ans, Hautefort, Issigeac, Jayac, (La) Jemaye, (Le) Lardin-Saint-Lazare, Léguillac-de-Cercles, Limeyrat, Lisle, Lusignac, Mayac, Milhac-d'Auberoche, Monbazillac, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montagnac-d'Auberoche, Montagnier, Montaut, Nadaillac, Orliaguet, Paulin, Paussac-et-Saint-Vivien, Périgueux, Petit-Bersac, Peyrillac-et-Millac, Plaisance, Ponteyraud, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prats-de-Carlux, Ribagnac, Ribérac, Sadillac, Saint-André-de-Double, Saint-Antoine-d'Auberoche, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Crépin-et-Carlucet, Sainte-Eulalie-d'Ans, Saint-Geniès, Saint-Géraud-de-Corps, Saint-Julien-de-Lampon, Saint-Just, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Martin-de-Ribérac, Saint-Méard-de-Drôme, Saint-Méard-de-Gurçon, Sainte-Mondane, Sainte-Orse, Saint-Pantaly-d'Ans, Saint-Pardoux-de-Drôme, Saint-Paul-Lizonne, Saint-Perdoux, Saint-Rabier, Sainte-Radegonde, Saint-Rémy, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Connezac, Salignac-Eyvignes, Savignac-les-Églises, Segonzac, Sencenac-Puy-de-Fourches, Simeyrols, Siorac-de-Ribérac, Temple-Laguyon, Thenon, Tocane-Saint-Apre, Tourtoirac, Trélissac, Vanxains, Veyrignac i Villeteureix;

### *Departament Lot*

gminy Anglars-Nozac, Fajoles, Gourdon, Léobard, Masclat, Milhac, Payrignac, Rouffilhac i Saint-Cirq-Madelon.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny ChOG „Fraise du Périgord” obejmuje historyczny obszar produkcji truskawki w krainie Périgord, gdzie sadzono krzaczki truskawek na terenach szczególnie dostosowanych do tego rodzaju uprawy.

Obszar geograficzny produkcji ChOG „Fraise du Périgord” obejmuje przede wszystkim centrum i południe/południowy wschód departamentu Dordogne oraz niewielką część sąsiedniego departamentu Lot na południowy wschód od departamentu Dordogne.

Zgodnie z właściwościami glebowo-geologicznymi obszaru produkcji charakteryzuje się on występowaniem dolin na zachodzie i bardziej stromym ukształtowaniem terenu na wschodzie, gdzie niemal nieprzerwanie występują formacje leśne. Specyficzny charakter tego regionu polega na tym, że niemal nieprzerwanie występują tu lasy rosnące w bliskim sąsiedztwie działek rolnych, które często zakładano na wcześniej wylesionych terenach na dobrze nasłonecznionych stokach.

Kraina Périgord, która jest w dużej mierze otwarta na wpływy oceanu, w całości charakteryzuje się łagodnym klimatem oceanicznym. Średnia temperatura wynosi około 12 °C bez znaczących amplitud rocznych. Opady są dość obfite i wynoszą 800–900 mm rocznie.

Truskawkę zaczęto uprawiać w Dordogne już pod koniec XIX wieku, ale odbywało się to w bardzo ograniczonym zakresie. Dopiero po drugiej wojnie światowej na lekkich, piaszczystych i kwasowych glebach na wzgórzach w gminie Église-Neuve-de-Vergt rozpoczęła się uprawa truskawek na szeroką skalę.

W latach 60. XX w. producenci zdali sobie sprawę, że uprawy, które dość szybko się degradują wskutek wyjąłwienia gleby, należy regenerować. Aby uzyskać dostęp do nowych gleb, rozpoczęli wówczas karczowanie odroślowych zagajników kasztana i zdali sobie sprawę, że uzyskane w ten sposób próchniczne gleby doskonale nadają się do uprawy truskawek: w 1960 r. wielkość produkcji wyniosła 1 000 ton. W 1988 r. utworzono stowarzyszenie Union Interprofessionnelle de la Fraise du Périgord (UIFP) (Międzybranżowe Stowarzyszenie na rzecz Produktu „Fraise du Périgord”), które zrzesza producentów, spółdzielnie, giełdę elektroniczną w Vergt i prywatne podmioty wysyłające.

Długa tradycja produkcji i utworzenie specjalnych organizacji branżowych umożliwiły opracowanie wspólnych praktyk w oparciu o wiedzę fachową producentów truskawki „Fraise du Périgord” w zakresie wyboru działek (charakter gleb) i odmian (odmiany o szczególnych walorach smakowych), praktyk uprawy (podniesione zagony, osłony) i zbioru (zbiór ręczny bezpośrednio do opakowań). Opisane praktyki pozwoliły na uzyskanie truskawek wysokiej jakości, które przed wysyłką przechowywane są w warunkach uwzględniających również delikatność owoców.

### *Specyfika produktu*

Cechą charakterystyczną truskawki „Fraise du Périgord” jest jej uprawa w gruncie, podczas gdy w Europie upowszechniła się uprawa bezglebowa. Odróżnia się też ona od standardowej truskawki warunkami zbioru i prezentacji. Zbiera się te truskawki, które osiągnęły w jednolity sposób kolor charakterystyczny dla wybranej odmiany, co świadczy o ich dojrzałości.

Truskawki „Fraise du Périgord” zbiera się ręcznie bezpośrednio do opakowań, bardzo starannie dbając o ich odpowiednią prezentację. Są zdrowe, niezdeformowane i błyszczące. Układa się je starannie w rzędach w zależności od rozmiaru, lecz w nie więcej niż trzech warstwach, aby uniknąć zgniatania owoców w większych opakowaniach. Truskawki mają jednolity kolor i rozmiar oraz są na tym samym etapie dojrzałości.

### *Związek przyczynowy*

Związek przyczynowy opiera się na jakości i renomie truskawki „Fraise du Périgord”.

Produkcji truskawki „Fraise du Périgord” sprzyjają warunki glebowo-klimatyczne panujące na obszarze. Jest ona uprawiana przede wszystkim na stokach wzgórz, często na uprzednio wylesionych działkach, tj. na działkach, na których występują „nowe” gleby i które są dobrze nasłonecznione, co sprzyja właściwemu dojrzewaniu. Gleby wybiera się pod kątem ich właściwości: powinny być one przepuszczalne i raczej piaszczyste, o lekko kwaśnym pH i pozbawione wapna czynnego. Krzaczki uprawia się na podniesionych zagonach, aby poprawić przepuszczalność gleby i uniknąć niedotlenienia roślin. Stosuje się w pełni kontrolowane nawożenie i miejscowe nawadnianie z uwzględnieniem charakteru gleb, aby zaspokoić potrzeby roślin.

W krainie Périgord panują łagodne temperatury bez większych amplitud, dzięki czemu truskawki mogą rosnąć i dojrzewać w sposób jednolity. Dzięki uprawie w gruncie pod osłoną, którą montuje się najpóźniej w okresie kwitnienia, konsumenci mogą znaleźć truskawki „Fraise du Périgord” na półkach przez co najmniej 6 miesięcy w roku – od kwietnia do października. Ponadto długi okres produkcji umożliwia producentom zatrzymanie pracowników zbierających owoce, których kompetencje w zakresie zbioru są niezbędne, aby zapewnić odpowiednią jakość produktu. Świeże truskawki zbiera się bowiem ręcznie bezpośrednio do opakowań jednostkowych, bardzo starannie dbając o ich odpowiednią prezentację, kształt i jakość. Uprawa krzaczków pod osłoną chroni owoce przed niekorzystnymi zjawiskami

klimatycznymi (gwałtownym wiatrami, deszczem, gradem), zapewnia ich czystość i błyszczącą skórkę oraz umożliwia zatrzymanie ciepła, co pozwala na wczesne dojrzewanie truskawek i rozciągnięcie sezonu produkcyjnego. Umożliwia również ochronę truskawek przed zbyt wysoką temperaturą, która również może doprowadzić do zepsucia się owoców. W takim przypadku producenci powinni zbierać truskawki w chłodniejszych okresach i chronić je przed upałami w trakcie zbiorów. Szczególną uwagę zwraca się na temperatury zbiorów i przechowywania. Uzyskane w ten sposób truskawki można następnie poddać głębokiemu mrożeniu, jednak musi to nastąpić w odpowiednim okresie, aby zachować właściwości owoców.

Renoma truskawki „Fraise du Périgord” została potwierdzona już przed laty. Truskawka ta utrwaliła swoją obecność w różnych miejscach zbytu, co potwierdza cennik zawarty w dzienniku z dnia 31 maja 1974 r.: „W Rungis truskawka z Périgord kosztuje od 3,50 franka do 4,80 franka, a truskawka z Lot-et-Garonne – od 2,80 franka do 3,80 franka”.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

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

---