

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2019/C 361/10)

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

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

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

„BERGAMOTE(S) DE NANCY”

Nr UE: PGI-FR-0195-AM01 – 30.10.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Association des Fabricants de Bergamote de Nancy IGP
Adres: co AIAL – 2, Avenue de la Forêt de Haye – ENSAIA – UDL/BP 172
54 505 VANDOEUVRE-LES-NANCY Cedex
FRANCJA

E-mail: Bergamote-de-nancy@iaa-lorraine.fr

Skład grupy: grupa składa się z producentów „Bergamote(s) de Nancy”. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zatwierdzenie zmiany w 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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Etykietowanie

Inne: dodanie wyjaśnień dotyczących pakowania cukierków, aktualizacja danych kontaktowych, organy kontrolne, wymogi krajowe.

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.

5. Zmiany

5.1. Punkt „Nazwa produktu”

Nazwę „Bergamote(s) de Nancy” zastępuje się nazwami „Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy”, ponieważ obie te nazwy stosuje się albo w odniesieniu do pojedynczego cukierka, albo w odniesieniu do cukierka zapakowanego w opakowanie zbiorcze lub jednostkowe.

5.2. Punkt „Opis produktu”

Do wykorzystywanych składników dodaje się syrop glukozowy, który pominięto w opisie produktu, mimo że znajdował się w części dotyczącej metody produkcji w specyfikacji produktu.

Wyrażenie „naturalny olejek bergamotowy” zastępuje się wyrażeniem „olejek bergamotowy” w celu zapewnienia zgodności ze zmianami obowiązującego rozporządzenia w sprawie środków aromatyzujących (rozporządzenie (UE) nr 1334/2008).

Zdanie:

„Bergamote(s) de Nancy» jest cukierkiem, w którego skład wchodzi cukier gotowany [...]”

otrzymuje brzmienie:

„Bergamote de Nancy»/»Bergamotes de Nancy» jest cukierkiem, w którego skład wchodzi wyłącznie cukier [...]”.

Usuwa się termin „gotowany”, ponieważ opisuje on rezultat metody produkcji w odniesieniu do składnika, a nie skład cukierka.

Dodaje się zdanie: „Jego naturalna barwa jest wynikiem gotowania nad płomieniem” dotyczące masy odpowiadającej nieostygniętemu cukierkowi. Jest to zwyczajne powielenie przepisu zawartego również w opisie metody produkcji wynikające z faktu, że dzięki temu procesowi cukierki uzyskują swoją główną właściwość.

Dzięki takiej metodzie gotowania płynna masa w sposób naturalny nabiera bursztynowej barwy, w związku z czym nie ma konieczności dodawania barwnika.

Dodaje się informację o tym, że „Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy” jest cukierkiem „twardym”. Twardość nie stanowi nowej informacji, a cechą charakterystyczną cukierka, i jest rezultatem gotowania cukru. Wprowadzenie tego przymiotnika ma na celu doprecyzowanie opisu produktu.

Usuwa się zdanie: „Od razu nadaje się do spożycia”, ponieważ nie zawiera ono informacji opisujących produkt.

Usuwa się zdanie: „Bergamote de Nancy nie zawiera żadnego produktu chemicznego ani żadnego barwnika, z wyjątkiem wyżej wymienionych składników”. Zachowuje się jedynie zapisy zawierające szczególne zasady dotyczące produktu.

Usuwa się zdanie: „Jest to wyjątkowy tradycyjny francuski wyrób cukierniczy, któremu aromat nadaje naturalny olejek bergamotowy”. Stwierdzenie to nie jest zasadne, ponieważ nie ma zakazu produkowania innych cukierków przy wykorzystaniu olejku bergamotowego.

— Indywidualne opakowanie cukierka:

W punkcie „Opis produktu” dodaje się zdanie: „Bergamote de Nancy»/»Bergamotes de Nancy» pakuje się pojedynczo”.

Cukierki mogą się z łatwością sklejać, tracić klarowność i nabierać mlecznego zabarwienia, a ich konsystencja może ulec zmianie (cukierki stają się mniej twarde i lepkie przy gryzieniu). Producenci wyrobów cukierniczych pakują je pojedynczo, aby ochronić je przed wpływem powietrza oraz zapewnić ich lepsze i dłuższe przechowywanie. Indywidualne zapakowanie cukierka w sposób szybki i przy ograniczeniu do minimum manipulowania pozwala zatem na zachowanie szczególnej jakości „Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy”, przede wszystkim jego przezroczystości i twardości.

5.3. Punkt „Obszar geograficzny”

Usuwa się odniesienie do regionu Lotaryngii, ponieważ granice i nazwa regionu uległy zmianie zgodnie z reformą francuskich regionów administracyjnych. Zachowuje się jedynie wykaz departamentów. Obszar geograficzny pozostaje niezmienny.

— Indywidualne pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Dodaje się zdanie: „Produkcja i indywidualne pakowanie cukierków odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym” w celu jasnego określenia etapów odbywających się na obszarze geograficznym. Indywidualne pakowanie cukierków odbywa się bezpośrednio po wykrojeniu cukierków z masy, ponieważ są one wyjątkowo wrażliwe na wilgotność powietrza oraz manipulowanie. Pozwala to na możliwie najszybsze odizolowanie cukierków, dzięki czemu można je lepiej i dłużej przechowywać.

5.4. Punkt „Dowód pochodzenia”

Elementy zapewniające identyfikowalność produktu przedstawiono w formie tabeli, w której wyróżnia się następujące etapy: „Odbiór i przechowywanie surowców”, „Produkcja i indywidualne pakowanie” oraz „Pakowanie, przechowywanie i sprzedaż”. Dodaje się informacje dotyczące narzędzi zapewniających identyfikowalność produktu: „dokumentacja techniczna”, „wyniki analiz” itp. Zmiany te mają na celu zwiększenie identyfikowalności produktów i odzwierciedlają faktycznie stosowane aktualne praktyki, których uprzednio nie uwzględniono w specyfikacji produktu.

5.5. Punkt „Metoda produkcji”

Usuwa się akapit: „Pomieszczenia i materiały do produkcji Bergamote de Nancy muszą spełniać wymogi dotyczące higieny przewidziane w obowiązujących przepisach (dekret nr 91-409 z dnia 26 kwietnia 1991 r.)”, ponieważ zawiera on odniesienie do przepisów ogólnych.

W celu wyjaśnienia poszczególnych etapów metody produkcji wprowadza się schemat przedstawiający cykl życia produktu. Zmiana ta nie oznacza zmiany metody produkcji, a służy jedynie schematycznemu przedstawieniu informacji w postaci tabeli.

Wykorzystywane surowce:

Zapis „syrop glukozowy R43 lub R45” otrzymuje brzmienie „syrop glukozowy o zawartości dekstrozy ekwiwalentnej (DE) równej 35–41”, ponieważ określenia „R43” i „R45” odpowiadają różnym nazwom handlowym dostawcy określającym tę samą zawartość dekstrozy ekwiwalentnej. Wprowadzenie właściwej definicji nie ma wpływu na produkt.

Wyrażenie „naturalny olejek bergamotowy zgodny z dyrektywą europejską 88/388/EWG oraz normą NF T75 2015 (załącznik 5)” otrzymuje brzmienie „olejek bergamotowy zgodny z obowiązującymi przepisami unijnymi”. Taki zapis umożliwi odniesienie się do ogólnych norm, które w przyszłości mogą ulec zmianom. Nie wiąże się on ze zmianą wykorzystywanego składnika.

Jako surowiec dodaje się również wodę, ponieważ pozwala ona na przygotowanie masy, a następnie wyparowuje w czasie gotowania. Zmiana ta ma na celu uwzględnienie składnika, który ze względu na jego odparowywanie pominięto w specyfikacji produktu, mimo że jest on niezbędny do wytworzenia produktu. Dodaje się wyrażenie: „ewentualnie odpady z wcześniejszej produkcji »Bergamote de Nancy«/»Bergamotes de Nancy« w proporcji maksymalnie 15 % masy przeznaczonej do produkcji”.

Zmiana ta ma na celu dopuszczenie wykorzystania odpadów z wcześniejszej produkcji, których nie objęto ChOG wskutek czynności związanych z wykrajaniem, tj. cukierków wykluczonych ze względu na ich połamanie lub deformację. Odpady te dodaje się w momencie przygotowania masy. Aby praktyka ta nie miała wpływu na właściwości produktu końcowego, zawartość tego rodzaju odpadów zostaje ograniczona do maksymalnie 15 %. Dodanie odnośnych składników nie ma wpływu na skład masy, ponieważ ponownie wykorzystywane produkty (ostygnięta masa) spełniają takie same wymogi w odniesieniu do składu. Praktyka ta odzwierciedla praktyki stosowane przez podmioty gospodarcze należące do sektora. Celem tego uzupełnienia jest zatem kodyfikacja praktyk.

Metoda produkcji:

Dodaje się następujący akapit:

„a) Przygotowanie masy: etap ten polega na rozpuszczeniu w wodzie cukru i, ewentualnie, wykorzystywanych odpadów z wcześniejszej produkcji. Następnie poprzez dodanie syropu glukozowego uzyskuje się końcową mieszaninę (masę). Całość doprowadza się do wrzenia, po czym masę oczyszcza się poprzez szumowanie”.

Akapit ten ma na celu doprecyzowanie etapu przygotowania masy, który nie został szczegółowo wyjaśniony w obowiązującej specyfikacji produktu. Stanowi on kodyfikację utrwalonych praktyk producentów i dzięki lepszemu opisowi tych praktyk zapewnia uzyskanie odpowiedniej jakości produktu.

Produkcja cukierków:

Przepis:

„cukier gotuje się »nad płomieniem« i po osiągnięciu odpowiedniej temperatury, co można sprawdzić, przeprowadzając następującą próbę: po zanurzeniu palca w syropie, a następnie w zimnej wodzie powinna utworzyć się cienka skorupka, która bezdźwięcznie pęka (tzw. »cuisson au cassé«, temperatura około 150 °C), dodaje się naturalny olejek bergamotowy w proporcjach wynoszących co najmniej 2 gramy na kilogram masy”

otrzymuje brzmienie:

„masę gotuje się »nad płomieniem« i po osiągnięciu odpowiedniej temperatury, co można sprawdzić, przeprowadzając następującą próbę: po zanurzeniu palca w masie, a następnie w zimnej wodzie powinna utworzyć się cienka skorupka, która bezdźwięcznie pęka (tzw. »cuisson au cassé«, tj. temperatury 152 °C +/- 5 °C), masę zdejmuje się z ognia i dodaje się za jednym razem olejek bergamotowy w proporcjach wynoszących 2 g (+/- 10 %) na kilogram ugotowanej masy. Olejek bergamotowy należy dodać dostatecznie szybko, tak aby uniknąć zbyt intensywnego odparowania olejku. Dodając olejek, należy mieszać masę z umiarkowanym natężeniem, aby uniknąć ryzyka przedwczesnej krystalizacji cukru”.

Zmiana ta ma na celu opisanie etapu produkcji cukierków w sposób rzetelny i dokładny. W obowiązującej specyfikacji produktu mowa jest o gotowaniu cukru. W rzeczywistości gotuje się masę składającą się głównie z cukru. Ponadto wprowadzenie zakresu temperatury w odniesieniu do gotowania „au cassé” (152 °C +/- 5 °C) ma na celu ułatwienie kontroli. Zmiana ma również na celu opisanie sposobu dodawania olejku bergamotowego (za jednym razem, po zdjęciu z ognia) oraz dokładniejsze określenie dawki olejku bergamotowego na kilogram masy (2 gramy +/- 10 %). Doprecyzowanie dawki jest istotne w celu zapewnienia pożądanego smaku. W przypadku niewystarczającej dawki cukierek nie jest dostatecznie wyrazisty. Natomiast w przypadku zbyt dużej dawki cukierek jest zbyt intensywny i mdlący. Zmiany te nie prowadzą do zakwestionowania właściwości produktu ani związku przyczynowego z obszarem geograficznym.

Zdanie:

„Rozlaną masę pozostawia się do ostygnięcia na stole chłodzącym lub marmurze, a następnie formuje się ją ręcznie (wałek, wykrojnik) lub za pomocą walcarki”

otrzymuje brzmienie:

„Masę pozostawia się do ostygnięcia na stole lub marmurze wcześniej natłuszczonym za pomocą oleju lub substancji tłuszczowej przeznaczonej do spożycia.

Następnie masę formuje się albo ręcznie – poprzez wytłaczanie za pomocą wykrojnika, albo metodą mechaniczną – za pomocą walcowania”.

W ten sposób uzupełniono opis studzenia i formowania cukierków w celu dokładniejszego odwzorowania praktyki stosowanej przez producentów wyrobów cukierniczych. Podmioty gospodarcze nie dysponują bowiem stołami chłodzącymi, które mogłyby odpowiadać stołom utrzymującym niską temperaturę, lecz stołami wykonanymi z różnych materiałów lub płytami z marmuru pozwalającymi na schłodzenie masy po jej rozlaniu ze względu na różnicę temperatur.

— Indywidualne opakowanie cukierka:

W punkcie specyfikacji produktu pt. „Metoda produkcji” dodaje się zdanie: „Produkt pakuje się pojedynczo w przezroczyste opakowanie w celu ochrony przed wilgocią, a co za tym idzie – uniknięcia zlepiania się cukierków”, aby dostosować punkt dotyczący metody produkcji do punktów dotyczących opisu produktu oraz określenia obszaru geograficznego, na którym odbywa się przedmiotowy etap. Pakowanie w indywidualne opakowania stanowi utrwaloną praktykę producentów.

Pakowanie cukierków w indywidualne opakowania na obszarze geograficznym jest powiązane z koniecznością szybkiego zapakowania cukierka po jego wyprodukowaniu w celu uniknięcia pogorszenia jakości produktu, na przykład zlepiania się cukierków, które prowadzi do niezgodności z opisem produktu (kształt cukierka); dodatkowo zbyt długi kontakt z powietrzem po produkcji cukierka i przed jego zapakowaniem może prowadzić do zmiany wyglądu, sprawiając, że cukierki tracą klarowność i nabiorą mlecznego zabarwienia. Wówczas ich konsystencja ulega zmianie (cukierki stają się mniej twarde i lepkie przy gryzieniu). Producenci wyrobów cukierniczych pakują je pojedynczo, aby ochronić je przed wpływem powietrza oraz zapewnić ich lepsze i dłuższe przechowywanie. Indywidualne zapakowanie cukierka w sposób szybki i przy ograniczeniu do minimum manipulowania pozwala zatem na zachowanie szczególnej jakości „Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy”, przede wszystkim jego przezroczystości i twardości.

5.6. Punkt „Związek”

Streszczono i przeredagowano punkt „Związek z obszarem geograficznym”, aby lepiej podkreślić specyficzny charakter obszaru geograficznego, specyficzny charakter produktu i związek przyczynowy. Forma ulega zatem zmianie, natomiast sam związek między produktem a obszarem pozostaje niezmienny.

Biorąc pod uwagę wyżej wspomniany nowy zapis, w jednolitym dokumencie dostosowano punkt „Związek z obszarem geograficznym” w celu spełnienia wymogu, który przewiduje, że jednolity dokument może zawierać maksymalnie 2 500 słów – zgodnie z art. 6 rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014.

Ponadto usuwa się załączniki, ponieważ ich treść włączono do specyfikacji produktu (mapa obszaru geograficznego) lub ich treść nie jest wiążąca (streszczenie specyfikacji olejku bergamotowego zgodnie z normą AFNOR NF T 75-215). Są to zmiany formalne, które nie mają wpływu na obowiązujące przepisy.

5.7. Punkt „Etykietowanie”

Wyrażenie „Nazwa produktu: Bergamote de Nancy” otrzymuje brzmienie: „Nazwa produktu: »Bergamote de Nancy«/ »Bergamotes de Nancy«”, ponieważ obie te nazwy są w użyciu. Co do zasady nazwę „Bergamote de Nancy” umieszcza się na indywidualnym opakowaniu cukierka, a nazwa „Bergamotes de Nancy” widnieje na opakowaniu jednostkowym (torebce, pudełku itp.).

Sformułowanie „wyrażenie »naturalny olejek bergamotowy«” otrzymuje brzmienie: „wyrażenie »olejek bergamotowy« w wykazie składników wraz z informacją: »olejek bergamotowy jest produktem naturalnym« lub »olejek bergamotowy jest naturalny«, jak opisano powyżej w pkt 5.2 akapit drugi niniejszego wniosku. Wprowadzenie powyższych wyrażzeń do specyfikacji produktu umożliwia jednak uniknięcie odstępstw, które mogłyby doprowadzić do niezgodności z obowiązującymi przepisami.

Wyrażenie „termin ważności (wyznaczony na maksymalnie cztery miesiące od daty produkcji)” odnoszące się do partii towaru i widniejące po słowach: „najlepiej spożyć przed końcem...” otrzymuje brzmienie: „data minimalnej trwałości wynosi maksymalnie 8 miesięcy od daty produkcji”.

Zmiana ta skutkuje wydłużeniem daty minimalnej trwałości z 4 miesięcy do 8 miesięcy i wynika z rozwoju kanałów sprzedaży oraz sieci dystrybucji produktu. W tym kontekście termin czterech miesięcy okazał się bardzo restrykcyjny. Wydłużenie daty minimalnej trwałości nie prowadzi do pogorszenia właściwości produktu, jeżeli termin ten wynosi 8 miesięcy. Przeprowadzono badania starzenia i testy organoleptyczne, które wykazały, że termin 8 miesięcy nie prowadzi do pogorszenia cech charakterystycznych ani właściwości cukierków. Ponadto indywidualne opakowanie sprzyja przechowywaniu cukierków.

5.8. Punkt „Inne”

— Opakowanie zbiorcze lub jednostkowe

Dodaje się zdanie: „wprowadza się je do obrotu: w opakowaniach zbiorczych (o pojemności ponad 1 kg) lub w opakowaniach jednostkowych – w metalowych lub kartonowych pudełkach bądź w torebkach wykonanych z przezroczystych materiałów, z wyjątkiem torebek z polietylenu” w celu doprecyzowania sposobów prezentacji produktu. Tę rodzajem prezentacja produktu odpowiada prezentacji tradycyjnie stosowanej przez producentów. Wykorzystanie torebek z polietylenu jest zabronione, ponieważ materiał ten – ze względu na swój skład – wywołuje przyspieszenie procesu psucia się cukierków, w szczególności zmiany ich barwy i utraty przejrzystości.

— Aktualizacja danych kontaktowych

Dodaje się dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego oraz aktualizuje się dane kontaktowe grupy składającej wniosek, ponieważ uległy one zmianie.

— Organ kontrolny

Dane jednostki certyfikującej zastępuje się danymi właściwego organu ds. kontroli. Zmiana ta ma na celu uniknięcie konieczności zmiany specyfikacji produktu w przypadku zmiany jednostki certyfikującej.

— Wymogi krajowe

Zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi do wymogów krajowych dodaje się główne punkty podlegające kontroli.

JEDNOLITY DOKUMENT

„BERGAMOTE DE NANCY”/„BERGAMOTES DE NANCY”

Nr UE: PGI-FR-0195-AM01 – 30.10.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

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

„Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy” jest cukierkiem, w którego skład wchodzi wyłącznie cukier, syrop glukozowy i olejek bergamotowy. Jego naturalna barwa jest wynikiem gotowania nad płomieniem.

„Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy” jest wyrobem cukierniczym, twardym, przezroczystym cukierkiem o bursztynowej barwie i kwadratowym kształcie, płaskim, o masie jednostkowej wynoszącej 2–5 gramów.

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

Jedynymi wykorzystywanymi surowcami są:

- cukier rodzaju nr 1 lub nr 2, jak określono w odpowiednim rozporządzeniu EWG,
- syrop glukozowy o zawartości dekstrozy ekwiwalentnej (DE) równej 35–41,
- olejek bergamotowy,
- woda.

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

Etapy odbywające się na obszarze obejmują etapy od przygotowania masy do wykrojenia cukierków.

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

Produkt pakuje się pojedynczo w przezroczyste opakowanie w celu ochrony przed wilgocią oraz uniknięcia zlepiania się cukierków, co prowadziłoby do zmiany właściwości wizualnych cukierków.

Indywidualne pakowanie produktów odbywa się bezpośrednio po wykrojeniu cukierków z masy, ponieważ cukierki te są wyjątkowo wrażliwe na wilgotność powietrza oraz manipulowanie. Cukierki mogą się z łatwością sklejać, tracić klarowność i nabierać mlecznego zabarwienia, a ich konsystencja może ulec zmianie (cukierki stają się mniej twarde i lepkie przy gryzieniu). Producenci wyrobów cukierniczych pakują je pojedynczo, aby możliwie najszybciej ochronić je przed wpływem powietrza oraz zapewnić ich lepsze i dłuższe przechowywanie. Indywidualne zapakowanie cukierka na obszarze geograficznym pozwala zatem na zachowanie szczególnej jakości „Bergamotes de Nancy”, przede wszystkim jego przezroczystości i twardości.

„Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy” pakuje się pojedynczo, a przy wprowadzaniu do obrotu możliwe są różne prezentacje:

- w opakowaniach zbiorczych, o pojemności ponad 1 kg,
- lub w opakowaniach jednostkowych – w metalowych lub kartonowych pudełkach bądź w torebkach wykonanych z przezroczystych materiałów, z wyjątkiem torebek z polietylenu.

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

Na każdym opakowaniu muszą znajdować się następujące elementy:

- nazwa „Bergamote de Nancy” lub „Bergamotes de Nancy”,

- wyrażenie „olejek bergamotowy” w wykazie składników wraz z informacją: „olejek bergamotowy jest produktem naturalnym” lub „olejek bergamotowy jest naturalny”,
- dane kontaktowe producenta,
- data minimalnej trwałości wynosząca maksymalnie 8 miesięcy począwszy od daty produkcji.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje następujące departamenty:

- Meurthe et Moselle,
- Meuse,
- Moselle,
- Vosges.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Miasto Nancy jest stolicą regionu Lotaryngii oraz historyczną stolicą księstwa Lotaryngii, które istniało do 1766 r., kiedy to zostało włączone do Królestwa Francji. W tym okresie miasto Nancy było siedzibą dworu lotaryńskiego.

Pierwszą wzmiankę o pastylce o smaku bergamotki można odnaleźć w dziele z 1751 r. („Le cannaméliste français” [Cukiernik francuski]) autorstwa Gilliersa, szefa kuchni Stanisława I Leszczyńskiego, ostatniego księcia Lotaryngii i Baru. W dziele tym opisano produkty, przybory kuchenne oraz techniki wykorzystywane w kuchni, koncentrując się w szczególności na wyrobie cukierniczym w postaci pastylki aromatyzowanej naturalnym olejkiem bergamotowym. Wspomniana aromatyzowana pastylka służyła wówczas do odświeżania oddechu.

Następnie w 1857 r. cukiernik Jean Frédéric Godefroy Lillich określił ostateczną zasadę produkcji „Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy”, dzięki której można skuteczniej zachować aromat w masie gotowanej.

Lotaryńscy cukiernicy nabywali umiejętności z zakresu produkcji „Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy” i dzielili się ze sobą zdobytą wiedzą.

Metoda produkcji tego wyrobu cukierniczego jest szczególna: mieszankę cukru i wody gotuje się do osiągnięcia odpowiedniej temperatury, co można sprawdzić, przeprowadzając następującą próbę: po zanurzeniu palca w syropie, a następnie w zimnej wodzie powinna utworzyć się cienka skorupka, która bezdźwięcznie pęka (tzw. „cuisson au cassé”), tj. temperatury około 152 °C. Po dodaniu naturalnego olejku bergamotowego mieszankę wylewa się na płytę i kroi się ją za pomocą wykrojnika lub walcarki.

Specyfika produktu

„Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy” posiada następujące właściwości:

- cukierek jest przezroczysty i twardy, ma kwadratowy kształt,
- posiada aromat bergamotki,
- posiada naturalną bursztynową barwę.

„Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy” cieszy się również ugruntowaną, długoletnią renomą, która sięga poza granice regionu Lotaryngii.

Związek przyczynowy

Związek „Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy” z obszarem geograficznym opiera się na jego określonej jakości oraz renomie.

Pierwotnie przepis na pastylkę o smaku bergamotki opracowano na dworze lotaryńskim, którego siedziba mieściła się w Nancy, w celu odświeżania oddechu. Twardość cukierka wymagająca jego ssania przekłada się na wolne spożycie produktu, które umożliwia rozwinięcie się smaku naturalnego olejku bergamotowego w ustach. Praktyka polegająca na korzystaniu wyłącznie z naturalnego olejku bergamotowego została zachowana i stała się znakiem rozpoznawczym tego wyrobu cukierniczego, ponieważ nosi on nazwę cytrusa, z którego pochodzi naturalny olejek, tj. bergamotki, oraz miasta, w którym opracowano przepis na ten produkt, tj. Nancy.

„Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy” swoją twardość zawdzięcza gotowaniu cukru. Umiejętności cukierników z obszaru geograficznego obejmują podgrzewanie masy złożonej z wody i cukru nad płomieniem, aż osiągnie ona temperaturę zbliżoną do 150 °C, tj. „au cassé”. Cukier gotuje się, a stygnąc, staje się twardy i łamliwy jak szkło. Ponadto taka metoda gotowania nadaje mu naturalną bursztynową barwę. Współczesne techniki gotowania cukru w próżni (fr. *sous-vide*) umożliwiają otrzymanie twardego cukierka, ale konieczne jest wówczas dodanie barwnika w celu nadania mu odpowiedniej barwy. „Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy” swoje właściwości zawdzięcza zatem oryginalnej metodzie produkcji opracowanej przez nancejskich cukierników.

Renoma „Bergamote de Nancy”/„Bergamotes de Nancy” sięga poza granice regionu Lotaryngii, a nawet poza granice kraju. W czasie wystawy światowej w 1909 r. ten wyrób cukierniczy zaprezentowano publiczności w tłoczonych metalowych pudełkach przedstawiających plac Stanisława w Nancy. Opisano go również w dziele „Lorraine: produits du terroir et recettes traditionnelles” (Lotaryngia: lokalne produkty i tradycyjne przepisy) [pod redakcją J. Froca, M. Hymana, Ph. Hymana i in.] poprzedzonym przedmową przewodniczącego rady regionu Lotaryngii, z kolekcji „Inventaire du patrimoine culinaire de la Lorraine” (Wykaz kulinarnego spuścizny Lotaryngii) (wydanie z 1998 r., s. 90–91). Zdefiniowano go ponadto w encyklopedii kulinarniej „Larousse Gastronomique” (wydanie z 2000 r., s. 105).

Jest to wyjątkowy tradycyjny francuski wyrób cukierniczy, któremu aromat nadaje naturalny olejek bergamotowy. Jest on bez wątpienia związany z umiejętnościami cukierników z miasta Nancy oraz z regionu Lotaryngii, a także z wizerunkiem tych miejsc.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/3-CDCIGPBergamoteNancyQCOMUE042018.pdf>
