

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 136/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA”

NR WE: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiany:

3.1. Metoda produkcji:

- Artykuł 5 ust. 6 i 7:

„Po zbiorze, bulwy młodych cebul pozbawia się pobrudzonej ziemią łuski, łodygi obcina się na wysokości 40 cm po czym wiąże w pęczki i układa w skrzynkach.

Bulwy cebuli do spożycia w stanie świeżym (cipolla da consumo fresco), po obraniu z wierzchniej łuski i ewentualnym przycięciu łodyg do 60 cm, są wiązane w pęczki o wadze 5-8 kg i pakowane w skrzynie lub skrzynki.”

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

otrzymuje brzmienie:

„Po zbiorze, bulwy młodych cebul pozbawia się pobrudzonej ziemią łuski, łodygi obcina się na wysokości od 30 cm do 60 cm, po czym wiąże w pęczki i układa w skrzynkach.

Bulwy cebuli do spożycia w stanie świeżym (*cipolla da consumo fresco*), po obraniu z wierzchniej łuski i skróceniu łodyg do różnej długości, od 35 cm do 60 cm, są wiązane w pęczki o wadze 1,5–6 kg i pakowane w skrzynie lub skrzynki.”

— Artykuł 9 ust. 2

„Aby cebula ChOG »Cipolla Rossa di Tropea — Calabria« mogła zostać dopuszczona do spożycia, musi zostać opakowana w następujący sposób:

— młode cebulki powiązane w pęczki układane są w skrzynkach z kartonu, plastiku lub drewna, gotowych do sprzedaży;

— cebula do spożycia w stanie świeżym, powiązana w pęki o wadze 5–8 kg, układana jest w skrzyniach lub skrzynkach.”

otrzymuje brzmienie:

„Aby cebula ChOG »Cipolla Rossa di Tropea Calabria« mogła zostać dopuszczona do spożycia, musi zostać opakowana w następujący sposób:

— młode cebulki powiązane w pęczki układane są w skrzynkach z kartonu, plastiku lub drewna, gotowych do sprzedaży,

— cebula do spożycia w stanie świeżym, powiązana w pęki o wadze 1,5–6 kg, układana jest w skrzyniach lub skrzynkach.”

Postanowienia dotyczące przygotowania produktu do pakowania zostały zmienione w celu zapewnienia większej elastyczności jeżeli chodzi o wymiary opakowań i sprostania nowym wymogom rynkowym w zakresie opakowań.

— Artykuł 9 ust. 4

„Minimalna liczba cebul tworzących warkocz, niezależnie od ich wielkości, to 6 sztuk. W każdym opakowaniu musi być taka sama liczba i waga cebul.”

otrzymuje brzmienie:

„Liczba cebul tworzących warkocz, niezależnie od ich wielkości, wynosi co najmniej 6 sztuk.”

Lokalni producenci zyskują większą swobodę w zakresie tworzenia tradycyjnych „warkoczy” jeżeli chodzi o liczbę i rozmiary cebul.

— Artykuł 9 ust. 7

„Młode cebule i cebule przeznaczone do spożycia w stanie świeżym powiązane w pęki, a cebule do przechowywania w warkoczach dopuszczane do spożycia oznaczone są nalepką zawierającą logo i nazwę handlową czyniące produkt wyraźnie rozpoznawalnym.”

otrzymuje brzmienie:

„Młode cebule i cebule przeznaczone do przechowywania w warkoczach dopuszczane do obrotu oznaczane są nalepką lub podobnym oznaczeniem zawierającym logo UE oraz nazwę handlową produktu, natomiast w przypadku cebul przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym, umieszczonych w skrzynkach lub kartonach, każdy pęczek oznaczany jest kompletną etykietą, zawierającą zarejestrowaną nazwę firmy, logo UE, nazwę handlową i rodzaj produktu, w celu zagwarantowania możliwości śledzenia pochodzenia produktów i uczynienia ich wyraźnie rozpoznawalnymi.”

Każdy pęczek „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” rodzaju przeznaczonego do spożycia w stanie świeżym musi być oznaczony etykietą zawierającą zarejestrowaną nazwę firmy, logo UE i nazwę handlową, a także oznaczenie rodzaju produktu. W ten sposób każdy pęczek oznaczony będzie etykietą zawierającą wszystkie informacje potrzebne konsumentowi do prawidłowej identyfikacji produktu.

3.2. Dostosowanie przepisów:

- Dokonano zmiany odniesień do rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 zawartych w specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA”

NR WE: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Cipolla Rossa di Tropea Calabria”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża nieprzetworzone lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” oznacza bulwy z gatunku *Allium Cepa* ograniczające się wyłącznie do wymienionych poniżej odmian lokalnych, odróżniających się kształtem bulwy i wcześniejszym dojrzewaniem spowodowanym okresem oddziaływania światła:

- „Tondo Piatta” – odmiana wczesna,
- „Mezza campana” – odmiana średnio wczesna,
- „Allungata” – odmiana późna.

Odróżnia się trzy rodzaje produktu:

młode cebulki:

- kolor: biało-różowo-fioletowa,
- smak: słodki, delikatny,
- kaliber: zgodnie z wielkością określoną normami wspólnotowymi;

cebula do spożycia w stanie świeżym:

- kolor: biało-czerwona do fioletowej,
- smak: słodki i delikatny,
- kaliber: zgodnie z wielkością określoną normami wspólnotowymi;

cebula do przechowywania:

- kolor: czerwono-fioletowa,
- smak: słodki i chrupiący,
- kaliber: zgodnie z wielkością określoną normami wspólnotowymi;

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

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

Wszystkie etapy produkcji, od zasiewów do zbiorów „Cipolla Rossa di Tropea Calabria”, muszą mieć miejsce w obszarze geograficznym produkcji.

3.6. *Szczegółowe normy dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Po zebraniu bulwy „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” są poddawane następującym zabiegom:

- bulwy młodych cebul pozbawia się pobrudzonej ziemią łuski, łodygi obcina się na wysokości od 30 do 60 cm, po czym wiąże w pęczki i układa w skrzynkach,
- bulwy cebuli do spożycia w stanie świeżym (*cipolla da consumo fresco*), po obraniu z wierzchniej łuski i skróceniu łodyg do różnej długości, od 35 cm do 60 cm, są wiązane w pęczki o wadze 1,5–6 kg i pakowane w skrzynie lub skrzynki,
- w przypadku cebuli przeznaczonej do przechowywania (*cipolla da serbo*), bulwy układa się w rzędach na ziemi i przykrywa liśćmi, zostawiając je do suszenia na 8 do 15 dni, tak aby osiągnęły pewien stopień zwartości i twardości oraz jasnoczerwoną barwę; po wysuszeniu bulw, ich łodygi odcina się bądź pozostawia, w przypadku cebuli konfekcjonowanej w warkocze. Liczba cebul tworzących warkocz, niezależnie od ich wielkości, wynosi co najmniej 6 sztuk; pakowane są one w worki lub skrzynie o wadze nieprzekraczającej 25 kg.

Pakowanie musi odbywać się w pobliżu obszaru produkcji, z poszanowaniem tradycyjnych metod wynikających z lokalnych zwyczajów i folkloru, w celu zapewnienia możliwości śledzenia pochodzenia i kontroli produktu oraz utrzymania jego jakości.

3.7. *Szczegółowe normy dotyczące etykietowania:*

Na pojemnikach powinna zostać nadrukowana, czcionką dwukrotnie większą od czcionki użytej we wszelkich innych oznaczeniach, nazwa „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” ChOG z wyszczególnionym rodzajem: „Młode cebulki”, „Cebula do spożycia w stanie świeżym”, „Cebula do przechowywania” i nazwą handlową.

Młode cebule i cebule przeznaczone do przechowywania w warkoczach dopuszczane do obrotu oznaczane są nalepką lub podobnym oznaczeniem zawierającym logo UE oraz nazwę handlową produktu, natomiast w przypadku cebul przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym, umieszczonych w skrzynkach lub kartonach, każdy pęczek oznaczany jest pełną etykietą, zawierającą zarejestrowaną nazwę firmy, logo UE, nazwę handlową i rodzaj produktu, w celu zagwarantowania możliwości śledzenia pochodzenia produktów i uczynienia ich wyraźnie rozpoznawalnymi.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji cebuli „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” ChOG obejmuje odpowiednie tereny położone w całości lub częściowo na terytorium administracyjnym następujących gmin w regionie Kalabria:

- a) prowincja Cosenza: część gmin Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte, Amantea;
- b) prowincja Catanzaro: część gmin Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga;
- c) prowincja Vibo Valentia: część gmin Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Cebula „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” uprawiana jest na terenach piaszczystych lub podobnych, o średnim składzie, glebach gliniastych lub piaskowo-gliniastych, położonych wzdłuż wybrzeża, w sąsiedztwie rzek i strumieni, mających pochodzenie aluwialne. Pomimo ich kamienistego charakteru nie ograniczają one rozwoju i wzrostu bulw. Tereny nadbrzeżne sprzyjają uprawie cebuli wczesnej, przeznaczonej do spożycia w stanie świeżym, podczas gdy tereny oddalone od morza, o charakterze mniej lub bardziej gliniastym, są dostosowane do uprawy cebuli późnej, przeznaczonej do przechowywania. Dzisiaj, podobnie jak w przeszłości, cebula czerwona jest obecna zarówno w ogródkach przydomowych, jak i w uprawie na szeroką skalę, stanowiąc element krajobrazu wiejskiego, lokalnej żywności i lokalnych potraw i tradycyjnych przepisów kulinarnych.

Warunki glebowo-klimatyczne obszaru uprawy pozwalają na uzyskanie produktu wysokiej jakości, jedyne w swoim rodzaju i znanego na całym świecie.

5.2. Specyfika produktu:

„Cipolla Rossa di Tropea Calabria” jest znana ze swej jakości i właściwości organoleptycznych, takich jak delikatność bulwy, łagodny smak i wyjątkowa łatwostrawność. Właściwości te sprawiają, że cebula „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” może być również spożywana na surowo, z całą pewnością w większych ilościach niż zwyczajna cebula.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Wniosek o przyznanie ChOG „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” jest uzasadniony reputacją produktu uzyskaną między innymi dzięki różnorodnym inicjatywom promocyjnym, o których wspominają źródła historyczne i bibliograficzne. Różnorodne źródła historyczne i bibliograficzne przypisują Fenicjanom, a następnie Grekom wprowadzenie uprawy cebuli w basenie Morza Śródziemnego i Kalabrii. Bardzo ceniona w średniowieczu i renesansie, cebula ta uważana była za podstawowy lokalny produkt spożywczy i gospodarczy – sprzedawano ją na miejscu lub wysyłano drogą morską do Tunezji, Algierii i Grecji. W zapiskach wielu podróżnych, którzy udawali się do Kalabrii w latach 1700–1800 i którzy zwiedzali wybrzeże tyrreńskie pomiędzy Pizzo a Tropeą, wspomina się o powszechnie uprawianej „czerwonej cebuli”. Cebula była zawsze obecna w jadłospisie rolników i w produkcji lokalnej. Doktor Albert, który podróżował po Kalabrii i w 1905 r. odwiedził Tropeę, poruszony był biedą tamtejszych rolników, którzy jedli tylko cebulę. Na początku XX wieku uprawa cebuli w Tropei przenosi się z przydomowych ogródków na tereny, gdzie uprawia się ją w sposób ekstensywny. Zbudowany w 1929 r. akwedukt Valle Ruffa umożliwił nawadnianie upraw, a co za tym idzie zwiększył ich wydajność i poprawił jakość produktu. Jednakże największy zasięg w sprzedaży produkt zyska za panowania Burbonów, kiedy to trafił na rynki Europy północnej. Bardzo szybko cebula z Kalabrii stanie się produktem cenionym i poszukiwanym, jak to potwierdzają *Studi sulla Calabria* z 1901 r., w których opisuje się kształt bulwy i czerwone podłużne cebule z Kalabrii. Pierwsze systematyczne dane statystyczne dotyczące uprawy cebuli w Kalabrii włączone zostały do encyklopedii *Enciclopedia agraria Reda* (1936–1939). Unikatowe cechy handlowe cebuli z Kalabrii, dzięki którym jest ona znana w całym kraju, jak również jej znaczenie historyczne i kulturowe w regionie, które sprawia, że obecna jest ona w praktykach uprawowych, przepisach kulinarnych, popularnych wyrażeniach idiomatycznych i imprezach folklorystycznych – to powody, dla których często podejmowane są próby imitowania produktu lub nadużywania jego nazwy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmiany ChOG „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 185 z dnia 10 sierpnia 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej włoskiego Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>). Na stronie należy wybrać element *Qualità e sicurezza* (z prawej strony na górze ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.