

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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
(2013/C 153/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CILIEGIA DI MAROSTICA”

NR WE: IT-PGI-0105-01057-27.11.2012

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 (zmian)

- 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)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. **Zmiana (zmiany)**

Opis produktu

Minimalną średnicę „Ciliegia di Marostica IGP” przeznaczoną do spożycia w stanie świeżym zwiększono z 20 mm do 23 mm, zgodnie ze zmianami bazy odmian, o której mowa w art. 5 specyfikacji.

Cechy handlowe produktu świeżego dostosowano do obowiązujących norm UE.

W celu dokładniejszego określenia wymogów związanych ze stosowaniem produktu w przemyśle przetwórczym określono, że owoc, nawet gdy jego średnica wynosi poniżej 23 mm, jeżeli jest częściowo nienaruszony i bez ogonka oraz jeżeli posiada zasadniczo właściwości gorsze niż przewidziane w normach, może zostać przeznaczony do przetworzenia przemysłowego.

Metoda produkcji

Rozszerzenie bazy odmian: zaktualizowano wykaz dopuszczonych odmian. W celu ułatwienia zastępowania kultywarów, które nie są już dostosowane do popytu na rynku, wprowadzono bowiem bardziej wydajne i bardziej aktualne odmiany, nie tylko z punktu widzenia produkcji, lecz przede wszystkim jakości (większe owoce, o lepszym smaku i dłuższej trwałości), przy jednoczesnym utrzymaniu w jak największym stopniu lokalnej różnorodności biologicznej.

Usunięto odmianę „Ulster”, ponieważ obecnie już się jej nie uprawia w regionie.

Zmiana i uproszczenie techniki uprawy: zmieniono i uproszczono opis techniki uprawy, określając w zwięzły i wyczerpujący sposób postanowienia, które należy przyjąć w odniesieniu do nowych i starych plantacji czereśni. W przedmiotowym przypadku, jeżeli chodzi o techniki uprawy dozwolone w odniesieniu do nowych plantacji, dodano szczegółowe postanowienia dotyczące przygotowywania gleby i materiału roślinnego. Ponadto, niezależnie od rodzaju plantacji, określono na nowo niektóre aspekty dotyczące właściwości gleby, gęstości obsady, kształtu przycięcia, ochrony fitosanitarnej, zarządzenia glebami, nawożenia i nawadniania.

Przechowywanie produktu: wskazano zabiegi zarezerwowane dla owoców niewprowadzanych do obrotu w ciągu 48 godzin po zbiorze. Należy je przechowywać w temperaturze chłodniczej lub stosować wobec nich inne metody mające spowolnić proces oddychania owoców w celu zagwarantowania jakości czereśni.

Etykietowanie

Pakowanie: w celu zaspokojenia potrzeb dzisiejszych konsumentów, którzy życzą sobie mniejszych opakowań, wśród pojemników uwzględniono dodatkowo minimalną objętość wynoszącą 250 gramów.

Tolerancja: przewidziano tolerancję dotyczącą wielkości i koloru odpowiadającą 10 % liczby lub masy czereśni na opakowanie.

Logo: zmieniono kolor liścia występującego na logo odnoszącym się do obszaru geograficznego, tak aby był taki sam, jak kolor ogonka owocu przedstawiającego „Ciliegia di Marostica IGP” („Ciliegia di Marostica ChOG”). Zaproponowano ponadto uproszczenie legendy logo i zmianę „Ciliegia di Marostica Ciliegia IGP” na „Ciliegia di Marostica IGP”, aby zapewnić rozpoznawanie produktu przez konsumentów.

Ponadto, w celu racjonalnego stosowania logo na materiałach promocyjnych, usunięto wymogi dotyczące wymiarów, przy czym stosunek wysokości do podstawy pozostaje niezmienny i musi wynosić 1,2.

Przewidziano możliwość zastąpienia skrótu „IGP” („ChOG”) całym wyrażeniem, do którego się odnosi; określono wyraźnie obowiązek stosowania symbolu Unii.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„CILIEGIA DI MAROSTICA”

NR WE: IT-PGI-0105-01057-27.11.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Ciliegia di Marostica”

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, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Nazwa „Ciliegia di Marostica” oznacza owoce otrzymywane w wyniku uprawy odmian należących do następujących grup:

— odmiany bardzo wczesne: „Sandra” i „Francese”, przy czym ostatnia odmiana odpowiada odmianom „Bigarreau Moreau” i „Bigarreau Burlat”,

— odmiany pośrednie: „Roana” i wczesna „Durone” „Romana”,

— odmiany późne „Milanese”, „Durone Rosso” („Ferrovia” Simile) i „Bella Italia”,

— „Sandra Tardiva”,

— odmiany „Van”, „Giorgia”, „Ferrovia”, „Durone Nero I”, „Durone Nero II” i „Mora di Cazzano”.

Dopuszczone są również następujące odmiany: „Bella di Pistoia” („Durone Rosso”), „Black Star”, „Early Bigi”, „Grace Star”, „Kordia”, „Lapins”, „Marostegana”, „Prime Giant”, „Regina” i „Folfer”.

„Ciliegia di Marostica” przeznaczona do spożycia w stanie świeżym charakteryzuje się znaczną wielkością i intensywnym kolorem od ognistoczerwonego do ciemnoczerwonego w zależności od odmiany.

Owoce przeznaczone do spożycia w stanie świeżym muszą być nienaruszone, zdrowe, z ogonkiem, czyste i bez widocznych pozostałości na powierzchni.

Minimalna wielkość owoców przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym wynosi 23 mm.

Owoce o innym przeznaczeniu (np. przemysł cukierniczy i piekarniczy) mogą nie mieć ogonka, być częściowo nienaruszone, a ich wielkość może być mniejsza niż 23 mm.

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 uprawy i zbioru „Ciliegia di Marostica” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Zbiór czereśni przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu w stanie świeżym musi odbywać się ręcznie.

(³) Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Owoce należy umieszczać w pojemnikach o sztywnych ściankach. Sortowanie musi odbywać się w samym gospodarstwie w celu wyeliminowania owoców, które nie są odpowiednie i których wielkość jest niewystarczająca.

Do czasu dostawy w celu wprowadzenia do obrotu owoce należy przechowywać w chłodzie i w cieniu w celu uniknięcia utraty jakości i zmniejszenia długości okresu przechowywania.

Wobec produktu, którego wprowadzanie do obrotu nie rozpoczęło się w trakcie 48 godzin od zbioru, należy zastosować techniki przechowywania w temperaturze chłodniczej lub inne odpowiednie środki mające na celu spowolnienie procesów metabolicznych owoców.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

„Ciliegia di Marostica” przeznaczona do wprowadzenia do obrotu w stanie świeżym musi być pakowana w opakowania różnych wielkości, od 250 g do 10 kg.

Użyte materiały muszą być nietoksyczne, nowe i czyste, najlepiej drewniane, plastikowe lub kartonowe.

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z czereśni tej samej odmiany i jakości.

Dopuszcza się brak jednorodności w zakresie wielkości lub koloru z tolerancją odpowiadającą 10 % liczby lub masy produktu na opakowanie.

Stosowanie symbolu Unii jest obowiązkowe.

Na zewnętrznej części każdego opakowania znajduje się następujące logo oznaczenia geograficznego:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Ciliegia di Marostica” obejmuje terytorium dziewięciu gmin prowincji Vicenza: Marostica, Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Bassano i Schiavon.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Ciliegia di Marostica” jest od dawna uznawany za teren sprzyjający uprawie czereśni, a różni autorzy podkreślali jakość czereśni zbieranych na tym obszarze produkcji.

Przedmiotowy obszar obejmuje na północy teren, który tworzą wzgórza sięgające około 100–400 metrów; część południowa obejmuje wysoczyznę, której wysokość wynosi 90–100 metrów nad poziomem morza.

Gleby, na których uprawia się czereśnie, pochodzące w większości z bazaltowych skał trzeciorzędowych, są szczególnie żyzne, ubogie w azot, ale bogate w potas.

Wspomniane pochodzenie, w połączeniu z nachyleniem terenu i z jego ekspozycją na słońce, zapobiega stagnacji wód i sprzyja gromadzeniu cukrów.

Klimat jest łagodny, o dobrej cyrkulacji powietrza, praktycznie bez mgieł, chroniony na północy alpejskim łańcuchem Dolomitów.

5.2. Specyfika produktu

Czereśnie mają kształt serca, znaczną wielkość i kolor od ognistoczerwonego do ciemnoczerwonego; ich miąższ, o bardzo przyjemnym słodkim smaku, jest umiarkowanie soczysty.

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)

Związek między „Ciliegia di Marostica” i jej obszarem produkcji zapewnia historyczna renoma owocu, która utrzymuje się od roku 1400 do dziś.

W dokumentach historycznych sygnały dotyczące uprawy czereśni na wzgórzach Marostica można odnaleźć już w epoce rzymskiej, a także w kolejnych okresach.

Wydaje się, że „Ciliegia di Marostica” cieszy się od bardzo dawna renomą łączącą się z wydarzeniem historycznym „partii szachów”; jest to historia pojedynku szachowego z żywymi postaciami, na który wyzwalali się w 1454 r. dwaj rycerze w celu zdobycia ręki panny, córki Taddeo Parisio, kasztelana i gubernatora „terra e castello nobile di Marostica”. Rozegrano zatem wspomnianą partię, a zwycięzca mógł poślubić córkę gubernatora, natomiast przegrany jej siostrę. Na pamiątkę tego radosnego wydarzenia Taddeo Parisio polecił zasadzić czereśnie na całym swoim obszarze.

Podczas „Mostra regionale delle ciliegie”, widowiska historycznego, które organizowane jest corocznie pod koniec maja na obszarze produkcji, wybiera się dziewczęta noszące stroje dwóch narzeczonych w celu upamiętnienia tego wydarzenia historycznego.

Istnienie w regionie Marostica targu czereśni od 1882 r. świadczy, że wspomniany obszar był tradycyjnie przeznaczony pod uprawę czereśni.

W regionie Marostica istnieje również „czereśniowy szlak”, który rozpoczyna się w okolicach Bassano, przebiega przez obszar równin i wzgórz oraz łączy różne miejscowości, w których produkuje się czereśnie.

Umiejętności producentów w zakresie uprawy sadów, znajdujących się często na obszarach wyżynnych, a także szczególna uwaga, jaką poświęcają ręcznemu zbiorowi czereśni, okazują się decydujące dla renomy „Ciliegia di Marostica”.

Stała, nieprzerwana i sprawna uprawa czereśni na stromych wzgórzach i łagodny klimat prowincji Vicenza sprzyjają istniejącej od stuleci produkcji owocu cieszącego się renomą ze względu na swój kolor, smak i swoją słodycz.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

Właściwe organy administracji wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Ciliegia di Marostica” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 245 z dnia 19 października 2012 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (włoskiego ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.