

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2017/C 191/07)

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⁾.

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**„PERA DELL'EMILIA ROMAGNA”**

Nr UE: PGI-IT-02192 – 28.9.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Centro Servizi Ortofrutticoli

Adres: Via Bologna 534
44040 Ferrara
ITALIA

Tel. +39 0532904511
Faks (+39) 0532904520
Email: info@csoservizi.com

„Centro Servizi Ortofrutticoli” jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy.

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [Pakowanie, dane organu kontrolnego]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Opis produktu

Art. 2 obowiązującej obecnie specyfikacji produktu

Do akapitu:

„Oznaczenie »Pera dell'Emilia Romagna« dotyczy wyłącznie owoców następujących kultywarów gruszy: Abate Fetel, Cascade, Konferencja, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red. Bartlett, Passa Crassana i Williams.»

wprowadzone zostały następujące zmiany:

„Oznaczenie »Pera dell'Emilia Romagna« dotyczy wyłącznie owoców następujących kultywarów gruszy: Abate Fetel, Cascade, Konferencja, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red. Bartlett, Passa Crassana, Williams, Santa Maria i Carmen.»

W celu uzupełnienia i uaktualnienia wykazu odmian oraz zapewnienia wcześniejszej dostępności gruszek objętych ChOG »Pera dell'Emilia Romagna« dodano dwie następujące wczesne odmiany:

- kultywar Santa Maria: odmiana Santa Maria jest uprawiana w Emilii-Romanii od 1948 r. i liczba hektarów przeznaczonych na jej uprawę z biegiem lat wzrosła. Ponadto uwzględnienie tej odmiany gwarantuje, że gruszki objęte ChOG »Pera dell'Emilia Romagna« będą dostępne przez dłuższy okres, gdyż jest to wczesna odmiana, której zbiory odbywają się latem,
- kultywar Carmen: jest to wczesna odmiana produkowana w coraz większych ilościach w regionie Emilia-Romania. Odmiana ta jest to stosunkowo młoda chociaż stanowi krzyżówkę dwóch tradycyjnych odmian gruszy – Guyot i Bella di Giugno. Włączenie tej odmiany do specyfikacji produktu oznaczałoby wydłużenie okresu dostępności produktu oraz wprowadzenie i uzupełnienie letniego asortymentu produktu, a także zastąpienie odmian, których już się nie uprawia.

Na podstawie przedmiotowej zmiany następujące zdanie w pkt 4.2 arkusza streszczenia (Dz.U. C 284 z 8.11.2008, s. 7):

„ChOG »Pera dell'Emilia Romagna« jest produktem otrzymywanym z odmian Abate, Fetel, Cascade, Konferencja, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red., Barlett, Passa Crassana, Williams.»

otrzymuje brzmienie:

„ChOG »Pera dell'Emilia Romagna« jest produktem otrzymywanym z odmian Abate Fetel, Cascade, Konferencja, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red. Bartlett, Passa Crassana, Williams, Santa Maria i Carmen.»

W art. 6 obowiązującej obecnie specyfikacji produktu – pkt 4.2 arkusza streszczenia

W następującym tekście:

„Abate Fetel

Epikarp: jasnozielono-żółtawy, ordzawienia wokół zagłębienia kielichowego i szypułki; kształt: płaski u dołu, raczej wydłużony; kalibraż: minimalna średnica 55 mm; zawartość cukrów: (° Brix) 13; maksymalny stopień twardości: 5; smak: słodki.

Konferencja:

Epikarp: żółtawozielony z ordzawieniami rozproszonymi wokół zagłębienia kielichowego, które często sięgają do jednej trzeciej wysokości owocu; kształt: owoc wydłużony, często symetryczny; kalibraż: minimalna średnica: 55 mm; zawartość cukrów: powyżej 13° Brix; maksymalny stopień twardości: 5,5; smak: słodki.

Decana del Comizio:

Epikarp: gładki, jasnozielono-żółtawy często zabarwiony różem od strony nasłonecznionej, rozproszone ordzawienia; kształt: stożkowaty; kalibraż: minimalna średnica 55 mm; zawartość cukrów: powyżej 13° Brix; maksymalny stopień twardości: 4,5; smak: słodki, aromatyczny.

Kaiser:

Epikarp: chropowaty, w całości pokryty ordzawieniem; kształt: owoc pękaty u dołu/wydłużony; kalibraż: minimalna średnica 55 mm; zawartość cukrów: powyżej 13° Brix; twardość: 5,7; smak: mięsz delikatny i soczysty, rozpluwający się w ustach i smaczny.

Williams i Max Red. Bartlett:

Epikarp: gładki, kolor podstawowy żółty pokryty miejscowo odmianami różowymi lub czerwonymi, czasem prążkowany; kształt: owoc pękaty u dołu, krótki lub wydłużony; kalibraż: minimalna średnica 60 mm; zawartość cukrów: powyżej 12° Brix; maksymalny stopień twardości: 6,5; smak: słodki, aromatyczny.

Cascade

Epikarp, kształt, kalibraż, minimalna średnia masa, zawartość cukrów powyżej 13° Brix, maksymalny stopień twardości, smak zgodnie z odpowiednimi właściwościami.

Passa Crassana

Epikarp, kształt, kalibraż, zawartość cukrów powyżej 13° Brix, maksymalny stopień twardości, smak zgodnie z odpowiednimi właściwościami.”

wprowadza się następujące zmiany:

„Abate Fetel

Epikarp: jasnozielono-żółtawy, ordzawienia wokół zagłębienia kielichowego i szypułki;

kształt: owoc pękaty u dołu, znacznie wydłużony;

kalibraż: minimalna średnica 60 mm;

minimalna zawartość cukrów: 13° Brix;

maksymalny stopień twardości: 5 kg/0,5 cm².

Konferencja:

Epikarp: żółtawozielony z ordzawieniami rozproszonymi wokół zagłębienia kielichowego, które często sięgają do jednej trzeciej wysokości owocu;

kształt: owoc wydłużony, często symetryczny;

kalibraż: minimalna średnica: 60 mm;

minimalna zawartość cukrów: 13° Brix;

maksymalny stopień twardości: 5,5 kg/0,5 cm².

Decana del Comizio:

Epikarp: gładki, jasnozielono-żółty często z różowym odcieniem od strony nasłonecznionej, rozproszone ordzawienia;

kształt: stożkowaty;

kalibraż: minimalna średnica 70 mm;

minimalna zawartość cukrów: 13° Brix;

maksymalny stopień twardości: 4,5 kg/0,5 cm².

Kaiser:

Epikarp: chropowaty, w całości pokryty ordzawieniem;

kształt: owoc pękaty u dołu/wydłużony;

kalibraż: minimalna średnica 60 mm;

minimalna zawartość cukrów: 13° Brix;

maksymalny stopień twardości: 5,5 kg/0,5 cm².

Williams i Max Red. Bartlett:

Epikarp: gładki, kolor podstawowy żółtawozielony z mniejszym lub większym różowym lub jaskrawoczerwonym rumieńcem, czasem prążkowany;

kształt: owoc pękaty u dołu, krótki lub wydłużony;

kalibraż: minimalna średnica 60 mm;

minimalna zawartość cukrów: 12° Brix;

maksymalny stopień twardości: 6,5 kg/0,5 cm².

Cascade

Epikarp: kolor podstawowy jasnozielony z jaskrawoczerwonym rumieńcem i ordzawieniami na 10–25 % powierzchni;

kształt: nieregularny, pękaty, niesymetryczny w przekroju pionowym i poprzecznym;

kalibraż: minimalna średnica 60 mm;

minimalna zawartość cukrów: 13° Brix;

maksymalny stopień twardości: 5,5 kg/0,5 cm².

Passa Crassana

Epikarp: zwarty, zielony z ordzawieniami przetchlinek;

kształt: przypominający jabłko, często pękaty;

kalibraż: minimalna średnica 60 mm;

minimalna zawartość cukrów: 13° Brix;

maksymalny stopień twardości: 6,5 kg/0,5 cm².

Santa Maria

Epikarp: gładki o kolorze podstawowym zielonkawożółtym;

kształt: owoc wydłużony lub wydłużony o ściętym wierzchołku;

kalibraż: minimalna średnica 60 mm;

minimalna zawartość cukrów: 12° Brix;

maksymalny stopień twardości: 6 kg/0,5 cm².

Carmen

Epikarp: zielony, miejscami zaróżowiony;

kształt: owoc pękaty u dołu, nieco wydłużony;

kalibraż: minimalna średnica 60 mm;

minimalna zawartość cukrów: 12° Brix;

maksymalny stopień twardości: 6 kg/0,5 cm².”.

W celu zapewnienia wyższej jakości należy zwiększyć minimalny wymagany kalibraż. W przypadku odmian Abate Fetel, Konferencja i Kaiser zwiększono minimalną średnicę z 55 do 60 mm, a w przypadku odmiany Decana del Comizio – z 55 do 70 do mm.

Znormalizowano wskazanie zawartości cukru. Ponadto zdecydowano się pominąć opis smaku, gdyż wskaźnik ten jest zbyteczny ponieważ ma charakter czysto subiektywny i nie może zostać zweryfikowany, a tym samym jest nieistotny z punktu widzenia specyfikacji. W celu znormalizowania opisu wszystkich odmian, które mają zostać uwzględnione w specyfikacji produktu, dodano lub określono parametry (tam, gdzie ich brakowało) oraz dodano pełne opisy odmian Santa Maria i Carmen.

Dla większej przejrzystości określono jednostkę miary stopnia twardości owocu, czyli stosunek siły (kg) do powierzchni owocu, na którą tłoczek wywiera nacisk (cm²).

Obszar geograficzny

Art. 3 lit. a) obowiązującej obecnie specyfikacji

„a) Prowincja Reggio Emilia: Casalgrande, Correggio i Rubiera.”

otrzymuje brzmienie:

„a) Prowincja Reggio Emilia: Casalgrande, Reggio Emilia, Correggio, Rubiera, San Martino in Rio i Scandiano.”

Prowincja Reggio Emilia: Należy uwzględnić gminy Reggio Emilia, San Martino in Rio i Scandiano. Uprawa gruszek ma duże znaczenie w wymienionych gminach, w szczególności w gminie Reggio Emilia. Ponadto gminy te znajdują się w sąsiedztwie gmin już uwzględnionych w specyfikacji produktu, w tym w prowincji Modena, i z nimi graniczą, w związku z czym warunki klimatyczne i tradycje w tych gminach i w gminach już uwzględnionych są zbliżone.

Art. 3 lit. c) obowiązującej obecnie specyfikacji

„c) Prowincja Ferrara: Argenta, Berra, Bondeno, Cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Formignana, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Masi Torello, Massa Fiscaglia, Mesola, Fiscaglia, Migliarino i Migliaro, Mirabello, Ostellato, Poggio Renatico, Portomaggiore, Ro Ferrarese, S. Agostino, Tresigallo, Vigarano Mainarda i Voghiera.”

otrzymuje brzmienie:

„c) Prowincja Ferrara: Argenta, Berra, Bondeno, Cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Formignana, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Masi Torello, Mesola, Fiscaglia, Mirabello, Ostellato, Poggio Renatico, Portomaggiore, Ro Ferrarese, S. Agostino, Tresigallo, Vigarano Mainarda i Voghiera.”

Prowincja Ferrara: określono, że prawidłowa nazwa gminy Ro brzmi Ro Ferrarese. Ponadto w dniu 1 stycznia 2014 r. utworzono gminę Fiscaglio w wyniku połączenia sąsiadujących ze sobą gmin Massa Fiscaglia, Migliarino i Migliaro. Odnośnie trzy wcześniej wymienione gminy zostały zastąpione w całości gminą Fiscaglia, przy czym obszar uwzględniony w specyfikacji nie uległ zmianie.

Art. 3 lit. d) obowiązującej obecnie specyfikacji

„d) Prowincja Bologna: Anzola dell'Emilia, Argelato, Baricella, Bazzano, Bentivoglio, Budrio, Calderara di Reno, Castello d'Argile, Castelguelfo, Castelmaggiore, Crespellano, Crevalcore, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, Pieve di Cento, S. Agata Bolognese, S. Giorgio di Piano, S. Giovanni in Persiceto, S. Pietro in Casale i Sala Bolognese.”

otrzymuje brzmienie:

„d) Prowincja Bologna: Anzola dell'Emilia, Argelato, Baricella, Valsamoggia – miejscowości: Bazzano, Bentivoglio, Budrio, Calderara di Reno, Castel d'Argile, Castelguelfo, Castelmaggiore, Valsamoggia – miejscowości Crespellano, Crevalcore, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, Pieve di Cento, S. Agata Bolognese, S. Giorgio di Piano, S. Giovanni in Persiceto, S. Pietro in Casale i Sala Bolognese.”

Prowincja Bologna: poprawiono błąd urzędniczy dotyczący gminy Anzola dell'Emilia. Prawidłowa nazwa gminy brzmi Anzola dell'Emilia, a nie Anzonia dell'Emilia. Jeżeli chodzi o gminę Valsamoggia, w dniu 1 stycznia 2014 r. utworzono również tę gminę w prowincji Bologna w wyniku połączenia sąsiadujących ze sobą gmin Bazzano, Castello di Serravalle, Crespellano, Monteveglio i Savigno. W związku z powyższym w celu aktualizacji informacji poprzez uwzględnienie prawidłowych nazw geograficznych nazwę przedmiotowej gminy wprowadzono przed nazwami geograficznymi Bazzano i Crespellano. Również w tym przypadku obszary produkcji nie uległy zmianie.

Art. 3 lit. e) obowiązującej obecnie specyfikacji

„e) Prowincja Rawenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Conselice, Cotignola, Castelbolognese, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Russi, S. Agata sul Santerno i Solarolo.”

otrzymuje brzmienie:

„e) Prowincja Rawenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Conselice, Cotignola, Castelbolognese, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Russi, S. Agata sul Santerno i Solarolo.”

Prowincja Rawenna: w obszarze geograficznym zostaje uwzględniona gmina Bagnara di Romagna położona w prowincji Rawenna i całkowicie otoczona gminami już uwzględnionymi w specyfikacji (*Massalombarda, Lugo, Cotignola, Solarolo i Mordano*). W gminie panują odpowiednie warunki do uprawy gruszek, a ze względu na jej szczególne położenie warunki klimatyczne i tradycje w tej gminie i w gminach już uwzględnionych są zbliżone.

Metoda produkcji

W art. 4 obowiązującej obecnie specyfikacji produktu

Zdanie:

„Nawadnianie, nawożenie i inne praktyki uprawne i rolnicze muszą być wykonywane w sposób określony przez właściwe służby regionu Emilia Romagna.”

zostaje skreślone.

Część dotycząca technik uprawy i zabiegów agrotechnicznych została skreślona, gdyż tego rodzaju praktyki stanowią warunek konieczny, który muszą spełnić wszystkie gospodarstwa rolne. Zmiany regulacji i wiążący charakter niektórych wymogów oznaczają konieczność przestrzegania określonych kryteriów. Uznano zatem, że zamieszczenie takich informacji w specyfikacji nie jest konieczne.

Zdanie:

„Dopuszczalne odległości między sadzonkami to ogólnie stosowane odległości przy maksymalnym zagęszczeniu wynoszącym 3 000 roślin na hektar w przypadku nowych plantacji.”

otrzymuje brzmienie:

„Dopuszczalne odległości między sadzonkami to ogólnie stosowane odległości przy maksymalnym zagęszczeniu wynoszącym 6 000 roślin na hektar w przypadku nowych plantacji.”

Ze względu na rozwój i innowacje technologiczne oraz dostępność nowych podkładek możliwa jest uprawa grusz sadzonych znacznie gęściej niż w przeszłości. Ostatnie zmiany technik uprawnych umożliwiły zwiększenie liczby roślin na hektar w celu ograniczenia bezproduktywnych okresów użytkowania plantacji oraz znormalizowania i poprawy jakości produktu. Chociaż nie określono dokładnej liczby roślin na hektar, to jednak wydaje się, że limit 6 000 roślin jest uzasadniony i umożliwia utrzymanie wysokiej jakości produktu przy jednoczesnym zachowaniu tradycyjnych metod uprawy.

Zdanie:

„Techniki uprawne muszą obejmować co najmniej jedno przycinanie gałęzi w okresie zimowym oraz dwukrotne przycinanie gałęzi w okresie listnienia.”

zostaje skreślone.

Usunięto ograniczenie dotyczące liczby przycinania gałęzi, aby umożliwić rolnikom stosowanie najodpowiedniejszej liczby przycinania gałęzi zgodnie z wymogami i dobrymi praktykami uprawy i gospodarki rolnej.

Zdanie:

„Maksymalna produkcja na hektar w przypadku wszystkich dopuszczonych kultywarów wynosi 45 000 kg.”

otrzymuje brzmienie:

„Maksymalna produkcja na hektar w przypadku wszystkich dopuszczonych kultywarów wynosi 55 000 kg.”

Zdanie:

„Uwzględniając zmiany sezonowe i środowiskowe warunki uprawy, w regionie Emilia-Romania corocznie do dnia 15 lipca określa się orientacyjną średnią produkcję na jednostkę z zachowaniem wyżej wskazanego limitu dla każdego kultywaru określonego w art. 2.”

zostaje skreślone.

Przepis ten jest nieaktualny i został zastąpiony obecnie obowiązującymi przepisami.

Zdania:

„Wartość wilgotności i temperatury w komorach chłodzących musi wynosić 4–6 °C. Odmiany, których wprowadzenie na rynek przewiduje się na okres wiosenny, muszą być przechowywane w kontrolowanej atmosferze.”

zostają skreślone.

Uznaje się, że nie ma konieczności podawania temperatur, gdyż wskazano już, że należy zastosować technikę chłodzenia. Stosując temperatury przechowywania określone w obecnie obowiązującej specyfikacji, trudno jest zapewnić optymalne przechowywanie produktu. Podane temperatury są odpowiednie do celów wstępnego schładzania i w związku z tym nie są odpowiednie do prawidłowego przechowywania produktu w komorach chłodzących, a tym samym do utrzymania jakości i organoleptycznych cech charakterystycznych produktu. Ponadto usunięto odniesienie do przechowywania w kontrolowanej atmosferze odmian, których wprowadzenie na rynek przewiduje się na okres wiosenny, aby umożliwić producentom stosowanie innych technik przechowywania.

Dowód pochodzenia

Art. 5 obowiązującej obecnie specyfikacji produktu

Następujący tekst:

„Region Emilia-Romania sprawdza, czy spełnione zostały odpowiednie warunki techniczne, o których mowa w art. 4. Grusze nadające się do produkcji owoców oznaczonych „Pera dell’Emilia Romagna” wprowadza się do odpowiedniego rejestru, który jest sporządzany, aktualizowany i publikowany każdego roku. Każda gmina znajdująca się na obszarze produkcji musi posiadać egzemplarz rejestru. Ministerstwo Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych wskazuje procedury, których należy przestrzegać w związku z rejestracją, zgłaszaniem rocznej produkcji i uzyskiwaniem odpowiedniego certyfikatu, w celu zapewnienia prawidłowego i odpowiedniego monitorowania corocznie uznanych produktów wprowadzonych do obrotu w ramach chronionego oznaczenia geograficznego.”

otrzymuje brzmienie:

„Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany, przy czym dokumentowane są wszystkie nakłady i plony. W ten sposób zapewniona zostaje identyfikowalność produktu, którą gwarantuje również rejestrowanie w wykazach prowadzonych przez organ kontrolny działek ewidencyjnych, na których produkt jest uprawiany, a także producentów i przedsiębiorstw pakujących produkt, oraz zgłaszanie organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości produktu. Organ kontrolny poddaje kontrolom wszystkie osoby fizyczne i prawne zarejestrowane w odpowiednich wykazach zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji i stosownym planie kontroli.”

Cały artykuł dotyczący dowodu pochodzenia został zastąpiony i dostosowany, gdyż w pierwotnej wersji zawierał odniesienia do metod i instrumentów, które już nie obowiązują. W nowym artykule uwzględniono procedury przewidziane w obecnie obowiązujących systemach kontroli.

Pakowanie i etykietowanie

Art. 7 obowiązującej obecnie specyfikacji produktu

Akapit:

„W czasie wprowadzania do obrotu owoce objęte chronionym oznaczeniem geograficznym »Pera dell’Emilia Romagna« muszą być pakowane przy użyciu dowolnego typu opakowania zgodnego z obowiązującymi obecnie przepisami wspólnotowymi, w tym:

skrzyniopalet azurowych 60 × 80, 80 × 120, 100 × 120, owoce pakowane wielowarstwowo;

skrzynek 30 × 40 kartonowych, drewnianych lub plastikowych, owoce pakowane jedno- lub wielowarstwowo;

skrzynek 40 × 60 kartonowych, drewnianych lub plastikowych, owoce pakowane jedno- lub wielowarstwowo;

skrzynek 20 × 30, owoce pakowane jednowarstwowo i luzem;

zapieczętowanych opakowań pojedynczych owoców lub kilku owoców (tacki, kosze, kartony itd.).”

otrzymuje brzmienie:

„W czasie wprowadzania do obrotu owoce objęte chronionym oznaczeniem geograficznym »Pera dell’Emilia Romagna« muszą być pakowane w opakowania dowolnego typu zgodnego z obowiązującymi obecnie przepisami wspólnotowymi.”

Usunięto odniesienia do różnych rodzajów opakowań, gdyż w artykule zostały one wymienione wyłącznie jako przykłady i już w nim określono, że opakowania muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

W zdaniu:

„W celu oznaczenia produktów ChOG zapakowanych w skrzynki i skrzyniopalety stosuje się naklejki z logo umieszczane na pojedynczych owocach, przy czym ilość sztuk oznaczonych naklejkami wynosi co najmniej 70 % wszystkich owoców znajdujących się w opakowaniu.”

wprowadza się następujące zmiany i uzupełnia:

„W celu oznaczenia produktów ChOG zapakowanych w skrzynki i skrzyniopalety stosuje się naklejki umieszczane na pojedynczych owocach, przy czym liczba sztuk oznaczonych naklejkami stanowi co najmniej 70 % wszystkich owoców znajdujących się w opakowaniu.

Ewentualnie jeżeli na gruszkach nie umieszczono naklejek, opakowania, takie jak na przykład skrzynki i skrzyniopalety, muszą być zapieczętowane, aby uniemożliwić wyjęcie zawartości bez zerwania plomby.

Dopuszcza się również sprzedaż produktu luzem w punkcie sprzedaży z opakowań lub skrzyń, które zostały zapieczętowane lub które zawierają oznaczone owoce pod warunkiem że produkt znajduje się w pojemnikach lub zbiornikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, które przewiduje specyfikacja produktu dla opakowań.”

Jeżeli chodzi o etykietowanie, stwierdzenie, że naklejki będą umieszczane na owocach, uznaje się za wystarczające, w związku z czym sformułowanie „z logo” zostaje skreślone. Ponadto, aby zapewnić identyfikowalność na potrzeby konsumenta, uwzględniono i doprecyzowano dwa przypadki:

- 1) Przypadek, w którym na owocach nie ma naklejek: w celu zapewnienia identyfikowalności za konieczne uznano stwierdzenie, że opakowania muszą być zapieczętowane tak, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez zerwania plomby.
- 2) Przypadek, w której produkt jest sprzedawany luzem: dodano instrukcje umożliwiające sprzedaż produktu luzem z jednoczesnym zapewnieniem identyfikowalności.

Zdanie:

„Produkt wprowadza się do obrotu w okresie między dniem 10 sierpnia a dniem 31 maja następnego roku.”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt wprowadza się do obrotu w okresie między dniem 25 lipca a dniem 31 maja następnego roku.”

Zmiana ta ściśle wiąże się z uwzględnieniem w specyfikacji dwóch wcześniejszych odmian – Santa Maria i Carmen. Za stosowne uznaje się zatem dostosowanie okresu sprzedaży, tak aby okres ten rozpoczął się w dniu 25 lipca.

Akapit:

„Pojemniki muszą być oznaczone słowami „Pera dell'Emilia Romagna” pisanymi drukowanymi literami tej samej wielkości z następującym po nich oznaczeniem kulturywaru i słowami „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) umieszczonymi bezpośrednio poniżej. W tym samym polu widzenia muszą znajdować się nazwisko, nazwa i adres zakładu pakującego oraz oryginalna masa brutto.”

otrzymuje brzmienie:

„Pojemniki muszą być oznaczone słowami „Pera dell'Emilia Romagna” z bezpośrednio następującymi po nich słowami „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub akronimem „IGP” (ChOG) i nazwą kulturywaru. W tym samym polu widzenia muszą znajdować się nazwisko, nazwa i adres zakładu pakującego.”

Następujące elementy zostały prawidłowo wskazane i doprecyzowane:

- 1) wskazanie brzmienia: nie stanowi to znacznej zmiany, określono jednak prawidłową kolejność oznaczeń (oznaczenie „Pera dell'Emilia Romagna”, po którym bezpośrednio następują słowa „Indicazione Geografica Protetta” lub akronim „IGP” i nazwa kulturywaru).
- 2) wskazanie masy: zgodnie z obowiązującymi obecnie przepisami dotyczącymi etykietowania należy wskazać masę netto, a nie masę brutto. W związku z tym, że jest to wymóg prawny i jako taki obowiązuje wszystkich, za stosowne uznaje się usunięcie tego wskazania.

Skreśla się następujący akapit:

„Na wnioski zainteresowanych producentów możliwe jest zastosowanie symbolu graficznego. Symbol musi odpowiadać oznaczeniu graficznemu, w tym uwzględniać wszystkie kolory graficznego lub szczególnego i jednoznacznego logo, które należy stosować w połączeniu z oznaczeniem geograficznym.”

Za stosowne uznaje się skreślenie tego fragmentu tekstu, gdyż w specyfikacji nie zamieszczono symbolu graficznego.

Zdanie:

„Na partiach przeznaczonych do wywozu należy również umieszczać wskazanie »made in Italy«.”

zostaje skreślone.

Za stosowne uznaje się skreślenie tego zdania, gdyż obowiązek umieszczenia takiej informacji wynika z obowiązujących obecnie przepisów prawa.

Inne [Dane organu kontrolnego]

W specyfikacji dodano dane dotyczące organu kontroli.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PERA DELL'EMILIA ROMAGNA”

Nr UE: PGI-IT-02192 – 28.9.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Pera dell'Emilia Romagna”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

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

ChOG „Pera dell'Emilia Romagna” jest produktem otrzymanym z odmian Abate Fetel, Cascade, Konferencja, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red. Bartlett, Passa Crassana, Williams, Santa Maria i Carmen.

ChOG „Pera dell'Emilia Romagna” w momencie wprowadzania na rynek musi charakteryzować się następującymi właściwościami:

„Abate Fetel

Epikarp: jasnozielono-żółtawy, ordzawienia wokół zagłębienia kielichowego i szypułki; kształt: owoc pękaty u dołu, znacznie wydłużony; kalibraż: minimalna średnica 60 mm; minimalna zawartość cukrów: 13° Brix; maksymalny stopień twardości: 5 kg/0,5 cm².

Konferencja

Epikarp: żółtawozielony z ordzawieniami rozproszonymi wokół zagłębienia kielichowego, które często sięgają do jednej trzeciej wysokości owocu; kształt: owoc wydłużony, często symetryczny; kalibraż: minimalna średnica: 60 mm; minimalna zawartość cukrów: 13° Brix; maksymalny stopień twardości: 5,5 kg/0,5 cm².

Decana del Comizio

Epikarp: gładki, jasnozielono-żółtawy, często z różowawym odcieniem od strony nasłonecznionej, rozproszone ordzawienia; kształt: stożkowaty; kalibraż: minimalna średnica 70 mm; minimalna zawartość cukrów: 13° Brix; maksymalny stopień twardości: 4,5 kg/0,5 cm².

Kaiser

Epikarp: chropowaty, w całości pokryty ordzawieniem; kształt: owoc pękaty u dołu/wydłużony;

kalibraż: minimalna średnica 60 mm; minimalna zawartość cukrów: 13° Brix; maksymalny stopień twardości: 5,5 kg/0,5 cm².

Williams i Max Red. Bartlett

Epikarp: gładki, kolor podstawowy żółtawozielony z mniejszym lub większym różowym lub jaskrawoczerwonym rumieńcem, czasem prążkowany; kształt: owoc pękaty u dołu, krótki lub wydłużony; kalibraż: minimalna średnica 60 mm; minimalna zawartość cukrów: 12° Brix; maksymalny stopień twardości: 6,5 kg/0,5 cm².

Cascade

Epikarp: kolor podstawowy jasnozielony z jaskrawoczerwonym rumieńcem i ordzawieniami na 10–25 % powierzchni; kształt: nieregularny, pękaty, niesymetryczny w przekroju pionowym i poprzecznym; kalibraż: minimalna średnica 60 mm; minimalna zawartość cukrów: 13° Brix; maksymalny stopień twardości: 5,5 kg/0,5 cm².

Passa Crassana

Epikarp: zwarty, zielony z ordzawieniami przetchlinek; kształt: przypominający jabłko, często pękaty; kalibraż: minimalna średnica 60 mm; minimalna zawartość cukrów: 13° Brix; maksymalny stopień twardości: 6,5 kg/0,5 cm².

Santa Maria

Epikarp: gładki o kolorze podstawowym zielonkawożółtym; kształt: owoc wydłużony lub wydłużony o ściętym wierzchołku; kalibraż: minimalna średnica 60 mm; minimalna zawartość cukrów: 12° Brix; maksymalny stopień twardości: 6 kg/0,5 cm².

Carmen

Epikarp: zielony, miejscami zaróżowiony; kształt: owoc pękaty u dołu, nieco wydłużony; kalibraż: minimalna średnica 60 mm; minimalna zawartość cukrów: 12° Brix; maksymalny stopień twardości: 6 kg/0,5 cm².

- 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*

Wszystkie etapy od uprawy do zbiorów muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

W celu oznaczenia produktów ChOG zapakowanych w skrzynki i skrzyniopalety stosuje się naklejki umieszczane na pojedynczych owocach, przy czym liczba sztuk oznaczonych naklejkami stanowi co najmniej 70 % wszystkich owoców znajdujących się w opakowaniu.

Ewentualnie jeżeli na gruszkach nie umieszczono naklejek, opakowania, takie jak na przykład skrzynki i skrzyniopalety, muszą być zapieczętowane, aby uniemożliwić wyjęcie zawartości bez zerwania plomby.

Dopuszcza się również sprzedaż produktu luzem w punkcie sprzedaży z opakowań lub skrzyń, które zostały zapieczętowane lub które zawierają oznaczone owoce pod warunkiem że produkt znajduje się w pojemnikach lub zbiornikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, o których mowa w specyfikacji produktu w odniesieniu do opakowań.

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

Na opakowaniach, poza spełnieniem wymagań przepisów obowiązujących w danym zakresie, należy umieścić napisy:

„Pera dell'Emilia Romagna” – Indicazione Geografica Protetta (Chronione Oznaczenie Geograficzne) oraz dane umożliwiające ustalenie nazwiska, nazwy i adresu zakładu pakującego, kategorii handlowej i kalibrażu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

- a) Prowincja Reggio Emilia: Casalgrande, Reggio Emilia, Correggio, Rubiera, San Martino in Rio i Scandiano.
- b) Prowincja Modena: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Finale Emilia, Formigine, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero, Savignano sul Panaro, Soliera, Spilamberto i Vignola.
- c) Prowincja Ferrara: Argenta, Berra, Bondeno, Cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Formignana, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Masi Torello, Mesola, Fiscaglia, Mirabello, Ostellato, Poggio Renatico, Portomaggiore, Ro Ferrarese, S. Agostino, Tresigallo, Vigarano Mainarda i Voghiera.
- d) Prowincja Bologna: Anzola dell'Emilia, Argelato, Baricella, Valsamoggia – miejscowości: Bazzano, Bentivoglio, Budrio, Calderara di Reno, Castello d'Argile, Castelguelfo, Castelmaggiore, Valsamoggia – miejscowości: Crespellano, Crevalcore, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, Pieve di Cento, Sant'Agata Bolognese, S. Giorgio di Piano, S. Giovanni in Persiceto, S. Pietro in Casale i Sala Bolognese.
- e) Prowincja Rawenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Conselice, Cotignola, Castelbolognese, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Russi, Sant'Agata sul Santerno i Solarolo.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

ChOG „Pera dell'Emilia Romagna” ściśle uzależniona jest od cech glebowo-klimatycznych i od profesjonalizmu osób pracujących na obszarze produkcji. Dzięki tym czynnikom otrzymuje się gruszki o szczególnych i odróżniających je od innych produktów właściwościach jakościowych – zarówno chemiczno-fizycznych, jak i organoleptycznych, które są sprzedawane na rynku krajowym i europejskim jako produkty typowe dla regionu Emilii-Romanii. Ze względu na fakt, że grusze są bardzo wrażliwe na przymrozki, ich uprawa rozpowszechniła się na określonym obszarze, ponieważ tutaj odnotowuje się średnie roczne temperatury wyższe niż w pozostałej części regionu, a także mniej obfite średnie opady. Tereny przez lata były zalewane przez rzekę Pad, są więc bogate w substancje organiczne. Określony obszar wyjątkowo dobrze nadaje się do produkcji gruszek do tego stopnia, że tutaj wytwarza się około połowę całkowitej produkcji tego sektora we Włoszech.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie uznania chronionego oznaczenia geograficznego „Pera dell’Emilia Romagna” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 187 z dnia 11 sierpnia 2016 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny w internecie: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.
