

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012

(2016/C 174/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾**„MELANNURCA CAMPANA”****Nr UE: IT-PGI-0105-01337 – 18.05.2015****ChNP () ChOG (X) GTS ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di Tutela Melannurca Campana
Via Verdi n. 29
81100 – Caserta
WŁOCHY

Tel. +39 08232325144
E-mail: melannurcaigp@coldiretti.it

Consorzio di Tutela Melannurca Campana jest uprawnione do złożenia wniosku o zmianę na podstawie 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

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [aktualizacje odniesień do przepisów, organ kontrolny]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

- Skreśla się określenie masy owocu w odniesieniu do dwóch odmian wymienionych w specyfikacji produktu. Ponieważ masa owocu jest bezpośrednio związana z jego średnicą, informacja ta jest zbędna z uwagi na to, że minimalna średnica owocu została już określona. Wnioskowana zmiana ma na celu ułatwienie przeprowadzania czynności po zbiorach, ponieważ niektóre sortownice, którymi dysponują przedsiębiorcy, a w szczególności urządzenia pierwszej generacji, nie uwzględniają masy owoców podczas ich sortowania, co skutkuje dodatkowymi kosztami dla przedsiębiorców.

Metoda produkcji

- Akapit trzeci specyfikacji produktu:

„Poza podkładkami jabłoni i przycinaniem w formie »naturalnej« za odpowiednie uznaje się również podkładki klonowane i przycinanie w formie szpalerowej lub sztucznie uformowanej (palmeta, wrzeciono i inne podobne formy); liczba drzew na hektar może być różna, ale w żadnym wypadku nie może przekraczać 1 200 drzew/ha.”

otrzymuje brzmienie:

„Zaleca się stosowanie systemu sadzenia, w ramach którego drzewa sadi się w oddzielnych rzędach w celu zapewnienia najlepszego bezpośredniego nasłonecznienia drzew, przy czym liczba drzew na hektar może być różna, ale w żadnym wypadku nie może przekraczać 1 666 drzew na hektar.”

Dopuszcza się wszystkie uprawy sadownicze jabłoni nadające się do uprawy z zastosowaniem ChOG „Melannurca Campana”, jeżeli zdecydowanie mogą one zapewnić przestrzeganie cech jakościowych produktu. Zmiana dotycząca odstępów sadzenia jest uzależniona od zwiększenia gęstości sadzenia na hektar z 1 200 drzew na hektar do 1 666 drzew na hektar. Zmiana ta ma na celu praktyczne zastosowanie w uprawie drzew objętych ChOG „Melannurca Campana” posiadanej wiedzy z zakresu ekofizjologii sadzenia roślin owocowych. Odpowiednie współdziałanie czynników uprawy (podkładki, gęstości sadzenia, prowadzenia uprawy rośliny itp.) pozwala bowiem zapewnić lepszą równowagę między fazą wzrostu a fazą produkcyjną oraz umożliwia uzyskanie roślin o mniejszych rozmiarach, co przynosi liczne korzyści w odniesieniu do zarówno do jakości owoców, jak i do kosztów produkcji.

- Akapit czwarty specyfikacji produktu:

„Dopuszczalną maksymalną produkcję na jedno drzewo jabłek kwalifikujących się do objęcia ChOG »Melannurca Campana« ustala się na poziomie 33 ton/ha z uwzględnieniem rocznych zmian warunków klimatycznych.”

otrzymuje brzmienie:

„Dopuszczalną maksymalną produkcję na jedno drzewo jabłek kwalifikujących się do objęcia ChOG »Melannurca Campana« ustala się na poziomie 45 ton/ha z uwzględnieniem rocznych zmian warunków klimatycznych.”

Zmiana dotycząca wielkości produkcji owoców na hektar wynika ze zmiany odstępów sadzenia i gęstości drzew na hektar. Zmiana ta zapewni mniejszą niż dotychczas produkcję owoców na jedno drzewo, zwiększenie gęstości sadzenia na hektar powinno bowiem umożliwić większą produkcję na hektar niż w przypadku produkcji określonej w obecnie obowiązującej specyfikacji, przy jednoczesnym znacznym zmniejszeniu średniej produkcji na jedno drzewo (około 23 kg/drzewo zamiast 27,5 kg/drzewo). Zmniejszenie produkcji przypadającej na jedno drzewo nie tylko zapewni lepszą jakość przebiegu dojrzewania owoców, lecz także stanowi jedną ze strategii, którą producenci owoców objętych ChOG „Melannurca Campana” zamierzają wprowadzić w celu uzyskania wysokiej jakości produktów.

- Skreśla się zdanie „Wartość zasolenia wody do nawadniania nie może przekraczać 1,1 ECW.”.

Nowoczesne systemy nawadniania oparte na niskim zużyciu wody rozwiązują problem zasolenia wody do nawadniania, ponieważ zużywają tylko taką ilość wody, jaka jest faktycznie niezbędna dla drzewa, dzięki czemu zapobiegają ryzyku wystąpienia dużego stężenia soli.

Etykietowanie

— W art. 7 skreślono następujący akapit:

„Użytkownicy produktu objętego typowym oznaczeniem geograficznym są upoważnieni do tego używania przez właścicieli praw własności intelektualnej uzyskanych podczas rejestracji ChOG, zrzeszonych w grupie, której Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej powierzyło ochronę oznaczenia. Grupa ta będzie również dokonywała wpisu wspomnianych użytkowników do przewidzianych w tym celu rejestrów oraz kontrolowała właściwe używanie typowego oznaczenia geograficznego. W przypadku braku takiej grupy ds. ochrony wspomniane funkcje będą sprawowane przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej jako organ krajowy odpowiedzialny za stosowanie rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.”.

Uznano, że należy wykreślić ze specyfikacji wspomniany wyżej akapit dotyczący użytkowników nazwy „Melannurca Campana” w odniesieniu do produktów przetworzonych, gdyż nie ma on zastosowania do specyfikacji.

Dodano graficzne przedstawienie logo produktu zgodnie z opisem, który został już zawarty w streszczeniu i w specyfikacji.

Inne

— Zaktualizowano odniesienia do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

— Do specyfikacji produktu dodano odniesienie do organu kontroli odpowiedzialnego za weryfikację specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MELANNURCA CAMPANA”

Nr UE: IT-PGI-0105-01337 – 18.05.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Melannurca Campana”

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

W momencie umieszczenia na rynku produkt w stanie świeżym objęty ochroną musi cechować się następującymi właściwościami:

— w odniesieniu do odmiany Annurca:

— kształt: owoc spłaszczony i zaokrąglony lub krótko ścięty stożkowo, symetryczny lub lekko asymetryczny,

— wymiary: średnica 60 mm (minimalna dopuszczalna wartość); w przypadku, gdy produkty pochodzą z uprawy na podkładce Franco, dopuszcza się średnicę 55 mm (minimalna dopuszczalna wartość),

— skórka: średnio gruba lub gruba, w momencie zbioru w kolorze żółto-zielonkawym z czerwonymi prążkami na 50–80 % powierzchni; po okresie dojrzewania na ziemi kolor czerwony powinien dominować i pokrywać 90–100 % powierzchni; w przypadku, gdy produkty pochodzą z uprawy na podkładce Franco, dopuszcza się średnio grubą lub grubą skórę, w momencie zbioru w kolorze żółto-zielonkawym z czerwonymi prążkami na 40–70 % powierzchni; po okresie dojrzewania na ziemi kolor czerwony powinien dominować i pokrywać 85–95 % powierzchni,

— powierzchnia: gładka, woskowa, z licznymi, drobnymi i słabo widocznymi przetchlinkami, umiarkowanie ordzawiona szczególnie w obrębie zagłębienia szypułkowego,

— miąższ: biały, bardzo zwarty, chrupiący, umiarkowanie słodko-kwaskowaty, bardzo soczysty, aromatyczny i pachnący, o doskonałych walorach smakowych,

— wytrzymałość na manipulacje: doskonała,

- twardość: (w badaniu penetrometrem z końcówką o długości 11 mm) wartości minimalne wynoszą 8,5 kg w momencie zbioru oraz 5 kg na koniec okresu przechowywania; w przypadku owoców pochodzących ze szczepu Franco wartości dopuszczalne wynoszą odpowiednio 9 kg i 5 kg (wartości minimalne),
 - pozostałości refraktometryczne: 11,5 °Bx w momencie zbioru, 12,5 °Bx na koniec okresu przechowywania (wartości minimalne),
 - kwasowość oznaczona: co najmniej 9,0 meq/100 ml soku w momencie zbioru, co najmniej 5,6 meq/100 ml soku na koniec okresu przechowywania,
- w odniesieniu do odmiany Rossa del Sud:
- kształt: owoc spłaszczony i zaokrąglony lub krótko ścięty stożkowo, symetryczny lub lekko asymetryczny,
 - rozmiary: średnica co najmniej 60 mm,
 - skórka: średnio gruba w kolorze żółtym z czerwonymi prążkami na 90–100 % powierzchni,
 - powierzchnia: gładka, woskowa, z licznymi, drobnymi i słabo widocznymi przetchlinkami, z rdzawymi śladami szczególnie w obrębie zagłębienia szypułkowego,
 - miąższ: biały, zwarty, chrupiący, umiarkowanie słodko-kwaskowaty i soczysty, aromatyczny i pachnący, o doskonałych walorach smakowych,
 - wytrzymałość na manipulacje: doskonała,
 - twardość: (w badaniu penetrometrem o końcówce o długości 11 mm) wartości minimalne wynoszą 8,5 kg w momencie zbioru oraz 5 kg na koniec okresu przechowywania,
 - pozostałości refraktometryczne: 12 °Bx w momencie zbioru, 12,5 °Bx na koniec okresu przechowywania (wartości minimalne),
 - kwasowość oznaczona: co najmniej 7,7 meq/100 ml soku w momencie zbioru, co najmniej 5,0 meq/100 ml soku na koniec okresu przechowywania.
- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*
-
- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*
- Uprawa, zbiór ręczny i czynności związane z dojrzewaniem owoców muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.
- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*
-
- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*
- Na etykietce umieszcza się wyraźną i nieusuwalną czcionką następujące informacje:
- nazwę ChOG „MELANNURCA CAMPANA”, po której następuje nazwa odmiany: „ANNURCA” lub „ROSSA del SUD”,
 - nazwę, firmę i adres przedsiębiorstwa produkującego,
 - ilość produktu faktycznie znajdującą się w opakowaniu,
 - logo ChOG (IGP) przedstawiające stylizowane jabłko na białym tle; dolny i lewy górny brzeg jabłka są czerwone, zaś prawy górny brzeg jest zielony.



Produkty uzyskane z jabłek objętych ChOG „Melannurca Campana”, nawet jeżeli jabłka zostały poddane procesom przetwórczym, mogą zostać wprowadzone na rynek w opakowaniach, na których zostanie umieszczona wyżej wspomniana informacja o ChOG bez umieszczania logo Unii, pod warunkiem że:

- pochodzą wyłącznie z owoców spełniających wymagania niniejszej specyfikacji, z wyjątkiem wymagań dotyczących rozmiarów i pozostałości refraktometrycznych, które to wartości mogą być niższe od tych przewidzianych w art. 6, ale muszą wynosić co najmniej 50 mm w odniesieniu do średnicy i 10,5 °Bx w odniesieniu do pozostałości,
- wskazuje się dokładny stosunek wagowy między użytą ilością produktu ChOG „Melannurca Campana” a ilością wytworzonego produktu,
- użycie ChOG „Melannurca Campana” jest potwierdzone świadectwami produkcji wystawionymi przez właściwe organy.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChOG „Melannurca Campana” obejmuje obszar gmin należących do prowincji Avellino, Benevento, Caserta, Neapol i Salerno, wskazanych w specyfikacji produkcji.

5. Związek z obszarem geograficznym

Sady jabłek „Annurca” od zawsze stanowiły charakterystyczny element krajobrazu Kampanii dzięki korzystnym warunkom glebowo-klimatycznym, które sprzyjały rozwojowi tej uprawy na gruntach, które czy to z powodu profilu glebowego, czy z powodu ilości opadów (6 000–7 000 m³/ha opadów od wiosny do jesieni) mają głębokość dostosowaną do korzeni roślin o długości przekraczającej 80 cm i których wartość nawapnienia wynosi poniżej 10, a wartość zasolenia wyrażona w µS/cm wynosi poniżej 2. Jabłonie „Annurca” kwitną i owocują późno, co pozwala uniknąć niekorzystnych skutków niskich temperatur, które występują zwykle w okresie kwitnienia i owocowania. Obszar produkcji jabłek objętych ChOG charakteryzuje się dobrym odwodnieniem; glebą o średniej konsystencji (lekką gliną piaszczystą) i pH wynoszącym 6,5–7,5. Czynnikiem ludzki, który jest ściśle powiązany z całością cyklu produkcyjnego jabłek „Annurca”, odgrywa pierwszorzędą rolę, począwszy od uprawy i zbiorów aż po budowę specjalnych zagonów i stosowanie technik dojrzewania owoców. Związek jabłek „Annurca” z Kampanią istnieje od bardzo dawna, a początki ich uprawy na Polach Flegrejskich sięgają czasów starożytnego Rzymu; związek ten umacniał się na przestrzeni wieków i rozciągnął się na wiele innych części regionu, wybranych dzięki odpowiednim warunkom środowiskowym, co wymagało wielowiekowej, mozolnej i cierplivej pracy miejscowych rolników. Jabłka „Annurca” od zawsze bezpośrednio kojarzą się z Kampanią, o czym świadczą wszystkie pisemne wzmianki na temat tej odmiany.

Od tysięcy lat w Kampanii, dzięki wyjątkowemu położeniu geograficznemu zwanej przez Rzymian Campania Felix (szczęśliwy kraj), rozwijał się niezwykle bogaty i różnorodny sektor uprawy owoców; to właśnie dlatego jabłka odmiany „Annurca”, słusznie nazwanej „królową jabłek”, mają tam olbrzymie znaczenie. Aby odkryć pochodzenie odmiany „Annurca”, należy powrócić do zamierzchłych czasów – jabłonie tej odmiany zostały przedstawione na niektórych freskach w Pompejach, a także na malowidłach w „Casa dei Cervi” w Herkulanum. Na tej podstawie można stwierdzić, że już starożytni mieszkańcy tych terenów jadaliby jabłka tej odmiany, opisaną po raz pierwszy przez Pliniusza Starszego w jego okazałym dziele encyklopedycznym „Naturalis Historia”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Właściwy organ administracji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie ChOG „Melannurca Campana” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 63 z 17.3.2015.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na stronie internetowej: <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 wybraniu zakładki „Prodotti DOP e IGP” [produkty ChNP i ChOG] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG” [produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].