

V

(Ogłoszenia)

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

(2021/C 129/12)

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 zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„CHUFA DE VALENCIA”

Nr UE: PDO-ES-0055-AM02 – 28.10.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. **Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Chufa de Valencia” [Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Chufa de Valencia”]

Plaza Constitució 17, 46120 Alboraya

Tel.: +34 963690499

E-mail: info@chufadevalencia.org

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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 [organ kontrolny]

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

Zmiana 1:

Dodanie nowej nazwy produktu: „Xufa de València”.

Uzasadnienie zmiany 1:

Ponieważ wspólnymi językami urzędowymi Wspólnoty Autonomicznej Walencji są języki kastylijski i walencki, wystąpiliśmy z wnioskiem, aby nazwa chronionego produktu była podawana w obu tych językach.

Sekcja, na którą zmiana 1 ma wpływ:

Specyfikacja produktu: „A) Nazwa produktu”, „B) Opis produktu”, „H) Etykietowanie”

Jednolity dokument: „1. Nazwa”, „3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1”

Obecnie zarejestrowany tekst:

(Tekst jest dokładnie taki sam w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie)

„Nazwa

»Chufa de Valencia«

Opis produktu

»Chufa de Valencia« to zebrana, umyta i wysuszona cibora jadalna, o wilgotności od 6,5 % do 12 %, wyselekcjonowana, o średnicy powyżej 3 mm.

Skład chemiczny »Chufa de Valencia« objętej chronioną nazwą pochodzenia pod względem zawartości wagowej w suchej masie: [...]”.

Proponowany tekst:

„Nazwa produktu

»Chufa de Valencia«/»Xufa de València«

Opis produktu

»Chufa de Valencia«/»Xufa de València« to zebrana, umyta i wysuszona cibora jadalna, o wilgotności od 6,5 % do 12 %, wyselekcjonowana, o średnicy powyżej 3 mm.

Skład chemiczny »Chufa de Valencia«/»Xufa de València« objętej chronioną nazwą pochodzenia pod względem zawartości wagowej w suchej masie: [...]”.

„Etykietowanie

Na etykietach opakowań roślin musi znajdować się odniesienie do chronionej nazwy pochodzenia „Chufa de Valencia”/„Xufa de València”, a także numerowana etykieta wydana przez Radę Regulacyjną, która umożliwi identyfikowanie produktu podczas wprowadzania do obrotu. Etykiety będą dostarczane wszystkim producentom, którzy spełniają wymogi specyfikacji produktu”.

Zmiana 2:

Przepisy dotyczące etykietowania.

Zgodnie z proponowaną zmianą etykiety muszą zawierać odniesienie do nazwy pochodzenia wraz z numerowaną etykietą wydaną przez Radę Regulacyjną.

Uzasadnienie zmiany 2:

Zmiana ma na celu zagwarantowanie identyfikowalności i monitorowania produktu.

Sekcja, na którą zmiana 2 ma wpływ:

Specyfikacja produktu: „H) Etykietowanie”

Jednolity dokument: „3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa”

Proponowany tekst:

„Etykietowanie

Na etykietach opakowań roślin musi znajdować się odniesienie do chronionej nazwy pochodzenia »Chufa de Valencia«/»Xufa de València«, a także numerowana etykieta wydana przez Radę Regulacyjną, która umożliwi identyfikowanie produktu podczas wprowadzania do obrotu. Etykiety będą dostarczane wszystkim producentom, którzy spełniają wymogi specyfikacji produktu”.

Zmiana 3:

Rozszerzenie obszaru geograficznego

Proponujemy rozszerzenie obszaru produkcji o gminy Aldaia, Náquera i Puçol.

Uzasadnienie zmiany 3:

Uzasadnienie: te trzy gminy mają taki sam związek z uprawą cibory jadalnej jak pozostałe gminy, które są obecnie chronione. Oznaczają się one identycznymi cechami gleby i klimatu oraz taką samą wiedzą i tradycją uprawy cibory jadalnej.

Sekcja, na którą zmiana 3 ma wpływ:

Specyfikacja produktu: „C) Obszar geograficzny”

Jednolity dokument: „4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego”

Obecnie zarejestrowany tekst:

(Tekst nie jest dokładnie taki sam w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie)

„Obszar produkcji cibory jadalnej objętej chronioną nazwą pochodzenia znajduje się na terenie L’Horta Nord de Valencia i obejmuje następujące gminy: Albalat dels Sorells, Alboraya, Albuixech, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Burjassot, Emperador, Foios, Godella, Massalfassar, Meliana, Moncada, Museros, Paterna, Rocafort, Tavernes Blanques, Valencia i Vinalesa.

Jest to obszar równinny, należący do przybrzeżnych obszarów sedymentacyjnych Morza Śródziemnego, o klimacie śródziemnomorskim, wysokiej wilgotności względnej i niewielkich wahanach temperatury w ciągu dnia ze względu na bliskość morza”.

Proponowany tekst:

Aby zapewnić spójność odpowiednich treści specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu, proponujemy nadanie wskazanym sekcjom następującego brzmienia:

„Obszar produkcji cibory jadalnej objętej chronioną nazwą pochodzenia znajduje się na terenie L’Horta Nord de Valencia, a jego powierzchnia wynosi około 420 ha. Obejmuje gminy Aldaia, Albalat dels Sorells, Alboraya, Albuixech, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Burjassot, Emperador, Foios, Godella, Massalfassar, Meliana, Moncada, Museros, Náquera, Paterna, Puçol, Rocafort, Tavernes Blanques, València i Vinalesa, położone na terenie prowincji Walencja”.

Zmiana 4:

Zmiana w procedurze analizy

Uzasadnienie zmiany 4:

Procedura kontroli przeprowadzana w odniesieniu do produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia obejmuje analizę fizykochemiczną i morfologiczną, która gwarantuje jego jakość i dowodzi jego pochodzenia, zapewniając spełnienie wszystkich wymogów określonych w specyfikacji. W związku z tym uznaje się za konieczne zastąpienie odniesienia do analizy sensorycznej odniesieniem do analizy morfologicznej.

Ponadto powyższe odpowiada pkt 5.1 i jest zgodne z tym punktem jednolitego dokumentu, który stanowi, że „[w]śród parametrów chemicznych, od których zależy jakość bulwy cibory jadalnej, należy wymienić zawartość tłuszczu i białka. Są to główne parametry odróżniające pod względem jakości ciborę jadalną z regionu Walencji od cibory uprawianej na innych obszarach, która cechuje się niższą zawartością tłuszczu i białka”.

Sekcja, na którą zmiana 4 ma wpływ:

Specyfikacja produktu: „D) Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego” (kontrola i certyfikacja)

Obecnie zarejestrowany tekst:

„Kontrola i certyfikacja

Są to podstawowe dowody potwierdzające pochodzenie produktu. Obejmują one następujące procesy:

Bulwy cibory jadalnej poddaje się analizie fizycznej, chemicznej i organoleptycznej w celu zagwarantowania ich jakości”.

Proponowany tekst:

„Kontrola i certyfikacja

Są to podstawowe dowody potwierdzające pochodzenie produktu. Obejmują one następujące procesy:

Bulwy cibory jadalnej poddaje się analizie fizycznej, chemicznej i morfologicznej w celu zagwarantowania ich jakości”.

Zmiana 5:

Zmiana terminów późnych nasadzeń w ramach planu nasadzeń

Uzasadnienie zmiany 5:

Zgodnie z aktualną wersją specyfikacji produktu (Metoda produkcji – opis uprawy) nasadzenia uznaje się za bardzo wczesne, jeśli mają miejsce między 10 marca a 7 kwietnia, wczesne, jeśli mają miejsce między 8 a 30 kwietnia, średnie, jeśli mają miejsce między 1 a 20 maja, oraz późne, jeśli mają miejsce między 25 a 20 czerwca. Powyższy tekst zawiera dwa błędy pisarskie:

- a) po pierwsze nie zdefiniowano nasadzeń, które mają miejsce między 20 maja a 20 czerwca;
- b) po drugie późne nasadzenia opisano błędnie jako nasadzenia mające miejsce między 25 a 20 czerwca.

Sekcja, na którą zmiana 5 ma wpływ:

Specyfikacja produktu: „E) Metoda produkcji” (opis uprawy)

Obecnie zarejestrowany tekst:

„Późne: 25 czerwca – 20 czerwca”.

Proponowany tekst:

„Późne: 21 maja – 20 czerwca”.

Zmiana 6:

Poprawki w tekście.

W sekcji E) specyfikacji produktu „Metoda produkcji – czynności po zbiorach” proponujemy następujące zmiany:

- a) w pkt 1 zastąpienie określenia „albedo” terminem „mycie”, ponieważ ten pierwszy nie ma sensu. Jest to zatem błąd gramatyczny;
- b) poprawienie sformułowania w pkt 6 w celu prawidłowego odzwierciedlenia czynności w nim opisywanych.

Uzasadnienie zmiany 6:

Zmiana ta ma na celu jest zapewnienie spójności tekstu i nadanie mu sensu.

Sekcja, na którą zmiana 6 ma wpływ:

Specyfikacja produktu: „E) Metoda produkcji – czynności po zbiorach” (pkt 1 i 6)

Obecnie zarejestrowany tekst:

„CZYNNOŚCI PO ZBIORACH

1. Mycie: świeżo zebrane bulwy cibory jadalnej poddawane są procesowi albedo w celu usunięcia zanieczyszczeń (ziemi, kamieni, pozostałości upraw itp.) Odbywa się to w myjniach przemysłowych.

[...]

6. Kontrola jakości: czynność mająca na celu zapewnienie, aby opakowania były prawidłowe pod względem wagi, zawartości ciał obcych, uszkodzonych bulw cibory jadalnej i zgodności z dopuszczalnymi marginesami tolerancji określonymi w odpowiednich przepisach”.

Proponowany tekst:

„CZYNNOŚCI PO ZBIORACH

1. Mycie: świeżo zebrane bulwy cibory jadalnej poddawane są procesowi mycia w celu usunięcia zanieczyszczeń (ziemi, kamieni, pozostałości upraw itp.) Odbywa się to w myjniach przemysłowych.

[...]

6. Kontrola jakości: czynność mająca na celu zapewnienie, aby opakowania cibory jadalnej były prawidłowe pod względem wagi, zawartości ciał obcych, uszkodzonych bulw cibory jadalnej i zgodności z dopuszczalnymi marginesami tolerancji określonymi w odpowiednich przepisach”.

Zmiana 7:

Zmiana adresu organu kontrolnego

Uzasadnienie zmiany 7:

Adres organu kontrolnego uległ zmianie.

Sekcja, na którą zmiana 7 ma wpływ:

Specyfikacja produktu: „G) Organ kontrolny”

Obecnie zarejestrowany tekst:

„G) Organ kontrolny

Kontrola zgodności ze specyfikacją produktu należy do kompetencji Rady Regulacyjnej chronionej nazwy pochodzenia »Chufa de Valencia«.

Adres: C/Poeta Eduardo Buil, 5-6ª.- 46020 Walencja

Tel.: (34) 963690499

Faks: (34) 963690499

E-mail: info@chufadevalencia.org

Strona internetowa: www.chufadevalencia.org

Proponowany tekst:

„G) Organ kontrolny

Kontrola zgodności ze specyfikacją produktu należy do kompetencji Rady Regulacyjnej chronionej nazwy pochodzenia »Chufa de Valencia«.

Adres: Plaza Constitució 17, 46120 Alboraya

Tel.: (34) 963690499

Faks: (34) 963690499

E-mail: info@chufadevalencia.org

Strona internetowa: www.chufadevalencia.org

JEDNOLITY DOKUMENT

„CHUFA DE VALENCIA”/„XUFA DE VALÈNCIA”

Nr UE: PDO-ES-0055-AM02 – 28.10.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Chufa de Valencia”/„Xufa de València”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

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

Nazwa: „Chufa de Valencia”/„Xufa de València”

Opis: Bulwy cibory jadalnej (*Cyperus esculentus* L. var. *sativus* Boeck.) o różnych kształtach i rozmiarach, cienkiej skórcie o skorkowaciałej tkance i o wysokiej zawartości tłuszczu i cukrów.

„Chufa de Valencia”/„Xufa de València” to zebrana, umyta i wysuszona cibora jadalna, o wilgotności od 6,5 % do 12 %, wyselekcjonowana, o średnicy powyżej 3 mm.

Wyselekcjonowane bulwy cibory jadalnej powinny mieć charakterystyczny wygląd, być zdrowe, nienaruszone, czyste i pozbawione szkodliwych substancji, które mogłyby wpływać na ich jadalność i przechowywanie.

Skład chemiczny „Chufa de Valencia”/„Xufa de València” objętej chronioną nazwą pochodzenia pod względem zawartości wagowej w suchej masie:

- cukry: co najmniej 11 %,
- tłuszcze: co najmniej 25 %,
- białko: co najmniej 6,5 %,
- skrobia: co najmniej 25 %,
- błonnik surowy: co najmniej 5 %.

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 określonym obszarze geograficznym*

- sadzenie, które następuje od marca do czerwca, oraz zbiory od końca października,
- mycie i suszenie cibory jadalnej, trwające przez trzy miesiące. Zarówno cechy klimatu tego obszaru, jak i wiedza fachowa rolników specjalizujących się w produkcji cibory jadalnej są niezbędnymi warunkami prawidłowego suszenia produktu metodą rzemieślniczą, a także mają zasadnicze znaczenie dla osiągnięcia przez bulwy pożądanego ostatecznego składu,
- oczyszczanie bulw cibory jadalnej, w ramach którego suche bulwy poddaje się kolejnemu procesowi oczyszczania w celu usunięcia wadliwych egzemplarzy. Dzięki długoletniemu doświadczeniu producentów na tym obszarze proces oczyszczania całkowicie eliminuje wszystkie bulwy niespełniające odpowiednich warunków,
- selekcja i klasyfikacja – suche i czyste bulwy są selekcjonowane w celu usunięcia pozostałości upraw oraz bulw uszkodzonych przez szkodniki i w inny sposób. Bulwy są następnie klasyfikowane pod względem średnicy. Są to ostatnie etapy produkcji prowadzące do uzyskania produktu końcowego, opisanego w pkt 3.2. Dzięki swojej wiedzy na temat cibory jadalnej, a także wypracowanym technikom i posiadanym środkom producenci dokonują selekcji i klasyfikacji bulw cibory jadalnej w zadowalający sposób, uzyskując produkt końcowy.

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

—

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

Na etykietach opakowań roślin musi znajdować się odniesienie do chronionej nazwy pochodzenia „Chufa de Valencia”/„Xufa de València”, a także numerowana etykieta wydana przez Radę Regulacyjną, która umożliwi identyfikowanie produktu podczas wprowadzania do obrotu. Etykiety będą dostarczane wszystkim producentom, którzy spełniają wymogi specyfikacji produktu”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji cibory jadalnej objętej chronioną nazwą pochodzenia znajduje się na terenie L'Horta Nord de Valencia, a jego powierzchnia wynosi około 420 ha. Składają nań gminy Aldaia, Albalat dels Sorells, Alboraya, Albui-xech, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Burjassot, Emperador, Foios, Godella, Massalfassar, Meliana, Moncada, Museros, Nàquera, Paterna, Puçol, Rocafort, Tavernes Blanques, València i Vinalesa, położone na terenie prowincji Walencja.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

1. Czynniki naturalne

Orografia: równina należąca do przybrzeżnych regionów sedymentacyjnych graniczących z Morzem Śródziemnym

Gleba: gleby gliniasto-piaszczyste, dobrze odwodnione i zniwelowane.

Gleby o lekkiej konsystencji, luźne, drobnoziarniste i niezachwaszczone.

Klimat: śródziemnomorski o wysokiej wilgotności względnej i niewielkich wahanach temperatury w ciągu dnia ze względu na bliskość morza, które łagodzi wahania temperatury.

Biorąc pod uwagę małe opady na tym obszarze, wysoka wilgotność względna jest korzystna dla upraw.

Warunki hydrologiczne: obszar o niewielkich opadach, średnio ok. 400 mm rocznie. Obszar produkcji jest nawadniany poprzez sieć rowów irygacyjnych pobierających wodę z rzeki Turia. Są one używane w okresie letnim.

2. Czynniki ludzkie

Ciborę jadalną, jako produkt o delikatnym smaku, sprowadzili do Hiszpanii Arabowie w VIII w. Na jego bazie, w drodze maceracji, sporządzano napój orzeźwiający. W XIII w., pod wpływem kultury islamu, uprawa cibory jadalnej upowszechniła się w obszarze śródziemnomorskim obecnej Wspólnoty Autonomicznej Walencji. A.J. Cavanilles w 1775 r. pisał o uprawie cibory jadalnej na 15 ha na terenach Alboraya i Almàssera, opisując uprawę i spożycie tej rośliny. Naukowcy z tego obszaru opublikowali liczne badania dotyczące cibory jadalnej, jej właściwości oraz cech mikrobiologicznych, a także napoju uzyskiwanego w drodze jej maceracji.

Uprawa cibory jadalnej należy do tradycji tego obszaru geograficznego i ma duże znaczenie społeczno-gospodarcze, stanowiąc główne źródło utrzymania ponad 500 rolników. Posiadają oni znaczną wiedzę fachową dotyczącą tej uprawy w zakresie przygotowania terenu, sadzenia, postępowania z uprawami, zbioru i suszenia bulw, która jest niezbędna do uzyskania produktu końcowego najwyższej jakości.

5.2. *Specyfika produktu*

Wśród parametrów chemicznych, od których zależy jakość bulw cibory jadalnej, należy wymienić zawartość tłuszczu i białka. Są to główne parametry odróżniające pod względem jakości ciborę jadalną z regionu Walencji od cibory uprawianej na innych obszarach, która cechuje się niższą zawartością tłuszczu i białka. Ponadto cibora jadalna z regionu Walencji ma cieńszą skórkę niż ta uprawiana w innych regionach. Cibora jadalna z regionu Walencji ma zatem słodszy i bardziej intensywny smak, cieńszą skórkę oraz większe i bardziej jednorodne rozmiary.

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)*

Klimat obszaru ma decydujący wpływ na kiełkowanie, wzrost i produkcję cibory jadalnej. Czynnikiem ten, wraz z warunkami glebowymi terenu, powstałymi głównie za sprawą piasku nanoszonego z plaży z biegiem lat, tworzy właściwe środowisko do wzrostu cibory jadalnej, dzięki czemu jej bulwy osiągają pożądany rozmiar i jakość: słodszy i bardziej intensywny smak, cieńszą skórkę oraz większe i bardziej jednolite rozmiary.

Uprawa cibory jadalnej wymaga temperatur średnich i wysokich, od 13 °C do 25 °C, i niewystępowania przymrozków w okresie kiełkowania i wzrostu bulw. Biorąc pod uwagę małe opady w tym regionie, wysoka wilgotność względna jest korzystna dla upraw. Wszystkie te warunki są spełnione na wyznaczonym obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia, jak już wspomniano w pkt 5.1.

Jakość produktu zależy także od czynnika ludzkiego: wiedzy fachowej rolników na obszarze produkcji, specjalizujących się w uprawie cibory jadalnej. Do uzyskania cibory jadalnej o wymaganej jakości niezbędna jest zwłaszcza jej uprawa w płodozmianie z innymi produktami ogrodnictwa śródziemnomorskiego, skuteczne zwalczanie chwastów oraz inne kluczowe etapy uprawy.

Na etapach produkcji następujących po zbiorze bulw cibory jadalnej, mianowicie podczas ich starannego, powolnego suszenia metodą rzemieślniczą, cibora jadalna z regionu Walencji uzyskuje swoje wyjątkowe, niepowtarzalne właściwości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

<http://www.agroambient.gva.es/documents/163228750/166998507/PLIEGO+DE+CONDICIONES+CHUFA2018cast.pdf/1a636a37-acc8-4d07-8c95-688fb3286861>
