

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 264/2013**z dnia 18 marca 2013 r.****zawierające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Cipolla Rossa di Tropea Calabria (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 weszło w życie 3 stycznia 2013 r. Uchyliło ono i zastąpiło rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾.
- (2) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja rozpatrzyła wniosek Włoch o zatwierdzenie zmian specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Cipolla Rossa di Tropea Calabria”, zarejestrowanego na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 284/2008 ⁽³⁾.

(3) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji w zakresie prezentacji i pakowania, a także etykietowania cebuli.

(4) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 18 marca 2013 r.

*W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji*

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ Dz.U. L 86 z 28.3.2008, s. 21.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” zatwierdza się następującą zmianę:

— Art. 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.”

otrzymuje brzmienie:

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

W przypadku cebuli do spożycia w stanie świeżym (cipolla da consumo fresco) po obraniu z wierzchniej łuski i przycięciu łodyg na wysokości od 35 cm do 60 cm cebule są wiązane w pęczki o wadze 1,5 do 6 kg i pakowane w skrzynie lub skrzynki.”

— Art. 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 od 1,5 kg do 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.

— Art. 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:

„Minimalna liczba cebul tworzących warkocz, niezależnie od ich wielkości, to 6 sztuk.”

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

— Art. 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:

„W momencie wprowadzania do obrotu młode cebule i cebule do przechowywania w warkoczach opatrzone są naklejką lub innego rodzaju oznaczeniem zawierającym logo UE i nazwę handlową produktu. Każdy pęczek cebul przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym, znajdujący się w skrzyniach lub skrzynkach, opatrzony jest pełną etykietą zawierającą zarejestrowaną nazwę przedsiębiorstwa, logo Unii oraz nazwę handlową i typ produktu, aby zagwarantować identyfikowalność produktu i jego doskonałą rozpoznawalność.”

Każdy pęczek „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” rodzaju przeznaczonego do spożycia w stanie świeżym musi być oznaczony etykietą zawierającą zarejestrowaną nazwę przedsiębiorstwa, 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.

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

ZAŁĄCZNIK II

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 świeże 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:

„Cipollotto” młode cebulki:

— kolor: biało-różowo-fioletowe,

— smak: słodki i delikatny,

— wielkość: zgodnie z wielkością określoną normami wspólnotowymi;

„Cipolla da consumo fresco” cebula do spożycia w stanie świeżym:

— kolor: biało-czerwona do fioletowej,

— smak: słodki i delikatny,

— wielkość: zgodnie z wielkością określoną normami wspólnotowymi;

„Cipolla da serbo” cebula do przechowywania:

— kolor: czerwono-fioletowa,

— smak: słodki i chrupiący,

— wielkość: 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 na obszarze geograficznym produkcji.

(*) Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

3.6. Szczegółowe zasady 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 następnie 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 od 1,5 kg do 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 intensywnie czerwoną barwę. Po wysuszeniu bulw ich łodygi odcina się bądź też pozostawia, w przypadku cebuli konfekcjonowanej w warkocz. 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 na obszarze 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 zasady 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.

W momencie wprowadzania do obrotu młode cebule i cebule do przechowywania opatrzone są naklejką lub innego rodzaju oznaczeniem zawierającym logo UE i nazwę handlową produktu. Każdy pęczek cebul przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym, znajdujący się w skrzyniach lub skrzynkach, opatrzony jest pełną etykietą zawierającą zarejestrowaną nazwę przedsiębiorstwa, logo Unii oraz nazwę handlową i typ produktu, aby zagwarantować identyfikowalność produktu i jego doskonałą rozpoznawalność.

4. Zwiąże 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 lub 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 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 oraz 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, renomą lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Wniosek o przyznanie ChOG „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” jest uzasadniony renomą 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. Zasięg sprzedaży produktu zwiększył się najbardziej za panowania Burbonów, kiedy to produkt trafił na rynki Europy północnej. Cebula bardzo szybko stała się produktem cenionym i poszukiwanym, co 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 tej cebuli, 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 Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (włoskiego ministerstwa ds. polityki rolnej, spożywczej i leśnej) (www.politicheagricole.it) po wybraniu Qualità e sicurezza (z prawej strony na górze ekranu), a następnie Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.