

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 284/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9

„PERA DELL'EMILIA ROMAGNA”

Nr WE: IT-PGI-0117-1534-07.02.2000

CHOG (X) CHNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

2. Rodzaj zmian

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

1) W art. 6:

dla odmiany Abate Fetel

- skreśla się słowa „minimalna średnia masa owoców: 260 g”,
- w wyrażeniu „parametr twardość” dodaje się słowa „maksymalny stopień”;

dla odmiany Conferenze

- słowa „minimalna zawartość cukrów (° Brix): 12” zastępuje się słowami „zawartość cukrów (° Brix) powyżej 13”,
- skreśla się słowa „minimalna średnia masa owoców: 158 g”,
- po słowie „twardość” dodaje się słowa „maksymalny stopień”;

dla odmiany Decana del Comizio

- słowa „zawartość cukrów (° Brix): 12” zastępuje się słowami „zawartość cukrów (° Brix) powyżej 13”,
- skreśla się słowa „minimalna średnia masa owoców: 240 g”,
- w wyrażeniu „parametr twardość” dodaje się słowa „maksymalny stopień”;

dla odmiany Kaiser

- słowa „zawartość cukrów (° Brix): 12” zastępuje się słowami „zawartość cukrów powyżej 13”,
- skreśla się słowa „minimalna średnia masa owoców: 250 g”;

dla odmiany Cascade

- do określenia „zawartość cukrów” dodaje się słowa „powyżej 13° Brix”,
- skreśla się słowa „minimalna średnia masa”,
- w wyrażeniu „parametr twardość” dodaje się słowa „maksymalny stopień”;

dla odmiany Passa Crassana

- do określenia „zawartość cukrów” dodaje się słowa „powyżej 13° Brix”,
- skreśla się słowa „minimalna średnia masa owoców”,
- w wyrażeniu „parametr twardość” dodaje się słowa „maksymalny stopień”;

dla odmiany William i Max Red Bartlett

- słowa „zawartość cukrów (° Brix): 11” zastępuje się słowami „zawartość cukrów (° Brix) powyżej 12”,
- skreśla się słowa „minimalna średnia masa owoców: 185 g”,
- w wyrażeniu „parametr twardość” dodaje się słowa „maksymalny stopień”.

2) W art. 7:

Słowa „Sprzedaż »Pera dell'Emilia Romagna« w celu wprowadzenia na rynek odbywa się z wykorzystaniem następujących opakowań:

- tacki po 4 — 6 owoców, zapieczętowane żyłkami plastikowymi,
- koszyki na 1 kg,
- skrzynki 30 × 40 kartonowe,
- skrzynki 30 × 50 kartonowe i drewniane,
- skrzynki 40 × 60 kartonowe i drewniane”,

zastępuje się słowami „Sprzedaż »Pera dell'Emilia Romagna« w celu wprowadzenia na rynek odbywa się z wykorzystaniem wszystkich rodzajów opakowań dozwolonych w ramach Unii Europejskiej i zgodnych z obowiązującymi przepisami, w tym:

- skrzyniopalety ażurowe 60 × 80, 80 × 120, 100 × 120 owoce pakowane wielowarstwowo,
- skrzynki 30 × 40 kartonowe, drewniane i plastikowe, owoce pakowane jedno- lub wielowarstwowo,
- skrzynki 40 × 60 kartonowe, drewniane i plastikowe, owoce pakowane jedno- lub wielowarstwowo,
- skrzynki 20 × 30 owoce pakowane jednowarstwowo i luzem,

Zapieczone opakowania pojedynczych owoców lub kilku owoców (tacki, kosze, kartony itd.).

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

Wyjaśnienia odnośnie do wnioskowanych zmian:

- 1) Uważa się za bardziej właściwe podniesienie o jeden punkt w skali Brixa zawartości cukrów w ww. odmianach w momencie wprowadzenia na rynek, ponieważ w większym stopniu odpowiada to właściwościom owoców w normalnych warunkach upraw.

Odnośnie do innych właściwości należy stwierdzić, że o ile epikarp, kształt i smak gwarantują spełnienie wymagań określonych w specyfikacji, to parametr twardości nie może być uznawany za stałą daną, a więc i wartości wskazane w specyfikacji należy uznać za określające stopień maksymalny.

W zakresie wagi średniej natomiast, ponieważ nie istnieje pewny związek między tą daną i kalibrem, dana do nich się odnosząca musi zostać usunięta.

- 2) Zmiana polega na dokładniejszym i bardziej szczegółowym określeniu opakowań dopuszczonych w Unii Europejskiej, a ponadto gwarantuje, że na co najmniej 70 % zapakowanych owoców umieszczona jest naklejka z odpowiednim logo.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PERA DELL'EMILIA ROMAGNA”

Nr WE: IT-PGI-0117-1534-07.02.2000

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali
Adres: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Telefon: (39) 06 481 99 68
Faks: (39) 06 420 131 26
Email: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Centro Servizi Ortofrutticoli
Adres: Via Bologna, 534
I-44040 Chiesuol del Fosso (FE)
Telefon: (39) 0532 90 45 11
Faks: (39) 0532 90 45 20
Email: info@csoservizi.com
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (we) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Pera dell'Emilia Romagna”

4.2. Opis produktu: CHOG „Pera dell'Emilia Romagna” jest produktem otrzymanym z odmian Abate, Fetel, Cascade, Konferencja, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red, Barlett, Passa Crassana, Williams.

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 pękaty u dołu, raczej wydłużony; kalibraż: minimalna średnica 55 mm; zawartość cukrów: (° Brix) 13; maksymalny stopień twardości: 5; smak słodki.

Konferencja: epikarp żółtawozielony z ordzawieniem rozproszonym wokół zagłębienia kielichowego, które często sięga do jednej trzeciej wysokości owocu; kształt 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 wydłużony pękaty u dołu-wydłużony; kalibraż: minimalna średnica 55 mm; zawartość cukrów: powyżej 13° Brix; twardość: 5,7; smak: mięsz delikatny i soczysty, rozpuszczający się w ustach i smaczny.

William i Max Red Bartlett: epikarp gładki, kolor podstawowy żółty pokryty miejscowo odmianami różowymi lub czerwonymi, czasem prążkowany; kształt pękaty-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, 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.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji CHOG „Pera dell'Emilia Romagna” obejmuje następujące gminy:

Prowincja Reggio Emilia: Casalgrande, Correggio i Rubiera.

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.Prospiero, Savignano sul Panaro, Soliera, Spilimberto i Vignola.

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

Prowincja Bologna: Anzonia dell'Emilia, Argelato, Baricella, Bazzano, Bentivoglio, Budrio, Calderara di Reno, Castel 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.

Prowincja Rawenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Conselice, Cotignola, Castalbolognese, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Russi, S.Agata sul Santerno i Solarolo.

- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób, a także przez wpisanie wytwórców i przedsiębiorstw pakujących do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny oraz dzięki natychmiastowemu zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby, fizyczne i prawne, wpisane do odpowiednich rejestrów, podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny.
- 4.5. *Metoda produkcji:* Produkcja CHOG „Pera dell'Emilia Romagna” musi odbywać się zgodnie z tradycyjnymi i zapewniającymi poszanowanie środowiska naturalnego technikami. Nawadnianie, nawożenie i inne praktyki uprawne i rolnicze muszą być wykonywane w sposób określony przez właściwe służby regionu Emilia Romagna. Techniki uprawne muszą obejmować co najmniej jedno przycinanie gałęzi w okresie zimowym oraz dwukrotne przycinanie gałęzi w okresie listnienia.

W ramach ochrony fitosanitarnej należy stosować w przeważającej mierze i tam gdzie to możliwe środki walki zintegrowanej lub biologicznej.

Stosowane formy upraw to „palemka”, w systemie „Y” i „wrzecionowata” oraz ich warianty. Maksymalne dopuszczalne zagęszczenie wynosi 3 000 roślin/ha. Wymiary drzew muszą być takie, by możliwe było uzyskanie produktów o wysokiej jakości. Maksymalna dopuszczalna produkcja wynosi 4 500 kg/ha.

W procesie przechowywania CHOG „Pera dell'Emilia Romagna” należy wykorzystać technikę chłodzenia, w której wartość temperatury w komorach chłodzących waha się od 4 do 6 °C.

Odmiany, których wprowadzenie na rynek przewiduje się na okres wiosenny, muszą być przechowywane w kontrolowanej atmosferze.

- 4.6. *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 — gruszki te są sprzedawane na rynku krajowym i europejskim jako produkty typowe dla regionu Emilia Romagna. Ze względu na fakt, że grusze są bardzo wrażliwe na przymrozki, ich uprawa rozpowszechniła się na ograniczonym 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 jest wyjątkowo odpowiedni dla produkcji gruszek do tego stopnia, że tutaj wytwarza się około połowę całkowitej produkcji tego sektora we Włoszech.

- 4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Check Fruit — Certificazioni e servizi nel settore agroalimentare

Adres: Via C. Boldrini, 24
I-40121 Bologna

Telefon: (39) 051 649 48 36

Faks: (39) 051 649 48 13

Email: customer@checkfruit.it

- 4.8. *Etykietowanie:* Produkt „Pera dell'Emilia Romagna” jest wprowadzany na rynek z wykorzystaniem odpowiednich opakowań dozwolonych w ramach Unii Europejskiej i zgodnych z obowiązującymi przepisami, w tym: skrzyniopalety ażurowe 60 × 80, 80 × 120, 100 × 120 owoce pakowane wielowarstwowo; skrzynki 30 × 40 kartonowe, drewniane lub plastikowe, owoce pakowane jedno- lub wielowarstwowo; skrzynki 40 × 60 kartonowe, drewniane lub plastikowe, owoce pakowane jedno- lub wielowarstwowo; skrzynki 20 × 30 owoce pakowane jednowarstwowo i luzem; Zapieczętowane opakowania pojedynczych owoców lub kilku owoców (tacki, kosze, kartony itd.).

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 firmy, adresu zakładu pakującego, kategorii handlowej i kalibrażu.

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.