

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2012/C 369/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian 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

„ARANCIA ROSSA DI SICILIA”

NR WE: IT-PGI-0117-0998-15.05.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne

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 arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
3. **Zmiana (zmiany):**
- 3.1. *Opis produktu:*
- Rozporządzenie (UE) nr 543/2011 ustanawia minimalne wartości stosunku rozpuszczalnych substancji stałych do kwasów organicznych. W związku z wejściem w życie przedmiotowego rozporządzenia uznano, że należy zmienić wartości uprzednio wskazane w specyfikacji. W odniesieniu do trzech odmian została zatem ustanowiona wartość minimalna na poziomie 8 dla stosunku rozpuszczalnych substancji stałych do kwasów organicznych.
 - Wprowadzono również pomarańcze o kalibrze 5–10 przeznaczone wyłącznie do przetworzenia na sok i sok świeży. Pomarańcze te posiadają właściwości organoleptyczne takie jak pomarańcze o większym kalibrze, lecz ich mniejszy rozmiar sprawia, że są szczególnie odpowiednie do wyciskania.
- 3.2. *Etykietowanie:*
- Dopuszcza się pewną tolerancję, jeśli chodzi o umieszczanie naklejek na pakowanych owocach. Brak naklejek na niektórych pakowanych owocach jest spowodowany stosowaniem automatycznych naklejek, które nie sięgają do owoców znajdujących się przy ściankach palet, lub brakiem przylepności naklejek do owoców.
 - Określono, że naklejek nie należy stosować do owoców o kalibrze 5–10. Obecność naklejek na tych owocach, przeznaczonych do przetworzenia na sok i sok świeży, mogłaby stanowić przeszkodę w wyciskaniu. Mogłyby one bowiem przyklejać się do elementów wyciskarki i spowalniać jej działanie lub całkowicie je blokować.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ARANCIA ROSSA DI SICILIA”

NR WE: IT-PGI-0117-0998-15.05.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**
„Arancia Rossa di Sicilia”
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 „Arancia Rossa di Sicilia” jest zastrzeżone dla następujących odmian uprawianych z poszanowaniem czystości odmiany na terytorium regionu Sycylia określonym w pkt 4:
- Tarocco – następujące kultywary: Tarocco Comune, Tarocco Galice, Tarocco Gallo, Tarocco dal Muso, Tarocco Nucellare 57-1E-1, Tarocco Nucellare 61-1E-4, Tarocco Catania, Tarocco Scirè,
 - Moro – następujące kultywary: Moro Comune, Moro di Lentini, Moro Nucellare 58-8D-1,
 - Sanguinello – następujące kultywary: Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-3, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-5, Sanguinello Moscato Cuscutà.

W chwili wprowadzenia do obrotu „Arancia Rossa di Sicilia” musi posiadać następujące cechy charakterystyczne:

„Arancia Rossa di Sicilia” – Tarocco:

- minimalna średnica: 73/84 mm,
- minimalny kaliber: 5,
- kształt: owalny lub okrągły, o podstawie mniej lub bardziej wypukłej („ryjek” wydłużony lub krótki),
- barwa skórki: neutralnie pomarańczowa z częściami zabarwionymi na kolor mniej lub bardziej mocnego czerwonego granatu, o bardzo gładkiej powierzchni,
- miąższ: o barwie bursztynowej poprzecinanej mniej lub bardziej intensywnymi czerwonymi prążkami, w zależności od obszaru produkcji i okresu zbioru,
- barwa soku: krwista dzięki obecności pigmentów rozpuszczalnych w wodzie (antocyjany) w miąższu i skórce,
- stosunek rozpuszczalnych substancji stałych do kwasów organicznych miareczkowanych: co najmniej 8,0,
- zawartość cukrów w soku wyrażona w g/100 ml: co najmniej 10,0.

„Arancia Rossa di Sicilia” – Moro:

- minimalna średnica: 70/80 mm,
- minimalny kaliber: 6,
- kształt: okrągły lub owalny,
- barwa skórki: pomarańczowa z intensywnym zabarwieniem koloru czerwonego wina z jednej strony owocu,
- miąższ: całkowicie zabarwiony na kolor ciemnego czerwonego wina, dosyć kwaśny,
- barwa soku: krwista dzięki obecności pigmentów rozpuszczalnych w wodzie (antocyjany) w miąższu i skórce,
- stosunek rozpuszczalnych substancji stałych do kwasów organicznych miareczkowanych: co najmniej 8,0,
- zawartość cukrów w soku wyrażona w g/100 ml: co najmniej 10,0.

„Arancia Rossa di Sicilia” – Sanguinello:

- minimalna średnica: 70/80 mm,
- minimalny kaliber: 6,
- kształt: okrągły dla kultywarów Sanguinello Moscato i Sanguinello Moscato Cuscunà,
- barwa skórki: mniej lub bardziej intensywna barwa czerwonego granatu, o powierzchni lekko chropowatej,
- miąższ: o barwie bursztynowej poprzecinanej mniej lub bardziej intensywnymi czerwonymi prążkami, w zależności od obszaru produkcji i okresu zbioru,
- barwa soku: krwista dzięki obecności pigmentów rozpuszczalnych w wodzie (antocyjany), w miąższu i skórce,
- stosunek rozpuszczalnych substancji stałych do kwasów organicznych miareczkowanych: co najmniej 8,0,
- zawartość cukrów w soku wyrażona w g/100 ml: co najmniej 9,0.

„Arancia Rossa di Sicilia” przeznaczona na sok lub sok świeży:

Pomarańcze o kalibrze od minimalnego dla danej odmiany do kalibru 10 (średnica co najmniej 60 mm) są przeznaczone wyłącznie na sok i sok świeży. Wszelkie inne wymogi odnoszące się do każdej z odmian, z wyjątkiem dotyczących minimalnej średnicy i kalibru, pozostają takie same.

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 pomarańczy „Arancia Rossa di Sicilia” aż do zbioru powinny odbywać się wyłącznie w granicach obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Pomarańcze „Arancia Rossa di Sicilia” mogą być wprowadzone do obrotu, wyłącznie jeżeli co najmniej 80 % owoców posiada naklejkę z nazwą „Arancia Rossa di Sicilia”.

W odniesieniu do pomarańczy o kalibrze od minimalnego dla danej odmiany do kalibru 10 (średnica co najmniej 60 mm), przeznaczonych na sok i sok świeży, nie przewiduje się umieszczania naklejek na pojedynczych owocach. W każdym zaś przypadku na opakowaniu lub siatce powinna znajdować się nazwa „Arancia Rossa di Sicilia” z następującą po niej nazwą odmiany (Tarocco, Moro lub Sanguinello), zapisana w sposób czytelny i trwałą czcionką większą niż pozostałe zapisy.

Zapis „chronione oznaczenie geograficzne” powinien znajdować się tuż poniżej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Jeśli chodzi o uprawę pomarańczy „Arancia Rossa di Sicilia”, jej obszar produkcji obejmuje wschodnią część Sycylii, odpowiednią dla uprawy zabarwionych pomarańcz/odpowiednią dla uprawy pomarańcz zawierających pigmenty, i składa się z następujących gmin:

— w prowincji Catania: Catania, Adrano, Belpasso, Biancavilla, Caltagirone, Castel di Judica, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello Val di Catania, Mineo, Misterbianco, Motta Sant’Anastasia, Palagonia, Paterno’, Ramacca, Santa Maria di Licodia oraz Scordia,

— w prowincji Siracusa: Lentini, Francofonte, Carlentini (w tym miejscowość Pedagoggi), Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Florida, Solarino, Sortino,

— w prowincji Enna: Centuripe, Regalbuto, Catenanuova.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar produkcji „Arancia Rossa di Sicilia” charakteryzuje się wysokim nasłonecznieniem w ciągu dnia, niskimi temperaturami w nocy (spowodowanymi wiatrami znad masywu wulkanicznego Etny) oraz małą ilością opadów. Wysokiej jakości produkcja kultywarów Sanguinello, Tarocco i Moro odbywa się tu w optymalnych warunkach.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Arancia Rossa di Sicilia” wyróżnia się szczególnie delikatnym smakiem oraz intensywnym zabarwieniem skórki i miąższu. Szczególnie ceniony jest miąższ, poprzecinany mniej lub bardziej intensywnymi czerwonymi prążkami, z którego sok ma kolor krwistoczerwony.

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):*

Uprawa cytrusów na Sycylii ma odwieczną tradycję sięgającą okresu dominacji arabskiej. W szczególności zaś wzgórza i niziny otaczające Etnę wyspecjalizowały się w tej specyficznej uprawie.

Dzięki różnicom temperatur panującym w regionie owoce charakteryzują się dużą zawartością cukrów i pigmentów (antocyjanów), co nadaje im przyjemną barwę i łagodny smak, jak również intensywne zabarwienie skórki. W ciągu stuleci wytworzył się ścisły związek między odmianami Sanguinello, Tarocco i Moro a naturalnym środowiskiem ich uprawy. „Arancia Rossa di Sicilia” stanowi oczywisty przykład ścisłej zależności cech charakterystycznych produktu od czynników klimatycznych. Te same odmiany pomarańczy uprawiane w innym klimacie nie posiadają ani charakterystycznej barwy ani specyficznych cech organoleptycznych, jakie posiada „Arancia Rossa di Sicilia”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Informuje się, że właściwy organ administracyjny wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Arancia Rossa di Sicilia” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 67 z dnia 20 marca 2012 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 Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
