

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2013/C 272/11)

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⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CAROTA DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO”

NR WE: IT-PGI-0105-0988-17.04.2012

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 zmiany

- 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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- 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 organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Opis produktu

- W specyfikacji produktu podano, że marchew, która kwalifikuje się do objęcia ChOG „Carota dell’Altopiano del Fucino”, zalicza się do kultywaru gatunku *Daucus carota* L. i pochodzi z odmian Maestro, Presto i Concerto (Vilmorin), Napoli (Bejo), Nandor (Clause) i Dordogne (SG). Przepis ten faktycznie wyklucza stosowanie innych kultywarów lub hybryd, które są obecnie dostępne na rynku i które charakteryzują się w obszarze produkcji nie tylko takimi samymi właściwościami i jakością, jakie są przewidziane w specyfikacji „Carota dell’Altopiano del Fucino”, ale w niektórych przypadkach także ulepszeniami pod względem pewnych aspektów agronomicznych (wyjątkowa odporność na niektóre choroby roślin) oraz przechowywania.

W związku z powyższym należy dokonać zmiany specyfikacji produktu, tak aby włączyć stosowanie również innych kultywarów i hybryd, pod warunkiem że w udokumentowanych próbach doświadczalnych wykazano ich zgodność z parametrami jakościowymi opisanymi w specyfikacji produktu „Carota dell’Altopiano del Fucino”.

- Należy dokonać aktualizacji wartości β -karotenu w świetle wyników badań przeprowadzonych na miejscu. Badania na miejscu potwierdziły, że zawartość β -karotenu jest uzależniona od ilości stosowanych nawozów, a zwłaszcza od techniki nawożenia. Wyższe poziomy β -karotenu występują w przypadku, gdy wymusza się stosowanie nawozów azotowych, zwłaszcza jeśli ten sposób nawożenia praktykowany jest metodą fertygacji w pobliżu zbiorów. Takie praktyki nie tylko są kosztowne i nie przynoszą żadnej korzyści plonom produktu końcowego, lecz często sprawiają, że korzenie stają się bardziej podatne na choroby roślin wywołane przechowywaniem. Ponadto praktyki te są trudne do pogodzenia z zobowiązaniem do ograniczania stosowania nawozów azotowych i do bardziej odpowiedzialnego wykorzystywania zasobów wodnych w rolnictwie. Zgodnie z proponowanym wskaźnikiem zawartość β -karotenu w „Carota dell’Altopiano del Fucino” przekracza 60 mg/kg. Wartość ta pozwala zachować specyfikę produktu, ponieważ pasuje produkcję „Carota dell’Altopiano del Fucino” powyżej średniej wartości odniesienia dla marchwi podawanej w literaturze przedmiotu.
- Należy obniżyć poziom zawartości białka w marchwi z 1,2 % do 0,5 %. Obniżenie poziomu zawartości białka nie ma istotnego znaczenia jakościowego z racji tego, że marchew nie kojarzy się konsumentom z warzywem dostarczającym znacznych ilości białka. Ponadto proponowany poziom w żaden sposób nie wpływa na właściwości produktu ani tym bardziej na jego sprzedaż czy rozpoznawalność na rynku.
- Za właściwe uznano wykreślenie odniesień do kategorii „Extra” i „Prima” w następstwie uchylecia rozporządzenia (WE) nr 730/1999 ustanawiającego normy handlowe w odniesieniu do marchwi.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„CAROTA DELL’ALTOPIANO DEL FUCINO”

NR WE: IT-PGI-0105-0988-17.04.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Carota dell’Altopiano del Fucino”

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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

ChOG „Carota dell’Altopiano del Fucino” odnosi się do marchwi zaliczanych do kultywarów gatunku *Daucus carota* L., otrzymanych z następujących odmian: Maestro (Vilmorin); Presto (Vilmorin); Concerto (Vilmorin); Napoli (Bejo); Nandor (Clause); Dordogne (SG).

Stosowane mogą być również kultywary pochodzące od grupy odmian z Nantes oraz od ich hybryd, pod warunkiem że producenci wykazali za pomocą udokumentowanych prób doświadczalnych zgodność z parametrami jakościowymi ChOG „Carota dell’Altopiano del Fucino”. Wykorzystanie grupy odmian z Nantes oraz ich hybryd do celów produkcji „Carota dell’Altopiano del Fucino” jest dozwolone pod warunkiem uzyskania pozytywnej oceny prób doświadczalnych ze strony ministerstwa polityki rolnej, żywieniowej i leśnictwa, które może w tym celu zwrócić się o fachową opinię organu kontrolnego lub innego podmiotu.

Produkt musi mieć następujące właściwości:

- kształt: walcowaty z zaokrągloną końcówką, bez włóśników,
- barwa: intensywnie pomarańczowa, także szyjki korzeniowej,
- zawartość:
 - sacharozy > 3 %,
 - beta karotenu > 60 mg/kg,
 - kwasu askorbinowego > 5 mg/kg,
 - białka > 0,5 %,
 - błonnika > 1,2 %,
- właściwości fizyczne: miąższ chrupiący i łatwo łamiący się.

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 czynności związane z uprawą „Carota dell’Altopiano del Fucino” muszą się odbywać w obszarze geograficznym produkcji określonym w pkt 4.

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

Tuż po zebraniu marchew musi zostać przewieziona w ciągu czterech godzin do zakładów pakowania, gdzie przed umyciem i opakowaniem jest chłodzona w celu zachowania takich cech jak chrupkość, barwa skórki i smak.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Produkt należy wprowadzać do sprzedaży w odpowiednich nowych opakowaniach wykonanych z drewna, kartonu lub tworzyw sztucznych, opatrzonych właściwą etykietą zawierającą następujące informacje:

- nazwę „Carota dell’Altopiano del Fucino” oraz skrót „ChOG” i napis „chronione oznaczenie geograficzne”, zapisane czcionką przynajmniej dwukrotnie większą od użytej w pozostałym tekście,

- wszystkie elementy służące ustaleniu nazwy, nazwy handlowej, adresu zakładu produkującego/pakującego i innych informacji przewidzianych przepisami w tej dziedzinie,
- zabrania się dodawania jakichkolwiek innych określeń.

Produkty, do których wyrobu używa się jako surowca marchwi „Carota dell’Altopiano del Fucino” opatrzonej skrótem „ChOG”, także po procesie obróbki i przetwarzania, mogą być wprowadzane do konsumpcji w opakowaniach zawierających odniesienie do tej nazwy, bez symbolu Unii Europejskiej, pod warunkiem że:

- „Carota dell’Altopiano del Fucino”, opatrzona skrótem „ChOG” i potwierdzającym to oznaczenie świadectwem, musi stanowić wyłączny składnik odnośnej kategorii towaru,
- podmioty wykorzystujące marchew „Carota dell’Altopiano del Fucino” opatrzoną skrótem „ChOG” są wpisane do odpowiedniego rejestru stworzonego, prowadzonego i uaktualnianego przez organ upoważniony przez ministerstwo polityki rolnej, żywnościowej i leśnictwa, a także przez ten organ kontrolowane w zakresie ograniczonym do nazwy chronionej.

Użycie marchwi „Carota dell’Altopiano del Fucino” opatrzonej skrótem „ChOG”, które nie ma charakteru wyłącznego, jest dozwolone zgodnie z obowiązującymi przepisami tylko jako wzmianka w wykazie składników produktu, w którego skład wchodzi lub na który została przetworzona.

Logo

W górnej części znak identyfikacyjny przedstawiony jest w formie napisu koloru zielonego Pantone P.C.S. (S 274-1 CVS) z czarnymi konturami, nazwa „Carota dell’Altopiano del Fucino” zapisana czcionką Cooper Blk Hd BT z wyraźnym efektem zróżnicowania wysokości liter w celu przedstawienia wzniesienia w centralnej części napisu (wyraz „Altopiano”) i niższej części końcowej (wyraz „Fucino”). Poniżej napis „chronione oznaczenie geograficzne”, czcionką Arial Rounded MT Bold koloru białego, odznaczający się na tle w kolorze niebieskim Pantone reflex blue. Po lewej stronie napisu znajduje się symbol Unii Europejskiej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Carota dell’Altopiano del Fucino” obejmuje cały teren płaskowyżu Fucino.

Obszar ten jest otoczony regionalną drogą biegnącą wokół płaskowyżu Fucino (Strada Provinciale Circonfucense) i obejmuje części terenu rozdzielone drogami łączącymi gospodarstwa oraz ponumerowane działki należące do następujących gmin prowincji L’Aquila: Avezzano i przynależne miejscowości; Celano i przynależne miejscowości; Cerchio; Aielli; Collaromele; Pescina i przynależne miejscowości; S. Benedetto dei Marsi; Gioia nei Marsi i przynależne miejscowości; Lecce dei Marsi; Ortucchio; Trasacco; Luco dei Marsi.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

L’Altopiano del Fucino jest obszarem znanym szczególnie z uprawy warzyw. Pod względem geograficznym położony jest w środkowo-południowej części Włoch, w Abruzji, która jest uznawana za region parków.

Teren jest w całości równinny, położony na wysokości 700 m n.p.m., liczy 16 tys. hektarów i jest otoczony górami o szczególnym znaczeniu dla środowiska, do których zalicza się Park Narodowy Abruzji oraz łańcuchy górskie Velino-Sirente i Ernici-Simbruini.

Początki rolnictwa w regionie sięgają końca XIX wieku, kiedy zakończono prowadzone przez księcia Alessandra Torlonię prace nad osuszaniem jeziora Fucino, które uznawano za trzecie co do wielkości jezioro Włoch.

Gleba na tym obszarze jest piaszczysto-mulista o dużej zawartości czynnego wapnia, jej odczyn pH waha się między subalkalicznym a alkalicznym, a ponadto cechuje ją wysoki poziom substancji organicznych, który może wynikać również z tego, że rolnicy Fucino co dwa lata obficie nawożą ją nawozami organicznymi.

Na klimat tego obszaru wpływa obecność otaczających go łańcuchów górskich, położenie nad poziomem morza oraz wilgotność względna związana z gęstą siecią kanałów, które zaspokajają zapotrzebowanie na wodę podczas upraw i zapewniają odnowienie wód powierzchniowych w okresie zimowym. Zimy są na ogół surowe i deszczowe, natomiast latem na całym terenie panują upały, zwłaszcza w lipcu i w pierwszej połowie sierpnia. Ponadto ze względu na położenie nad poziomem morza obszar ten charakteryzuje się znacznymi różnicami temperatur między dniem a nocą.

5.2. Specyfika produktu

Do cech charakterystycznych „Carota dell’Altopiano del Fucino” należą: kształt korzenia w przeważającej mierze walcowaty z zaokrągloną końcówką, brak włosników i głębokich bruzd w miejscach, z których wyrastają korzenie boczne, a także gładka powierzchnia i intensywnie pomarańczowa barwa całego korzenia. Pozostałe właściwości dotyczą zawartości składników odżywczych: „Carota dell’Altopiano del Fucino” odznacza się wysokim poziomem łącznej zawartości cukrów i kwasu askorbinowego w zrównoważonych proporcjach.

Cechą wyróżniającą „Carota dell’Altopiano del Fucino” są również witaminy; marchew ta jest bogata w tiaminę, ryboflawinę, a przede wszystkim karoten.

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)

„Carota dell’Altopiano del Fucino” stała się dla regionu Fucino wiodącą uprawą, między innymi dzięki szczególnym właściwościom, które obszar ten nadaje produktowi.

W istocie dzięki warunkom klimatycznym i rodzajowi gleby, która jest bardzo luźna i pozbawiona kamieni, obszar upraw wyposaża marchew „Carota dell’Altopiano del Fucino” w szczególne właściwości organoleptyczne i odżywcze, opisane powyżej, które są rozpoznawane i doceniane przez europejskich konsumentów.

Duża dostępność produktu sprzyja prowadzeniu na omawianym obszarze działalności związanej z pakowaniem i konfekcjonowaniem produktu, a także powstawaniu zakładów przetwórczych produkujących marchew w kostkach lub soki z marchwi. Wszystko to przyczyniło się do stworzenia systemu, który łączy zalety gleby i klimatu, wysoki stopień specjalizacji podmiotów działających w tym sektorze, zarówno rolników, jak i handlowców, a także istotne dziedzictwo w zakresie struktury upraw, które sprawia, że obszar ten słynie z produkcji marchwi.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

Właściwe organy administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję zmiany specyfikacji ChOG „Carota dell’Altopiano del Fucino” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 51 z dnia 1 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

na stronie internetowej ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnictwa (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknięciu na „Qualità e sicurezza” (w górnym prawym rogu ekranu), a następnie na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.