

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

(2017/C 96/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

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

„LIMONE INTERDONATO MESSINA”

Nr UE: PGI-IT-02139 – 3.5.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Società Cooperativa Agricola Limone Interdonato di Sicilia
Via Umberto I 369
98026 Nizza di Sicilia (ME)
WŁOCHY

Telefon: +39 0942422119

Società Cooperativa Agricola Limone Interdonato Messina Jonica
Via Sant'Antonio 15
98025 Itala (ME)
WŁOCHY

Tel. +39 3473632533

Grupa składająca wniosek jest uprawniona do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministra ds. Rolnictwa, Żywności i Leśnictwa nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [dostosowanie przepisów – organ kontrolny]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Opis produktu

Następująca informacja dotycząca kwasowości soku, zawarta w art. 2 specyfikacji produktu oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

„Całkowita kwasowość poniżej 50 g/l”

otrzymuje brzmienie:

„Całkowita kwasowość poniżej 82 g/l”.

Wartość określona w chwili składania wniosku o rejestrację nazwy została ustalona na podstawie wartości określonych w soku, który uzyskano z owoców zebranych w momencie osiągnięcia całkowitej dojrzałości.

W wyniku badań przeprowadzonych ostatnio dzięki środkom finansowym z programu rozwoju obszarów wiejskich regionu Sycylii w latach 2007–2013 – działanie 124 „Współpraca na rzecz rozwoju nowych produktów, procesów i technologii w sektorze rolnym i żywnościowym oraz w sektorze leśnym” przez C.I.B.I. – C.I.TRUS B.USINESS INTELLIGENCE na reprezentatywnej próbie produktów objętych systemem kontroli ChOG w ciągu ostatnich dwóch lat uprawy (2013/2014 i 2014/2015) stwierdzono, że wartości kwasowości soku owocu „Limone Interdonato Messina” w naturalny sposób zmniejszają się w miarę dojrzewania owocu stabilizując się na poziomie wartości określonych w specyfikacji (poniżej 50 g/l) jedynie w momencie osiągnięcia całkowitej dojrzałości owocu, co następuje zazwyczaj w marcu, tzn. pod koniec okresu zbioru, który trwa od dnia 1 września do dnia 15 kwietnia.

W rzeczywistości, w wyniku badań przeprowadzonych w ramach projektu można było stwierdzić, że wartości kwasu cytrynowego otrzymywane w okresie zbioru od września do końca lutego wynoszą około 80 g/l, a zatem owoce o tych wartościach nie mogą być wprowadzane do obrotu zgodnie z systemem kontroli ChOG „Limone Interdonato Messina”. Z tego względu wnioskuje się o zwiększenie wartości kwasowości całkowitej określonej w specyfikacji produktu ChOG „Limone Interdonato Messina”, ponieważ parametr ten nie uwzględnia zmienności tej wartości uzależnionej od procesu dojrzewania owocu.

Związek

Konieczna jest korekta pkt 5 jednolitego dokumentu opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C 74 z dnia 28 marca 2009 r., s. 70, w którym stwierdza się, że słodkość miąższu owoców „Limone Interdonato Messina” wynika z umiarkowanej zawartości kwasu cytrynowego. W szczególności wyjaśniamy, że słodkość owocu „Limone Interdonato Messina” nie ulega zmianie jako właściwość produktu, ponieważ wspomniana słodkość jest uzależniona od wskaźnika Brix w stopniach procentowych (glukoza i fruktoza jako cukier rozpuszczony w płynie) soku, a w owocach „Limone Interdonato Messina” kształtuje się on zazwyczaj powyżej wartości typowych dla innych odmian cytryn sycylijskich (6,2 %), jak określono w obecnej specyfikacji. Tekst specyfikacji produktu pozostaje niezmienny.

Z tego względu poniższy ustęp w pkt 5:

„Głównymi cechami „Limone Interdonato Messina” jest wczesne dojrzewanie i wynikające z niego wprowadzanie na rynek w okresie, w którym na innych obszarach produkcji cytrusów w basenie Morza Śródziemnego żółte cytryny nie są jeszcze wyprodukowane; słodkość miąższu, wynikająca z umiarkowanej zawartości kwasu cytrynowego (poniżej 50 g/l); wyjątkowa odporność tych cytrusów na wysychanie; delikatność owocu, dzięki epikarpowi gładkiemu, lekko chropowatemu, o szerokich gruczołkach wydzielających olejki.”

otrzymuje brzmienie:

„Głównymi cechami „Limone Interdonato Messina” jest wczesne dojrzewanie i wynikające z niego wprowadzanie na rynek w okresie, w którym na innych obszarach produkcji cytrusów w basenie Morza Śródziemnego żółte cytryny nie są jeszcze wyprodukowane; słodkość miąższu; wyjątkowa odporność tych cytrusów na wysychanie; delikatność owocu, dzięki epikarpowi gładkiemu, lekko chropowatemu, o szerokich gruczołkach wydzielających olejki.”;

natomiast ustęp:

„Zasadnicze cechy tej odmiany, a przede wszystkim wczesny okres dojrzewania, słodkość miąższu, wynikająca z niewielkiej zawartości kwasu cytrynowego oraz delikatny epikarp, wynikają z układu cech glebowo-klimatycznych, cech samej rośliny oraz metod upraw, typowych dla obszaru produkcji ChOG.”

otrzymuje brzmienie:

„Zasadnicze cechy tej odmiany, a przede wszystkim wczesny okres dojrzewania, słodkość miąższu oraz delikatny epikarp, wynikają z układu cech glebowo-klimatycznych, cech samej rośliny oraz metod upraw, typowych dla obszaru produkcji ChOG.”.

Etykietowanie

Zmodyfikowano logo „Limone Interdonato Messina”, eliminując z niego symbol Unii Europejskiej. Symbol Unii Europejskiej stanowi własność Komisji Europejskiej i nie może stanowić części logo produktu.

Inne

Zaktualizowano odniesienia prawne do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Dodano w specyfikacji produktu dane organu kontrolnego odpowiedzialnego za weryfikację specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LIMONE INTERDONATO MESSINA”**Nr UE: PGI-IT-02139 – 3.5.2016****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa**

„Limone Interdonato Messina”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

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

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

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

Chronione Oznaczenie Geograficzne „Limone Interdonato Messina” zastrzeżone jest dla odmiany „Interdonato”, naturalnej hybrydy klonu cedru i klonu cytryny. W momencie wprowadzenia na rynek produkt musi charakteryzować się następującymi cechami:

- owoc: średniej wielkości o masie od 80 do 350 g,
- kształt: eliptyczny o wyraźnie zaznaczonym wierzchołku i niezbyt głębokim zagłębieniu szypułkowym,
- epikarp: delikatny, lekko chropowaty, z szerokimi gruczołkami wydzielającymi olejki,
- barwa: na początku dojrzewania w celu uzyskania stanu handlowego zielony matowy przechodzący w żółty, a podczas dojrzewania fizjologicznego żółty z wyjątkiem końcówek, które są zielone matowe,
- miąższ: w kolorze żółtym, o strukturze średnio spójnej, rozpadającej się, z nielicznymi pestkami lub bezpestkowy,
- sok: w kolorze żółtej cytryny, stanowiący nie mniej niż 25 % masy owocu. Całkowita kwasowość poniżej 82 g/l. Wskaźnik w stopniach Brix jest równy lub większy od 6,2,
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „I”.

Zbiór ChOG „Limone Interdonato Messina” odbywa się od dnia 1 września do dnia 15 kwietnia.

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 wyznaczonym obszarze geograficznym

Operacje produkcji muszą odbywać się na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4. Zbiór odbywa się w okresie określonym w pkt 3.2 powyżej, jest wykonywany ręcznie za pomocą nożyczek, aby uniknąć oddzielenia się części kielichowej.

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

W przypadku ChOG „Limone Interdonato Messina”, które nie są wprowadzane na rynek bezpośrednio po zbiorze, dopuszcza się konserwowanie w niskich temperaturach. W tym celu stosuje się komory chłodnicze, w których wilgotność względna utrzymywana jest na wysokim poziomie (75–95 %), by zachować pulchność owocu, natomiast wymieniane jest powietrze (cała pojemność komory pięć razy w ciągu 24 godzin), aby usunąć dwutlenek węgla i etylen, które wydzielają się w procesie oddychania owoców. Temperatura, w jakiej przechowuje się owoce, wynosi od 6 do 11 °C. Czas przechowywania nie może przekroczyć 30 dni od momentu zebrania.

ChOG „Limone Interdonato Messina” wprowadzana jest na rynek w pojemnikach lub na tackach drewnianych, plastikowych lub kartonowych, w siatkach o maksymalnej pojemności 5 kg oraz w skrzynkach z tektury falistej. Opakowania, torebki i skrzynki muszą być zabezpieczone tak, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez zerwania plomby. „Limone Interdonato Messina” może być wprowadzana na rynek również jako pojedyncze sztuki, pod warunkiem oznakowania każdego owocu osobno.

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

Na etykietach naklejanych na opakowania należy umieścić obowiązkowo: logo oraz nazwę ChOG „Limone Interdonato Messina”, czcionką większą od zastosowanej do innych napisów umieszczonych na etykietce; nazwę, firmę, adres producenta lub przedsiębiorstwa pakującego, odpowiednią kategorię handlową: „Ekstra” lub „I”.



Logo składa się z dwóch kół współśrodkowych: w pierwszym kole na zielonym tle, w odcieniu takim, jaki cytryna Interdonato ma w początkowej fazie dojrzewania, umieszczony jest napis: „LIMONE INTERDONATO” oraz dwa zdjęcia tej cytryny. W drugim kole niebieski kolor morza stanowi tło dla rysunku przedstawiającego pułkownika Interdonato, który wyselekcjonował odmianę noszącą jego imię, rysunku Sycylii i napisu „MESSINA”, który uzupełnia nazwę ChOG.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChOG „Limone Interdonato Messina” obejmuje w całości następujące gminy w prowincji Mesyna: Mesyna, Scaletta Zanclea, Itala, Ali, Ali Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S. Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agrò, Taormina oraz Casalvecchio Siculo; Giardini Naxos i Savoca.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny, na którym prowadzi się uprawy ChOG „Limone Interdonato Messina”, to rozległa część prowincji Mesyna, leżąca nad Morzem Jońskim, o jednorodnej ekspozycji wznoszącej się nad Morzem Jońskimi i opadająca w sposób regularny w kierunku nadmorskich obszarów gmin, leżących między Mesyną a Taorminą.

Pas geobotaniczny odpowiedni dla upraw tej odmiany występuje na wysokości od 0 do około 400 m n.p.m., a jego krańce stykają się z żyznymi brzegami licznych rzek i zlewowych zbiorników wodnych.

Ukształtowanie orograficzne jest ściśle związane z łańcuchem gór Peloritani, które wznoszą się stromo nad Morzem Jońskimi i których szczyty leżą w pobliżu wybrzeża, czego wynikiem jest znaczna nierówność i silne nachylenie terenu również na niewielkich wysokościach. Obszar charakteryzuje się w większości nachyleniem ponad 40 %, natomiast powierzchnie równinne znajdują się tylko w części położonej w pobliżu brzegów rzek i wybrzeża.

Odnosnie do aspektów geologicznych — część Sycylii położona najbardziej na północny-wschód jest z punktu widzenia stratygraficznego związana z obszarem Kalabrii, a główny rdzeń stanowią skały granitowe, łupkowe i fyllitowe, na których opierają się najmłodsze z ukształtowanych terenów. Główny rdzeń należy prawdopodobnie do form kambryjskich i składa się z warstwy łupkowej granitowej i porfirowej oraz z łupków.

Osady naniesione przez morze po okresie kambryjskim są gęsto przetykane warstwami wapniowymi, dolomitowymi, łupkowymi i iłowymi, nanoszonymi kolejno w okresie pliocenowym, czego skutkiem są zlepieńce zasadowe, margle, gliny a także niespoiste skały złożone z piasków i piaskowców.

Pod względem tektonicznym głównym skutkiem takiej struktury geologicznej jest kruszenie skał, z czym wiąże się powstawanie źródeł, stabilność terenu oraz tworzenie się złóż naniesionych, co stwarza możliwość gromadzenia się w warstwie wodonośnej wód przeciekowych.

Te dwa aspekty stanowią pozytywne elementy warunkujące dostęp do wód podziemnych w celu nawadniania.

Skład gleb jest niejednorodny z przewagą gleb aluwialnych i gleb brunatnych wyjątkowo żyznych dla celów upraw rolnych.

Pod względem hydrologicznym zauważa się istnienie licznych cieków wodnych, których większość ma cechy potoku tylko wyjątkowo w okresach silnych opadów deszczu; ważnym elementem jest obecność w podglebiu wód rodzaju siarkowo-słono-bromowo-jodowych, mających dużą wartość również dla celów leczniczych. W związku z powyższym można stwierdzić, że na zasoby wodne składają się głównie hydrometeory, źródła i wody warstwy powierzchniowej wydobywane za pomocą licznych studni. Pod względem klimatycznym na przedmiotowym obszarze panuje typowo śródziemnomorski klimat, charakteryzujący się łagodnymi zimami, a latem następują długie okresy suszy, podczas których panują wysokie temperatury. W zakresie wiatrów stwierdza się, że dominują wiatry wiejące z zachodu i północnego zachodu, a w okresie zimowym dość często występują również wiatry maestrale i libeccio, które mogą być szczególnie gwałtowne. Często odczuwany jest też scirocco, ciepły i wilgotny wiatr wiejący z południa i południowego wschodu nierzadko przez długie okresy.

Na podstawie powyższych elementów można stwierdzić, że czynniki glebowe, orograficzne, klimatyczne i środowiskowe, cechujące tereny przeznaczone na uprawy „Limone Interdonato Messina”, stanowią zdecydowanie wyjątkowy układ środowiskowy, niemożliwy do odtworzenia gdzie indziej. Dowodem na to jest fakt, że rośliny „Limone Interdonato”, chociaż występują również w innych częściach wyspy i w Kalabrii, nigdy nie wydały owoców o takich samych właściwościach i tak cenionych cechach, jak odmiana uprawiana na przedmiotowym obszarze. „Głównymi cechami „Limone Interdonato Messina” jest wczesne dojrzewanie i wynikające z niego wprowadzanie na rynek w okresie, w którym na innych obszarach produkcji cytrusów w basenie Morza Śródziemnego żółte cytryny nie są jeszcze wyprodukowane; słodkość miąższu; wyjątkowa odporność tych cytrusów na wysychanie; delikatność owocu, dzięki epikarpowi gładkiemu, lekko chropowatemu, o szerokich gruczołkach wydzielających olejki.”

Wniosek o rejestrację jako ChOG „Limone Interdonato Messina” wiąże się z renomą, jaką produkt ten od zawsze cieszy się na obszarze, na którym jest uprawiany. Już w 1875 r., pułkownik Interdonato, bohater okresu kampanii Garibaldiego, wyselekcjonował szczególną odmianę, której owoce odróżniały się od innych wcześniejszym okresem dojrzewania, większymi rozmiarami, wydłużonym i cylindrycznym kształtem, umiarkowaną zawartością soku i bardzo gładką skórą. Od tamtych czasów owoce te były znane i cenione wśród mieszkańców tego obszaru, którzy nadali im również inne nazwy: „limone speciale” lub „fino” („cytryna specjalna” lub „delikatna”), które przetrwały do dzisiaj jako określenia związane z nazwą „Limone Interdonato”.

Zasadnicze cechy tej odmiany, a przede wszystkim wczesny okres dojrzewania, słodkość miąższu oraz delikatny epikarp, wynikają z układu cech glebowo-klimatycznych, cech samej rośliny oraz metod upraw, typowych dla obszaru produkcji ChOG. Wśród praktyk agronomicznych o szczególnym znaczeniu dla specyfiki odmiany „Interdonato” produkowanej na obszarze ChOG należy wspomnieć o nawożeniu opartym na dodawaniu dużych ilości substancji organicznej i nawozów o spowolnionym uwalnianiu się azotu. Ponieważ zostało udowodnione naukowo, że dodatki azotu mają znaczny wpływ na chropowatość epikarpu, stosowanie nawozów organicznych i nawozów o spowolnionym uwalnianiu sprzyja stopniowej asymilacji ich przez roślinę oraz otwieraniu się gruczołków wydzielających olejki owocu. Inną szczególną techniką jest nawadnianie, mające na celu zapewnienie stałego i odpowiedniego dostępu do wody na wszystkich etapach wzrostu i dojrzewania owoców, których większość przypada w okresie letnim. Dlatego też obecność upraw „Limone Interdonato Messina” na obszarze jońsko-mesyńskim jest wynikiem naturalnego rozwoju, który można przypisać połączeniu czynników środowiskowych i ludzkich, specyficznych dla tego obszaru i niemożliwych do odtworzenia gdzie indziej z takimi samymi cechami. Świadczą o tym również negatywne wyniki wszystkich prób rozpowszechnienia upraw na sąsiednich terenach regionu Katania lub na zboczach wschodnich schodzących do Morza Tyrreńskiego w okolicy Mesyny, ponieważ cytryna Interdonato okazała się dość stabilna i nabiera takich cech tylko w środowisku pierwotnym. Ponadto wcześniejsze dojrzewanie wynika z pewnością również z połączenia z klonem cedru, który składa się na odmianę „Interdonato”. Podsumowując, można z pewnością stwierdzić, że już w XIX w. cytryna „Limone Interdonato” nadała charakterystyczne cechy krajobrazowi całego jońskiego pasa prowincji mesyńskiej, który zyskał miano „ziemi wiecznie zielonych ogrodów” i wpłynęła na gospodarkę, zwyczaje, układ społeczny, historię, kulturę, rytuały i tradycję.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produkcji ChOG „Limone Interdonato Messina” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 63 z dnia 16 marca 2016 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP, IGP e STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.