

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 11 grudnia 2018 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Gönci kajszibarack” (ChOG)**

(2018/C 459/11)

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<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Węgry złożyły wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczną, w specyfikacji produktu „Gönci kajszibarack” (ChOG) zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Zmiany obejmują zmianę nazwy z „Gönci kajszibarack” na „Gönci kajszibarack”/„Gönci kajsz”.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014<sup>(2)</sup>, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji odpowiedniej specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Gönci kajszibarack” (ChOG),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Gönci kajszibarack” (ChOG), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 11 grudnia 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

## ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Gönci kajsziarack”**

**Nr UE: PGI-HU-0388-AM01 – 11.4.2017**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Gyümölcsért Termelői Értékesítő Kft.  
Külterület 068/8 HRSZ.  
3885 Boldogkőváralja  
MAGYARORSZÁG/WĘGRY

Tel. +36 46587477  
Faks +36 46587478  
E-mail: info@gyumolcsert.com

Spółdzielnia Abauj-Gönc, która opracowała specyfikację produktu, została postawiona w stan likwidacji w dniu 20 marca 2013 r. W związku z tym organizacja Gyümölcsért Termelői Értékesítő, która zrzesza głównych producentów moreli z regionu, przejęła zadania administracyjne i praktyczne związane z chronionym produktem. Organizacja Gyümölcsért Termelői Értékesítő Kft., która zrzesza ponad 70 producentów moreli, każdego roku wprowadza do obrotu 1 500–2 000 ton moreli pochodzących z regionu produkcji.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Węgry

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: system kontroli, organy kontroli

**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**

*Pkt 1 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu*

Nazwę produktu „Gönci kajsziarack” uzupełniono krótszym określeniem „Gönci kajszi”, które jest coraz częściej używane w języku potocznym. W związku z tym do wszystkich określeń „Gönci kajsziarack”, które występują w specyfikacji produktu, dodaje się nazwę „Gönci kajszi”.

„Gönci kajszi” jest również uznawaną i poszukiwaną na rynku nazwą określającą morele pochodzące z regionu Gönc.

Zgodnie z zaproponowaną zmianą nazwa wskazana w pkt 4.1 streszczenia (Dz.U. C 247 z 14.9.2010) i wszystkie określenia „Gönci kajsziabarack” występujące w jednolitym dokumencie, który zastępuje streszczenie, zostają uzupełnione nazwą „Gönci kajszi”.

*Pkt 2 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Opis produktu”) i pkt 3.2 jednolitego dokumentu*

Akapit drugi w brzmieniu:

„Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) »Gönci kajsziabarack« może być wykorzystywane tylko dla następujących odmian gatunku *Prunus armeniaca* L: Gönci magyar kajszi, Magyar kajszi C 235, Mandulakajszi, Bergeron, Ceglédi Piroska, Ceglédi bíborkajszi, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia.”

otrzymuje brzmienie:

„Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) »Gönci kajsziabarack« / »Gönci kajszi« może być wykorzystywane tylko dla następujących odmian gatunku *Prunus armeniaca* L: Gönci magyar kajszi, Magyar kajszi C 235, Mandulakajszi, Bergeron, Ceglédi Piroska, Ceglédi bíborkajszi, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia. Ponadto należy dodać wszystkie odmiany moreli, które są uprawiane na obszarze produkcji i których główne cechy fizyczne, chemiczne oraz organoleptyczne odpowiadają właściwościom decydującym o jakości wyszczególnionych powyżej odmian moreli.”

W ciągu ostatniego dziesięciolecia dzięki rozwojowi hodowli roślin do upraw włączono odmiany, które są odporne na choroby. Spośród tego rodzaju odmian zasadne było uwzględnienie tych odmian, które posiadają cechy chemiczne, fizyczne i organoleptyczne określone w specyfikacji produktu. Ponadto z badań laboratoryjnych przeprowadzonych nad nowymi odmianami wynika, że szczególnie mikroklimat obszaru produkcji gwarantuje smak i zapach produktu „Gönci kajsziabarack” / „Gönci kajszi”. Jeżeli chodzi o zawartość cukru i kwasowość, większość uprawianych na tym obszarze odmian gwarantuje wyższą jakość niż te same odmiany, które uprawia się na innych gruntach uprawnych na Węgrzech.

*Pkt 2.1 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Główne cechy fizyczne, chemiczne i organoleptyczne”) i pkt 3.2 jednolitego dokumentu*

Akapit drugi w brzmieniu:

„Rozmiar określa się za pomocą wykorzystywanej w obrocie sortownicy. Średnia masa owocu w gramach odpowiada w przybliżeniu jego średnicy w milimetrach.”

otrzymuje brzmienie:

„Rozmiar określa się poprzez zmierzenie maksymalnej średnicy prostopadle do osi wzdłużnej.”

Skreśla się zdanie drugie tego akapitu. Zaproponowano wprowadzenie tej zmiany, ponieważ owoce o tym samym rozmiarze, które należą do różnych odmian, mogą istotnie się różnić pod względem wymiarów i masy.

Zmienione w ten sposób zdanie zawarte w specyfikacji produktu oraz następujące zdanie zawarte w specyfikacji produktu (akapit czwarty): „Określając zawartość cukru, wskazuje się również stopień dojrzałości w wartościach procentowych, zaś substancje zapachowe określa się na podstawie badania organoleptycznego, z uwzględnieniem zmian kwasowości w zależności od odmiany (0,9–2,2 % obj.)” dodaje się do pkt 4.2 streszczenia oraz do pkt 3.2 jednolitego dokumentu, który zastępuje pkt 4.2 streszczenia i który otrzymuje zatem następujące brzmienie:

„Rozmiar określa się poprzez zmierzenie maksymalnej średnicy prostopadle do osi wzdłużnej.

Określając zawartość cukru, wskazuje się również stopień dojrzałości w wartościach procentowych, zaś substancje zapachowe określa się na podstawie badania organoleptycznego, z uwzględnieniem zmian kwasowości w zależności od odmiany (0,9–2,2 % obj.).”

*Pkt 2.2 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Główne wymogi, które musi spełniać produkt”) i pkt 3.5 jednolitego dokumentu*

Akapit drugi w brzmieniu:

„Klasy jakości są zgodne z wymogami rozporządzenia (WE) nr 851/2000 z późniejszymi zmianami, ale dopuszczalne są również następujące, bardziej restrykcyjne wymogi:”

otrzymuje brzmienie:

„Wyróżnia się następujące klasy jakości:”

Celem tej zmiany jest wykreślenie ze specyfikacji produktu odniesienia do uchylonego rozporządzenia.

Ponieważ pkt 2.2 specyfikacji obejmuje przede wszystkim wymogi dotyczące pakowania, na wniosek wnioskodawcy punkt ten dodano do pkt 3.5 jednolitego dokumentu (akapity od drugiego do piątego). Wymogów tych nie podano w streszczeniu, jednak zostały one już zawarte w specyfikacji produktu.

*Pkt 4 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”)*

Następujące akapity:

„System kontroli jakości całego procesu uprawy owoców i postępowania z nimi po zbiorach zapewnia identyfikację i identyfikowalność produktów, a także umożliwia ostateczną weryfikację i zapewnienie bezpieczeństwa produktu poprzez umieszczanie przez producentów zebranych ręcznie owoców w plastikowych lub drewnianych skrzyniach opatrzonych etykietą zawierającą oznaczenie miejsca pochodzenia (jego nazwę) oraz numerem identyfikacyjnym znajdującym się na spodzie skrzyni.

Producenci są zobowiązani do prowadzenia odpowiedniej dokumentacji w formie dziennika ochrony pochodzenia dokumentującego produkcję zgodnie z obowiązującymi przepisami. Dziennik zawiera następujące informacje:

- nazwę i dane identyfikacyjne producenta,
- miejsce produkcji, numer z rejestru gruntów, kod identyfikacyjny odmiany/działki, liczbę drzew owocujących i nieowocujących posadzonych na tych gruntach,
- nazwę i pochodzenie odmiany owocu (potwierdzone świadectwem pochodzenia sadzonek),
- numer identyfikacyjny dziennika oprysków,
- numer identyfikacyjny dziennika zbiorów, datę zbioru, łączną ilość owoców zebranych w danym ciągu roku w podziale na odmiany/działki.

Dziennik oprysków jest ewidencją prowadzoną zgodnie z obowiązującymi przepisami, która zawiera następujące informacje:

- produkty chemiczne użyte w procesie uprawy,
- wyszczególnienie ilości zastosowanych produktów chemicznych (z podziałem na poszczególne daty oprysków),
- nazwy i daty zastosowania zabiegów fitosanitarnych itp.

Dziennik zbiorów jest ewidencją prowadzoną w okresie zbiorów zawierającą informacje o liczbie owocujących drzew według odmiany/działki, dacie zbioru oraz dziennych ilościach zebranych owoców.”

otrzymują brzmienie:

„W celu określenia miejsca produkcji organizacja producentów (Gyümölcsért Termelői Értékesítő Szervezet) sporządza wykaz producentów i dostawców produktu „Gönci kajszibarack” / „Gönci kajszi”, w którym wskazuje miejsca produkcji prowadzonej przez producentów/członków. Producenci lub podmiot prowadzący sprzedaż muszą dysponować systemem monitorowania umożliwiającym przesłedzenie cyklu produktu od chwili jego produkcji do chwili sprzedaży.

Identyfikacja towarów odbywa się w momencie odbioru towaru podczas identyfikacji producenta, kiedy to producent musi przedstawić dziennik oprysków odnoszący się do danego produktu. Oznakowanie i identyfikowalność produktu zapewnia numer partii, który znajduje się na etykiecie z kodem kreskowym; jest to numer, który określa towar przez cały proces produkcji – od uprawy, przez odbiór, składowanie, sortowanie, pakowanie i transport, aż po sprzedaż. Numer partii należy zapisać w dzienniku produkcji w odniesieniu do każdego etapu produkcji. W specyfikacji wysyłkowej należy zawsze podać numer partii produktu końcowego, który jest przeznaczony do transportu.”.

Ponieważ obecnie dowód pochodzenia jest gwarantowany dzięki możliwości skorzystania z nowoczesnych, skomputeryzowanych systemów identyfikowalności, zmieniono informacje na jego temat w specyfikacji produktu. Stosowany system zapewnia identyfikowalność na każdym etapie, od miejsca produkcji aż po konsumenta.

Pkt 5.1 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Zasady i warunki uprawy (oraz utrzymania)”) – Nagłówek „Nasiona i rośliny”

Następujące zdanie (drugie):

„Aby zapobiec leukostomozie, należy również szczepić odmiany szlachetne na podkładkach odpornych na tę chorobę (np. na siewkach dzikich moreli, siewkach śliw wiśniowych, podkładkach ze śliw itd.)”

otrzymuje brzmienie:

„Aby zapobiec leukostomozie, należy również szczepić na podkładkach odmiany szlachetne, które są mniej podatne na tę chorobę (np. na podkładkach z dzikich moreli, brzoskwiń lub śliw itd.).”

Aby zapewnić rentowność upraw, zaleca się dostosowanie podkładek dla moreli do stosowanych obecnie technik reprodukcji roślin.”

Pkt 5.1 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Zasady i warunki uprawy (oraz utrzymania)”) – Nagłówek „Rozmiar”

Następujące zdanie (pierwsze):

„Optymalna powierzchnia uprawy dla moreli wynosi  $7 \times 4$  m; korona drzewa może mieć kształt kolumny z zebranymi gałęziami, kielicha lub parasola.”

otrzymuje brzmienie:

„Optymalna powierzchnia uprawy dla moreli wynosi  $7 \times 4,6$  m,  $7 \times 4,5$  m lub  $7 \times 3,5$  m w zależności od rodzaju plantacji; korona drzewa może mieć kształt kolumny z zebranymi gałęziami, kielicha lub parasola.”

Aby zwiększyć wydajność, na obszarze produkcji rozpowszechniła się praktyka polegająca na stosowaniu następujących odległości sadzenia, które opierają się na bardziej intensywnych technikach uprawnych:  $7 \times 4,6$  m,  $7 \times 4,5$  m lub  $7 \times 3,5$  m. Odległość sadzenia nie wpływa na jakość produktu.

Pkt 5.1 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Zasady i warunki uprawy (oraz utrzymania)”) – Podaż składników pokarmowych i nawożenie

Akapit drugi w brzmieniu:

„Zaleca się, aby najlepiej od chwili sadzenia lub przed rozpoczęciem produkcji wdrożyć zasady zarządzania składnikami pokarmowymi. Przez lata prowadzenia uprawy plantacje wykazują wysokie zapotrzebowanie na składniki pokarmowe, w związku z czym należy utrzymać zdolności gleby do dostarczania składników pokarmowych poprzez regularne spulchnianie gleby; łączne stosowanie nawozów nieorganicznych i organicznych pozwala na uzyskanie najlepszych plonów.”

otrzymuje brzmienie (do akapitu dodaje się jedno zdanie):

„Zaleca się, aby najlepiej od chwili sadzenia lub przed rozpoczęciem produkcji wdrożyć zasady zarządzania składnikami pokarmowymi. Przez lata prowadzenia uprawy plantacje wykazują wysokie zapotrzebowanie na składniki pokarmowe, w związku z czym należy utrzymać zdolności gleby do dostarczania składników pokarmowych poprzez regularne spulchnianie gleby; łączne stosowanie nawozów nieorganicznych i organicznych pozwala na uzyskanie najlepszych plonów. Uwzględniając wyniki badań gleby lub analizę liści, można dostosować intensywność nawożenia w sposób racjonalny ekologicznie.”

Pkt 5.1 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Zasady i warunki uprawy (oraz utrzymania)”) – Nagłówek: „Zapotrzebowanie na wodę i nawadnianie”

Następujące zdanie (pierwsze):

„W przypadku większości plantacji moreli zapotrzebowanie na wodę pokrywają opady atmosferyczne.”

otrzymuje brzmienie:

„W przypadku coraz większej liczby plantacji moreli ich zapotrzebowanie na wodę pokrywają opady atmosferyczne, a także zastosowany system nawadniający.”

Zmieniono dobre praktyki w zakresie nawożenia i nawadniania, aby chronić środowisko i zapewnić zrównoważenie środowiskowe.

*Pkt 5.2 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Zbiór”)*

Następujące zdanie (pierwsze):

„Zbiory moreli rozpoczynają się w połowie czerwca i trwają do końca sierpnia.”

otrzymuje brzmienie:

„Zbiory moreli rozpoczynają się w połowie czerwca i trwają do końca sierpnia (lub do września w razie skrajnych warunków meteorologicznych).”

Celem tej zmiany jest dostosowanie do obecnych praktyk.

Ostatni akapit w nagłówku „Zasady, których należy przestrzegać w trakcie zbioru”:

„— należy również zapewnić drabiny sadownicze w celu zbioru owoców i zadbać o to, by zebrane owoce nie zgniatały się wzajemnie [w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 851/2000 z późniejszymi zmianami określono normy jakości moreli]”

otrzymuje brzmienie:

„— należy również zapewnić drabiny sadownicze w celu zbioru owoców i zadbać o to, by zebrane owoce nie zgniatały się wzajemnie”.

Celem tej zmiany jest wykreślenie ze specyfikacji produktu odniesienia do uchylonego rozporządzenia.

Zdanie drugie akapitu następującego po nagłówku „Zasady, których należy przestrzegać w trakcie zbioru”:

„Obszar geograficzny i plantację, z których pochodzą owoce umieszczone w chłodniach, można dokładnie określić na podstawie etykiety znajdującej się na skrzyni i numeru identyfikacyjnego umieszczonego na spodzie skrzyni.”

otrzymuje brzmienie:

„Obszar geograficzny i plantację, z których pochodzą owoce umieszczone w chłodniach, można dokładnie określić na podstawie danych figurujących w wewnętrznym systemie śledzenia.”.

Celem tej zmiany jest dostosowanie do zmian naniesionych w pkt 4 specyfikacji produktu („Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”).

*Pkt 5.3 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Składowanie”) i pkt 3.5 jednolitego dokumentu*

Następujące zdanie (pierwsze):

„Gdy pomieszczenie magazynowe zostanie wypełnione dostarczonymi skrzyniami, owoce są w ciągu kilku godzin schładzane do temperatury magazynowania wynoszącej ok. 4 °C.”

otrzymuje brzmienie:

„Gdy pomieszczenie magazynowe zostanie wypełnione dostarczonymi skrzyniami, owoce są w ciągu kilku godzin schładzane do temperatury magazynowania wynoszącej ok. 6–8 °C.”.

Następujące zdanie (trzecie):

„Po sortowaniu i ostatecznym zapakowaniu skrzynie owoców umieszczane są w chłodni o temperaturze 4–6 °C na okres maksymalnie 30 dni, zależnie od częstotliwości dostaw.”

otrzymuje brzmienie:

„Po sortowaniu i ostatecznym zapakowaniu skrzynie owoców umieszczane są w chłodni o temperaturze 1–6 °C na okres maksymalnie 30 dni, zależnie od częstotliwości dostaw.”.

Temperaturę schładzania zmieniono zgodnie z aktualnymi wymogami technologicznymi.

Na wniosek wnioskodawcy zdanie to dodano do pkt 3.5 jednolitego dokumentu jako akapit szósty; nie figuruje oddzielnie w streszczeniu, ale zostało już zawarte w specyfikacji produktu.

Pkt 5.4 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Sortowanie i pakowanie”) i pkt 3.5 jednolitego dokumentu

Akapit (pierwszy) w brzmieniu:

„Sortowanie według rozmiaru przeprowadzane jest ręcznie, za pomocą ręcznej sortownicy. Rozmiar moreli określa się – zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu nr 851/2000/WE z późniejszymi zmianami – w oparciu o maksymalną średnicę zmierzoną prostopadle do osi wzdłużnej. Sortowanie według rozmiaru jest obowiązkowe.”

otrzymuje brzmienie:

„Sortowanie według rozmiaru przeprowadzane jest za pomocą ręcznej kalibrownicy płaskiej lub sortownicy mechanicznej. Rozmiar moreli określa się w oparciu o maksymalną średnicę zmierzoną prostopadle do osi wzdłużnej. Sortowanie według rozmiaru jest obowiązkowe.”

Celem tej zmiany jest dostosowanie do obecnie stosowanych praktyk i wykreślenie ze specyfikacji produktu odniesień do uchylonego rozporządzenia. Akapit ten wykreślono ze streszczenia, przy czym nie znajduje się on także w jednolitym dokumencie, który zastępuje streszczenie.

Uchyła się akapit (drugi) w brzmieniu:

„Opakowanie i prezentacja produktu »Gönci kajszibarack« / »Gönci kajsz« są również zgodne z wymogami rozporządzenia (WE) nr 851/2000 z późniejszymi zmianami, a określenia, które należy dodatkowo zamieścić, wskazano w pkt 8 specyfikacji produktu.”

Celem tej zmiany jest wykreślenie ze specyfikacji produktu odniesienia do uchylonego rozporządzenia.

Następujące zdanie drugie akapitu (trzeciego):

„Sposób prezentacji produktu określa się w oparciu o wymogi nabywcy: najmniejszym opakowaniem jest plastikowa tacka o pojemności 1 kg, a największym skrzynia o pojemności 10 kg. Opakowaniem dla produktu sprzedawanego luzem jest skrzynia o pojemności 10 kg, tzw. skrzynia M10, uznawana na szczeblu międzynarodowym.”

otrzymuje brzmienie:

„Sposób prezentacji produktu określa się w oparciu o wymogi nabywcy: masa opakowania jednostkowego wynosi od 0,3 kg do 10 kg.”

Przyczyną zmian wprowadzonych w punkcie „Sortowanie i pakowanie” jest chęć odzwierciedlenia zwyczajów panujących na rynku i zaspokojenia potrzeb konsumentów.

Na wniosek wnioskodawcy akapit trzeci (rozpoczynający się od słów: „Owoce klasy ekstra”) tego punktu specyfikacji produktu zostaje włączony do pkt 3.5 jednolitego dokumentu (jako akapit siódmy), a akapit czwarty (rozpoczynający się od słów: „Produkt »Gönci kajszibarack« / »Gönci kajsz« jest owocem podatnym na uszkodzenia mechaniczne”) tego punktu specyfikacji produktu również zostaje włączony do pkt 3.5 jednolitego dokumentu (akapit pierwszy). Wymogów tych nie podano osobno w streszczeniu, jednak zostały one już zawarte w specyfikacji produktu.

Pkt 5.5 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Transport”)

Następujące zdanie (drugie) akapitu drugiego:

„Poziom dojrzałości określa się przede wszystkim na podstawie koloru, ale użyteczne mogą być również analizy sensoryczne, dotyczące np. smaku i określenia jędrności miąższu.”

otrzymuje brzmienie:

„Poziom dojrzałości określa się przede wszystkim na podstawie koloru, ale użyteczne mogą być również analizy sensoryczne i badania laboratoryjne, dotyczące np. smaku, określenia jędrności miąższu, zawartości suchej masy i kwasowości.”

Celem tej zmiany jest dostosowanie do obecnych praktyk.

Zdanie ostatnie akapitu:

„Na paletach transportowych wolno i należy umieszczać jedynie owoce należące do tej samej odmiany, o tej samej jakości i w takich samych opakowaniach (w tej samej ilości), ze znakami świadczącymi o ochronie pochodzenia.”

otrzymuje brzmienie:

„Na paletach transportowych wolno i należy umieszczać jedynie owoce należące do odmian o tym samym wyglądzie zewnętrznym, o tej samej jakości i w takich samych opakowaniach (w tej samej ilości), aby zapewnić identyfikowalność.”

Zmiana ma na celu uściślenie brzmienia i skreślenie niedokładnego określenia „znaki świadczące o ochronie pochodzenia”.

Pkt 6 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Związek produktu z obszarem geograficznym”)

Akapit drugi w brzmieniu:

„Od prawdopodobnie 300–350 lat w regionie tym uprawia się niemal wyłącznie grupę odmian (typ odmianowy) moreli węgierskich (*magyar kajszai*). Należąca do tej grupy najbardziej znana odmiana, »Gönci magyar kajszai«, uznawana za w pełni odrębną odmianę od 1960 r., stała się dominująca na obszarze produkcji w XX wieku. W ciągu ostatnich dziesięcioleci charakterystyczną dla regionu gamę odmian wzbogaciły przede wszystkim nowsze węgierskie odmiany moreli, pochodzące po części z najlepszych lokalnych odmian węgierskich, a po części z nowych węgierskich odmian hybrydowych, które liczą około 25 odmian.”

otrzymuje brzmienie:

„Od prawdopodobnie 300–350 lat w regionie tym uprawia się na szeroką skalę grupę odmian (typ odmianowy) moreli węgierskich (*magyar kajszai*). Należąca do tej grupy najbardziej znana odmiana, »Gönci magyar kajszai«, uznawana za w pełni odrębną odmianę od 1960 r., stała się dominująca na obszarze produkcji w XX wieku. W ciągu ostatnich dziesięcioleci charakterystyczną dla regionu gamę odmian wzbogaciły przede wszystkim nowsze węgierskie i zaaklimatyzowane odmiany moreli, pochodzące po części z najlepszych lokalnych odmian węgierskich, a po części z nowych węgierskich odmian hybrydowych, które liczą około czterdziestu odmian.”

Zmianę tę uzasadnia możliwość rozszerzenia upraw o nowe odmiany, które przewidziano w pkt 2 specyfikacji produktu.

Pkt 7 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Organy kontroli”)

Zmieniono nazwę publicznego organu kontrolnego oraz wskazano właściwy organ nadzoru zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami.

Pkt 8 obecnie obowiązującej specyfikacji produktu („Etykietowanie”)

Następujące zdanie (drugie):

„Informacje te muszą znajdować się na każdym opakowaniu jednostkowym; na opakowaniu można także podać nazwę gminy, w której faktycznie wyprodukowano daną partię.

Na przykład:

»Gönci kajszibarack«

Chronione oznaczenie geograficzne

Odmiana: Gönci magyar kajszai

Miejsce produkcji: Abaújvár”

otrzymuje brzmienie:

„Informacje te muszą znajdować się na każdym opakowaniu jednostkowym.”.

Skreśla się przykład następujący po zdaniu.

Skreśla się odniesienie do gmin produkcji moreli. Warunki uprawy moreli »Gönci kajszibarack» / »Gönci kajszai» są jednakowe w całym regionie Gönc i umożliwiają uzyskanie produktu o takim samym wyglądzie zewnętrznym i takich samych parametrach wewnętrznych. Umieszczenie nazw gmin na opakowaniach nie niesie za sobą istotnego przekazu dla konsumenta.

*Inne: System kontroli*

W pierwotnej specyfikacji produktu nie podano szczegółowych informacji na temat systemu kontroli. Ponieważ zarządzanie informacjami na temat chronionego produktu i ochrona pochodzenia produktu mają szczególnie istotne znaczenie, wdrożono nowy system kontroli.

„Minimalne wymogi w zakresie kontroli podstawowych cech i metody produkcji produktu:

Podstawowa cecha	Minimalne wymogi	Warunki i częstotliwość kontroli
Miejsce produkcji	Uprawa na obszarze produkcji	Coroczna kontrola wykazu dostawców produktu »Gönci kajszibarack» należących do organizacji Gyümölcsért Termelői Értékesítő



Podstawowa cecha	Minimalne wymagania	Warunki i częstotliwość kontroli
Uprawa	Spełnienie warunków uprawy	Co najmniej jedna kontrola na miejscu każdego roku; jeżeli prowadzony jest dziennik gospodarstwa, należy przeprowadzać jego kontrolę co najmniej raz w roku.
Ochrona upraw	Stosowanie technologii propagowanych przez organizację Gyümölcsért Termelői Értékesítő	Kontrola dzienników oprysków przed wysyłką Pobranie próbki w ramach doboru losowego w celu analizy pozostałości
Zbiór	Zapewnienie identyfikowalności	Coroczna kontrola wykazu dostawców produktu „Gönci kajszibarack” należących do organizacji Gyümölcsért Termelői Értékesítő Coroczna kontrola dokumentów odbioru towarów
Przygotowanie produktu	Zapewnienie identyfikowalności	Coroczna kontrola prowadzenia dziennika produkcji

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Gönci kajszibarack” / „Gönci kajszai”

Nr UE: PGI-HU-0388-AM01 – 11.4.2017

ChNP ( ) ChOG (X)

## 1. Nazwa lub nazwy

„Gönci kajszibarack” / „Gönci kajszai”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Węgry

## 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 (ChOG) „Gönci kajszibarack” / „Gönci kajszai” może być wykorzystywane tylko dla następujących odmian gatunku *Prunus armeniaca* L: Gönci magyar kajszai, Magyar kajszai C 235, Mandulakajszai, Bergeron, Ceglédi Piroska, Ceglédi bíborkajszai, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia. Ponadto należy dodać wszystkie odmiany moreli, które są uprawiane na obszarze produkcji i których główne cechy fizyczne, chemiczne oraz organoleptyczne odpowiadają właściwościom decydującym o jakości wyszczególnionych powyżej odmian moreli.

Unikalność moreli „Gönci kajszibarack” / „Gönci kajszai” oraz jej ogólnokrajowa i międzynarodowa renoma zawdzięczane są połączeniu korzystnych warunków klimatycznych w regionie, tradycji sadowniczych oraz ścisłego przestrzegania technologii produkcji, zbiorów, składowania i transportu.

## Główne cechy fizyczne, chemiczne i organoleptyczne

ChOG „Gönci kajszibarack” / „Gönci kajszai” można stosować jedynie w przypadku odmian moreli spełniających poniższe parametry oraz – w przypadku poszczególnych odmian – posiadających wymienione poniżej zewnętrzne i wewnętrzne właściwości jakościowe.

## Gönci magyar kajszai

kształt: kulisty

wielkość: średnia, minimalna średnica wynosząca 40 mm

kolor skórki: jaskrawopomarańczowy, po stronie nasłonecznionej jaskrawoczerwony

kolor i konsystencja miąższu: kolor złotożółty, owoc nieco włóknisty, soczysty i miękki, gdy jest dojrzały

smak, kwasowość: kwaskowaty, aromatyczny

## Magyar kajsz i c.235

kształt:	kulisty
wielkość:	średnia, minimalna średnica wynosząca 40 mm
kolor skórki:	jaskrawopomarańczowy
kolor i konsystencja miąższu:	kolor żółty, owoc włóknisty, średnio jędrny
smak, kwasowość:	kwaskowaty, aromatyczny

## Mandulakajsz i

kształt:	wyraźnie wydłużony, w kształcie migdała, wyraźnie spłaszczony z jednej strony
wielkość:	duża, minimalna średnica wynosząca 50 mm
kolor skórki:	jasnopomarańczowy, po stronie nasłonecznionej karminowy
kolor i konsystencja miąższu:	kolor jasnopomarańczowy, owoc średnio jędrny, zwarty, soczysty
smak, kwasowość:	kwaskowaty, korzenny zapach

## Bergeron

kształt:	nieco wydłużony, zwężający się kulisty, owalny
wielkość:	średnia, minimalna średnica wynosząca 40 mm
kolor skórki:	pomarańczowy, po stronie nasłonecznionej karminowy
kolor i konsystencja miąższu:	kolor lśniący pomarańczowy, owoc włóknisty, jędrny
smak, kwasowość:	ponadprzeciętna kwasowość (1,4 %)

## Pannónia

kształt:	normalny lub kulisty z tendencją lekko owalną
wielkość:	średnia, minimalna średnica wynosząca 40 mm
kolor skórki:	jasnopomarańczowy, po stronie nasłonecznionej różowawy
kolor i konsystencja miąższu:	kolor jasnopomarańczowy, owoc włóknisty, jędrny
smak, kwasowość:	kwaśny, aromatyczny

## Ceglédi pirooska

kształt:	kulisty
wielkość:	średnia, minimalna średnica wynosząca 40 mm
kolor skórki:	pomarańczowy, po stronie nasłonecznionej jaskrawoczerwony
kolor i konsystencja miąższu:	kolor pomarańczowy, owoc jędrny
smak, kwasowość:	kwaskowaty

## Ceglédi bíborkajsz i

kształt:	szeroki, stożkowaty, owalny; nieco spłaszczony z jednej strony
wielkość:	średnia, minimalna średnica wynosząca 40 mm
kolor skórki:	ciemnopomarańczowy, po stronie nasłonecznionej ciemnobordowy
kolor i konsystencja miąższu:	kolor ciemnopomarańczowy, owoc soczysty
smak, kwasowość:	słodki, aromatyczny

**Ceglédi arany**

kształt:	kulisty
wielkość:	duża, minimalna średnica wynosząca 50 mm
kolor skórki:	złotożółty, po stronie nasłonecznionej karminowy
kolor i konsystencja mięszu:	kolor pomarańczowy, owoc jędrny, soczysty
smak, kwasowość:	kwaskowaty

**Ceglédi óriás**

kształt:	niecو wydłużony, owalny; nieco spłaszczony z jednej strony
wielkość:	duża, minimalna średnica wynosząca 50 mm
kolor skórki:	jasnopomarańczowy, po stronie nasłonecznionej jaskrawoczerwony
kolor i konsystencja mięszu:	kolor pomarańczowy, owoc umiarkowanie soczysty, miękki
smak, kwasowość:	słodko-kwaśny, aromatyczny

Rozmiar określa się poprzez zmierzenie maksymalnej średnicy prostopadle do osi wzdłużnej.

Określając zawartość cukru, wskazuje się również stopień dojrzałości w wartościach procentowych, zaś substancje zapachowe określa się na podstawie badania organoleptycznego, z uwzględnieniem zmian kwasowości w zależności od odmiany (0,9–2,2 % obj.).

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*

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Produkt „Gönci kajszibarack” / „Gönci kajszi” jest owocem podatnym na uszkodzenia mechaniczne, w związku z czym transportowanie nieopakowanych owoców znacząco pogorszy ich właściwości organoleptyczne i fizykochemiczne – do tego stopnia, że późniejsze pakowanie może okazać się niemożliwe. W związku z tym, aby zagwarantować nie tylko jakość produktu, ale również – ponieważ jest to nieprzetworzony produkt rolny – miejsce pochodzenia, identyfikowalność i kontrolę, pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Wszystkie owoce przeznaczone do spożycia, które zapakowano w opakowania jednostkowe i których pochodzenie z wyznaczonego obszaru produkcji znajdującego się na obszarze geograficznym zostało poświadczane, powinny być takie same jak owoce pochodzące z tego samego obszaru i należące do tej samej odmiany, a także mieć taką samą jakość i – z wyjątkiem partii pakowanych/dostarczanych luzem – taką samą wielkość; w przypadku klasy ekstra minimalna średnica wynosi 30–35 mm.

Dopuszcza się tolerancje pod względem jakości i wielkości w każdym opakowaniu w odniesieniu do produktów, które nie spełniają wymogów wskazanej klasy.

Wyróżnia się następujące klasy jakości:

- klasa ekstra: 2,5 % liczby lub masy moreli niespełniających wymagań klasy ekstra, lecz odpowiadających wymaganiom klasy I bądź, w wyjątkowych przypadkach, mieszczących się w granicach tolerancji ustalonych dla tej klasy,
- klasa I: 5 % liczby lub masy moreli niespełniających wymagań tej klasy, lecz odpowiadających wymaganiom klasy II bądź, w wyjątkowych przypadkach, mieszczących się w granicach tolerancji ustalonych dla tej klasy.

Owoce muszą być całe, zdrowe, starannie zebrane, wystarczająco rozwinięte i dojrzałe, czyste i praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych; nie mogą być zgniłe ani nosić innych szkod, które spowodowałyby ich niezdatność do spożycia; ponadto powinny być praktycznie pozbawione pasożytów oraz nie mogą być zaatakowane przez pasożyty ani narażone na nadmierną wilgoć zewnętrzną lub obce zapachy i smaki.

Po sortowaniu i ostatecznym zapakowaniu skrzynie owoców umieszczane są w chłodni o temperaturze 1–6 °C na okres maksymalnie 30 dni, zależnie od częstotliwości dostaw.

Owoce klasy ekstra można wprowadzać do obrotu wyłącznie w małych opakowaniach jednostkowych, układając je w jednej warstwie lub w kilku oddzielonych od siebie warstwach oraz z zachowaniem podziału na rzędy, zaś produkty zakwalifikowane do klasy I można wprowadzać do obrotu również luzem. Sposób prezentacji produktu określa się w oparciu o wymogi nabywcy: masa opakowania jednostkowego wynosi od 0,3 kg do 10 kg.

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

Poza informacjami określonymi w mających zastosowanie przepisach na etykiecie powinny znajdować się również następujące informacje:

- nazwa: „Gönci kajszibarack” lub „Gönci kajszai”,
- określenie „chronione oznaczenie geograficzne” lub napis „ChOG” i odpowiedni symbol unijny.

Informacje te muszą znajdować się na każdym opakowaniu jednostkowym.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Oznaczenie geograficzne może być stosowane jedynie w odniesieniu do moreli pochodzących z wymienionych poniżej gmin (uprawianych w tych gminach), które należą do komitatu Borsod-Abaúj-Zemplén:

powiat Abaúj-Hegyköz: gminy Abaújszántó, Abaújvár, Arka, Boldogkőváralja, Gönc, Göncruszka, Hejce, Hernádcece, Hidasnémeti, Korlát, Tornynosnémeti, Vizsolj, Zsujta;

powiat Encs: gminy Abaújkér, Alsógagy, Baktakék, Beret, Detek, Encs, Fancsal, Forró, Fulókercs, Garadna, Ináncs;

powiat Szerencs: gminy Bekecs, Golop, Legyesbénye, Megyaszó, Monok, Rátka, Szerencs, Tállya;

powiat Szikszó: gminy Alsóvadász, Felsővadász, Hernádkércs, Homrogd, Léh, Nagykinizs, Selyeb, Szentistvánbaksa, Szikszó.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

„Gönci kajszibarack” / „Gönci kajszai” jest produktem charakterystycznym dla najbardziej wysuniętych na północ węgierskich terenów upraw owocowych; uprawiany jest na zboczach wzgórz, tarasach rolnych i równinach regionu Hegyalja wzdłuż rzeki Hernád, regionów Szerencs oraz Cserehát, na wysokości 150–300 m n.p.m.

Od prawdopodobnie 300–350 lat w regionie tym uprawia się na szeroką skalę grupę odmian (typ odmianowy) moreli węgierskich (*magyar kajszai*). Należąca do tej grupy najbardziej znana odmiana, „Gönci magyar kajszai”, uznawana za w pełni odrębną odmianę od 1960 r., stała się dominująca na obszarze produkcji w XX wieku. W ciągu ostatnich dziesięcioleci charakterystyczną dla regionu gamę odmian wzbogaciły przede wszystkim nowsze węgierskie i zaaklimatyzowane odmiany moreli, pochodzące po części z najlepszych lokalnych odmian węgierskich, a po części z nowych węgierskich odmian hybrydowych, które liczą około czterdziestu odmian.

Cechy szczególne uprawy w regionie Gönc, a dokładniej właściwości samych owoców, można podsumować w następujący sposób:

- ta sama odmiana moreli uprawiana na tych obszarach dojrzewa średnio 6–10 dni później niż w powiecie Kécskemét, co umożliwia przedłużenie zarówno okresu konsumpcji na terenie kraju, jak i okresu przetwarzania owoców,
- chłodniejszy mezoklimat, który powoduje późniejsze dojrzewanie owoców, ma również korzystny wpływ na jakość smaku moreli: orzeźwiający kwasy i substancje zapachowe rozkładają się wolniej w czasie dojrzewania i nie zanikają. „Jakość moreli z okolic Gönc jest wyjątkowa. Na tych obszarach owoce dojrzewają później [...], a okres dojrzewania wydłuża się jeszcze bardziej ze względu na różną ekspozycję stoków” (Brózik, Jenser i in., 1970),

- niskie temperatury rozkładają się w tym regionie równomiernie w trakcie wszystkich zimowych miesięcy, a wiosna nadchodzi tu później niż w pozostałych regionach odpowiednich do uprawy moreli; dlatego też tutejsze uprawy moreli są najmniej narażone na główne ryzyko związane z produkcją moreli: spowodowane niską temperaturą uszkodzenia pąków kwiatów otwartych po krótkotrwałym ociepleniu pod koniec zimy oraz wywołane wiosennymi przymrozkami uszkodzenia pąków, kwiatów i owoców w początkowej fazie ich rozwoju.

Nazwa „kajsz Baraczk” („morela”) wystąpiła po raz pierwszy w 1667 r. w książce Jánosa Lippay [„Posoni kert” (Ogród Bratysławy), tom 3, „Gyümölcsös kert” (Sad), Wiedeń, 1667 r.], ale dopiero plaga filoksery winiec, która zniszczyła uprawy w latach 80. XIX wieku, stała się decydującym impulsem do produkcji owoców na pagórkowatych i górskich terenach regionu. W regionie Gönc w miejsce zniszczonych winorośli posadzono wówczas wiele drzew owocowych, które od tej pory porastają stoki pagórków.

W drugiej połowie XIX w. na szczeblu komitatów powstało wiele organizacji społecznych, których celem było wspieranie produkcji owoców. Ich współpraca odegrała znaczącą rolę w przyznaniu owocom z komitatu Zemplén złotego medalu podczas Wystawy Światowej w Paryżu w 1867 r. Według różnych krajowych opisów i statystyk do lat 50. XIX w. region Gönc był znany głównie ze swoich wiśni. W 1871 r. János Korponay po raz pierwszy wspomniał o tym, że Gönc i jego okolice słyną z moreli, które były wówczas uprawiane „w znacznych ilościach”. Prawdziwy wzrost produkcji moreli nastąpił jednak dopiero w latach 80. i 90. XIX w.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/5/f6/c1000/17.pdf>

---