

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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**

(2020/C 223/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

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**

**„Peperone di Senise”**

**nr UE: PGI-IT-1532-AM01 – 5.9.2019**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

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

Consorzio di tutela del Peperone di Senise IGP [konsorcjum ochrony „Peperone di Senise” ChOG]

Contrada Mercato CO Casa Comunale, Snc

85038 Senise Pz

WŁOCHY

info@peperonediseniseigp.it

Konsorcjum ochrony „Peperone di Senise” ChOG jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Leśnictwa nr 12511 z dnia 14.10.2013 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 [określić]

**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.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 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

### Nazwa produktu

Wnioskuje się o zmianę nazwy „Peperone di Senise” na „Peperoni di Senise”.

Zgodnie z pkt 3 streszczenia z 25 marca 1996 r. nazwą, którą należy zarejestrować jest „Peperone di Senise”, a nie „Peperoni di Senise”, jak określono zarówno w lit. f) przytoczonego arkusza, jak i w szczegółowej specyfikacji nazwy przedstawionej przez Włochy w 1996 r. w ramach procedury rejestracyjnej określonej w art. 17 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Zmiana ma na celu dostosowanie obu dokumentów i uniknięcie niejasności dotyczących poprawnej nazwy stosowanej w odniesieniu do konkretnego produktu.

### Opis produktu

#### Art. 6 specyfikacji

1. Dla trzech rodzajów papryk: „spiczastej”, „kłodowatej”, „hakowatej” właściwości barwy przy dojrzałości komercyjnej:

— „zielona;

— purpurowoczerwona;”

otrzymują następujące brzmienie:

„barwa przy dojrzałości komercyjnej: od zielonej do purpurowoczerwonej;”.

Niniejsza zmiana uwzględni zmianę barwy produktu (od zielonej do czerwonej) w czasie dojrzewania.

2. Następujące zdanie:

„Sposób prezentacji produktu suchego:

— W »serte« (warkoczach) lub »collane« (naszyjnikach) o długości wahającej się od 1,5 do 2 m o miękkich jagodach (posiadających takie same właściwości morfologiczne jak świeże) uformowanych w zwisające pod kątem spirale, o kącie wynoszącym 120° między jedną, a drugą, o zawartości wody nie wyższej niż 10–12 % i o barwie czerwonego wina.”,

otrzymuje brzmienie:

„Sposób prezentacji produktu suchego:

W »serte« (warkoczach) lub »collane« (naszyjnikach) o długości wahającej się do maksymalnie 2 m o miękkich jagodach (posiadających takie same właściwości morfologiczne jak świeże) uformowanych w zwisające pod kątem spirale, o odpowiednim kącie między jedną a drugą, o zawartości wody nie wyższej niż 18 % i o barwie czerwonego wina.”.

Zmiana jest konieczna, aby umożliwić wprowadzenie do obrotu tego samego produktu w „serte” lub „collane” o krótszych długościach (poniżej 1,5 m) niż te, które są obecnie dostępne, w celu zaspokojenia szczególnych wymagań rynku.

Zwiększenie zawartości procentowej wody stało się konieczne, ponieważ – jak przewidziano w specyfikacji produktu – nie dopuszcza się stosowania suszenia sztucznego. W niektórych okresach roku klimat nie pozwala na utrzymanie 12 % wilgoci, dlatego też nie jest możliwe certyfikowanie produktu, mimo że został on wyprodukowany zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji produktu.

3. Dodaje się następujący rodzaj sprzedaży suszonego produktu:

„Jako pojedyncze jagody w całości lub jagody pozbawione szypułek i nasion, o zawartości wody nie większej niż 18 %, o barwie czerwonego wina.”.

Niniejsza zmiana wprowadza rodzaj sprzedaży „Peperoni di Senise” jako pojedynczych jagód w całości lub jagód pozbawionych szypułek lub nasion. Celem niniejszej zmiany jest zaspokojenie wymagań konsumentów, którzy domagają się wprowadzenia produktu nie w „collane” lub „serte”, ale w torebkach zawierających pojedyncze owoce.

4. Następujące zdanie:

„W »proszku« o bardzo cienkich ziarenkach otrzymanym dzięki zmieleniu papryk suszonych poddanych wcześniej obróbce w piekarniku w celu wyeliminowania wilgoci.”,

zastępuje się niniejszym:

„Mielona papryka otrzymana z papryk suszonych mogła być wcześniej poddana obróbce w piekarniku w celu wyeliminowania wilgoci.”.

Zmieniono brzmienie zdania w celu umożliwienia produkcji suszonych „Peperoni di Senise” również o ziarenkach grubszych niż przewidziane jest to obecnie. Ma to na celu zaspokojenia szczególnych wymagań rynku.

*Punkt 3 lit. b) streszczenia:*

5. Następujący tekst:

„Roślina ta charakteryzuje się wysokim stopniem odporności jest szczególnie dobrze przystosowana do śródziemnomorskich warunków glebowych i klimatycznych, nawet przy ograniczonej dostępności wody.”

został przeniesiony do pkt 5 jednolitego dokumentu.

6. Następujący tekst:

„Owoc papryki z Senise charakteryzuje się cienką skórką i niską zawartością wody w owocni, co pozwala na szybkie suszenie metodami naturalnymi dzięki bezpośredniemu wystawieniu na promieniowanie słoneczne.”,

otrzymuje brzmienie:

„»Peperoni di Senise« charakteryzują się cienką skórką i niską zawartością wody w owocni, co pozwala na szybkie suszenie metodami naturalnymi dzięki pośredniemu wystawieniu na promieniowanie słoneczne lub umieszczeniu w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.”.

Uściśla się, że przez określenie „owoc papryki” rozumie się papryki „Peperoni di Senise”, a także dostosowuje się dokument jednolity do zmiany akapitu „Praktyki przetwórcze”, art. 4 pkt 4 specyfikacji produktu. Celem niniejszej zmiany, zgodnej z procedurami naturalnego suszenia produktu, jest przeciwdziałanie uszkodzeniom produktu spowodowanym wystawieniem na bezpośrednie działanie światła słonecznego, na które jest narażony ze względu na bardzo cienką i delikatną skórkę.

7. Następujący tekst:

„Produkt przetworzony składa się z »serte«, czyli warkoczy owoców suszonych na słońcu lub z drobnoziarnistego »polvere« (proszku) otrzymanego przez zmielenie owoców suszonych.”,

otrzymuje brzmienie:

„Sposób prezentacji produktu przetworzonego:

- w »serte« (warkoczach) lub »collane« (naszyjnikach) o długości wahającej się do maksymalnie 2 m o miękkich jagodach (posiadających takie same właściwości morfologiczne jak świeże) uformowanych w zwisające pod kątem spirale, o odpowiednim kącie między jedną a drugą, o zawartości wody nie wyższej niż 18 % i o barwie czerwonego wina,
- jako pojedyncze jagody w całości lub jagody pozbawione szypułek i nasion, o zawartości wody nie większej niż 18 %, o barwie czerwonego wina,
- mielona papryka otrzymana z papryk suszonych, wcześniej poddana obróbce w piekarniku w celu wyeliminowania wilgoci.”.

Jednolity dokument dostosowuje się do zmiany w art. 6 ostatniego akapitu specyfikacji produktu.

*Metoda produkcji*

*Artykuł 4*

8. Następujące okresy siewu i rozsady:

„Siew

czas: trzecia dekada lutego – druga dekada marca;

Rozsada

czas: druga dekada maja – pierwsza dekada czerwca;”,

otrzymują następujące brzmienie:

„Siew

czas: luty–marzec

Rozsada

czas: maj–czerwiec;”.

Zmiany dotyczące okresu siewu i rozsady są związane ze zmianami klimatycznymi, które miały miejsce na przestrzeni lat. Należy zauważyć, że zmiana ta nie ma wpływu na typowe właściwości organoleptyczne produktu.

9. Następujące zdanie dotyczące sposobu rozsady:

„– w dołkach kopanych za pomocą specjalnego drewnianego narzędzia »cavicchio«;”,

otrzymuje brzmienie:

„– w dołkach kopanych za pomocą specjalnego drewnianego narzędzia »cavicchio« lub innych przeznaczonych ku temu narzędzi;”.

Wprowadza się możliwość stosowania innowacyjnych technik rozsady, które umożliwiają uzyskanie produktu o takiej samej jakości, znacznie ograniczając błędy wynikające ze stosowania technik ręcznych. Nie wpływa to na jakość samego produktu.

10. Następujące wymogi dotyczące odległości między roślinami:

- „– rząd pojedynczy: 25–30 cm w rzędach i 70–80 cm między rzędami;
- rząd podwójny: 35 cm w rzędach, 35 cm pomiędzy dwoma rzędami, 120 cm pomiędzy dwoma rzędami;
- obniżone grządki (»rasole«): 35 cm w rzędach i 40 cm między rzędami.”.

otrzymują następujące brzmienie:

„Roślina może być prowadzona w rzędach pojedynczych, rzędach podwójnych lub w obniżonych grządkach (»rasole«), z włókniną ogrodniczą lub bez niej oraz o gęstości obsady wynoszącej minimalnie 30 000 roślin na hektar i maksymalnie 57 000 roślin na hektar.”.

Zostały usunięte wzmianki dotyczące odległości między roślinami, ponieważ nadmiernie warunkowały techniki uprawy i były zbyt pracochłonne dla rolników. Poprzez wskazanie ram gęstości obsady wprowadzono również obowiązek przestrzegania odpowiednich odległości między roślinami. Nie ma to wpływu na właściwości produktu. Ponadto nowe sformułowanie przewiduje możliwość stosowania włókniny ogrodniczej w celu zwalczania szkodników.

11. Następujący przepis dotyczący czasu zbioru:

„czas zbioru: od pierwszej dekady sierpnia, kiedy to owoce osiągają typową, purpurowoczerwoną barwę;”,

otrzymuje brzmienie:

„czas zbioru: od chwili gdy owoce osiągają dojrzałość odpowiednią do stanu handlowego, o której mowa w art. 6, do końca produktywności rośliny.”.

Skreśla się wskazanie pierwszej dekady sierpnia jako czasu zbioru na rzecz wprowadzenia informacji o dojrzałości odpowiedniej do stanu handlowego. Niniejsza zmiana związana jest ze zmianami klimatycznymi mającymi wpływ na okres produkcji owoców i czas zbioru.

12. Następujący przepis zawarty w akapicie „Praktyki przetwórcze”:

„Produkt musi być zebrany po osiągnięciu pełnej dojrzałości.”.

otrzymuje brzmienie:

„Produkt przeznaczony do suszenia musi być zbierany od momentu, w którym barwa owoców przechodzi z zielonej do czerwonej, aż osiągnie pełną dojrzałość (purpurową czerwień).”

Należy przyspieszyć czas zbioru, aby uniknąć sytuacji, w której owoce podczas magazynowania osiągają nadmierną dojrzałość. W rzeczywistości, po zbiorze dojrzewanie owoców trwa nadal, aż do osiągnięcia barwy czerwonej odpowiadającej pełnej dojrzałości.

13. Następujący przepis zawarty w sekcji „Praktyki przetwórcze”:

„Owoce muszą być wyłożone na materiale włókienniczym lub na sieci w pomieszczeniach suchych i dobrze wentylowanych przez co najmniej 2–3 dni i być chronione od światła.”

otrzymuje brzmienie:

„Owoce mogą pozostać w skrzyniach wykorzystanych do zbioru lub zostać rozłożone na sieci w pomieszczeniach suchych i dobrze wentylowanych przez co najmniej 2–3 dni i być chronione od światła.”

Użycie materiału włókienniczego zostało zastąpione użyciem skrzynek wykorzystanych do zbioru ponieważ stanowią lepszą gwarancję ze względów zdrowotnych i higienicznych.

14. Następujący przepis zawarty w sekcji „Praktyki przetwórcze”:

„Szypułki muszą być spięte szeregowo za pomocą cienkiego sznurka, tak aby owoce były uformowane w zwisające pod kątem spirale, o kącie wynoszącym około 120° między jednym, a drugim owocem. Dzięki temu uzyskuje się typową formę naszyjników »collane« lub warkoczy »serte«.”

otrzymuje brzmienie:

„Papryki można suszyć:

- 1) spinając ich szypułki za pomocą cienkiego sznurka w charakterystyczne naszyjniki »collane« lub warkocze »serte«, w których owoce układają się pod kątem, tworząc spirale;
- 2) rozmieszczając je na przeznaczonych do tego stojakach.”

Zmieniono praktyki przetwórcze usuwając wymóg do rozmieszczenia owoców w spirali pod kątem „około 120 stopni”, co jest często trudne do zweryfikowania przez podmioty gospodarcze. Nowe sformułowanie wprowadza możliwość indywidualnego suszenia pojedynczych papryk na przeznaczonych do tego stojakach. Niniejsze wprowadzenie ułatwia dalsze etapy produkcji produktu suszonego.

15. Następujący przepis zawarty w sekcji „Praktyki przetwórcze”:

„»Serte« muszą być wystawione na słońce i pozostać na nim, dopóki zawartość wody nie wyniesie 10–12 %. Następnie muszą zostać umieszczone w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.”

otrzymuje brzmienie:

„Papryki spięte w »serte« lub jako pojedyncze jagody muszą być pośrednio wystawione na słońce lub umieszczone w przeznaczonych do tego, dobrze wentylowanych pomieszczeniach.”

Przepis dotyczący suszenia, który przewiduje bezpośrednie wystawienie na promienie słoneczne dopóki zawartość wody nie wyniesie 10–12 %, zostaje zastąpiony przepisem przewidującym pośrednie wystawienie na promienie słoneczne lub alternatywnie suszenie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Celem niniejszej zmiany jest przeciwdziałanie uszkodzeniom produktu spowodowanym bezpośrednim światłem słonecznym, na które jest narażony ze względu na bardzo cienką i delikatną skórkę.

Usunięcie określenia zawartości procentowej wody okazało się niezbędne, ponieważ w niektórych okresach roku klimat nie pozwalał utrzymać wilgotności na poziomie poniżej 12 %. Zmiana ta nie ma wpływu na właściwości organoleptyczne produktu.

16. Następujące przepisy zawarte w akapicie „Praktyki przetwórcze”:

- Po zakończonym procesie suszenia papryki są poddawane obróbce w piecu w celu usunięcia pozostałości wilgoci, aby ułatwić dalsze mielenie.
- Produkt musi być przetwarzany na proszek poprzez mielenie.”

otrzymują następujące brzmienie:

„Po zakończonym procesie suszenia papryki przeznaczone do mielenia mogą zostać poddane obróbce w piecu w celu usunięcia pozostałości wilgoci.”

Wraz z nowym sformułowaniem, obróbka w piecu staje się nieobowiązkowa. W ten sposób umożliwia się jej stosowanie wyłącznie w przypadku utrzymywania się nadmiaru wilgoci w produkcie. Ponadto odniesienia do „przetwarzania na proszek poprzez mielenie” zastępuje się zwięzłym wyrażeniem „przeznaczony do mielenia”, który daje technicznie dokładniejszy obraz procesu, któremu produkt jest poddawany.

#### Artykuł 5

17. Następujący akapit:

„Przy uprawie papryk chronionych oznaczeniem geograficznym »Peperoni di Senise« zezwala się jedynie na praktyki agronomiczne odpowiednie do nadania produktowi szczególnych właściwości.”

został przeniesiony do art. 4

18. Następujący akapit:

„Regionalne jednostki kontroli oraz Consorzio di tutela del Peperone di Senise IGP [konsorcjum ochrony »Peperone di Senise« ChOG], które zostaną ustanowione z inicjatywy Comitato Promotore (komitetu promującego) są odpowiedzialne za weryfikację i sprawdzanie:

- cech morfologicznych owoców, o których mowa w art. 6,
- zawartości suchej masy w owocni, która powinna wynosić od 13 do 15 %.

Konsorcjum powinno między innymi:

- sprawdzać czy gospodarstwa rolne przestrzegają przepisów zawartych w specyfikacji,
- zapewnić producentom »Peperoni di Senise« niezbędne usługi i pomoc w celu wdrożenia niniejszej specyfikacji,
- prowadzić rejestr producentów oraz gromadzić dane i informacje dotyczące »Peperoni di Senise«,
- promować i zarządzać znakiem towarowym oraz planami dotyczącymi regulacji i planowania produkcji objętej ochroną w celu zachowania ich wartości gospodarczej i handlowej oraz norm jakości,
- prowadzić działania w zakresie kontroli i nadzoru również we współpracy z władzami i organami państwa w celu zapobiegania i zwalczania produktów podrobionych, nieprawidłowości i naruszeń na szkodę »Peperoni di Senise“.

otrzymuje brzmienie:

„Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany, przy czym dokumentowane są wszystkie nakłady i plony. Dzięki temu oraz dzięki wpisom do prowadzonych przez organ kontrolny odpowiednich rejestrów działek rolnych, na których odbywa się proces uprawy, producentów i przedsiębiorstw pakujących gwarantuje się identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do poszczególnych rejestrów podlegają nadzorowi prowadzonemu przez organ kontrolny, zgodnie ze specyfikacją produkcji i odpowiednim planem kontroli.”

Odniesienie do działalności prowadzonej przez regionalne jednostki certyfikujące i konsorcjum zostało usunięte, ponieważ nie ma ono znaczenia w odniesieniu do treści, o której mowa w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1151/2012. Niniejsza zmiana została wprowadzona, by zastąpić poprzedni tekst ustępem zgodnym z przepisami zawartymi w art. 7 lit. d) i art. 37 tego rozporządzenia. W ten sposób dostosowano nową wersję specyfikacji do przepisów obowiązującego prawodawstwa.

#### Związek

Specyfikację produktu uzupełniono o elementy określone w lit. F) streszczenia, w którym zatwierdzono rejestrację „Peperoni di Senise” w rejestrze ChNP – ChOG Unii Europejskiej. Informacje te przedstawiono również w pkt 5 jednolitego dokumentu załączonego do niniejszego wniosku o zmianę.

Dodaje się art. w brzmieniu:

Istnieje wyraźna charakterystyka „Peperoni di Senise”, która ze względu na szczególne warunki glebowe i środowiskowe obszaru produkcji wyróżnia je znacząco od innych produktów tego samego gatunku. Jest nią wysoka jakość przejawiająca się w cechach takich jak cienka skórka owoców i silnie trzymający się ogonek.

Na oryginalnym obszarze produkcji „Peperoni di Senise” od niepamiętnych czasów uprawia się warzywa, ponieważ jest to obszar nawadniany od dawna i odznacza się warunkami glebowo-klimatycznymi spełniającymi szczególne potrzeby upraw papryki.

Na obszarze terytorium Senise uprawę papryki z powodzeniem wprowadzono wiele lat temu. Dostosowała się ona do właściwości glebowo-klimatycznych, zachowując pewne cechy pierwszych roślin sprowadzonych na ten obszar.

„Peperoni di Senise” mają wyjątkowo cienką skórkę, która pozwala na łatwe wysuszenie naturalnymi metodami właściwymi dla obszaru produkcji, a owoce wykazują predyspozycje do zmielenia. Ponadto inną istotną cechą jest to, że ogonek nie oddziela się od owoców nawet po zakończeniu suszenia. Pozwala to na wiązanie papryk w „collane”.

#### *Opakowanie*

#### *Artykuł 7*

19. Następujący tekst:

»Peperoni di Senise« należy wprowadzać do obrotu w następujący sposób:

Stan świeży: w skrzyniach drewnianych o pojemności od 12 do 15 kg.

Stan suchy: w »serte« (»collane«) o długości 1,5–2 m.

Przetworzone: w pojemnikach szklanych, nieprzezroczystych, o pojemności 500 i 1 000 g lub torebkach z tworzywa sztucznego z przezroczystym okienkiem, o pojemności 50 i 100 g.

otrzymuje brzmienie:

„Peperoni di Senise« należy wprowadzać do obrotu w następujący sposób:

Stan świeży: w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Stan suchy:

— w »serte« (»collane«) o maksymalnej długości 2 m,

— jako jagody pojedyncze w całości lub pozbawione szypulek i nasion, w opakowaniach służących do pakowania żywności zgodnych z obowiązującymi przepisami.

Przetworzone: papryka zmielona w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami.”.

Wraz ze zmianą wprowadza się nowe przepisy dotyczące pakowania produktu świeżego, suchego i zmielonego, pozwalając podmiotom zajmującym się pakowaniem odpowiedzieć na zapotrzebowanie rynku.

Jeśli chodzi o produkt suchy, nowe przepisy uwzględniają również zmiany w art. 6 specyfikacji dotyczące długości „serte” lub „collane” oraz wprowadzenia nowego rodzaju produktu jakim są jagody pojedyncze pozbawione szypulek lub nasion lub ich niepozbawione.

Zmiana niniejszego tekstu ma również zastosowanie do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

#### *Etykietowanie*

#### *Artykuł 9*

1. Dodano następujące zdanie, które pojawia się już w streszczeniu i dotyczy rejestracji nazwy:

„Produkt wprowadzony do obrotu musi być opatrzony etykietą »Peperoni di Senise« ChOG oraz logo.”.

## 2. Logo

W związku z nowymi wymaganiami rynku uznano za stosowne zmienić wygląd logo nazwy, tak aby stał się on bardziej nowoczesny.

Logo wygląda następująco:



Opis i parametry techniczne niezbędne do odtworzenia wyżej opisanego logo zostały zawarte w specyfikacji produktu.

Zmiany 20 i 21 maja również zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

## Artykuł 8

3. Doprecyzowano odniesienia dotyczące jednostki kontrolującej zgodność ze specyfikacją produktu. Następujący akapit:

„Wdrażanie tej specyfikacji produktu ma nadzorować Ministerstwo Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych, które może korzystać z usług stowarzyszenia producentów w celu monitorowania produkcji »Peperone di Senise« i obrotu nim zgodnie z art. 10 rozporządzenia (EWG) 2081/92.”.

otrzymuje brzmienie:

„Weryfikację zgodności ze specyfikacją przeprowadza się zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Organem nadzorczym odpowiedzialnym za weryfikację specyfikacji jest Agroqualità S.p.A. Viale Cesare Pavese, 305 I – 00144 Roma, Włochy – Tel. +39 0654228675 – Faks +39 0654228692 – e-mail: agroqualita@agroqualita.it”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Peperoni di Senise”

nr UE: PGI-IT-1532-AM01 – 5.9.2019

ChNP ( ) ChOG (X)

### 1. Nazwa lub nazwy

„Peperoni di Senise”

### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy



### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Typ produktu

Kategoria: 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Chronione oznaczenie „Peperoni di Senise” otrzymuje się w wyniku uprawy papryki „capsicum annum” z rodziny roślin psiankowatych pochodzącej z Ameryki.

Populację papryki uprawianej w Senise nie można przypisać do żadnego oficjalnie uznanego kultywaru. Okazuje się być jednak ekotypem rozpowszechnionym lokalnie.

„Peperoni di Senise” charakteryzują się cienką skórką i niską zawartością wody w owocni, co pozwala na ich szybkie suszenie metodami naturalnymi dzięki pośredniemu wystawieniu na promieniowanie słoneczne lub umieszczeniu w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

„Peperoni di Senise” mogą być wprowadzone do obrotu zarówno w stanie świeżym, jak i przetworzonym.

Produkt świeży odpowiada rodzajom: „spiczasty”, „kłodowaty”, „hakowaty”.

Produkt przetworzony:

- w „serte” (warkoczach) lub „collane” (naszyjnikach) o długości wahającej się do maksymalnie 2 m o miękkich jagodach (posiadających takie same właściwości morfologiczne jak świeże) uformowanych w zwisające pod kątem spirale, o odpowiednim kącie między jedną, a drugą, o zawartości wody nie wyższej niż 18 % i o barwie czerwonego wina,
- jako pojedyncze jagody w całości lub jagody pozbawione szypulek i nasion, o zawartości wody nie większej niż 18 %, o barwie czerwonego wina,
- papryka mielona otrzymana z papryk suszonych mogła być wcześniej poddana obróbce w piecu w celu wyeliminowania wilgoci.

#### 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

Etapy uprawy i przetwarzania „Peperoni di Sense” odbywają się na obszarze geograficznym produkcji.

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

„Peperoni di Senise” należy wprowadzać do obrotu w następujący sposób:

Stan świeży: w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Stan suchy:

- w „serte” („collane”) o maksymalnej długości 2 m,
- jako jagody pojedyncze w całości lub pozbawione szypulek i nasion, w opakowaniach służących do pakowania żywności zgodnych z obowiązującymi przepisami,
- przetworzone: papryka zmielona w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami.

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

Produkt wprowadzony do obrotu musi być opatrzony etykietą „Peperoni di Senise” ChOG oraz logo.

Logo:



Dodatkowe wskazania dotyczące nazw, nazw handlowych i gospodarstw rolnych mogą być stosowane, pod warunkiem że produkt zawsze spełnia wymogi specyfikacji produktu i nie wprowadza konsumentów w błąd.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji tego oznaczenia geograficznego obejmuje terytoria gmin: Senise, Francavilla S.S., Chiaromonte, Valsinni, Colobraro, Tursi, Noepoli, S. Giorgio Lucano, Sant'Arcangelo, Roccanova, Montalbano Jónico i Craco.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Dzięki szczególnym warunkom glebowymi i środowiskowym obszaru produkcji „Peperoni di Senise” mają istotną właściwość, która wyróżnia je znacząco spośród innych produktów tego samego gatunku. Jest nią wysoka jakość przejawiająca się w cechach takich jak cienka skórka owoców i silnie trzymający się ogonek.

Na oryginalnym obszarze produkcji „Peperoni di Senise” od niepamiętnych czasów uprawia się warzywa, ponieważ jest to obszar nawadniany od dawna i odznacza się warunkami glebowo-klimatycznymi spełniającymi szczególnie potrzeby upraw papryki.

Na obszarze terytorium Senise uprawę papryki z powodzeniem wprowadzono wiele lat temu. Dostosowała się ona do właściwości glebowo-klimatycznych, zachowując pewne cechy pierwszych roślin sprowadzonych na ten obszar.

„Peperoni di Senise” mają wyjątkowo cienką skórę, która pozwala na łatwe wysuszenie naturalnymi metodami właściwymi dla obszaru produkcji, a owoce wykazują predyspozycje do zmielenia. Ponadto inną istotną cechą jest to, że ogonek nie oddziela się od owoców nawet po zakończeniu suszenia. Pozwala to na związanie papryk w „collane”.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.