

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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 137/04)

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 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

„LIMONE COSTA D'AMALFI”

Nr UE: PGI-IT-02185 – 26.9.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

CONSORZIO DI TUTELA LIMONE COSTA DI AMALFI I.G.P

Adres: C.so Reginna 71
84010 Maiori (SA)

Email: info@limonecostadamalfiigp.com; limonecostadamalfiigp@pec.it

Konsorcjum Consorzio di Tutela Limone Costa di Amalfi IGP jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej 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 [pakowanie, aktualizacja przepisów, sprostowanie nazw miejscowości]

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.

⁽¹⁾ 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

Opis produktu

Art. 6 obowiązującej obecnie specyfikacji

Określono, że procentowa zawartość wskazana w tym punkcie dla miąższu dotyczy soku. Chodzi o zmianę natury redakcyjnej, ponieważ słowo „soczysty” zostało błędnie pominięte w tekście obecnie obowiązującej specyfikacji, natomiast widnieje ono w pkt 4.2 wniosku opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* (C 282/04 z dnia 5 października 2000 r.). Zmiana ta nie obejmuje żadnej zmiany parametrów charakteryzujących produkt.

— Akapit:

„Miąższ: barwa: słomkowożółta, obfity (minimalna zawartość 25 %) i bardzo kwaśny (nie mniej niż 3,5 g/100 ml).”

otrzymuje brzmienie:

„Miąższ: barwa: słomkowożółta, bardzo soczysty (minimalna zawartość soku 25 %) i bardzo kwaśny (nie mniej niż 3,5 g/100 ml).”.

Metoda produkcji

Art. 4 obowiązującej obecnie specyfikacji

— Akapit:

„Zgodnie z tradycyjną techniką produkcji drzewa rosną pod rusztowaniami zbudowanymi z drewnianych palików najlepiej z drewna kasztanowego (o długości co najmniej 180 cm); w razie potrzeby stosuje się okrycia chroniące drzewa przed wpływem niekorzystnych warunków pogodowych i zapewniające stopniowe dojrzewanie owoców.”

otrzymuje brzmienie:

„Zgodnie z tradycyjną techniką produkcji drzewa rosną podparte rusztowaniami zbudowanymi z drewnianych palików, najlepiej z drewna kasztanowego lub innych materiałów zgodnych z wymogami w zakresie ochrony środowiska i krajobrazu (o długości co najmniej 180 cm w momencie wymiany); w razie potrzeby stosuje się okrycia chroniące drzewa przed wpływem niekorzystnych warunków pogodowych i zapewniające stopniowe dojrzewanie owoców.”.

Globalny rozwój społeczno-ekonomiczny i turystyka na obszarze produkcji „Limone Costa d’Amalfi” doprowadziły do odejścia od leśnictwa. Fakt ten wpływa na techniki produkcji palików z drewna kasztanowego, z których wykonuje się rusztowania chroniące cytryny – aby obniżyć koszty produkcji, zmieniono sposoby wytwarzania palików, które obecnie wykonuje się z drewna niższej jakości o okresie trwałości krótszym niż w przeszłości, niekiedy nieosiągającym długości okresu amortyzacji kosztów zakupu i montażu palików. Dlatego też obecnie zamiast palików drewnianych można stosować paliki wykonane z przyjaznych środowisku materiałów, które nie mają istotnego wpływu na obecny krajobraz tworzony przez gaje cytrynowe. Stosowanie bardziej zrównoważonego pod względem środowiskowym materiału spowodowałoby spadek kosztów stałych, co stanowiłoby zachętę do uprawy cytryn. Ponadto nie można lekceważyć kwestii bezpieczeństwa w miejscu pracy, które to bezpieczeństwo łatwiej byłoby zapewnić w przypadku stosowania innych palików niż drewniane, szczególnie jeżeli prace prowadzone są w wyżej położonych częściach gajów.

Konieczność określenia wysokości palików poprzez dodanie sformułowania „w momencie wymiany” wynika ze szczególnych właściwości gruntów Wybrzeża Amalfitańskiego, tj. z faktu, że z czasem paliki zapadają się o około 10–20 cm pod ciężarem konstrukcji, na której opierają się gałęzie drzew cytrynowych, albo ze względu na przepuszczalność samej gleby.

Skrócenie wyrażenia „w stosownych przypadkach” jest uzasadnione znaczeniem stosowania okryć w produkcji cytryn oznaczonych ChOG „Limone Costa di Amalfi”. Takie okrycia chronią roślinę przed niekorzystnymi warunkami pogodowymi (mrozem, gradem, zimą), w związku z czym nie można uznać, że ich stosowanie jest fakultatywne.

— Zdanie:

„Gęstość sadzenia nie powinna przekraczać 800 drzew na hektar.”

otrzymuje brzmienie:

„Gęstość sadzenia nie powinna przekraczać 1 200 drzew na hektar.”.

Zmiana ta została wprowadzona, gdyż ustalono, że liczba drzew na hektar zależy od szerokości i kształtu tarasów. Tarasy mają bardziej zróżnicowane i nieregularne kształty geometryczne. Tego rodzaju nieregularność skutkuje dużymi różnicami pod względem liczby drzew na hektar, jako że rolnik musi wykorzystać każdą dostępną przestrzeń pod uprawę.

Gęstość sadzenia drzew na hektar zależy od nachylenia stromego grzbietu, które w wielu przypadkach decyduje o szerokości tarasów. Jeżeli chodzi o obszar produkcji, uprawa drzew, dostosowana do tarasów, odbywa się zarówno w poziomie, w systemie kopułowym, jak i w kierunku prostopadłym do długości tarasu. Dzięki temu drzewa sadzi się z zastosowaniem ukośnych palików łączących od dołu ku górze dwa tarasy na tworzących podstawę poziomych palach, tym samym zwiększając wysokość wzrostu głównych gałęzi na rusztowaniach.

Technika ta pozwala zwiększyć liczbę drzew na hektar do 1 200 z zachowaniem jakości owoców i zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji.

— Następujące zdanie zostało dodane celem wyjaśnienia, że do produkcji „Limone Costa d'Amalfi” należy stosować najstarszy kultywar:

„Do nowego sadzenia, przesadzania lub szczepienia należy stosować wyłącznie kultywar „Sfusato Amalfitano” poświadczony przez szkółki zatwierdzone przez władze Kampanii i uznany przez służby ds. zdrowia roślin.”

— Zdanie:

„Z uwagi przede wszystkim na zmianę klimatu na przedmiotowym obszarze władze Kampanii zastrzegają sobie jednak prawo dostosowania tych dat w drodze decyzji.”

zostaje skreślone, gdyż nie było ono zgodne z obowiązującymi przepisami.

— Zdanie:

„Maksymalna produkcja cytryn z hektara dozwolona dla celów ochrony nie może przekraczać 25 ton w uprawie wyspecjalizowanej lub mieszanej (w takim przypadku uwzględnia się zadeklarowaną produkcję).”

otrzymuje brzmienie:

„Maksymalna produkcja cytryn z hektara dozwolona dla celów ochrony nie może przekraczać 35 ton w uprawie wyspecjalizowanej lub mieszanej (w takim przypadku uwzględnia się zadeklarowaną produkcję).”

Dzięki coraz lepszym warunkom uprawy cytryn wynikającym z większej wiedzy na temat fizjologii drzew, lepszej wiedzy fachowej na temat technik uprawy i zarządzania agronomicznego w przypadku gajów cytrynowych w połączeniu z lepszym zarządzaniem systemem nawadniania w celu osiągnięcia większej wydajności i oszczędności wody, a także dzięki zaangażowaniu pracowników posiadających wysokie kompetencje i kwalifikacje możliwe jest lepsze zarządzanie gajami cytrynowymi i zwiększenie produkcji w porównaniu z poziomem przewidzianym w obowiązującej obecnie specyfikacji sporządzonej w latach 90. XX wieku. Ograniczenie produkcji do 35 ton z hektara nie wpływa na fizjologię drzew ani na jakość owoców.

Inne

Art. 7 obowiązującej obecnie specyfikacji

— Usunięto zapis o ograniczeniach geograficznych dotyczących przygotowania i przetwarzania cytryn, aby promować większe rozpowszechnienie tego produktu, który często wykorzystuje się jako składnik produktów przetworzonych. W związku z tym zdanie w przedmiotowym artykule akapit ostatni pkt 3:

„przygotowanie lub przetwarzanie cytryn odbywa się wyłącznie na obszarze gmin wymienionych w art. 3 niniejszej specyfikacji;”

zostało skreślone.

Pakowanie:

— Następujące zdanie:

„Produkt musi być sprzedawany w odpowiednich sztywnych pojemnikach o pojemności co najmniej 0,5 kg i nie większej niż 15 kg, wykonanych z materiału roślinnego, tektury lub innego materiału nadającego się do recyklingu dozwolonego w każdym przypadku w przepisach wspólnotowych.”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt musi być sprzedawany w odpowiednich sztywnych pojemnikach, od pojemników przeznaczonych na pojedyncze cytryny do pojemników o pojemności nie większej niż 15 kg, w miarę możliwości wykonanych z materiału roślinnego.”

Celem tej zmiany jest wprowadzenie sprzedaży pojedynczych cytryn oznaczonych ChOG i umożliwienie stosowania pojemników wykonanych z materiału innego niż materiał roślinny, preferując nadal pojemniki wykonane z materiału roślinnego. Uznaje się, że na obszarze o wysoko rozwiniętym sektorze turystycznym taka zmiana przyczynia się do rozpowszechniania i poprawy znajomości samego produktu, a także jego nazwy – również za granicą.

Aktualizacja przepisów:

— Zaktualizowano odesłania do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012.

Sprostowanie nazw miejscowości:

— Błędy pisarskie powstałe przy formułowaniu art. 3 specyfikacji produktu wymagają dokonania następującego sprostowania odniesień geograficznych:

- „P.ta Pantanello” oznacza „P.ta Campanella”,
- „Monte Cambera” oznacza „Monte Gambera”,
- „sorgente Cannillo” oznacza „sorgente Cannello”,
- „Monte Falerio” oznacza „Monte Falerzio”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LIMONE COSTA D'AMALFI”

Nr UE: PGI-IT-02185 – 26.9.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Limone Costa d'Amalfi”

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

Owoce mają owalny wydłużony kształt i dużą spiczastą końcówkę oraz skórkę o średniej grubości, która w przypadku dojrzałych owoców ma barwę cytrynowożółtą; masa owocu nie może być mniejsza niż 100 g; flawonoizochlorogenoliny zawiera duże ilości olejków eterycznych; owoce mają mocny aromat. Owoce są bardzo soczyste (minimalna zawartość soku 25 %) i bardzo kwaśne (nie mniej niż 3,5 g/100 ml) oraz mają słomkowożółtą barwę; owoce mają mało pestek.

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

Każdy etap produkcji produktu oznaczonego ChOG „Limone Costa d'Amalfi” od uprawy do zbiorów musi odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

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

Produkt musi być sprzedawany w odpowiednich sztywnych pojemnikach, od pojemników przeznaczonych na pojedyncze cytryny do pojemników o pojemności nie większej niż 15 kg, w miarę możliwości wykonanych z materiału roślinnego. Dopuszcza się również stosowanie sztywnych pojemników tekturowych.

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

Etykieta musi zawierać następujące elementy, które muszą być pisane wyraźnym, nieścieralnym drukiem: 1) ChOG „Limone Costa d'Amalfi”; 2) nazwę producenta; 3) ilość produktu znajdującą się w opakowaniu; 4) rok produkcji. Etykieta musi również zawierać wybrane logo przedstawiające cytrynę z liśćmi znajdującą się po lewej stronie podwójnego okręgu, w którym na żółtym tle widnieje czarny napis „Limone Costa d'Amalfi”. Wewnątrz podwójnego okręgu widnieje zarys wybrzeża od Maiori do Capo Conca, a na pierwszym planie widać krzew typowy dla śródziemnomorskiej makii.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Całe terytorium gminy Atrani w prowincji Salerno oraz części terytorium następujących gmin w tej samej prowincji: Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti oraz Vietri sul Mare. Wyznaczony obszar jest znany na całym świecie pod nazwą Wybrzeże Amalfitańskie.

5. Związek z obszarem geograficznym

Już sama nazwa kultywaru "Sfusato Amalfitano" świadczy o jego silnym związku z tym obszarem geograficznym. Co więcej, uprawa tej odmiany odbywa się niemal wyłącznie na przedmiotowym obszarze, a właściwe dla tych owoców cechy jakościowe zmieniły się na przestrzeni wieków pod wpływem unikalnych warunków panujących na tym obszarze. Dotyczy to w szczególności aromatu, zapachu i kwasowości soku, dzięki którym owoce zyskały światową renomę. Uprawy cytryn na Wybrzeżu Amalfitańskim stopniowo zdominowały uprawy wszystkich innych roślin, odgrywając ważną rolę w ożywieniu gospodarki obszaru, a także w procesie kształtowania krajobrazu (odrodzenie turystyki dzięki połączeniu błękitu morza i zieleni cytrusów) i ochronie hydrogeologii gruntów.

Tło historyczne

Występowanie drzew cytrynowych na Wybrzeżu Amalfitańskim zostało dobrze udokumentowane na przestrzeni wieków, począwszy od wczesnych lat XI w., szczególnie od momentu odkrycia, że cytryny skutecznie zwalczają szkorbut – chorobę powodowaną, jak wiadomo, niedoborem witaminy C w organizmie. Właśnie z tego powodu oraz w związku z badaniami przeprowadzonymi przez słynną szkołę medyczną w Salerno władze Republiki Amalfi wydały rozporządzenie, aby na pokładzie statków zawsze znajdowały się cytryny. Z tego względu od XII do XIV wieku zaczęto również zakładać gaje cytrynowe na tym obszarze i od tego czasu gaje te zaczęły zajmować coraz większy obszar na wybrzeżu oraz na okolicznych wzgórzach.

Na tego rodzaju rozprzestrzenienie się upraw wskazuje wiele dokumentów z okresu średniowiecza.

Camara, XIX-wieczny historyk, twierdził, że cytryny i pomarańcze po raz pierwszy zaczęto uprawiać na obszarze Amalfi najpóźniej w roku 1112, z którego pochodzi odnaleziony przez niego pergamin. Od roku 1600 w wiarygodnych dokumentach mowa jest o rozpościerających się wzdłuż całego wybrzeża ogrodach lub gajach cytrynowych (*horti*), natomiast w 1626 r. Ferrari jako pierwszy opisał odmianę *limon amalphantanus*, która niemal w każdym szczególe przypomina współczesną odmianę „Sfusato Amalfitano”. Od tego czasu odnotowano również wzmianki o dużym rynku cytryn na odnośnym obszarze oraz stopniowy wzrost ilości przeznaczonych na handel w XVIII w. i w szczególności w drugiej połowie XIX w., kiedy to cytryny nabywali niemal wyłącznie kupcy z innych obszarów (Sorrento). Po tym okresie liczba nowych upraw zaczęła maleć, co wynikało z braku dostępności nowych gruntów, a działania skoncentrowano na przekształceniu gruntów (w tarasy) i zmniejszeniu odległości między sadzonkami.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmiany specyfikacji produktu oznaczonego ChOG „Limone Costa d'Amalfi” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 163 z dnia 14 lipca 2016 r. oraz nr 187 z dnia 11 sierpnia 2016 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP, IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.