Dziennik Urzędowy C 51

Unii Europejskiej

Rocznik 61

Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

10 lutego 2018

Spis treści

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Rada

2018/C 51/01 Ogłoszenie skierowane do osób i podmiotów objętych środkami ograniczającymi przewidzianymi w decyzji Rady 2010/788/WPZiB, wykonywanej decyzją wykonawczą Rady (WPZiB) 2018/202, i w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1183/2005, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2018/197, w sprawie środków ograniczających wobec Demokratycznej Republiki Konga 1

2018/C 51/02 Ogłoszenie skierowane do podmiotów danych, do których to podmiotów mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1183/2005 wprowadzającym niektóre szczególne środki ograniczające skierowane przeciwko osobom naruszającym embargo na broń w odniesieniu do Demokratycznej Republiki Konga 3

Komisja Europejska

2018/C 51/03 Kursy walutowe euro 4

2018/C 51/04 Noty wyjaśniające do Nomenklatury scalonej Unii Europejskiej 5

PL

V *Ogłoszenia*

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2018/C 51/05 Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8726 – Oney/4finance/JV) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej [1] 6

INNE AKTY

Komisja Europejska

2018/C 51/06 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 8

2018/C 51/07 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 17

2018/C 51/08 Publikacja wniosków o ochronę określeń tradycyjnych zgodnie z art. 30 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 ustanawiającego niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina 24

2018/C 51/09 Publikacja wniosku 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 29

[1] Tekst mający znaczenie dla EOG.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

RADA

Ogłoszenie skierowane do osób i podmiotów objętych środkami ograniczającymi przewidzianymi w decyzji Rady 2010/788/WPZiB, wykonywanej decyzją wykonawczą Rady (WPZiB) 2018/202, i w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1183/2005, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2018/197, w sprawie środków ograniczających wobec Demokratycznej Republiki Konga

(2018/C 51/01)

Osoby wyszczególnione w załączniku do decyzji Rady 2010/788/WPZiB [1] wykonywanej decyzją wykonawczą Rady (WPZiB) 2018/202 [2] i w załączniku I do rozporządzenia Rady (WE) nr 1183/2005 [3] wykonywanego rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 2018/197 [4] proszone są o zwrócenie uwagi na poniższe informacje.

Rada Bezpieczeństwa Organizacji Narodów Zjednoczonych postanowiła dodać cztery osoby do wykazu osób i podmiotów objętych środkami przewidzianymi w pkt 13 i 15 rezolucji 1596 (2005).

Zainteresowane osoby mogą w każdej chwili złożyć w komitecie ONZ, ustanowionym zgodnie z pkt 8 rezolucji RB ONZ nr 1533 (2004), wniosek – wraz z wszelkimi dokumentami uzupełniającymi – o to, by decyzja o wpisaniu ich do wyżej wspomnianego wykazu ONZ została ponownie rozpatrzona. Wniosek taki należy przesłać na następujący adres:

Focal Point for De-listing
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room DC2 2034
United Nations
New York, N.Y. 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Tel. +1 9173679448
Faks: +1 2129631300
E-mail: delisting@un.org

Nawiązując do decyzji ONZ, Rada Unii Europejskiej ustaliła, że osoby wyszczególnione w wyżej wymienionych załącznikach powinny znaleźć się w wykazie osób i podmiotów objętych środkami ograniczającymi przewidzianymi w decyzji 2010/788/WPZiB wykonywanej decyzją wykonawczą Rady (WPZiB) 2018/202 oraz w rozporządzeniu (WE) nr 1183/2005 wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady nr (UE) 2018/197. Powody wskazania zainteresowanych osób wyszczególnione zostały w odpowiednich wpisach w załączniku do decyzji 2010/788/WPZiB oraz w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 1183/2005.

Zwraca się uwagę zainteresowanych osób na możliwość złożenia wniosku do właściwych organów w odpowiednim państwie członkowskim lub w odpowiednich państwach członkowskich, wskazanych na stronach internetowych wymienionych w załączniku II do rozporządzenia Rady (WE) nr 1183/2005, po to by otrzymać zezwolenie na użycie zamrożonych środków finansowych w celu zaspokojenia podstawowych potrzeb lub dokonania określonych płatności (por. art. 3 rozporządzenia).

[1] Dz.U. L 336 z 21.12.2010, s. 30.
[2] Dz.U. L 38 z 10.2.2018, s. 19.
[3] Dz.U. L 193 z 23.7.2005, s. 1.
[4] Dz.U. L 38 z 10.2.2018, s. 2.

Zainteresowane osoby mogą wystąpić do Rady o ponowne rozpatrzenie decyzji o umieszczeniu ich w wyżej wspomnianych wykazach; wniosek w tej sprawie wraz z dokumentami uzupełniającymi należy złożyć na następujący adres:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussels
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Zwraca się również uwagę zainteresowanych osób na możliwość zaskarżenia decyzji Rady do Sądu Unii Europejskiej zgodnie z warunkami określonymi w art. 275 akapit drugi oraz w art. 263 akapity czwarty i szósty Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej.

Ogłoszenie skierowane do podmiotów danych, do których to podmiotów mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1183/2005 wprowadzającym niektóre szczególne środki ograniczające skierowane przeciwko osobom naruszającym embargo na broń w odniesieniu do Demokratycznej Republiki Konga

(2018/C 51/02)

Uwagę podmiotów danych zwraca się na następujące informacje zgodnie z art. 12 rozporządzenia (WE) nr 45/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady ([1]):

Podstawą prawną przedmiotowej operacji przetwarzania jest rozporządzenie (WE) nr 1183/2005 ([2]), wykonywane rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2018/197 ([3]).

Administratorem przedmiotowej operacji przetwarzania jest Rada Unii Europejskiej reprezentowana przez Dyrektora Generalnego DG C (Sprawy Zagraniczne, Rozszerzenie i Ochrona Ludności) Sekretariatu Generalnego Rady, a działem, który zajmuje się tą operacją przetwarzania, jest Dział 1C w DG C, którego dane kontaktowe są następujące:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussels
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Celem operacji przetwarzania jest utworzenie i uaktualnianie wykazu osób objętych środkami ograniczającymi na mocy rozporządzenia (WE) nr 1183/2005.

Podmioty danych są osobami fizycznymi, które spełniają kryteria umieszczenia w wykazie określone w tym rozporządzeniu.

Gromadzone dane osobowe obejmują: dane niezbędne do prawidłowej identyfikacji danej osoby, uzasadnienie oraz wszelkie inne dane z nim związane.

Gromadzone dane osobowe mogą być w razie potrzeby udostępniane Europejskiej Służbie Działań Zewnętrznych i Komisji.

Bez uszczerbku dla ograniczeń określonych w art. 20 ust. 1 lit. a) i d) rozporządzenia (WE) nr 45/2001 wnioski o dostęp, a także wnioski o poprawkę lub sprzeciwy będą rozpatrywane zgodnie z sekcją 5 decyzji Rady 2004/644/WE ([4]).

Dane osobowe będą przechowywane jeszcze przez 5 lat od momentu, gdy podmiot danych zostanie usunięty z wykazu osób objętych zamrożeniem aktywów lub gdy ważność danego środka wygaśnie, lub też przez okres trwania postępowania sądowego, jeżeli zostało ono wszczęte.

Podmioty danych mogą odwołać się do Europejskiego Inspektora Ochrony Danych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 45/2001.

([1]) Dz.U. L 8 z 12.1.2001, s. 1.
([2]) Dz.U. L 193 z 23.7.2005, s. 1.
([3]) Dz.U. L 38 z 10.2.2018, s. 2.
([4]) Dz.U. L 296 z 21.9.2004, s. 16.

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro [1]

9 lutego 2018 r.

(2018/C 51/03)

1 euro =

	Waluta	Kurs wymiany		Waluta	Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,2273	CAD	Dolar kanadyjski	1,5475
JPY	Jen	133,59	HKD	Dolar Hongkongu	9,5985
DKK	Korona duńska	7,4437	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6952
GBP	Funt szterling	0,88740	SGD	Dolar singapurski	1,6321
SEK	Korona szwedzka	9,9448	KRW	Won	1 336,19
CHF	Frank szwajcarski	1,1500	ZAR	Rand	14,8761
ISK	Korona islandzka	125,20	CNY	Yuan renminbi	7,7362
NOK	Korona norweska	9,7983	HRK	Kuna chorwacka	7,4435
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 763,69
CZK	Korona czeska	25,335	MYR	Ringgit malezyjski	4,8600
HUF	Forint węgierski	312,08	PHP	Peso filipińskie	63,324
PLN	Złoty polski	4,1903	RUB	Rubel rosyjski	71,5055
RON	Lej rumuński	4,6563	THB	Bat tajlandzki	39,028
TRY	Lir turecki	4,6970	BRL	Real	4,0244
AUD	Dolar australijski	1,5721	MXN	Peso meksykańskie	23,0932
			INR	Rupia indyjska	79,0045

[1] *Źródło*: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

Noty wyjaśniające do Nomenklatury scalonej Unii Europejskiej

(2018/C 51/04)

Na podstawie art. 9 ust. 1 lit. a) tiret pierwsze rozporządzenia Rady (EWG) nr 2658/87 ([1]) w Notach wyjaśniających do Nomenklatury scalonej Unii Europejskiej ([2]) wprowadza się następujące zmiany:

Na stronie 339 w notach wyjaśniających do podpozycji

8525 80 91 Rejestrujące kamery wideo oraz 8525 80 99, *po dotychczasowej treści noty wyjaśniającej dodaje się akapit w brzmieniu:*

„Podpozycje te obejmują zdalnie sterowane urządzenia do przechwytywania i rejestrowania wideo i obrazów nieruchomych, które są zaprojektowane specjalnie do użycia ze śmigłowcami wielośmigłowymi (tzw. dronami), na przykład przez mocowanie za pomocą specjalnych elementów kontaktowych. Urządzenia takie są stosowane do przechwytywania wideo i zdjęć lotniczych oraz umożliwiają użytkownikowi wizualne sterowanie lotem drona. Takie urządzenia są zawsze klasyfikowane do tych podpozycji, niezależnie od czasu trwania nagrania wideo, gdyż rejestracja wideo stanowi ich główną funkcję. Zobacz także opinię klasyfikacyjną HS 8525.80/3.”.

([1]) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2658/87 z dnia 23 lipca 1987 r. w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej (Dz.U. L 256 z 7.9.1987, s. 1).

([2]) Dz.U. C 76 z 4.3.2015, s. 1.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa M.8726 – Oney/4finance/JV)

Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2018/C 51/05)

1. W dniu 5 lutego 2018 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ([1]), Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

— Oney Bank SA (Francja), kontrolowanego przez Auchan Holding (Francja) oraz

— 4finance Holding SA (Luksemburg), kontrolowanego przez Tirona Limited (Cypr).

Przedsiębiorstwa Oney Bank SA i 4finance Holding SA przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad nowo powstałą spółką joint venture. Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

— Oney świadczy usługi związane z udzielaniem kredytów na towary zakupione w sklepach należących do Auchan Holding, jego spółek zależnych i innych partnerów handlowych,

— 4finance udziela pożyczek osobom fizycznym przez internet, telefonicznie lub za pośrednictwem zewnętrznych podmiotów zajmujących się dystrybucją produktów kredytowych,

— Finey, jako spółka joint venture, będzie oferować klientom w Polsce niezabezpieczone pożyczki gotówkowe.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ([2]) sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie jej ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.8726 – Oney/4finance/JV.

([1]) Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw").
([2]) Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

(2018/C 51/06)

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

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO"

Nr UE: PGI-IT-1515-AM01 – 22.12.2016

ChNP ( ) ChOG (X)

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

Nazwa grupy Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP
Rodzaj grupy Grupa wieloosobowa
Uczestnicy Producent(-ci)
Adres Piazzale Indipendenza 2
31055 Quinto di Treviso TV
WŁOCHY

Adres e-mail consorzio@radicchioditreviso.it
mail@pec.radicchioditreviso.it

Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP [Konsorcjum ochrony „Radicchio Rosso di Treviso" ChOG oraz „Radicchio Variegato di Castelfranco" 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 października 2013 r.

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

— ☐ Nazwa produktu

— ☒ Opis produktu

— ☒ Obszar geograficzny

— ☒ Dowód pochodzenia

— ☒ Metoda produkcji

— ☐ Związek

— ☒ Etykietowanie

— ☒ Inne jednostka certyfikująca, nazwa, związek

([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

Zmiana 1

Obecna specyfikacja

„Pkt 2 – Zastosowanie

Omawiane ChOG można zastosować do opisania różnobarwnej cykorii uprawianej wyłącznie i w pełni na określonych poniżej obszarach prowincji Treviso, Padwa i Wenecja przez osoby uprawiające odpowiednie grunty wykorzystywane corocznie do tej uprawy."

Tekst w nowym brzmieniu

„Pkt 2 – Opis produktu

Uprawy przeznaczone do produkcji ChOG »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG muszą składać się z roślin pochodzących z rodziny astrowatych, złożonej z dzikich odmian gatunku *Cichorium intybus*, obejmujących rodzaj różnobarwny.

Działanie produktu

W chwili dopuszczenia do konsumpcji cykoria opatrzona chronionym oznaczeniem geograficznym »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG musi posiadać następujące właściwości:

a) wygląd: ładnie ukształtowana główka o błyszczącej barwie i średnicy co najmniej 15 cm; zaczynając od podstawy główki, posiada ona otaczający łodygę pierścień płaskich liści, drugi pierścień liści nieco bardziej podniesionych, trzeci pierścień jeszcze bardziej pionowych liści, i tak dalej, aż do centralnej części bez uformowanego środka; maksymalna długość korzenia głównego wynosi 4 cm, natomiast wielkość jego średnicy jest proporcjonalna do rozmiarów główki; liście są możliwie grube, mają ząbkowane krawędzie i pofałdowane blaszki o zaokrąglonym kształcie;

b) barwa: liście o kremowobiałej barwie z równomiernie rozmieszczonymi na całej powierzchni różnobarwnymi przebarwieniami w odcieniu od bladofioletowego do fioletowawoczerwonego i jaskrawoczerwonego;

c) smak: smak liści jest bardzo delikatny, od słodkiego do przyjemnie gorzkawego;

d) kaliber: minimalna masa główki wynosi 100 g, natomiast minimalna średnica wynosi 15 cm.

Właściwości »Radicchio Variegato di Castelfranco« jako produktu wprowadzanego do obrotu są następujące: idealnie dojrzała; liście o kremowobiałej barwie z równomiernie rozmieszczonymi na całej powierzchni różnobarwnymi przebarwieniami w odcieniu od bladofioletowego do jaskrawoczerwonego; liście o ząbkowanych krawędziach i delikatnie pofałdowanych blaszkach; odpowiednia jędrność główki; wielkość od średniej do dużej; główki jednakowej wielkości; precyzyjne, dokładne przycięcie bez wad; długość korzenia głównego proporcjonalna do wielkości główki, nieprzekraczająca 4 cm."

Uzasadnienie

Struktura specyfikacji została dostosowana do treści specyfikacji produktu wymienionej w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Pkt 2 został zastąpiony tekstem przedstawiającym opis produktu, który początkowo był zawarty w pkt 6; natomiast tekst, w którym opisano zasady dotyczące stosowania, przeniesiono z pkt 2 do pkt 3. Przepisy zawarte w pkt 4 obowiązującej specyfikacji przeniesiono do pierwszego ustępu tekstu w nowym brzmieniu.

Obszar geograficzny

Zmiana 2

Obecna specyfikacja

„Pkt 3 – Obszar produkcji

Obszar produkcji i pakowania »Radicchio Variegato di Castelfranco« obejmuje cały obszar administracyjny niżej wymienionych gmin w prowincjach Treviso, Padwa i Wenecja:

Prowincja Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Prowincja Padwa: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe.

Prowincja Wenecja: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea."

Tekst w nowym brzmieniu

„Pkt 3 – Wyznaczony obszar geograficzny

Omawiane ChOG można zastosować do opisania różnobarwnej cykorii uprawianej wyłącznie i w pełni na określonych poniżej obszarach prowincji Treviso, Padwa i Wenecja. Obszar produkcji i pakowania »Radicchio Variegato di Castelfranco« obejmuje cały obszar administracyjny niżej wymienionych gmin w prowincjach Treviso, Padwa i Wenecja:

Prowincja Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Prowincja Padwa: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolo', San Pietro Viminario, Trebaseleghe, Tribano.

Prowincja Wenecja: Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea."

Uzasadnienie

Zasady dotyczące stosowania ChOG, które poprzednio zawarte były w pkt 2, zostały przeniesione w to miejsce, gdyż treść tego ustępu oraz niniejszy punkt są ze sobą powiązane.

Dodano dwie gminy: Tribano w prowincji Padwa oraz Marcon w prowincji Wenecja, gdyż „Radicchio Variegato di Castelfranco" jest typową rośliną charakterystyczną dla tego obszaru regionu Veneto. W szczególności przedstawiono tradycje historyczne owych dwóch gmin oraz wiedzę fachową dotyczącą produkcji, które świadczą o związku pomiędzy hodowcami w tych gminach i wszystkimi innymi hodowcami „Radicchio Variegato di Castelfranco" ChOG, a także wsparto powyższe starymi fakturami sprzedaży, w tym dotyczącymi cykorii o jakości „ekstra", pochodzącymi z gospodarstw i/lub gruntów rolnych usytuowanych w tych gminach. Z wnioskiem tym występuje się zatem w celu skorygowania braku szczególnych zainteresowanych stron w momencie, gdy złożono pierwotny wniosek o ChOG niemal 20 lat temu.

Dowód pochodzenia

Zmiana 3

Obecna specyfikacja

„Pkt 4 – Cechy środowiskowe

Uprawy przeznaczone do produkcji ChOG »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG muszą składać się z roślin pochodzących z rodziny astrowatych, złożonej z dzikich odmian gatunku *Cichorium intybus*, obejmujących rodzaj różnobarwny.

Warunki sadzenia oraz działania w zakresie pielęgnacji roślin na działkach przeznaczonych do produkcji ChOG »Castelfranco« muszą pozostawać w zgodzie z lokalną tradycją i w każdym przypadku prowadzić do nadania główkom ich charakterystycznych właściwości. Za odpowiednie do produkcji »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG należy uznać świeże, głębokie, dobrze osuszone gleby, które nie są alkaliczne ani nadmiernie zasobne w składniki odżywcze, zwłaszcza azot.

Szczególnie odpowiednie do uprawy są tereny o glebach gliniasto-piaszczystych pochodzenia aluwialnego, na których przeprowadzany jest zabieg odwapniania, o klimacie charakteryzującym się dostatecznymi opadami deszczu i umiarkowanymi temperaturami maksymalnymi w porze letniej, suchymi jesieniami oraz wczesnymi zimami z temperaturami minimalnymi dochodzącymi nawet do -10 °C.

W przypadku »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG, pod koniec siewu lub przesadzania sadzonek oraz późniejszego przerzedzania roślin, gęstość sadzenia nie może przekraczać 7 roślin na metr kwadratowy.

Aby produkt został sklasyfikowany jako ChOG »Radicchio Variegato di Castelfranco«, maksymalna wydajność z hektara powierzchni gruntów uprawnych nie może przekraczać 6 000 kg (nie dopuszcza się tolerancji).

Maksymalna masa jednostkowa główek składających się na produkt końcowy nie może przekraczać 0,4 kg (nie dopuszcza się tolerancji)."

Tekst w nowym brzmieniu

„Pkt 4 – Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany wraz z rejestracją wszystkich nakładów i wyników. Identyfikowalność produktu zapewnia się w powyższy sposób, jak również poprzez umieszczanie działek, nazw producentów i podmiotów pakujących w wykazach utrzymywanych w tym celu przez jednostkę certyfikującą, prowadzenie rejestrów produkcji i pakowania, a także terminowe oświadczenia dotyczące wyprodukowanych ilości, przedkładane jednostce certyfikującej. Wszelkie osoby fizyczne i prawne figurujące w stosownych wykazach podlegają kontroli prowadzonej przez jednostkę certyfikującą zgodnie ze specyfikacją produktu oraz z powiązanym planem kontroli."

Uzasadnienie:

Struktura specyfikacji została dostosowana do treści specyfikacji produktu wymienionej w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Brzmienie pkt 4 zostało zmienione w celu włączenia tekstu dotyczącego pochodzenia produktu oraz zasad dotyczących identyfikowalności.

Informacje dotyczące cech środowiskowych, zawarte w ust. 2 i 3, zostały przeniesione do pkt 6, natomiast ust. 4, 5 i 6 zostały zmienione i przeniesione do punktu następnego, czyli pkt 5.

Metoda produkcji

Zmiana 4

W poniższych ustępach pkt 4 obecnej specyfikacji wprowadzono zmiany i przeniesiono je do pkt 5.

„Produkcja »Radicchio Variegato di Castelfranco« może rozpocząć się od siewu lub przesadzenia sadzonek.

W przypadku »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG, pod koniec siewu lub przesadzania sadzonek oraz późniejszego przerzedzania roślin, gęstość sadzenia nie może przekraczać 7 roślin na metr kwadratowy.

Aby produkt został sklasyfikowany jako ChOG »Radicchio Variegato di Castelfranco«, maksymalna wydajność z hektara powierzchni gruntów uprawnych nie może przekraczać 6 000 kg (nie dopuszcza się tolerancji).

Maksymalna masa jednostkowa główek składających się na produkt końcowy nie może przekraczać 0,4 kg (nie dopuszcza się tolerancji)."

Tekst w nowym brzmieniu

„Produkcja »Radicchio Variegato di Castelfranco« jest prowadzona przez osoby uprawiające odpowiednie grunty wykorzystywane corocznie do tej uprawy, i może rozpocząć się od siewu lub przesadzenia sadzonek.

W przypadku »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG, pod koniec siewu lub przesadzania sadzonek oraz późniejszego przerzedzania roślin, gęstość sadzenia nie może przekraczać 8 roślin na metr kwadratowy.

Aby produkt został sklasyfikowany jako ChOG »Radicchio Variegato di Castelfranco«, maksymalna wydajność z hektara powierzchni gruntów uprawnych nie może przekraczać 12 000 kg.

Maksymalna masa jednostkowa główek składających się na produkt końcowy nie może przekraczać 0,6 kg."

Uzasadnienie:

Odniesienie do „osób uprawiających odpowiednie grunty wykorzystywane corocznie do tej uprawy" zostało przeniesione z pkt 2 „Zastosowanie" do stosownego pkt 4 „Metoda produkcji".

Ustęp dotyczący gęstości sadzonek na m^2 został przeniesiony z pkt 4 do pkt 5 specyfikacji. Zwiększenie gęstości z 7 do 8 roślin na metr kwadratowy jest wymagane w celu wyprodukowania mniejszych główek, które oprócz tego, że spełniają parametry jakości określone w specyfikacji produktu, mają również zaspokajać potrzeby określonych kategorii konsumentów, np. małych gospodarstw domowych liczących jedną lub dwie osoby.

Ustęp dotyczący maksymalnej masy jednostkowej główek został przeniesiony z pkt 4 do pkt 5 specyfikacji. Zwiększenie maksymalnej masy jednostkowej główek z 0,4 kg do 0,6 kg, jak również zwiększenie maksymalnej wydajności wprowadzono przy uwzględnieniu ulepszonej wydajności roślin, uzyskanej w wyniku ciągłych prac w zakresie masowej selekcji, prowadzonych przez producentów od czasu zastrzeżenia nazwy. Udoskonalono także techniki produkcji, techniki ochrony roślin oraz prace inżynieryjne na obszarach wiejskich, prowadzone na gruntach obsadzonych. Wprowadzenie maszyn przeznaczonych w szczególności do przyspieszenia etapów zbioru oraz zwiększenia ich wydajności umożliwia ograniczenie strat produktu, natomiast wykorzystanie obiektów o kontrolowanym środowisku do przygotowania i tymczasowego składowania produktu przed wprowadzeniem go do obrotu pozwala uzyskać większy plon.

Zmiana 5

W pkt 5 poniższe zdanie:

„Przesadzanie sadzonek musi odbywać się między 15 czerwca a 31 sierpnia.",

otrzymuje brzmienie:

„Przesadzanie sadzonek musi odbywać się między 15 czerwca a 10 września.".

Uzasadnienie

Wydłużenie okresu przesadzania sadzonek wprowadzono przy uwzględnieniu różnic pogodowych, gdyż istnieje możliwość, że szczególne warunki pogodowe mogą opóźnić ostatni termin sadzenia. W związku z tym ostateczny termin przesadzania sadzonek został ustalony na 10 września.

Zmiana 6

W pkt 5 poniższy ustęp:

„Pędzenie »Radicchio Variegato di Castelfranco« może być prowadzone na dwa sposoby: a mianowicie:

a) poprzez zanurzenie główek w pozycji pionowej do strefy szyjki korzeniowej w wodzie źródlanej o temperaturze 11 °C, odpowiedniej do przygotowywania produktów ogrodniczych do czasu osiągnięcia odpowiedniego stopnia dojrzałości oraz opisanych wcześniej cech charakterystycznych, jak wskazano w pkt 6 poniżej; lub

b) w podgrzewanych obiektach lub bezpośrednio na polu, przy zapewnieniu strukturze korzeniowej odpowiedniego stopnia wilgotności, zmniejszeniu natężenia światła i pobudzaniu wyrastania nowych pędów z każdej główki.",

otrzymuje brzmienie:

„Pędzenie »Radicchio Variegato di Castelfranco« może być prowadzone na dwa sposoby:

a) poprzez zanurzenie główek w pozycji pionowej do strefy szyjki korzeniowej w wodzie źródlanej o temperaturze minimalnej wynoszącej 11 °C, do czasu osiągnięcia odpowiedniego stopnia dojrzałości oraz opisanych wcześniej cech charakterystycznych; lub

b) w podgrzewanych obiektach lub bezpośrednio na polu, przy zapewnieniu strukturze korzeniowej odpowiedniego stopnia wilgotności, zmniejszeniu natężenia światła i pobudzaniu wyrastania nowych pędów z każdej główki.".

Uzasadnienie:

Proponuje się, aby temperatura wody, określona ponad 20 lat temu, została uznana za minimalną temperaturę optymalną do ułatwienia bielenia. Parametr określony w obecnej specyfikacji wydaje się nadmiernie rygorystyczny, biorąc pod uwagę dużą powierzchnię obszaru produkcji obejmującego nie mniej niż 52 gminy w prowincjach Treviso, Padwa i Wenecja.

Etykietowanie

Zmiana 7

Obecna specyfikacja

„Pkt 8 – Zgłaszanie produkcji:

Rolnicy muszą odnotować datę rozpoczęcia każdego zbioru w specjalnym rejestrze gospodarstwa.

Rolnicy muszą zgłaszać do jednostki określonej w poprzednim punkcie ilość gotowego do sprzedaży produktu końcowego uzyskanego w cyklu produkcyjnym.

Muszą oni jednocześnie odnotować tę ilość w rejestrze gospodarstwa, podając datę dostarczenia podmiotowi pakującemu, z wyjątkiem sytuacji, gdy pakują produkt samodzielnie."

Uzasadnienie

Przepisy zawarte w pkt 8 usunięto, gdyż są one uwzględnione w zasadach zawartych w pkt 4.

Zmiana 8

Obecna specyfikacja

„Pkt 9 – Nazwa i prezentacja

Cykoria dopuszczona do konsumpcji i opatrzona chronionym oznaczeniem geograficznym »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG musi być pakowana:

a) w odpowiednie pojemniki o podstawie 30 cm × 50 cm lub 30 cm × 40 cm i maksymalnej pojemności równej 5 kg produktu;

b) w odpowiednie pojemniki o podstawie 40 cm × 60 cm i maksymalnej pojemności równej 7,5 kg produktu;

c) w odpowiednie pojemniki o innych wymiarach pod warunkiem że mieszczą one nie więcej niż 2 kg produktu.

Wszystkie pojemniki muszą posiadać możliwą do zaplombowania pokrywę, co uniemożliwi wyjęcie zawartości bez zerwania plomby."

Tekst w nowym brzmieniu

„Pkt 8 – Etykietowanie

Cykoria dopuszczona do konsumpcji i opatrzona chronionym oznaczeniem geograficznym »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG musi być pakowana w odpowiednie pojemniki nadające się do przechowywania żywności, pod warunkiem że ich całkowita masa nie przekracza 10 kg. Właściwości takich opakowań muszą umożliwiać właściwe przechowywanie produktu bez możliwości jego uszkodzenia lub zepsucia się.

W przypadku, gdy produkt przeznaczony jest do przetworzenia, może być wprowadzany do obrotu w odpowiednich pojemnikach (skrzyniach) pod warunkiem że ich masa netto nie przekracza 250 kg. Aby zapewnić konsumentowi końcowemu gwarancję, wszystkie pojemniki muszą posiadać możliwą do zaplombowania pokrywę. W przypadku sprzedaży detalicznej w opakowaniach o masie przekraczającej 2 kg netto produkt można wyjąć ze skrzynek, co doprowadzi do zerwania plomby, oraz sprzedawać pojedyncze główki konsumentowi końcowemu."

Uzasadnienie

Usunięto odniesienia do rozmiarów opakowań. Zmiana ta jest wymagana ze względu na konieczność wdrożenia jeszcze bardziej skutecznych strategii marketingowych, biorąc pod uwagę ciągle rosnące wymagania nowoczesnego sektora handlu detalicznego, firm przetwórczych i konsumentów, które stwarzają konieczność wprowadzenia większej elastyczności i innowacyjności przy wyborze najlepszego możliwego opakowania.

Wprowadzono szczególne zasady dotyczące przypadku, gdy produkt jest przeznaczony do przetworzenia. Zastosowanie odpowiednich skrzyń o pojemności do 250 kg jest niezbędne z uwagi na dodatkowy wymóg dotyczący dostarczenia produktu do przetwarzania w pojemnikach, które są lepiej dostosowane do wymogów w zakresie obróbki i przetwarzania, i tym samym prowadzą do obniżenia kosztów przetwarzania.

Ponadto wyjaśniono, że zakaz zrywania plomby i wyjmowania produktu obowiązuje przed sprzedażą: w punktach sprzedaży niezbędne jest otwarcie opakowań (w przypadku gdy ich masa netto wynosi ponad 2 kg), tak aby umożliwić sprzedaż pojedynczych główek konsumentowi końcowemu. Jeżeli jednak produkt jest sprzedawany na tackach o masie netto mniejszej niż 2 kg, tacki te są sprzedawane w całości.

Zmiana 9

Obecna specyfikacja

„Pkt 9 – Nazwa i prezentacja"

Zdanie:

„Pojemniki muszą być także opatrzone informacjami umożliwiającymi zidentyfikowanie: nazwiska i adresu lub nazwy firmy i siedziby statutowej producenta i/lub członka stowarzyszenia producentów i/lub podmiotu pakującego."

Tekst w nowym brzmieniu

„Pkt 8 – Etykietowanie"

„Oprócz informacji wymaganych przepisami prawa, na pojemnikach mogą znaleźć się także dodatkowe informacje, pod warunkiem że nie mają one zachwalającego charakteru ani nie wprowadzają konsumenta w błąd co do charakteru i właściwości produktu."

Uzasadnienie

Zdanie zostało uproszczone poprzez odniesienie się do istniejących, obowiązujących przepisów prawa dotyczących etykietowania.

Inne

Zmiana 10

Pkt 6 specyfikacji otrzymuje brzmienie:

„Warunki sadzenia oraz działania w zakresie pielęgnacji roślin na działkach przeznaczonych do produkcji ChOG »Castelfranco« muszą pozostawać w zgodzie z lokalną tradycją i w każdym przypadku prowadzić do nadania główkom ich charakterystycznych właściwości.

Za odpowiednie do produkcji »Radicchio Variegato di Castelfranco« należy uznać świeże, głębokie, dobrze osuszone gleby, które nie są alkaliczne ani nadmiernie zasobne w składniki odżywcze, zwłaszcza azot. Szczególnie odpowiednie do uprawy są tereny o glebach gliniasto-piaszczystych pochodzenia aluwialnego, na których przeprowadzany jest zabieg odwapniania, o klimacie charakteryzującym się dostatecznymi opadami deszczu i umiarkowanymi temperaturami maksymalnymi w porze letniej, suchymi jesieniami oraz wczesnymi zimami z temperaturami minimalnymi dochodzącymi nawet do -10 °C. Wymagane właściwości »Radicchio Variegato di Castelfranco« stanowią wypadkową warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich występujących na obszarze produkcji. Historia, postęp, tradycje lokalnych gospodarstw i hodowców liczące ponad sto lat, charakterystyka terenu, klimat, temperatura wody gruntowej oraz możliwość jej szybkiego pozyskiwania jedynie w wyniku wiercenia, czyli przy niskich kosztach – wszystkie te czynniki stanowią jednoznaczne potwierdzenie związku »Radicchio Variegato di Castelfranco« ze środowiskiem, w którym cykoria ta jest obecnie uprawiana."

Uzasadnienie

Pkt 6 zawiera informacje zawarte w pkt 4 obowiązującej specyfikacji. Informacje te przeformułowano w świetle zmian nr 1 i 4. Przepisy punktu połączono z informacjami podanymi w pkt 4.6 streszczenia opublikowanego w Dz.U. C 270 z dnia 13 listopada 2007 r. Przeformułowanie punktu nie pociągnęło za sobą żadnych zmian dotyczących elementów stanowiących o związku z obszarem geograficznym produkcji.

Jednostka certyfikująca

Zmiana 11

Pkt 7 specyfikacji otrzymuje brzmienie:

„Pkt 7 – Jednostka certyfikująca

Weryfikację zgodności ze specyfikacją przeprowadza się zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Jednostką certyfikującą odpowiedzialną za weryfikację specyfikacji produktu jest CSQA Certificazioni Srl, z siedzibą przy Via San Gaetano 74, Thiene VI, Włochy. Tel. +39 0445366094, faks +39 0445382672, e-mail: csqa@csqa.it, pec: csqa@legalmail.it."

Uzasadnienie

Informacje dotyczące identyfikowalności zostały zaktualizowane i przeniesione do pkt 4 zmienionej specyfikacji (zob. zmiana 4 – Dowód pochodzenia), natomiast poniższe odniesienia do jednostki certyfikującej zostały włączone do przedmiotowego punktu.

Zmiana 12

Obecna specyfikacja

„Pkt 1 – Nazwa

Chronione oznaczenie geograficzne »Radicchio Variegato di Castelfranco«, zwane dalej w skrócie ChOG, jest zastrzeżone w sektorze ogrodnictwa dla różnobarwnej cykorii spełniającej warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu."

Tekst w nowym brzmieniu

„Pkt 1 – Nazwa

Chronione oznaczenie geograficzne »Radicchio Variegato di Castelfranco«, zwane dalej w skrócie ChOG, jest zastrzeżone dla różnobarwnej cykorii spełniającej warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu."

Uzasadnienie

Jest to jedynie zmiana formalna, która nie pociąga za sobą jakiejkolwiek zmiany w odniesieniu do zastrzeżonej nazwy „Radicchio Variegato di Castelfranco". Odniesienie do sektora ogrodnictwa w pkt 1 „Nazwa" zostało usunięte, ponieważ jest zbędne.

JEDNOLITY DOKUMENT

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO"

Nr UE: PGI-IT-1515-AM01 – 22.12.2016

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Radicchio Variegato di Castelfranco"

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*

Uprawy przeznaczone do produkcji ChOG „Radicchio Variegato di Castelfranco" ChOG muszą składać się z roślin pochodzących z rodziny astrowatych, złożonej z dzikich odmian gatunku *Cichorium intybus*, obejmujących rodzaj różnobarwny.

Działanie produktu

W chwili dopuszczenia do konsumpcji cykoria opatrzona chronionym oznaczeniem geograficznym „Radicchio Variegato di Castelfranco" ChOG musi posiadać następujące właściwości:

— wygląd: ładnie ukształtowana główka o błyszczącej barwie i średnicy co najmniej 15 cm; zaczynając od podstawy główki, posiada ona otaczający łodygę pierścień płaskich liści, drugi pierścień liści nieco bardziej podniesionych, trzeci pierścień jeszcze bardziej pionowych liści, i tak dalej, aż do centralnej części bez uformowanego środka; maksymalna długość korzenia głównego wynosi 4 cm, natomiast wielkość jego średnicy jest proporcjonalna do rozmiarów główki; liście są możliwie grube, mają ząbkowane krawędzie i pofałdowane blaszki o zaokrąglonym kształcie,

— barwa: liście o kremowobiałej barwie z równomiernie rozmieszczonymi na całej powierzchni różnobarwnymi przebarwieniami w odcieniu od bladofioletowego do fioletowawoczerwonego i jaskrawoczerwonego,

— smak: smak liści jest bardzo delikatny, od słodkiego do przyjemnie gorzkawego,

— kaliber: minimalna masa główki wynosi 100 g, natomiast minimalna średnica wynosi 15 cm.

Właściwości „Radicchio Variegato di Castelfranco" jako produktu wprowadzanego do obrotu są następujące: idealnie dojrzała; liście o kremowo-białej barwie z równomiernie rozmieszczonymi na całej powierzchni różnobarwnymi przebarwieniami w odcieniu od blado-fioletowego do jaskrawoczerwonego; liście o ząbkowanych krawędziach i delikatnie pofałdowanych blaszkach; odpowiednia jędrność główki; wielkość od średniej do dużej; główki jednakowej wielkości; precyzyjne, dokładne przycięcie bez wad; długość korzenia głównego proporcjonalna do wielkości główki, nieprzekraczająca 4 cm.

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 „Radicchio Variegato di Castelfranco" ChOG, począwszy od siania/przesadzania sadzonek aż do zbioru, w tym pędzenie, bielenie i przycinanie, muszą być prowadzone na terenie geograficznego obszaru produkcji.

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

Cykoria dopuszczona do konsumpcji i opatrzona chronionym oznaczeniem geograficznym „Radicchio Variegato di Castelfranco" ChOG musi być pakowana na terenie geograficznego obszaru produkcji w odpowiednie pojemniki nadające się do przechowywania żywności, pod warunkiem że ich całkowita masa nie przekracza 10 kg. Właściwości takich opakowań muszą umożliwiać właściwe przechowywanie produktu bez możliwości jego uszkodzenia lub zepsucia się.

W przypadku, gdy produkt przeznaczony jest do przetworzenia, może być wprowadzany do obrotu w odpowiednich pojemnikach (skrzyniach) pod warunkiem że ich masa netto nie przekracza 250 kg. Aby zapewnić konsumentowi końcowemu gwarancję, wszystkie pojemniki muszą posiadać możliwą do zaplombowania pokrywę.

W przypadku sprzedaży detalicznej w opakowaniach o masie przekraczającej 2 kg netto, produkt można wyjąć ze skrzynek, co doprowadzi do zerwania plomby, oraz sprzedawać pojedyncze główki konsumentowi końcowemu.

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

Pojemniki muszą być oznaczone napisem złożonym z drukowanych liter równej wielkości o następującej treści: „Radicchio Variegato di Castelfranco" ChOG. Oprócz informacji wymaganych przepisami prawa, na pojemnikach mogą znaleźć się także dodatkowe informacje, pod warunkiem że nie mają one zachwalającego charakteru ani nie wprowadzają konsumenta w błąd co do charakteru i właściwości produktu.

Każdy pojemnik i/lub możliwa do zaplombowania pokrywa muszą być ponadto opatrzone identyfikacyjnym logo ChOG przy użyciu wskazanych kształtów, kolorów, rozmiarów i proporcji. Logo ma kolor czerwony, jest umieszczone na białym tle i składa się z ilustracji przedstawiającej stylizowaną kompozycję złożoną z cykorii, nad którą znajdują się słowa „Radicchio Variegato di Castelfranco", a całe logo ma czerwone obramowanie.

Rodzaj czcionki: Rockwell condensed

Kolor logo: czerwony = magenta 100 % – żółty 80 % – cyjan 30 %

Logo może ponadto zostać przymocowane do plomby przez podmiot odpowiedzialny.

Wszelkie inne sformułowania zamieszczone obok napisu „Radicchio Variegato di Castelfranco" ChOG muszą być od niego wyraźnie mniejsze.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji i pakowania „Radicchio Variegato di Castelfranco" obejmuje cały obszar administracyjny niżej wymienionych gmin w prowincjach Treviso, Padwa i Wenecja:

Prowincja Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Prowincja Padwa: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolo', San Pietro Viminario, Trebaseleghe, Tribano.

Prowincja Wenecja: Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Warunki sadzenia oraz działania w zakresie pielęgnacji roślin na działkach przeznaczonych do produkcji ChOG „Castelfranco" muszą pozostawać w zgodzie z lokalną tradycją i w każdym przypadku prowadzić do nadania główkom ich charakterystycznych właściwości.

Za odpowiednie do produkcji „Radicchio Variegato di Castelfranco" należy uznać świeże, głębokie, dobrze osuszone gleby, które nie są alkaliczne ani nadmiernie zasobne w składniki odżywcze, zwłaszcza azot. Szczególnie odpowiednie do uprawy są tereny o glebach gliniasto-piaszczystych pochodzenia aluwialnego, na których przeprowadzany jest zabieg odwapniania, o klimacie charakteryzującym się dostatecznymi opadami deszczu i umiarkowanymi temperaturami maksymalnymi w porze letniej, suchymi jesieniami oraz wczesnymi zimami z temperaturami minimalnymi dochodzącymi nawet do -10 °C. Wymagane właściwości „Radicchio Variegato di Castelfranco" stanowią wypadkową warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich występujących na obszarze produkcji. Historia, postęp, tradycje lokalnych gospodarstw i hodowców liczące ponad sto lat, charakterystyka terenu, klimat, temperatura wody gruntowej oraz możliwość jej szybkiego pozyskiwania jedynie w wyniku wiercenia, czyli przy niskich kosztach – wszystkie te czynniki stanowią jednoznaczne potwierdzenie związku „Radicchio Variegato di Castelfranco" ze środowiskiem, w którym cykoria ta jest obecnie uprawiana.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Dziennik Urzędowy Republiki Włoskiej nr 196 z dnia 23 sierpnia 2016 r. oraz nr 260 z dnia 7 listopada 2016 r.

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

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

(2018/C 51/07)

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 FEMMINELLO DEL GARGANO"

Nr UE: PGI-IT-0297-AM01 – 5.4.2017

ChNP ( ) ChOG (X)

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

Consorzio di tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP
Via Varano, 11
71012 Rodi Garganico (FG)
WŁOCHY

Adres e-mail: garganoagrumi@pec.it

Consorzio di tutela dellArancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie 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 [kontrole, logo]

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.

([1]) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. **Zmiany**

Opis produktu – Pkt 2 specyfikacji produktu

1. Następujące punkty: „Chronione oznaczenie geograficzne »Limone Femminello del Gargano« jest zastrzeżone dla odmian uprawnych cytryn zwanych »nostrani« lub lokalnymi, tj. dla ustabilizowanych typów odmiany Femminello Comune, które z historycznego i handlowego punktu widzenia dzielą się na następujące kategorie:

   1. Cytryna o miękkiej skórce (*Citrus limonium tenue* Riss.), zwana także »Lustrino«. Ogonek średniej grubości i długości, kształt owocu kulisty, skórka barwy jasnożółtej, szczególnie gładka i bardzo cienka. Minimalna średnica w przekroju poprzecznym 50 mm, masa nie mniejsza niż około 80 g; zewnętrzna warstwa skórki (flawedo) bogata w olejki eteryczne i bardzo aromatyczna; owoc składający się z 8 do 11 cząstek; miąższ i sok o barwie cytrynowożółtej, z niewielką ilością pestek; sok stanowi nie mniej niż 35 % masy owocu, a jego kwasowość przekracza 3,5 g na 100 ml.

   2. Cytryna podłużna (*C. limonium obhmgum* Riss.), pot. »Fusillo«. Ogonek średniej grubości i długości, kształt owocu eliptyczny, wymiary średnio-duże, minimalna średnica w przekroju poprzecznym 60 mm, masa nie mniejsza niż 100 g; skórka o intensywnej barwie cytrynowożółtej, średniej grubości, dość gładka; zewnętrzna warstwa skórki (flawedo) bogata w olejki eteryczne i bardzo aromatyczna; owoc składający się z 8 do 11 cząstek; miąższ i sok o barwie cytrynowożółtej; sok stanowi nie mniej niż 30 % masy owocu, a jego kwasowość przekracza 3,5 g na 100 ml.”,

   otrzymują brzmienie:

   „Chronione oznaczenie geograficzne »Limone Femminello del Gargano« jest zastrzeżone dla tradycyjnie uprawianych odmian uprawnych, a dokładnie dla typów należących do grupy »Femminello Comune«, lokalnie określanej jako »Limone Nostrale«.

   Owoce »Limone Femminello del Gargano« mają różny kształt, wymiary i masę w zależności od tego, czy pochodzą z wiosennego czy letnio-jesiennego okresu kwitnienia. Kształt może być od typowo eliptycznego/podłużnego po jajowaty oraz kulisty, przy czym wierzchołek jest wyraźniej rozwinięty w owocach zimowych. Minimalna średnica w przekroju poprzecznym 50 mm, masa nie mniejsza niż 80 g; błyszcząca skórka o barwie cytrynowożółtej. Zewnętrzna warstwa skórki (flawedo) gruba, bardzo bogata w olejki eteryczne i bardzo aromatyczna; owoc składający się z 8 do 11 cząstek. Miąższ bardzo soczysty o barwie zielonożółtej (zawartość soku nie mniej niż 30 % masy owocu); kwasowość powyżej 3,5 g na 100 ml.”.

   Opis „Limone Femminello del Gargano” skrócono usuwając rozróżnienie na dwa typy – „Cytryna o delikatnej skórce” i „Cytryna podłużna”. W momencie redagowania obecnie obowiązującej specyfikacji rozróżniono odmiany uprawne za pomocą szczegółów botanicznych, opierając się na klasycznych nazwach dwuczłonowych, dzisiaj już przestarzałych, ponieważ w istocie chodzi o różne formy wynikające z różnych okresów kwitnienia odmian uprawnych hodowanych w Gargano i należących do kategorii „Femminello comune”. Typ o delikatnej skórce i kulistym kształcie („cytryna lustrino” w obowiązującej specyfikacji) to owoce pochodzące z trzeciego i czwartego kwitnienia, a ich średnica w przekroju poprzecznym, masa i zawartość soku są inne niż w przypadku typu podłużnego, który stanowią w większości owoce pochodzące z drugiego kwitnienia.

   Ten nowy punkt ma zatem na celu uproszczenie i uściślenie, że mamy do czynienia z cytrynami o różnych kształtach, wymiarach i masie, wynikających z różnych okresów kwitnienia, oraz ustalenie jednej wartości minimalnej dla średnicy w przekroju poprzecznym, masy i zawartości soku.

2. W pkt 2 dodano zdanie w brzmieniu:

   „Z zastrzeżeniem cech opisanych powyżej, wyłącznie do celów przetwórstwa przeznaczone są owoce, których średnica wynosi powyżej 45 mm, a masa jest nie mniejsza niż 60 g.”.

   Celem tej zmiany jest pozyskanie i podniesienie wartości handlowej owoców „Limone Femminello del Gargano” o średnicy w przekroju poprzecznym wynoszącej od 45 do 50 mm i o masie wynoszącej od 60 do 80 g, z przeznaczeniem ich wyłącznie do przetwórstwa.

Metoda produkcji – Pkt 5 specyfikacji produktu

1. W pkt 5.2 „Podkładka” zdanie:

   „Zgodnie z tradycją jako podkładkę stosuje się »melangolo« (*citrus mearda*) zatwierdzoną w tym celu w obowiązujących przepisach.”,

otrzymuje brzmienie:

„Zgodnie z tradycją rolniczą jako podkładkę stosuje się głównie pomarańczę gorzką (*Citrus aurantium* L.), którą można ewentualnie zastąpić innymi podkładkami zatwierdzonymi w obowiązujących przepisach.”.

Celem zaproponowanej zmiany jest przede wszystkim poprawienie naukowej nazwy dwuczłonowej stosowanej w poprzedniej specyfikacji produktu, aby uściślić gatunek botaniczny podkładki, odwołujący się do nazwy zwyczajowej „melangolo”. W poprzedniej specyfikacji produktu podano bowiem błędnie naukową dwuczłonową nazwę „melangolo”, którą nie jest *Citrus mearda*, ale *Citrus aurantium* L., oznaczająca pomarańczę gorzką, która potocznie zwana jest również „melangolo”. Ponadto dodano słowa „można ewentualnie zastąpić innymi podkładkami zatwierdzonymi w obowiązujących przepisach”, ponieważ producenci owoców cytrusowych muszą stosować również inne podkładki, zatwierdzone w obowiązujących przepisach, w związku z tym, że podkładki z pomarańczy gorzkiej występują coraz rzadziej.

2. W pkt 5.3 „Sadzenie i rozstaw sadzonek” zdanie:

„Uprawiany gatunek i odmianę określono w pkt 2.”,

otrzymuje brzmienie:

„Uprawiany gatunek i odmianę uprawną określono w pkt 2.”.

Dzięki temu zachowana jest terminologia stosowana w pkt 2 specyfikacji.

3. W pkt 5.5 „Zabiegi uprawne” zdanie:

„Prace związane z glebą ograniczają się do spulchniania na wiosnę i do nawożenia, w ramach którego nadal stosuje się zwykle obornik owczy i kozi.”,

otrzymuje brzmienie:

„Prace związane z glebą ograniczają się do spulchniania na wiosnę i do nawożenia, w ramach którego nadal stosuje się zwykle nawóz organiczny;”.

Zastąpienie informacji, że w ramach nawożenia stosuje się „zwykle obornik owczy i kozi” wynika z konieczności wskazania, że nawożenie musi odbywać się poprzez stosowanie nawozu organicznego, bez doprecyzowania jednak jego rodzaju. Ze względu na zmniejszenie liczby hodowli owiec i kóz w porównaniu z okresem, w którym sporządzono specyfikację produktu, obornik owczy i kozi jest coraz trudniej dostępny.

4. W pkt 5.5 „Zabiegi uprawne” zdanie:

„Zabiegi uprawne obejmują również ochronę upraw zarówno przed wpływem niekorzystnych warunków klimatycznych, w szczególności przez zastosowanie ekranów przeciwwietrznych, jak i przed atakami szkodników, przede wszystkim czerwca, który przyczynia się do powstawania problemu plamistości.”,

otrzymuje brzmienie:

„Zabiegi uprawne obejmują również ochronę upraw zarówno przed wpływem niekorzystnych warunków klimatycznych, w szczególności przez zastosowanie ekranów przeciwwietrznych, jak i przed atakami szkodników.”.

Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania specyfikacji produktu do obecnej sytuacji. Ataki szkodników nie dotyczą już „przede wszystkim” czerwca, który przyczynia się do powstawania plamistości, natomiast problemem, z którym stale borykają się producenci owoców cytrusowych jest coraz większa liczba różnych gatunków owadów. W związku z powyższym uznano za stosowne przeredagowanie tego zdania.

5. W pkt 5.7 „Zabiegi uprawne” zdanie:

„Dzięki szczególnym i specyficznym warunkom glebowym i klimatycznym, które bez jakiegokolwiek wymuszania zapewniają długotrwałe utrzymywanie się owoców na drzewie, zbiory odbywają się na przestrzeni całego roku.”,

otrzymuje brzmienie:

„Dzięki szczególnym warunkom glebowym i klimatycznym oraz różnym okresom kwitnienia »Limone Femminello del Gargano«, a także dzięki charakterystycznemu długotrwałemu utrzymywaniu się owoców na drzewie, które można uzyskać w sposób niewymuszony, zbiory odbywają się na przestrzeni całego roku.”.

Nowe zaproponowane brzmienie ma na celu uściślenie, że właśnie dzięki różnym okresom kwitnienia zbiory odbywają się na przestrzeni całego roku.

Etykietowanie

6. Następujący akapit:

„Zgodnie z przepisami ogólnymi i metrologicznymi w zakresie handlu owocami i warzywami produkt może być wprowadzany do obrotu:

1. luzem, przy czym każdy owoc musi być opatrzony logo ChOG »Limone Femminello del Gargano«;

2. w opakowaniu zbiorczym lub jednostkowym, przy czym co najmniej 80 % owoców zawartych w opakowaniu zbiorczym spełnia wyżej wymieniony warunek.

W przypadku zastosowania opakowania zbiorczego pojemniki muszą być sztywne, mieścić od co najmniej 1 kg do co najwyżej 25 kg owoców i być wykonane z materiału pochodzenia roślinnego, takiego jak drewno lub karton. Na zbiorczych opakowaniach handlowych należy umieścić napis:

— »Limone Femminello del Gargano«, a po nim ewentualnie określenie wprowadzanego do obrotu typu: »Lustrino« lub »Fusillo« lub ich synonimy;”,

otrzymuje brzmienie:

„Zgodnie z przepisami ogólnymi i metrologicznymi w zakresie handlu owocami i warzywami produkt może być wprowadzany do obrotu:

1) w opakowaniu zbiorczym, przy czym co najmniej 80 % owoców zawartych w opakowaniu zbiorczym jest opatrzonych etykietą lub znajduje się w opakowaniu jednostkowym. Pojemniki muszą być sztywne, mieścić od co najmniej 1 kg do co najwyżej 25 kg owoców i być wykonane z materiału pochodzenia roślinnego, takiego jak drewno lub karton;

2) w przypadku cytryn przeznaczonych do przetwórstwa etykietowanie każdego owocu nie jest obowiązkowe. W każdym przypadku na opakowaniu zbiorczym lub na opakowaniach bezpośrednich, w tym na siatkach i na podobnych opakowaniach, musi znajdować się informacja »ChOG Limone Femminello del Gargano IGP, produkt przeznaczony do przetwórstwa«, napisana czcionką wyraźną, nieusuwalną i łatwą do odróżnienia od wszystkich innych napisów.

Na opakowaniach, o których mowa w pkt 1, należy umieścić następujące elementy:

— logo,

— wyrażenie »IGP« [ChOG], również w pełnym brzmieniu,

— imię i nazwisko producenta/dystrybutora, nazwę przedsiębiorstwa, adres zakładu pakującego, pierwotną masę netto.”.

Rezygnacja z wprowadzania do obrotu „luzem”, w przypadku którego każdy owoc musi być opatrzony logo ChOG, nastąpiła na wniosek producentów, aby uniknąć wszelkich kosztów i strat czasu wynikających z umieszczania na każdej cytrynie logo chronionego oznaczenia geograficznego. Przygotowanie cytryn do wprowadzenia do obrotu często bowiem jest wykonywane ręcznie, w małych gospodarstwach rodzinnych. W związku z tym postanowiono określić jeden rodzaj opakowania, czyli „opakowanie zbiorcze”, wprowadzając jednak obowiązek etykietowania co najmniej 80 % owoców. Limit 80 % ma również zastosowanie do owoców pakowanych w opakowania jednostkowe i umieszczanych w opakowaniach zbiorczych.

Wprowadzono specjalne postanowienia dotyczące cytryn przeznaczonych do przetwórstwa. Dodanie nowego pkt 2 jest uzasadnione koniecznością handlowego wykorzystania owoców przeznaczonych do przetwórstwa, których minimalna średnica wynosi 45 mm, a masa nie mniej niż 60 g, bez nakładania na producentów obowiązku etykietowania owoców. Aby zagwarantować pochodzenie i identyfikowalność owoców, konieczne jest umieszczenie na opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym nazwy ChOG „Limone Femminello del Gargano”, a po niej wyrażenia „produkt przeznaczony do przetwórstwa”.

W związku ze zmianą nr 1 w pkt 2 skreślono zdanie znajdujące się w pkt 8: „Na zbiorczych opakowaniach handlowych należy umieścić napis: Limone Femminello del Gargano, a po nim ewentualnie określenie wprowadzanego do obrotu typu: »Lustrino« lub »Fusillo« lub ich synonimy;”, ponieważ nie ma ono już zastosowania.

7. Skreślono ostatni akapit dotyczący użytkowników nazwy „Limone Femminello del Gargano” ChOG w produktach przetworzonych:

„Użytkownicy produktu objętego chronioną nazwą są upoważnieni przez właścicieli praw własności intelektualnej uzyskanych poprzez rejestrację ChOG, zrzeszonych w grupie, której Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej powierzyło ochronę oznaczenia. Ta sama grupa będzie odpowiedzialna również za zarejestrowanie użytkowników we właściwych rejestrach i zapewnienie właściwego stosowania chronionej nazwy. W przypadku braku takiej grupy ds. ochrony wspomniane funkcje będą sprawowane przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej jako organ krajowy odpowiedzialny za stosowanie rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.”,

ponieważ nie ma on zastosowania do specyfikacji produktu.

Inne

Kontrole

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

9. Do specyfikacji produktu dodano informację dotyczącą organu kontrolnego odpowiedzialnego za weryfikację specyfikacji produktu.

Logo

10. Logo produktu, dodane w pkt 3.6 jednolitego dokumentu, jest następujące:

JEDNOLITY DOKUMENT

„LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO”

Nr UE: PGI-IT-0297-AM01 – 5.4.2017

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Limone Femminello del Gargano”

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 Femminello del Gargano” jest zastrzeżone dla tradycyjnie uprawianych odmian uprawnych, a dokładnie dla typów należących do grupy „Femminello Comune”, lokalnie określanej jako „Limone Nostrale”.

Owoce „Limone Femminello del Gargano” mają różny kształt, wymiary i masę w zależności od tego, czy pochodzą z wiosennego czy letnio-jesiennego okresu kwitnienia. Kształt może być od typowo eliptycznego/podłużnego po jajowaty oraz kulisty, przy czym wierzchołek jest wyraźniej rozwinięty w owocach zimowych. Minimalna średnica w przekroju poprzecznym 50 mm, masa nie mniejsza niż 80 g; błyszcząca skórka o barwie cytrynowożółtej. Zewnętrzna warstwa skórki (flawedo) gruba, bardzo bogata w olejki eteryczne i bardzo aromatyczna; owoc składający się z 8 do 11 cząstek. Miąższ bardzo soczysty o barwie zielonożółtej (zawartość soku nie mniej niż 30 % masy owocu); kwasowość powyżej 3,5 g na 100 ml.

Z zastrzeżeniem cech opisanych powyżej, wyłącznie do celów przetwórstwa przeznaczone są owoce, których średnica wynosi powyżej 45 mm, a masa jest nie mniejsza niż 60 g.

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*

Uprawa i zbiory muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji określonym w pkt 4.

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

Pakowanie produktu ChOG „Limone Femminello del Gargano" może odbywać się wyłącznie na obszarze pochodzenia określonym w punkcie 4, co zapewnia identyfikowalność i kontrolę produktu i nie narusza jego właściwości jakościowych.

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

Zgodnie z przepisami ogólnymi i metrologicznymi w zakresie handlu owocami i warzywami produkt może być wprowadzany do obrotu:

1) w opakowaniu zbiorczym, przy czym co najmniej 80 % owoców zawartych w opakowaniu zbiorczym jest opatrzonych etykietą lub znajduje się w opakowaniu jednostkowym. Pojemniki muszą być sztywne, mieścić od co najmniej 1 kg do co najwyżej 25 kg owoców i być wykonane z materiału pochodzenia roślinnego, takiego jak drewno lub karton;

2) w przypadku cytryn przeznaczonych do przetwórstwa etykietowanie każdego owocu nie jest obowiązkowe. W każdym przypadku na opakowaniu zbiorczym lub na opakowaniach bezpośrednich, w tym na siatkach i na podobnych opakowaniach, musi znajdować się informacja „ChOG Limone Femminello del Gargano IGP, produkt przeznaczony do przetwórstwa", napisana czcionką wyraźną, nieusuwalną i łatwą do odróżnienia od wszystkich innych napisów.

Na opakowaniach, o których mowa w pkt 1, należy umieścić następujące elementy:

— logo,

— wyrażenie „IGP" [ChOG], również w pełnym brzmieniu,

— imię i nazwisko producenta/dystrybutora, nazwę przedsiębiorstwa, adres zakładu pakującego, pierwotną masę netto.

Produkty, do przygotowania których używa się ChOG „Limone Femminello del Gargano", także w wyniku procesów przetwórczych, mogą być wprowadzone do obrotu w opakowaniach, na których znajduje się odniesienie do powyższej nazwy bez logo wspólnotowego, pod warunkiem że produkt o chronionej nazwie, posiadający taki certyfikat, stanowi jedyny składnik należący do danej grupy towarowej.

Logo przedstawia stylizowany rysunek dwóch cytryn i gałązki z liśćmi znajdujących się wewnątrz elipsoidalnej obręczy: w obręczy umieszczony jest napis „Limone Femminello del Gargano".

Przedstawione cytryny i napis „Limone Femminello del Gargano" są w kolorze żółtym cieniowanym, gałązka i liście mają kolor zielony.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, na którym prowadzi się produkcję i pakowanie „Limone Femminello del Gargano", znajduje się w prowincji Foggia (region Apulia) i obejmuje terytoria gmin Vico del Gargano, Ischitella i Rodi Garganico, a dokładniej północny odcinek wybrzeża i obszaru przybrzeżnego półwyspu Gargano, który rozciąga się od Vico del Gargano do Rodi Garganico i poniżej Ischitella.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wyjątkowe warunki środowiska naturalnego w tym regionie, należącego z punktu widzenia geograficznego, glebowego i klimatycznego do „strefy przybrzeżnej" i „pasa wilgotnego klimatu śródziemnomorskiego" na Półwyspie Gargano oraz istnienie mikrośrodowisk, w których na przestrzeni wieków dzięki wielowiekowemu doświadczeniu miejscowych rolników rozwinęły się odmiany cytryn, których właściwości jakościowe budziły zainteresowanie rynków zagranicznych już od najdawniejszych czasów, sprawiają, że „Limone Femminello del Gargano" jest cenione za swój oryginalny charakter, a przede wszystkim za szczególny aromat, którym to ChOG wyróżnia się pośród cytryn produkowanych w innych regionach Włoch.

Uprawa drzew cytrusowych na Półwyspie Gargano ma nadal charakter rolnictwa tradycyjnego, gdzie prace wykonuje się ręcznie, a mistrzem jest sadownik przycinający drzewka. Na przestrzeni czasu rolnictwo na Półwyspie Gargano wypracowało zasoby wiedzy w zakresie agronomii, przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Już w 1884 r. powstały pierwsze powiązania handlowe z kontynentem północnoamerykańskim, dokąd sprzedawano znaczną część produkcji cytrusów. Dokumenty historyczne po raz pierwszy wzmiankujące „Limone Femminello del Gargano" sięgają roku 1000, natomiast najstarsze potwierdzenie produkcji na tym obszarze znajduje się w statystykach Królestwa Neapolu z 1811 r., z których wynika, że około 60 % produkcji wysyłano za granicę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Właściwy organ administracji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zmianę specyfikacji produktu ChOG „Limone Femminello del Gargano" w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 27 z dnia 2 lutego 2017 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na 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 wybraniu zakładki „Qualità", następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG" [Produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" [Specyfikacje objęte kontrolą UE].

Publikacja wniosków o ochronę określeń tradycyjnych zgodnie z art. 30 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 ustanawiającego niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina

(2018/C 51/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosków zgodnie z art. 37 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 ([1]). Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O OCHRONĘ OKREŚLENIA TRADYCYJNEGO

„OPOLO"

Data otrzymania: 17 maja 2013 r.

Język wniosku: chorwacki

Numer ref. sprawy: TDT-HR-N1642

Wnioskodawca:

Ministerstwo Rolnictwa
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagrzeb
CHORWACJA

Nazwa: Opolo

„Opolo" to określenie tradycyjne zgodnie z art. 112 lit. b) rozporządzenia Parlamentu europejskiego i rady (UE) nr 1308/2013 ([2]).

Język określenia tradycyjnego: chorwacki

Wykaz odnośnych chronionych nazw pochodzenia lub chronionych oznaczeń geograficznych

Określenie tradycyjne „Opolo" można stosować w odniesieniu do win o chronionych nazwach pochodzenia „Primorska Hrvatska", „Hrvatska Istra", „Hrvatsko primorje", „Sjeverna Dalmacija", „Dalmatinska zagora" i „Srednja i Južna Dalmacija", spełniających wymogi dotyczące stosowania tego określenia tradycyjnego.

Kategorie produktów winiarskich

Wino zgodnie z definicją podaną w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 załącznik VII część II punkt 1.

Definicja

„Opolo" to określenie tradycyjne, którego stosowanie jest dozwolone w odniesieniu do niemusującego wina różowego o dominującym bukiecie owocowym, produkowanego wyłącznie z czerwonych winogron zalecanych odmian *Vitis vinifera*, zgodnie z rozporządzeniem w sprawie krajowego wykazu certyfikowanych odmian winogron (Dziennik Urzędowy nr 53/2014). Wina, w odniesieniu do których stosuje się określenie tradycyjne „Opolo", są produkowane przy użyciu technologii wykorzystywanej do produkcji win białych i mają minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu 11 % obj. Maksymalna wydajność przy produkcji tych win wynosi 12 000 kg/ha. Badanie analityczne i organoleptyczne jest obowiązkowe. Barwa win „Opolo" może być różna – od jasnoróżowej do intensywnie różowej.

WNIOSEK O OCHRONĘ OKREŚLENIA TRADYCYJNEGO

„VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM (VRHUNSKO VINO KZP)"

Data otrzymania: 17 maja 2013 r.

Język wniosku: chorwacki

Numer ref. sprawy: TDT-HR-N1645

Wnioskodawca:

Ministerstwo Rolnictwa
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagrzeb
CHORWACJA

([1]) Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 60.
([2]) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Nazwa: Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP), ewentualnie uzupełniona określeniem:

— Arhivsko vino: w przypadku win przechowywanych w piwnicy przez pięć lat lub dłużej, z czego przez co najmniej trzy lata w butelkach.

— Desertno vino: w przypadku win otrzymywanych z przetwarzania winogron przejrzałych lub suszonych bez dodawania żadnych substancji, o naturalnej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 16 % obj. oraz rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 9 % obj.

— Kasna berba: w przypadku win otrzymywanych z przejrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 94° w skali Oechsle.

— Izborna berba: w przypadku win otrzymywanych wyłącznie ze specjalnie wyselekcjonowanych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 105° w skali Oechsle.

— Izborna berba bobica: w przypadku win otrzymywanych z wyselekcjonowanych i przejrzałych winogron dotkniętych pleśnią *botrytis*, o minimalnej naturalnej zawartości cukru 127° w skali Oechsle.

— Izborna berba prosušenih bobica: w przypadku win otrzymywanych z wyselekcjonowanych owoców przejrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 154° w skali Oechsle.

— Ledeno vino: w przypadku win otrzymywanych z winogron zebranych w temperaturze −7 °C lub niższej i przetwarzanych w stanie zmrożenia, o minimalnej naturalnej zawartości cukru 127° w skali Oechsle.

„Vrhunsko vino KZP" to określenie tradycyjne zgodnie z art. 112 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Język określenia tradycyjnego: chorwacki

Wykaz odnośnych chronionych nazw pochodzenia lub chronionych oznaczeń geograficznych

Określenie tradycyjne „Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)" może być stosowane w odniesieniu do wszystkich chorwackich win o chronionej nazwie pochodzenia spełniających wymogi dotyczące stosowania tego określenia tradycyjnego.

Kategorie produktów winiarskich

Wino zgodnie z definicją podaną w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 załącznik VII część II punkt 1.

Definicja

„Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)" jest synonimem określenia „chroniona nazwa pochodzenia", dozwolonego do stosowania w odniesieniu do win wytwarzanych z winogron zalecanych odmian *Vitis vinifera*, zgodnie z rozporządzeniem w sprawie krajowego wykazu certyfikowanych odmian winogron (Dziennik Urzędowy nr 53/2014). Naturalna zawartość alkoholu w tych winach nie może być niższa niż:

— 10 % obj. w strefie B,

— 10,5 % obj. w strefie CI,

— 11 % obj. w strefie CII.

Maksymalna wydajność przy produkcji tych win wynosi:

— 10 000 kg/ha (6 000 l/ha) w strefie B,

— 11 000 kg (6 600 l/ha) w strefach CI i CII.

Wzbogacanie, zakwaszanie, odkwaszanie i słodzenie są niedozwolone. Badanie analityczne i organoleptyczne jest obowiązkowe. W zależności od stopnia dojrzałości winogron oraz procesów produkcji i dojrzewania wina mogą być stosowane następujące określenia dodatkowe:

— Arhivsko vino

— Desertno vino

— Kasna berba

— Izborna berba

— Izborna berba bobica

— Izborna berba prosušenih bobica

— Ledeno vino.

WNIOSEK O OCHRONĘ OKREŚLENIA TRADYCYJNEGO

„KVALITETNO BISER VINO"

Data otrzymania: 17 maja 2013 r.

Język wniosku: chorwacki

Numer ref. sprawy: TDT-HR-N1639

Wnioskodawca:

Ministerstwo Rolnictwa
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagrzeb
CHORWACJA

Nazwa: Kvalitetno biser vino

„Kvalitetno biser vino" to określenie tradycyjne zgodnie z art. 112 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Język określenia tradycyjnego: chorwacki

Wykaz odnośnych chronionych nazw pochodzenia lub chronionych oznaczeń geograficznych

Określenie tradycyjne „Kvalitetno biser vino" może być stosowane w odniesieniu do wszystkich chorwackich win półmusujących o chronionej nazwie pochodzenia, spełniających wymogi dotyczące stosowania tego określenia tradycyjnego.

Kategorie produktów winiarskich

Wino półmusujące zgodnie z definicją podaną w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 załącznik VII część II punkt 8.

Definicja

„Kvalitetno biser vino" jest synonimem określenia „chroniona nazwa pochodzenia", dozwolonego do stosowania w odniesieniu do półmusującego wina otrzymanego z win gatunkowych, młodego wina w trakcie fermentacji, moszczu winogronowego lub moszczu winogronowego w trakcie fermentacji, wytwarzanych z winogron zalecanych odmian *Vitis vinifera*, zgodnie z rozporządzeniem w sprawie krajowego wykazu certyfikowanych odmian winogron (Dziennik Urzędowy nr 53/2014). Wina oznaczone określeniem tradycyjnym „Kvalitetno biser vino" muszą mieć całkowitą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 9 % obj. oraz rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 7 % obj. Nadciśnienie spowodowane obecnością endogenicznego dwutlenku węgla w roztworze nie może wynosić mniej niż 1 bar ani więcej niż 2,5 bara przy przechowywaniu w zamkniętych zbiornikach w temperaturze 20 °C.

WNIOSEK O OCHRONĘ OKREŚLENIA TRADYCYJNEGO

„MLADO VINO"

Data otrzymania: 17 maja 2013 r.

Język wniosku: chorwacki

Numer ref. sprawy: TDT-HR-N1641

Wnioskodawca:

Ministerstwo Rolnictwa
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagrzeb
CHORWACJA

Nazwa: Mlado vino

„Mlado vino" to określenie tradycyjne zgodnie z art. 112 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Język określenia tradycyjnego: chorwacki

Wykaz odnośnych chronionych nazw pochodzenia lub chronionych oznaczeń geograficznych

Określenie tradycyjne „Mlado vino" może być stosowane w odniesieniu do wszystkich chorwackich win o chronionej nazwie pochodzenia, spełniających wymogi dotyczące stosowania tego określenia tradycyjnego.

Kategorie produktów winiarskich

Wino zgodnie z definicją podaną w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 załącznik VII część II punkt 1.

Definicja

„Mlado vino" to określenie tradycyjne dozwolone dla win wytwarzanych z winogron zalecanych odmian *Vitis vinifera* zgodnie z rozporządzeniem w sprawie krajowego wykazu certyfikowanych odmian winogron (Dziennik Urzędowy nr 53/2014), których proces fermentacji został całkowicie lub częściowo zakończony. Wina opatrzone określeniem tradycyjnym „Mlado vino" muszą być wprowadzone na rynek do dnia 31 grudnia roku kalendarzowego, w którym zebrano winogrona.

WNIOSEK O OCHRONĘ OKREŚLENIA TRADYCYJNEGO

„VRHUNSKO PJENUŠAVO VINO"

Data otrzymania: 17 maja 2013 r.

Język wniosku: chorwacki

Numer ref. sprawy: TDT-HR-N1644

Wnioskodawca:

Ministerstwo Rolnictwa
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagrzeb
CHORWACJA

Nazwa: Vrhunsko pjenušavo vino

„Vrhunsko pjenušavo vino" to określenie tradycyjne zgodnie z art. 112 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Język określenia tradycyjnego: chorwacki

Wykaz odnośnych chronionych nazw pochodzenia lub chronionych oznaczeń geograficznych

Określenie tradycyjne „Vrhunsko pjenušavo vino" może być stosowane w odniesieniu do wszystkich chorwackich win musujących o chronionej nazwie pochodzenia, spełniających wymogi dotyczące stosowania tego określenia tradycyjnego.

Kategorie produktów winiarskich

Wino musujące zgodnie z definicją podaną w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 załącznik VII część II punkt 4.

Definicja

„Vrhunsko pjenušavo vino" jest synonimem określenia „chroniona nazwa pochodzenia" używanego w odniesieniu do win musujących otrzymanych drogą pierwszej fermentacji alkoholowej ze świeżych winogron lub moszczu oraz drugiej fermentacji alkoholowej z win odpowiednich do celu otrzymania win gatunkowych lub wysokogatunkowych wytwarzanych z winogron zalecanych odmian *Vitis vinifera*, zgodnie z rozporządzeniem w sprawie krajowego wykazu certyfikowanych odmian winogron (Dziennik Urzędowy nr 53/2014). Wina musujące oznaczone określeniem tradycyjnym „Vrhunsko pjenušavo vino" muszą mieć rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 10 % obj., a nadciśnienie spowodowane obecnością endogenicznego dwutlenku węgla w roztworze nie może wynosić mniej niż 3 bary przy przechowywaniu w zamkniętych zbiornikach w temperaturze 20 °C.

WNIOSEK O OCHRONĘ OKREŚLENIA TRADYCYJNEGO

„KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM (KVALITETNO VINO KZP)"

Data otrzymania: 17 maja 2013 r.

Język wniosku: chorwacki

Numer ref. sprawy: TDT-HR-N1640

Wnioskodawca:

Ministerstwo Rolnictwa
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagrzeb
CHORWACJA

Nazwa: Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP), ewentualnie uzupełniona określeniem:

— Mlado vino: o ile jest to wino wytwarzane z winogron zalecanych odmian *Vitis vinifera*, zgodnie z rozporządzeniem w sprawie krajowego wykazu certyfikowanych odmian winogron (Dziennik Urzędowy nr 53/2014), którego proces fermentacji może być całkowicie lub częściowo zakończony i które jest wprowadzane na rynek do dnia 31 grudnia roku kalendarzowego, w którym zebrano winogrona.

— Arhivsko vino: o ile jest to wino przechowywane w piwnicy przez co najmniej pięć lat, z czego ostatnie trzy lata w butelkach.

— Desertno vino: o ile jest to wino otrzymywane z winogron przejrzałych lub suszonych, jego naturalna zawartość alkoholu jest nie mniejsza niż 16 % obj., a rzeczywista zawartość alkoholu jest nie mniejsza niż 9 % obj.

„Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)" to określenie tradycyjne zgodnie z art. 112 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Język określenia tradycyjnego: chorwacki

Wykaz odnośnych chronionych nazw pochodzenia lub chronionych oznaczeń geograficznych

Określenie tradycyjne „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim (Kvalitetno vino KZP)" może być stosowane w odniesieniu do wszystkich chorwackich win o chronionej nazwie pochodzenia, spełniających wymogi dotyczące stosowania tego określenia tradycyjnego.

Kategorie produktów winiarskich

Wino zgodnie z definicją podaną w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 załącznik VII część II punkt 1.

Definicja

„Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim (Kvalitetno vino KZP)" jest synonimem określenia „chroniona nazwa pochodzenia", służącego do opisu win wytwarzanych z winogron z zalecanych odmian *Vitis vinifera*, zgodnie z rozporządzeniem w sprawie krajowego wykazu certyfikowanych odmian winogron (Dziennik Urzędowy nr 53/2014). Wina opatrzone określeniem tradycyjnym „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)" muszą mieć całkowitą naturalną zawartość alkoholu nie mniejszą niż:

— 8,5 % obj. w strefie B,

— 9,0 % obj. w strefie CI,

— 9,5 % obj. w strefie CII.

Maksymalna wydajność przy produkcji tych win wynosi:

— 11 000 kg/ha (7 700 l/ha) w strefie B,

— 12 000 kg/ha (8 400 l/ha) w strefach CI i CII.

Badanie analityczne i organoleptyczne jest obowiązkowe.

Publikacja wniosku 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

(2018/C 51/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„CHOUCROUTE D'ALSACE"

Nr UE: FR-PGI-0005-01066 – 29.11.2012

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Choucroute d'Alsace"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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*

Kapusta „Choucroute d'Alsace" jest warzywem przetworzonym, otrzymywanym w wyniku naturalnej fermentacji mlekowej liści kapusty (*Brassica oleracea L.*) uprzednio poszatkowanych na paski i umieszczonych z dodatkiem soli w beczkach fermentacyjnych.

Cukry zawarte w kapuście przekształcają się w kwas mlekowy pod wpływem bakterii mlekowych, które występują w sposób naturalny na kapuście i w beczkach.

Jest to produkt o zrównoważonym smaku: lekko kwaśnym (pozbawionym nadmiernej kwasowości) i nieco słodkawym (występujące w sposób naturalny cukry są wykorzystywane do naturalnej fermentacji mlekowej).

Produkt ten może występować w dwóch postaciach:

— kapusty kiszonej surowej (fr. *choucroute crue*),

— kapusty kiszonej gotowanej (fr. *choucroute cuite*), którą gotuje się po sfermentowaniu. W tym przypadku można gotować ją z dodatkiem tłuszczu zwierzęcego (słoniny, tłuszczu z gęsi lub kaczki) lub roślinnego, boczku (maksymalnie 10 %), alkoholu [białego wina alzackiego objętego ChNP (vin blanc d'Alsace AOC), musującego białego wina alzackiego objętego ChNP (crémant d'Alsace AOC) lub piwa], bulionu, ziół i przypraw (soli, pieprzu, jałowca, czosnku, cebuli, liści laurowych, kolendry, kminku, tymianu), kwasu askorbinowego lub preparatów aromatycznych.

Surowa kapusta „Choucroute d'Alsace" ma następujące cechy charakterystyczne:

— barwę białą do jasnożółtej,

— wyrazisty zapach, charakterystyczny dla sfermentowanej kapusty,

— lekko chrupką konsystencję,

— delikatnie kwaskowaty smak: pH ≤ 4 i kwasowość miareczkowa ≥ 1 %,

— długie i cienkie paski: udział procentowy świeżo poszatkowanych pasków kapusty o długości powyżej 15 cm przekraczający 50 % masy produktu,

— udział dużych kawałków głąba, zwanych „mouchoirs", wynoszący poniżej 5 % masy produktu.

([1]) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Gotowana kapusta „Choucroute d'Alsace" ma następujące cechy charakterystyczne:

— barwę białą do jasnożółtej,

— długie i cienkie paski,

— zwartą konsystencję,

— delikatnie kwaśny smak: kwasowość miareczkową wyrażoną jako zawartość procentowa kwasu mlekowego wynoszącą 0,4–1 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Odmiany zatwierdzone do produkcji kapusty znajdują się w wykazie odmian, który aktualizuje się co roku na podstawie oceny wyników stwierdzonych w przypadku poszczególnych odmian w odniesieniu do określonych celów jakościowych pod względem:

— wyniku agronomicznego (średnia masa wynosząca co najmniej 3 kg, wczesność dojrzewania, regularność dojrzewania),

— podatności na suchą zgniliznę (negatywny wpływ na wygląd kapusty, tj. jej budowę i barwę),

— właściwości jakościowych kapusty (łatwość szatkowania, jednorodność, biała do jasnożółtej barwa pasków, długie i cienkie paski).

Obecnie wykorzystuje się następujące odmiany: almanac, alsior, ambrosia, atria, brigadier, burton, cabton, jubilée, landini, liberator, mandy, megaton, neuropa, novoton, padoc, passat, puccini, ramco, ramkila, septdor, tobia, transam, tyhoon oraz vestri.

Każdego roku wykaz odmian przekazuje się podmiotom gospodarczym, jak również jednostce kontrolnej i właściwym organom kontrolnym.

Kapustę zbiera się w momencie optymalnej dojrzałości, charakteryzuje się ona wówczas następującymi cechami: średnią masą wynoszącą co najmniej 3 kg, jędrnością główki, barwą przechodzącą od zielonej do żółtej na wierzchu główki.

Nie ma żadnych ograniczeń w odniesieniu do pochodzenia surowca.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Poszczególne etapy przetwarzania kapusty na kapustę kiszoną (szatkowanie, solenie, fermentacja) i gotowania (w przypadku kapusty kiszonej gotowanej) odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie kapusty „Choucroute d'Alsace" przeprowadza się na obszarze geograficznym.

Kapusta kiszona stanowi produkt wrażliwy na oddziaływanie powietrza i światła, które wywołują zjawisko utleniania powodujące zmianę smaku; należy zatem ograniczyć do niezbędnego minimum poddawanie kapusty różnym czynnościom.

Ponadto wypełnianie opakowań kapustą opiera się na umiejętnościach podmiotów gospodarczych; czynność tę należy wykonywać starannie, aby nie połamać cienkich i długich pasków „Choucroute d'Alsace".

Gotowaną kapustę „Choucroute d'Alsace" pakuje się na gorąco, bezpośrednio po jej ugotowaniu.

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

Na etykiecie obowiązkowo umieszcza się określenie „warzywo". Określenie to znajduje się je w tej samej części pola widzenia co nazwa ChOG „Choucroute d'Alsace" i jest zapisane czcionką, której rozmiar (z wyjątkiem wielkich liter) jest co najmniej równy połowie rozmiaru czcionki zastosowanej do zapisu nazwy ChOG.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje region Alzacji, tj. departamenty Bas-Rhin i Haut-Rhin.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Alzacja charakteryzuje się klimatem półkontynentalnym odznaczającym się zimnymi i suchymi zimami oraz ciepłymi i burzowymi latami ze względu na ochronę, jaką zapewnia od zachodu masyw Wogezów.

W przeszłości uprawa kapusty rozwinęła się w Alzacji ze względu na sprzyjające warunki. Gleby bogate w składniki odżywcze i charakteryzujące się odpowiednią zdolnością do zatrzymywania wody, jak również cykl klimatyczny (deszczowa wiosna, przy czym najwyższy poziom opadów występuje w maju, ciepłe i burzowe lato, spadek ilości opadów pod koniec roku) współgrający z cyklem wegetacyjnym kapusty stanowią czynniki sprzyjające rozwojowi tej uprawy.

Kiszona kapusta jest tradycyjnie ściśle związana z Alzacją, o czym świadczy przede wszystkim etymologia i pochodzenie wyrazu *choucroute*, który stanowi przekształcenie alzackiego słowa *Sürkrüt* (*sür*: „kwaśny", a *krüt*: „kapusta").

Rodowód kiszonej kapusty sięga tak dawnych czasów, że trudno dokładnie określić jego początek, lecz jego związek z Alzacją na bardzo wczesnym etapie jest niezaprzeczalny, jak stwierdza na przykład Charles Gerard („L'Ancienne Alsace à table", 1877 r.), pisząc: „Kiszona kapusta pochodzi nie skądinąd, lecz z samej Alzacji. Zarówno mieszkańcy, jak i samo danie są tu o tak dawna, że ich pochodzenie ginie w tych samym głębokich mrokach dziejów".

Pierwsze pisemne świadectwa sięgają XVI wieku. Na przytoczenie zasługuje w szczególności *Krauterbuch* Jérôme'a Bocka (1539 r.), w którym wymieniając zimowe prace gospodyni domowej, autor pisze, że soliła ona kapustę i wspomina o *Sauerkappes* (kwaśnej kapuście).

Dokładny opis dawnej metody wyrobu kiszonej kapusty przedstawiają na przykład Jean-Louis Schlienger i André Braun: „Kapustę kiszono […] we wszystkich gospodarstwach. Pieczołowicie wybierano zdrową i gęstą kapustę głowiastą białą, usuwano z niej zielone liście i głąba, a następnie siekano specjalnym nożem składającym się z deski wyposażonej w dwa lub trzy zaostrzone, pochylone ostrza, na której przesuwano kapustę umieszczoną w szufladzie z drewna. […] Poszatkowaną kapustę układano warstwami o wysokości około 8 cm w kamionkowej beczułce, której dno wyłożone było solą i ziołami. […] czynność tę powtarzano aż do wypełnienia naczynia. […] całość […] pozostawiano do sfermentowania na trzy do czterech tygodni w miejscu chronionym przed mrozem.

Część kiszonej kapusty, która była przeznaczonej do spożycia, wyciągano z solanki […], a do beczułki dolewano wody, aby zapobiec oddziaływaniu powietrza na pozostałą w niej kapustę, która wydzielała silny i jątrzący zapach." („Le Mangeur alsacien, deux mille ans de gastronomie", 2000 r.).

W przytoczonych cytatach wyraźnie określa się kiszoną kapustę produkowaną w Alzacji jako warzywo.

Proces produkcji „Choucroute d'Alsace" jest nieskomplikowany, wymaga jednak faktycznych umiejętności.

Aby uzyskać charakterystyczne długie, cienkie, białe paski, należy nie tylko wybrać odpowiednią odmianę kapusty i zebrać ją, gdy osiągnie optymalny stopień dojrzałości, lecz również w sposób staranny przetworzyć tę kapustę. Skontrolowanie świeżości kapusty, a następnie etapy usuwania głąba, wykrawania i szatkowania są kluczowe dla zapewnia produktu wysokiej jakości. Ilość soli dostosowuje się w zależności od warunków klimatycznych panujących w chwili umieszczania kapusty w beczkach.

Fermentacja odbywa się w sposób naturalny, nie dochodzi do żadnych ingerencji mających na celu przyśpieszenie rozpoczęcia fermentacji. Do fermentacji dochodzi za sprawą bakterii mlekowych występujących w kapuście i w środowisku (w beczkach fermentacyjnych). Dlatego producenci kiszonej kapusty nie dezynfekują beczek, lecz myją je czystą wodą, aby zachować florę bakteryjną, która zapewnia właściwości organoleptyczne kiszonej kapusty.

Pakowanie surowej kiszonej kapusty lub gotowanie i pakowanie gotowanej kiszonej kapusty również wymaga szczególnych umiejętności producenta pozwalających na zachowanie długich i cienkich pasków „Choucroute d'Alsace". Aby nie uszkodzić pasków kiszonej kapusty, należy obchodzić się z nimi w sposób delikatny i fachowy.

Specyfika produktu

Kapusta „Choucroute d'Alsace" ma następujące cechy charakterystyczne:

— długie i cienkie paski,

— barwę białą do jasnożółtej,

— konsystencję lekko chrupką w przypadku surowej kiszonej kapusty i zwartą w przypadku gotowanej kiszonej kapusty,

— delikatnie kwaskowaty smak.

Związek przyczynowy

Związek „Choucroute d'Alsace" z obszarem geograficznym opiera się na jej określonej jakości i na jej renomie.

Rozwój procesu produkcji kiszonej kapusty w Alzacji stanowi pochodną dwóch czynników naturalnych występujących w tym regionie: warunków glebowo-klimatycznych sprzyjających uprawie kapusty oraz surowych zim charakterystycznych dla klimatu półkontynentalnego. W tych warunkach Alzatczycy stosowali technikę przetwórstwa w drodze fermentacji, która umożliwiała zakonserwowanie kapusty dostępnej lokalnie w dużych ilościach, nie pozbawiając jej jednocześnie wartości odżywczych. Kiszoną kapustę można było zatem spożywać przez cały okres zimowy.

Wypracowywanie tej techniki już w średniowieczu doprowadziło do rozwoju faktycznych umiejętności, które nadal wykorzystuje się w produkcji kiszonej kapusty w Alzacji.

Wybór odmian kapusty, przebieg uprawy, świeżość wykorzystywanej kapusty oraz opanowanie etapów usuwania głąba i szatkowania umożliwiają uzyskanie kiszonej kapusty „Choucroute d'Alsace" w postaci cienkich i długich pasków.

Ponadto opanowanie czynności solenia (ilość, rozmieszczenie soli), a następnie w pełni naturalna fermentacja kapusty, która odbywa się w warunkach klimatycznych Alzacji w wyniku działania flory mlekowej kapusty i beczek fermentacyjnych, mają decydujący wpływ na właściwości organoleptyczne „Choucroute d'Alsace": delikatnie kwaskowaty smak i lekko chrupką konsystencję. Jeśli chodzi o konserwację oraz konsystencję i kolor kapusty, ogromne znaczenie ma etap solenia. Beztlenowy charakter fermentacji pozwala na zapobieżenie utlenieniu kapusty oraz na zachowanie barwy białej do jasnożółtej, która wyróżnia „Choucroute d'Alsace". Etap ten obywa się w beczkach i pomieszczeniach o nieregulowanej temperaturze, a zatem kapustę poddaje się bezpośredniemu oddziaływaniu warunków klimatycznych występujących na tym obszarze geograficznym, od których zależy czas trwania tego etapu i które wpływają na jakość produktu końcowego. Może on trwać od 2 tygodni do kilku miesięcy w zależności od temperatury zewnętrznej. Przebieg i opanowanie tego decydującego dla jakości „Choucroute d'Alsace" etapu zależy zatem w znacznej mierze od umiejętności i doświadczenia producenta kiszonej kapusty.

Ponadto obchodzenie się z kiszoną kapustą w trakcie wyjmowania jej z beczek, ewentualnie podczas gotowania, a także w trakcie pakowania wymaga od podmiotów gospodarczych prowadzących działalność na obszarze geograficznym posiadania umiejętności koniecznych dla zachowania w całości bardzo delikatnych i podatnych na uszkodzenia pasków.

Dawna i obecna renoma kapusty „Choucroute d'Alsace" jest ściśle związana z mocnym terytorialnym zakorzenieniem tego warzywa w tradycji Alzacji.

Renoma „Choucroute d'Alsace" powstała przede wszystkim wokół warzywa spożywanego jako dodatek do różnego rodzaju potraw. Ponadto Urbain Dubois przedstawia kapustę „Choucroute d'Alsace" jako dodatek, wychwalając jej jakość: „Dodatek w postaci kapusty kiszonej – należy koniecznie wybrać kiszoną kapustę z Alzacji" („Nouvelle Cuisine bourgeoise pour la ville et la campagne", 1888 r.).

Do XIX wieku kapustę „Choucroute d'Alsace", zarówno surową, jak i gotowaną, powszechnie spożywano w najmniej zamożnych gospodarstwach domowych. Świadczą o tym zwłaszcza prace doktora Maugue, który stwierdza, że „Alzatczycy zakwaszają duże kapusty głowiaste, po ich uprzednim poszatkowaniu; kapusta taka jest prawdziwym przysmakiem i stanowi główne naturalne pożywienie tego regionu" („Histoire naturelle de la province d'Alsace", 1726 r.). Jean-Louis Schlienger i André Braun jeszcze dokładniej opisują sposoby spożywania gotowanej kiszonej kapusty: „Kiszona kapustę spożywano jako warzywo zimowe po uprzednim gotowaniu jej na małym ogniu przez pięć godzin. […] Można ją było jeść zamiast świeżej kapusty z gotowaną wołowiną (fr. *pot-au-feu*), a w dni świąteczne w zamożnych gospodarstwach domowych gotowano ją z boczkiem lub ze słoniną. […] zalecano jednak również spożywanie jej z boczkiem, ziemniakami, kiełbaskami i różnymi rodzajami mięsa wieprzowego" (dzieło wcześniej cytowane). Na przykład w dniu 6 listopada 1543 r. na weselu władcy Alzacji Georgesa de Ribeaupierre i Elisabeth de Heifenstein podano kiszoną kapustę, najprawdopodobniej gotowaną, jako dodatek do dania z wątróbki.

Aneksja Alzacji przez Niemcy w 1871 r., powodując wyjazd licznych Alzatczyków i mieszkańców Mozeli, przyczyniła się do popularności tego produktu we Francji.

Obecnie kapusta „Choucroute d'Alsace" nadal cieszy się renomą ze względu na swoje właściwości organoleptyczne: „Nie ma drugiej tak dobrej kiszonej kapusty jak ta, która pochodzi z terenów rozciągających się między Wogezami a Renem. Ma ona dokładnie taki smak jak trzeba, jest odpowiednio chrupka, trudno się jej oprzeć." (Marchal P.L., „Les journées de la choucroute de Colmar ou les rencontres des citadins et des agriculteurs sous le signe de la gastronomie", Saisons d'Alsace, zima 1968, nr 25).

Tony Hartmann, znany kucharz, cukiernik, producent lodów pochodzący z Alzacji wskazuje również, że „gotowana czy surowa, w postaci sorbetu czy konfitury – o kiszonej kapuście można długo mówić" („Variations autour de la Choucroute", Éditions Hirlé, 2005 r.).

Ponadto liczne miejscowości organizują co roku jesienią festiwale kapusty „Choucroute d'Alsace"; na przykład w Krautergersheim, miejscowości słynącej z wyrobu kiszonej kapusty, organizuje się taki festiwal od 1973 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-ChoucrouteAlsace2016.pdf

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)

Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL