

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 401/12)

Европейската комисия е одобрила настоящото несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА НЕСЪЩЕСТВЕНА ИЗМЕНЕНИЕ

Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾

„CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA“

ЕС №: PGI-IT-01231-AM01 — 4.8.2017

ЗНП () ЗГУ (X) ХТСХ ()

1. Група заявител и законен интерес

Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP (Консорциум за популяризиране и защита на продукта със ЗГУ „Cipolla bianca di Margherita“)

Via Ronzino, n. 4

76016 Margherita di Savoia (BT)

ITALIA

Тел. +39 0883654882

Факс +39 0883657784

Електронна поща: info@consorzioqipollabiancamargheritaigp.it

Консорциумът Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP има право да подаде заявление за изменение съгласно член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14 октомври 2013 г.

2. Държава членка или трета държава

Италия.

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение

— Описание на продукта

— Доказателство за произход

— Метод на производство

— Връзка

— Етикетирание

— Друго: [Опаковане]

4. Вид на изменението

— Изменение в продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

⁽²⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- Изменение в продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което се изисква изменение на публикувания единен документ.
- Изменение в продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ.
- Изменение в продуктова спецификация на регистрирана ХТСХ, което следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

Описание на продукта

- Член 2 от продуктова спецификация

„разтворими твърди вещества: 6,4 — 9,2 mg/100 g тегло в прясно състояние“

- Точка 3.2 от единния документ

„разтворими твърди вещества: 6,4 — 9,2 mg/100 g тегло в прясно състояние“

се изменят, както следва:

„разтворими твърди вещества: 6,4 — 9,2 градуса по Брикс“.

Изменението има за цел поправянето на двойна грешка по отношение на обозначението на мерната единица за параметъра „разтворими твърди вещества“, свързан с посочената мерна единица в продуктова спецификация (mg 100 g-1), която създава несъответствие между посоченото в продуктова спецификация и в единния документ. Параметърът „разтворими твърди вещества“ обикновено се изразява в „градуса по Брикс“ и следователно е необходимо продуктова спецификация да бъде изменена с цел това да бъде отразено.

Друго

Опаковане

- Член 5 от продуктова спецификация — точка 3.5 от единния документ

Изречението:

„Продуктът може да бъде опакован в касетки с вместимост 10 kg или 5 kg, в мрежички по 0,5 kg или 1,0 kg, в кутии с вместимост 1,0 kg или на „сплитки“ с различно тегло с минимум 5 луковици в тях.“

се изменя, както следва:

„Продуктът може да бъде опакован в мрежички, в кутии и в касетки, съдържащи различно количество от продукта, както и на „сплитки“ с минимум 3 луковици в тях.“

Премахват се ограниченията относно теглото за всеки от предвидените в спецификацията вид опаковка. Настоящото изменение има за цел да осигури по-голяма гъвкавост на производителите, за да могат да отговорят на нуждите на пазара.

Намалява се минималният брой луковици, които могат да съставят отделна сплитка. Това изменение, също както предишните, е в отговор на изискванията на организираните големи дистрибутори на дребно, които все по-често искат да разполагат с опакован продукт с ограничено тегло.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA“

ЕС №: PGI-IT-01231-AM01 — 4.8.2017

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Cipolla bianca di Margherita“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

Клас 1.6 — Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

Наименованието „Cipolla bianca di Margherita“ означава местните разновидности на луковиците от вида *Allium cepa* L., които се отглеждат в определения район. Това представлява пресен продукт с характерни бели сочни луковици с високо съдържание на захари. Според периода на производство има четири местни екотипа: „Marzaiola“ или „Aprilatica“, „Maggiola“, „Giugniese“ и „Lugliatica“.

Различните типове имат по-специално следните характеристики:

- „Marzaiola“ или „Aprilatica“: разновидност на ранен лук (реколтата се събира от средата на март) със сплесната форма в двата края,
- „Maggiola“: в сравнение с предишната разновидност не е така ранен и няма толкова сплесната форма (реколтата се събира през май),
- „Giugniese“ и „Lugliatica“: разновидност на по-късен лук (реколтата се събира от юни до средата на юли) с по-закръглена форма.

Към момента на събиране на реколтата продуктът трябва да има следните измерими характеристики:

- разтворими твърди вещества: 6,4 — 9,2 градуса по Брикс,
- сухо вещество: 6,2 — 8,9 g/100 g тегло в прясно състояние,
- размер: от минимум 20 mm до максимум 100 mm,
- физични свойства: бял цвят,
- вкус: сладък и сочен. Общото съдържание на редуциращи захари трябва да бъде по-високо от 3,8 g/100 g тегло в прясно състояние,
- консистенция: нежна и хрупкава.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи в производството на „Cipolla bianca di Margherita“ трябва да се извършват в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Опаковането трябва да се извършва непосредствено след събирането на реколтата в района, посочен в точка 4, като не се допуска продуктът да се преупакова извън географския район, за да се избегне опасността транспортирането и допълнителните манипулации на продукта в насипно състояние да предизвикат механични повреди като натъртвания и наранявания. Натъртванията и нараняванията благоприятстват развитието на плесени и загубата на консистенция на луковичата и водят до влошаване на качеството на „Cipolla bianca di Margherita“.

Продуктът може да бъде опакован в мрежички, в кутии и в касетки, съдържащи различно количество от продукта, както и на „сплитки“ с минимум 3 луковици в тях.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

На опаковките трябва да е поставен надписът „Cipolla bianca di Margherita“ ЗГУ заедно с логото на наименованието и символа за ЗГУ на Съюза. На опаковките трябва да са посочени името, търговското наименование и адресът на производителя и опаковчика.

Забранено е добавянето на каквито и да е качествени определения, които не са изрично предвидени в продуктовата спецификация.

Разрешено е обаче използването на имена, фирмени наименования и частни марки, при условие че не въвеждат потребителя в заблуждение.



4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на „Cipolla bianca di Margherita“ е разположен по протежение на адриатическата брегова ивица, която включва от юг на север следните административни единици:

- територията на община Margherita di Savoia,
- територията на община Zapponeta,
- територията на община Manfredonia.

5. Връзка с географския район

По отношение на почвените характеристики в района на производство на ЗГУ „Cipolla bianca di Margherita“ почвите са предимно пясъчливи без наличие на чакъл и са резултат от пресушаването на солници чрез изкуствено насипване с пясък от съседните морски дюни. Наличието на слой подпочвени води много близо до повърхността освен това позволява отглеждането на градински култури без прилагане на напояване.

Поради наличието на солници на запад и на нос Гаргано на север климатичният профил на територията се характеризира с особен климат, който се различава от климата на региона на Пулия по принцип, както и от този на съседните общини: „... Става дума за ясно изразен сух климат, почти от степен тип, за който е характерно много горещо лято и много мека зима. Той притежава характеристики, подобни на климата на регионите, разположени от двете страни на тропика... Ако се вземе предвид басейнът на Средиземно море, могат да се наблюдават климатични характеристики, които са аналогични на тези в региона по протежение на афро-азиатската брегова ивица между полуострова на Сирт и град Тел Авив.“ (BONIFICA, 1993 г., M. CALDARA, D. CAPOLONGO, C. DAPOTE, L. PENNETTA).

Екотиповете на „Cipolla bianca di Margherita“ имат голям капацитет за адаптиране към особените почвено-климатични условия, като производственият им потенциал по отношение на качеството и количеството се проявява единствено в тези региони. Техните специфични способности за адаптиране към особените почвено-климатични условия се проявяват по-специално чрез развитието на коренова система, която е в състояние да прониква дълбоко в пясъчливите почви. При опитите за отглеждане на други култивари и/или хибриди на лук в този район са постигнати доста незадоволителни резултати по отношение на производителността.

Благодарение на специфичните генетични характеристики на разновидностите, селектирани и възпроизведени от векове от местните земеделски стопани, и на особените почвено-климатични условия „Cipolla bianca di Margherita“ притежава уникални характеристики.

Най-важните от тях, представени по-долу, са посочени в изследване, проведено от Университета на Фоджа (Università degli Studi di Foggia), в което е направено сравнение на „Cipolla bianca di Margherita“ с други култивари на лук с бели луковичи, отглеждани извън географския район, посочен в точка 4:

- ниско съдържание на сухо вещество и на разтворими твърди вещества, което прави лука по-хрупкав и сочен,
- слаба лютивина на продукта,
- наличие на високо съдържание на редуциращи захари, които при сетивен анализ правят продукта по-сладък в сравнение с другите генотипове, участващи в изследването на Университета на Фоджа,
- ранно получаване на реколта в сравнение с други земеделски райони.

Освен това поради ниското механично съпротивление на пясъчливите почви в района на отглеждане луковичите успяват да израснат, като възприемат типичната за екотипа форма, без никакви деформации. Процентът на луковичите с позеленяла шийка е малък, тъй като техниката на отглеждане предвижда ръчно разсаждане на дълбочина, която благоприятства получаването на изцяло бял цвят на продукта.

Особено благоприятните климатични характеристики на крайбрежието през зимния и пролетния период позволяват пясъчливите почви да се затоплят бързо, като това дава възможност за получаване на ранна реколта в сравнение с други земеделски райони.

Пясъчливата почва и наличието на слой подпочвени води много близо до повърхността позволяват създаването на контролиран недостиг на вода в растението, така че да се благоприятства неговия по-скоро ограничен растеж и ниското съдържание на сухо вещество.

Освен това растежът на ядливата част от продукта се извършва в естествен предпазващ слой от суха пясъчлива почва, който благоприятства доброто здраве на продукта.

Посочените по-горе особени органолептични характеристики не се срещат извън района на производство и това се потвърждава също от резултатите от качествения анализ, извършен през юли 2012 г. от Университета на Фоджа, според който генотипът „Cipolla bianca di Margherita“ притежава сетивни качествени характеристики, които ясно се различават от тези на другите видове лук с бели луковичи.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение, като е публикувала предложението за изменение на ЗГУ „Cipolla bianca di Margherita“ в *Държавен вестник на Италианската република* № 59 от 11 март 2017 г.

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния интернет адрес:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

чрез директно търсене от началната страница на сайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Prodotti DOP e IGP“ (горе влясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP e STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“.
