



C/2023/553

27.10.2023

Offentliggørelse af en godkendt standardændring af en varespecifikation for en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse i sektoren for landbrugsprodukter og fødevarer som omhandlet i artikel 6b, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014

(C/2023/553)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 6b, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ⁽¹⁾.

Meddelelse om godkendelse af en standardændring af varespecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse med oprindelse i en medlemsstat

(Forordning (EU) nr. 1151/2012)

»Ciliegia di Vignola«

EU-nr.: PGI-IT-0858-AM01 — 31.7.2023

BOB () BGB (X)

1. Produktets betegnelse

»Ciliegia di Vignola«

2. Medlemsstat, som det geografiske område tilhører

Italien

3. Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen

Ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug

—

4. Beskrivelse af den eller de godkendte ændringer

1. *Fjernelse af kravet om, at anvendelse af andre sorter skal ske efter godkendelse fra ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug*

Følgende bestemmelse er blevet slettet fra artikel 2 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet:

Til fremstilling af »Ciliegia di Vignola« er det tilladt at anvende andre kirsebærssorter, der er resultatet af sortsforskning, forudsat at det ved forsøg og dokumentation godtgøres, at produktionsmetoden og frugtens kvalitetsegenskaber er i overensstemmelse med denne varespecifikation. Anvendelsen af sådanne sorter til produktion af »Ciliegia di Vignola« skal på forhånd meddeles og evalueres af ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug, som med henblik herpå kan anmode om en teknisk udtalelse fra kontrolorganet eller et andet organ.

Denne bestemmelse er blevet slettet efter kritik fra Kommissionen, som anmodede om, at den blev fjernet fra andre varespecifikationer for frugt og grøntsager.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

2. *Medtagelse af bestemmelser om kirsebær bestemt til forarbejdning*

Følgende bestemmelse er blevet tilføjet i punkt 3.2 i enhedsdokumentet og artikel 2 i varespecifikationen:

Produkt bestemt til forarbejdning

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

Kun frugt, der er bestemt til forarbejdning, må:

- have skader (f.eks. revner eller haglskader, der er helet og tørret, uden tegn på råd),
- mangle en stilk
- have en minimumsstørrelse på 15 mm.

De andre egenskaber, som er fastsat i varespecifikationen, berøres ikke.

En sådan frugt kan betegnes som »Ciliegia di Vignola« BGB, men må ikke sælges til den endelige forbruger i denne tilstand.

Ændringen er nødvendig, eftersom kirsebær beskadiget af regn eller hagl, hvor skaden er helet og tørret, og der ikke er tegn på råd, ikke kan markedsføres som friske kirsebær, men kan forarbejdes uden problemer.

Kirsebær uden stilk er ikke egnede til at blive solgt som friske, men kan anvendes til forarbejdede produkter.

Minimumsstørrelsen af det produkt, der er bestemt til forarbejdning, er blevet reduceret, da der kan være år, hvor høje udbytter ikke giver kirsebær af en størrelse, som gør dem egnede til at blive solgt som friske. Disse kirsebær kan dog godt forarbejdes, da de har de samme kvalitetsegenskaber som de større kirsebær.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

3. Bestemmelse om, at kirsebær uden stilk udelukkende må anvendes til det produkt, der er bestemt til forarbejdning

Følgende bestemmelse er blevet tilføjet i sidste stykke i artikel 5 i varespecifikationen:

Kirsebær uden stilk må udelukkende anvendes til det produkt, der er bestemt til forarbejdning.

I overensstemmelse med ændringerne af punkt 3.2 i enhedsdokumentet og artikel 2 i varespecifikationen kan kirsebær, der er bestemt til forarbejdning, være uden stilk.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

4. Medtagelse af bestemmelser om emballering af det produkt, der er bestemt til forarbejdning

Følgende bestemmelse er blevet tilføjet i punkt 3.5 i enhedsdokumentet og artikel 8 i varespecifikationen:

Det produkt, der er bestemt til forarbejdning, kan også emballeres i kasser, som vejer højst 20 kg, og plastkasser, som vejer højst 300 kg.

Med denne ændring indføres muligheden for, at der kan anvendes en mere kompakt emballage til det produkt, der er bestemt til forarbejdning, da den egner sig bedre til denne type aktivitet.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

5. Medtagelse af bestemmelser om mærkning af det produkt, der er bestemt til forarbejdning

Følgende bestemmelse er blevet tilføjet i punkt 3.6 i enhedsdokumentet og artikel 8 i varespecifikationen:

Emballagen for det produkt, der er bestemt til forarbejdning, skal være påført følgende ordlyd skrevet med bogstaver, som er læselige og synlige på mindst én side: »Ciliegia di Vignola« I.G.P. destinata alla trasformazione [»Ciliegia di Vignola« BGB bestemt til forarbejdning].

Med denne ændring indføres der en særlig bestemmelse om mærkning af det produkt, der er bestemt til forarbejdning.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Ciliegia di Vignola«

EU-nr.: PGI-IT-0858-AM01 — 31.7.2023

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]

»Ciliegia di Vignola«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

3.1. Produkttype [jf. bilag XI]

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Til produktion af »Ciliegia di Vignola« anvendes følgende sorter:

- Tidlige: Early Bigi og Lory, Bigarreau Moreau og Burlat og Mora di Vignola
- Middeltidlige: Celeste, Giant Red — Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, New Star, Black Star, Canada Giant og Van
- Sene: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina og Summer Charm (Staccato).

»Ciliegia di Vignola« skal opfylde følgende kvalitetskrav:

frugtkødet er fast og sprødt, med undtagelse af Mora di Vignola

huden er altid glinsende, sorten Durone della Marca er gul og skinnende rød, farven på de andre sorter går fra skinnende rød til mørkerød

sød og frugtagtig

Brix-værdien er for de tidlige sorter på 10 ° eller derover og for alle øvrige sorter på 12

Syreindholdet er på mindst 5 gram æblesyre pr. liter.

Afhængig af arten er der fastsat følgende minimumsstørrelser: 20 mm: Mora di Vignola

21 mm: Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca og Sweet Heart

22 mm: Bigarreau Moreau and Burlat, Lapins, Van, Early Bigi og Lory, Celeste, Giant Red — Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant, Regina og Summer Charm (Staccato)

23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba og Ferrovia.

På markedsføringstidspunktet skal frugterne være: hele, fri for skader

forsynet med stilk

rene, frie for synlige fremmedlegemer

sunde, uden angreb af råd og fri for synlige rester af plantebeskyttelsesmidler

fri for skadegørere.

Produkt bestemt til forarbejdning. Kun frugt, der er bestemt til forarbejdning, må: have skader (f.eks. revner eller haglskader, der er helet og tørret, uden tegn på råd), mangle en stilk og have en minimumsstørrelse på 15 mm. De andre egenskaber, som er fastsat i varespecifikationen, berøres ikke. En sådan frugt kan betegnes som »Ciliegia di Vignola« BGB, men må ikke sælges til den endelige forbruger i denne tilstand.

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle faser i produktionen af »Ciliegia di Vignola« til og med plukningen skal foregå udelukkende inden for det geografiske område, der er angivet i punkt 4.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Ciliegia di Vignola« BGB bringes i handelen i pakninger, der er forsejlet således, at de ikke kan genanvendes, når de først har været åbnet. Pakningerne skal være af træ, karton, plast eller åndbar polymerfilm og veje mellem 250 gram og 6 kg. Emballagen skal være af en sådan art, at bærrerne bevarer deres egenskaber og ikke skades. På salgsstedet er det ligeledes tilladt at sælge produktet i portioner fra forsejlede pakninger eller kasser, såfremt produktet er placeret i specifikke afsnit eller beholdere, der tydeligt viser de samme oplysninger som dem, der er påkrævet for de i varespecifikationen omhandlede pakninger. Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af kirsebær af samme kvalitet og sort. Der er fastsat følgende størrelsesklasser: fra 20 til 24 mm fra 24 til 28 mm over 28 mm. Pakningen af »Ciliegia di Vignola« foregår straks efter høsten, enten direkte på bedriften eller i et af kooperativerne i produktionsområdet. På denne måde kommer produktet hurtigt ud på markederne og til forbrugerne, uden at det behøver at blive håndteret yderligere.

Emballering af det produkt, der er bestemt til forarbejdning.

Det produkt, der er bestemt til forarbejdning, kan også emballeres i kasser, som vejer højst 20 kg, og plastikasser, som vejer højst 300 kg. Køleopbevaring af frugten ved temperaturer ned til - 0,5 °C og ved en relativ luftfugtighed på højst 90 % er tilladt. Frugten kan opbevares i kølerum i højst 4 uger.

Pakningen af »Ciliegia di Vignola«, dvs. forberedelsen inden produktet anbringes i pakningerne, skal foregå inden for produktionsområdet for at garantere frugtens kvalitetsegenskaber som friskhed og ubeskadiget og for at undgå, at gentagen håndtering og transport forårsager skader eller stød på huden, som får frugten til at rådne og gør den umulig at markedsføre.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Ciliegia di Vignola« BGB er genkendelig ved følgende logo:



Logoet skal sammen med EU-logoet for »beskyttet geografisk betegnelse« være anbragt på salgsemballagen. Logoets størrelse må variere afhængigt af emballagen, når blot standardstørrelsens proportioner bibeholdes. Det er tilladt at anbringe påtegningen »Emilia Romagna« på pakningerne. Følgende skal også angives: Producentens navn, selskabsnavn, adresse og/eller unikke identifikationskode tildelt af kontrolorganet, emballeringsvirksomhedens navn, selskabsnavn og adresse. Mærkning af det produkt, der er bestemt til forarbejdning. Emballagen for det produkt, der er bestemt til forarbejdning, skal være påført følgende ordlyd skrevet med bogstaver, som er læselige og synlige på mindst én side: »Ciliegia di Vignola« I.G.P. destinata alla trasformazione [»Ciliegia di Vignola« BGB bestemt til forarbejdning].

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Ciliegia di Vignola« omfatter højlandet ved foden af bjergene langs floden Panaro og nogle mindre floder. Det ligger i en højde af 30 til 950 meter over havet og omfatter følgende kommuner i provinserne Modena og Bologna: Provinsen Modena: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola og Zocca. Provinsen Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato og Zola Predosa.

5. Tilknytning til det geografiske område

Produktionsområdet udgøres af det område, der er beliggende ved foden af bjergene langs floden Panaro og andre mindre floder, hvor der hersker gunstige klima- og jordbundsforhold for dyrkning af kirsebær. Klimaet er køligt og ikke særlig kontinentalt. Der falder rigelige nedbørsmængder om foråret, og somrene er aldrig for tørre. Solindstrålingen er ikke overvældende stor. Jorden er af alluvial oprindelse og generelt ret løs, veldrænet og kølig. Den er meget frugtbar på grund af de mange aflejringer, som floden Panaro og de andre mindre floder ved forskellige

oversvømmelser har ført med sig. Kirsebærrenes dyrkningsområde ligger i en højde af 30 til 950 meter over havet. Der dyrkes ikke længere kirsebær uden for det afgrænsede geografiske område. Dyrkningen i de tilgrænsende områder ophørte for længe siden, da produktionen og kvaliteten i disse områder var klart lavere end i det afgrænsede område og derfor ikke økonomisk rentabel. Udover områdets særlige klima- og jordbundsforhold og det særlige mikroklima, som er beskrevet ovenfor, er producenternes viden og faglige kunnen afgørende for den høje kvalitet, som kendetegner »Ciliegia di Vignola«. Denne viden er gået i arv fra far til søn i generationer og omfatter de metoder, der anvendes til at avle, høste og pakke produktet, som alle foregår ved håndkraft. Takket være dette kan forbrugerne tilbydes et produkt med fremragende egenskaber. De kirsebær, der udvælges for at blive solgt som »Ciliegia di Vignola«, er større end det, der er fastsat i handelsnormerne; kirsebærrenes diameter er ofte over 28 mm. Som det fremgår af markedsundersøgelser og undersøgelser, som er gennemført af specialiserede virksomheder på markederne i Torino, Milano og Hamborg, er den pris, der opnås for »Ciliegia di Vignola«, næsten altid højere end de nærmeste konkurrenters pris, og de fleste forbrugere forbinder først og fremmest navnet Vignola med et område, hvor der produceres kirsebær af højeste kvalitet. Kirsebærtræet foretrækker kølige voksepladser og neutrale eller svagt sure jorder. Eftersom begge betingelser er til stede i det område, hvor »Ciliegia di Vignola« produceres, har sorten her i et ideelt miljø kunnet udbrede sig og få stor betydning. Jordens egenskaber i produktionsområdet for »Ciliegia di Vignola« gør, at kirsebærtræet vokser kraftigt i området. Solindstrålingen, som ikke er overvældende stor, har betydning for intensiteten af frugternes farve og bidrager til dannelsen af den naturlige klare farve. Takket være dette kan man markedsføre et æstetisk fremragende produkt uden at behøve at lade frugten gennemgå nogen form for behandling. En mindst lige så vigtig faktor er den faglige kunnen, der udvises af operatørene og navnlig producenterne, som ved dyrkning, høst og pakning af kirsebærrene stadigvæk anvender den omfattende videnarv, der i tidens løb er samlet. Selvom der findes en naturlig tendens til at indføre nye fremgangsmåder i produktionsprocessen, udføres høst, sortering og pakning af kirsebærrene stadig helt igennem ved håndkraft af et meget sagkyndigt personale, for hvem det at beskæftige sig med kirsebær er »en livslang opgave«. Denne faglige kunnen har sin rod i produktionsområdets tradition og er forankret i dens kultur. Det er en viden, der er gået i arv fra generation til generation, og som i dag gør det muligt at give et allerede unikt produkt en merværdi, som adskiller »Ciliegia di Vignola«, der er avlet i produktionsområdet, fra kirsebær fra andre områder. Producenterne besluttede for allerede flere årtier siden i form af gensidigt bindende aftaler, at de kun ville producere kirsebær med de minimumstørrelser, der angives i punkt 3.2, for at beskytte den lokale produktion og for at fremhæve de særlige egenskaber ved de kirsebær, der dyrkes og pakkes i oprindelsesområdet. Endvidere sikrer den sortsbestand, som i tidens løb er indført i det geografiske område, samt udviklingen af dyrkningen i flere forskellige højder, at frugten kan høstes i en længere periode og markedsføres i hele produktionsperioden, hvilket værdsættes af forbrugerne og indvirker positivt på priserne. Der består derfor en entydig sammenhæng mellem produktet »Ciliegia di Vignola« og produktionsområdet med dets særlige jordbunds- og klimaforhold, det usædvanlige mikroklima og producenternes faglige kunnen og færdigheder. En anden, men mindst lige så vigtig faktor er, at landbrugerne i det afgrænsede geografiske område koncentrerer udbuddet af kirsebær i Vignola, hvor der allerede i 1928 eksisterede et frugt- og grøntsagsmarked, et af de ældste i Italien. Senere udvikledes andre forarbejdnings- og markedsføringsstrukturer. Samspillet mellem disse faktorer har ført til, at forbrugerne længe har forbundet navnet »Ciliegia di Vignola« med kirsebærproduktion i produktionsområdet. Indførelsen af betegnelsen »Ciliegia di Vignola« på markederne har haft en stærk kommerciel afsmitning på hele handelsleddet, fra produktion til markedsføring af frugten. Jordbrugsbedrifter, bearbejdnings- og markedsføringskooperativer, et frugt- og grøntsagsmarked med fire kommissionærer, håndværkere, emballagevirksomheder, vognmænd og frugtplukkere har slået sig ned i området. Den betydning, som »Ciliegia di Vignola« har for det historiske dyrkningsområde, er i årenes løb kommet til udtryk i form af talrige årlige messer, folkefester og udgivelser. Særlig vigtig for Vignola er festen for kirsebær i blomst, »Festa dei Ciliegi in Fiore«, som afholdtes for første gang i april 1970, og begivenheden »Vignola, è tempo di Ciliegie« (Vignola, nu er det kirsebærtid), som har været afholdt siden 1989. I juni 2003 grundlagdes den nationale sammenslutning »Città delle Ciliegie«. Den udskriver hvert år den nationale konkurrence »Ciliegie d'Italia« i forbindelse med den nationale kirsebærfest »Città delle Ciliegie«, som hvert år afholdes et nyt sted. »Ciliegia di Vignola« vandt førsteprisen i 2005 i Celleno (VT), i 2006 i Orvieto (TR) og i 2009 i Bracigliano (SA). Dermed bekræftedes ryet for at være af høj kvalitet, som »Ciliegia di Vignola« i årenes løb har opnået.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://www.politicheagricole.it/flex/files/c/8/a/D.bde9a47fcc786339b65/DisCIPLINARE_Ciliegia_di_Vignola_13.6.2015.pdf