

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2010/C 22/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 9

«CAPPERO DI PANTELLERIA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0317-0307-29.05.2007

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης(-εων):

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη

- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση(-εις):

3.1. Περιγραφή:

Προκειμένου να αυξηθεί η σύνδεση του προϊόντος με την περιοχή προέλευσης, απαλείφθηκε η δυνατότητα χρησιμοποίησης, σε μέγιστο ποσοστό 10 %, άλλων ποικιλιών.

Οι συγκεκριμένες τιμές που αφορούν τα κύρια χαρακτηριστικά του προϊόντος αντικαταστάθηκαν από πεδίο τιμών οι οποίες αντανακλούν πιο πιστά την παραγωγική πραγματικότητα στην περιοχή.

3.2. Μέθοδος παραγωγής:

Τροποποιήθηκε η πυκνότητα φύτευσης, καθώς ήταν δύσκολο να ελεγχθεί από τον επιφορτισμένο οργανισμό η ισχύουσα απόσταση, με αποτέλεσμα ο έλεγχος αυτός να καθίσταται περιττός.

Αυξήθηκε η μέγιστη πυκνότητα φύτευσης ανά εκτάριο που καθορίστηκε σε 2 000 φυτά αντί για 1 500· επομένως και η μέγιστη παραγωγή ανά εκτάριο αυξήθηκε από 22,5 εκατόκιλα σε 30.

Προσδιορίστηκε η περίοδος συγκομιδής και η ποσότητα αλατιού που προβλέπεται στη φάση της μεταποίησης, με σκοπό να καταστούν πιο συγκεκριμένες οι προδιαγραφές παραγωγής και πιο αποτελεσματικός ο έλεγχος.

3.3. Εθνικές απαιτήσεις:

Αφαιρέθηκαν οι διατάξεις που αποδίδουν στην περιφέρεια Σικελίας καθήκοντα τα οποία ανήκουν στον επιτετραμμένο οργανισμό ελέγχου.

Οι προδιαγραφές των ελέγχων, τους οποίους εκτελεί ο επιτετραμμένος οργανισμός, προσαρμόστηκαν στις διατάξεις των άρθρων 10 και 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/06.

ENIAIO ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«CAPPERO DI PANTELLERIA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0317-0307-29.05.2007

ΠΠΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Cappero di Pantelleria»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος (Παράρτημα III):

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1.:

Κατά τη διάθεσή της στο εμπόριο, η κάππαρη «Carrero di Pantelleria» έχει σχήμα σφαιροειδές ή σχεδόν σφαιρικό, σπανίως επίμηκες ή κωνικό· έχει πράσινο χρώμα που τείνει προς μουσταρδί. Έχει άρωμα έντονο, απαλλαγμένο από οσμές μυκήτων ή ξένες οσμές. Η γεύση της είναι αρωματική, αλμυρή, χαρακτηριστική της κάππαρης της νήσου Παντελερία με θαλασσινό αλάτι. Οι φυτείες κάππαρης που προορίζονται για την παραγωγή του προϊόντος «Carrero di Pantelleria» πρέπει να αποτελούνται από φυτά του βοτανικού είδους «*carperis spinosa*» ποικιλία «*inermis*» καλλιεργήσιμη ποικιλία «*nocellara*». Λοιπά χαρακτηριστικά:

- υγρασία: ελάχιστο 50 % και μέγιστο 70 %,
- μέγεθος: ελάχιστο 4 mm και μέγιστο 15 mm,
- θαλασσινό αλάτι που περιέχεται σε κάθε συσκευασία: μέγιστο 25 % του βάρους της κάππαρης.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικές φάσεις της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Όλες οι εργασίες καλλιέργειας και μεταποίησης της κάππαρης της Παντελερία, από τη σορά έως τη συγκομιδή και την επακόλουθη αλάτιση, πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά στην εδαφική έκταση της νήσου Παντελερία σύμφωνα με την τοπική μέθοδο παραγωγής. Η συγκομιδή εκτελείται χειρωνακτικά και βαθμιαία, αφήνοντας κάθε φορά πάνω στο φυτό τους ανθοφόρους οφθαλμούς που δεν έχουν ωριμάσει επαρκώς· εκτελείται ξηρή αλάτιση με αποκλειστική χρήση θαλασσινού αλατιού.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

Κατά τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση του προϊόντος με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Carrero di Pantelleria», οι μνείες «Carrero di Pantelleria» και «Indicazione geografica protetta» πρέπει να αναγράφονται με τυπογραφικούς χαρακτήρες ίδιων διαστάσεων και ίδιου χρώματος.

Στην ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνονται τα άλλα στοιχεία που επιτρέπουν την ταυτοποίηση του προϊόντος: όνομα, έδρα και διεύθυνση της επιχείρησης συσκευασίας, καθώς και διεύθυνση του παρασκευαστή του προϊόντος στη νήσο Παντελερία, αριθμός παρτίδας παραγωγής και καθαρό αρχικό βάρος. Επιτρέπεται η αναγραφή σε άλλο οπτικό πεδίο τυχόν συμπληρωματικών ή πρόσθετων ενδείξεων εφόσον αυτές δεν έχουν εγκωμιαστικό περιεχόμενο και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή όσον αφορά τη φύση και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του «Carrero di Pantelleria» περιλαμβάνει όλη τη γεωγραφική έκταση της νήσου Παντελερία της επαρχίας Τράπανι.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η νήσος Παντελερία είναι ηφαιστειογενούς προέλευσης, εξαιρετικά άνυδρη λόγω της σπανιότητας των βροχοπτώσεων και αποτελεί επομένως το ιδανικό περιβάλλον για την καλλιέργεια της κάππαρης.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Στη διάρκεια των αιώνων το προϊόν απέκτησε αρκετά ευρεία φήμη χάρη στα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά του. Έγινε επομένως αισθητή η ανάγκη να προστατευθεί το προϊόν διαφοροποιούμενο από παρεμφερή προϊόντα παραγόμενα επίσης στη λεκάνη της Μεσογείου, αλλά τα οποία δεν διαθέτουν τα ίδια ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Χάρη στο εύρος της καλλιεργούμενης έκτασης, στις προσφερόμενες καλλιεργητικές φροντίδες και στη δημιουργία αποτελεσματικών δομών μεταποίησης και εμπορίας, η καλλιέργεια της κάππαρης έχει αποκτήσει στο νησί χαρακτηριστικά εξειδικευμένης καλλιέργειας και αποτελεί σημαντική πηγή εισοδήματος.

5.3. Ατιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Οι πρώτες συγκεκριμένες και ιστορικά βεβαιωμένες πληροφορίες για την κάπαρη της Παντελερία ανάγονται στο δοκίμιο του καθηγητή P. Calcara με τίτλο «Breve cenno sulla geognosia ed agricoltura dell'isola di Pantelleria» («Σύντομη επισκόπηση για την γεωγνωσία και τη γεωργία της νήσου Παντελερία») που δημοσιεύθηκε το 1855 στο Παλέρμο, στο «Giornale della Commissione d'Agricoltura e Pastorizia in Sicilia» (εφημερίδα της επιτροπής γεωργίας και ποιμενικής κτηνοτροφίας στη Σικελία).

Το έργο αυτό υπογραμμίζει ήδη την οικονομική-εμπορική αξία που είχε αποκτήσει η κάπαρη για την κοινωνία της εποχής στο νησί: «Στο νότιο τμήμα της νήσου και στις άνωδρες βραχώδεις ακτές της φύτευται αυτοφυώς η κάπαρη της οποίας τους ανθοφόρους οφθαλμούς συλλέγουν οι φτωχοί κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο, πριν από την ανθοφορία, και τους πωλούν σε μια τάξη ανθρώπων οι οποίοι, αφού τους ταξινομήσουν κατά μέγεθος, τους συμπιέζουν σε άλμη και όξος και κατόπιν τους διαθέτουν στο εμπόριο».

Η οικονομική αξία της κάππαρης για την Παντελερία επιβεβαιώνεται επίσης από άλλες αξιόπιστες ιστορικές πηγές όπως: η έκδοση του 1894 της γερμανικής εγκυκλοπαίδειας «Brockhaus», λήμμα «Pantelleria», και το έργο «Cenni storici su Pantelleria» («Ιστορικά στοιχεία για την Παντελερία») του δρ. Pietro Brignone Boccanera, το οποίο εκδόθηκε το 1908 στην Partanna και αναφέρει ότι, από το 1850 και μετά «... καλλιεργείται η κάπαρη και η παραγωγή της έφθασε τα 600 εκατόλιτρα».

Τα στοιχεία αυτά επαρκούν για να γίνει αντιληπτή η αυξανόμενη σημασία που αποκτούσε η κάπαρη για την οικονομία του νησιού, αν και ερχόταν σε δεύτερη θέση σε σχέση με την αμπελουργία και ειδικότερα την καλλιέργεια της ποικιλίας «zibibbo» (δαμασκηνό). Πιο πρόσφατα, από τις αρχές της δεκαετίας του 1960, οι θέσεις μεταξύ αμπελουργίας και καλλιέργειας κάππαρης αντιστράφηκαν και η κάπαρη αύξησε σταδιακά την έκταση καλλιέργειάς της και τον όγκο παραγωγής, έως ότου έφθασε περίπου σε 12 000 εκατόλιτρα το 1983.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Cappero di Pantelleria» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

στην ιστοσελίδα

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Prodotti di Qualità» (στα αριστερά της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».