

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2015/C 33/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΜΗ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 53 ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ 2 ΠΡΩΤΟ ΕΔΑΦΙΟ ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

«CILIEGIA DI VIGNOLA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0105-01246 – 23.7.2014

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Consorzio di tutela della Ciliegia di Vignola IGP

Τηλ. +39 059773645

E-mail: consorziodelliciliegia@legalmail.it

Διεύθυνση: Via dell'agricoltura 354

41058 Vignola (Modena)

ΙΤΑΛΙΑ

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο [Συσκευασία]

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

4. Τύπος τροποποίησης(-ων)

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση(-εις)

Περιγραφή του προϊόντος

- Διεύρυνση της ποικιλιακής βάσης: επικαιροποιείται ο κατάλογος των αποδεκτών ποικιλιών με την εισαγωγή ποικιλιών που έως σήμερα δεν περιλαμβάνονταν στις προδιαγραφές παραγωγής. Οι εισαγόμενες ποικιλίες παρουσιάζουν τόσο παραγωγικά όσο και κυρίως ποιοτικά χαρακτηριστικά (διατηρησιμότητα, σύσταση, στιλπνότητα και μέγεθος) επιπέδου ίσου ή ανώτερου σε σύγκριση με τις ποικιλίες που περιλαμβάνονται ήδη στις προδιαγραφές παραγωγής. Η εισαγωγή αυτών των ποικιλιών επιτρέπει να συμπληρώνεται και να διευρύνεται η περίοδος συγκομιδής και εμπορίας των κερασιών, ώστε να διατίθεται σε συνεχή βάση η ΠΓΕ «Ciliegia di Vignola» στις αγορές καθ' ολόκληρη την περίοδο συγκομιδής.

Προστίθενται οι ακόλουθες ποικιλίες:

- Πρώιμης ωρίμασης: Early Bigi e Lory, Burlat
- Κανονικής ωρίμασης: Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant
- Όψιμης ωρίμασης: Regina, Summer Charm (Staccato).

Επιπλέον, για να ικανοποιηθούν οι μελλοντικές απαιτήσεις των παραγωγών σε θέματα εισαγωγής νέων ποικιλιών που θα προκύψουν από την επιστημονική έρευνα και προκειμένου να είναι εγγυημένη η διατήρηση των αρχικών χαρακτηριστικών του προϊόντος «Ciliegia di Vignola», προστίθεται στο άρθρο 2 των προδιαγραφών η ακόλουθη παράγραφος:

«Για την παραγωγή του προϊόντος “Ciliegia di Vignola” επιτρέπεται η χρήση και άλλων καλλιεργήσιμων ποικιλιών κερασιάς που έχουν προκύψει από την έρευνα για νέες ποικιλίες, εφόσον έχει αποδειχθεί, μέσω πειραματικών δοκιμών και βιβλιογραφικών ερευνών, η συμμόρφωση της μεθόδου παραγωγής και των ποιοτικών χαρακτηριστικών του καρπού με τις παρούσες προδιαγραφές παραγωγής. Η χρήση αυτών των καλλιεργήσιμων ποικιλιών για την παραγωγή του προϊόντος “Ciliegia di Vignola” πρέπει να κοινοποιείται προκαταβολικά και να αξιολογείται από το Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών, το οποίο θα μπορεί να ζητήσει σχετική τεχνική γνωμοδότηση από τον οργανισμό ελέγχου ή άλλο φορέα.»

- Τιμή οξύτητας: απαλείφεται η μέγιστη τιμή οξύτητας των καρπών, διότι από δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια της περιόδου εμπορίας προέκυψε ότι η συγκεκριμένη τιμή ποικίλλει σημαντικά, εξαιτίας παραγόντων ακόμη και ξένων προς την ποιότητα των καρπών, όπως για παράδειγμα ο τρόπος διατήρησής τους. Συνεπώς η τιμή οξύτητας που ήταν «5 έως 10 g/l μηλικού οξέος» γίνεται πλέον «τιμή οξύτητας τουλάχιστον 5g/l μηλικού οξέος».
- Περιγραφή των ελάχιστων διαστάσεων για τις νεοεισαχθείσες ποικιλίες: όσον αφορά τη διεύρυνση του φάσματος ποικιλιών, προβλέπεται η κατάταξη των νέων ποικιλιών που προαναφέρθηκαν στις σχετικές κλάσεις ελάχιστου μεγέθους (20 mm, 21 mm, 22 mm).

Μέθοδος παραγωγής

- Τύπος κλαδέματος και πυκνότητα φυτών ανά εκτάριο: εισάγεται νέος τύπος κλαδέματος σε «άτρακτο» (fusetto). Προβλέπεται πυκνότητα ανά εκτάριο έως 2 000 φυτά. Οι σύγχρονες καλλιεργητικές τεχνικές και η εισαγωγή μοσχευμάτων που μπορούν να συγκρατήσουν τη θαλερότητα των φυτών επιτρέπουν την καλλιέργεια με πυκνότητα φύτευσης μεγαλύτερη από την προβλεπόμενη βάσει των παραδοσιακών τεχνικών, που επιτρέπει πιο ορθολογική χρήση των χώρων καλλιέργειας.

Επισήμανση

- Αναφορά της περιοχής προέλευσης: τροποποιείται το άρθρο 8 των προδιαγραφών παραγωγής ώστε να επιτρέπεται η τοποθέτηση της ένδειξης «Emilia Romagna» στις συσκευασίες. Η αίτηση τροποποίησης αντανάκλα την εκφρασμένη βούληση ομάδας παραγωγών οι οποίοι επιθυμούν να μπορούν να ενημερώνουν τους καταναλωτές για την περιφέρεια στην οποία ανήκει η περιοχή παραγωγής του «Ciliegia di Vignola», ώστε να διευκολύνεται ο γεωγραφικός εντοπισμός της περιοχής.

- Κωδικός αναγνώρισης του παραγωγού: εισάγεται η δυνατότητα να αναφέρεται στις συσκευασίες ο παραγωγός με έναν μοναδικό κωδικό αναγνώρισης, χορηγούμενο από τον οργανισμό ελέγχου. Με την τροποποίηση θα διευκολυνθούν στις εργασίες τους οι επιχειρήσεις που, κατά το σύντομο χρονικό διάστημα εμπορίας των κερασιών, είναι υποχρεωμένες να διαχειρίζονται διάφορα κιβώτια που περιέχουν το προϊόν, προερχόμενα από πολυάριθμους παραγωγούς. Ο εν λόγω κωδικός, χορηγούμενος από τον οργανισμό ελέγχου, θα επιτρέπει την επίτευξη των εργασιών εμπορίας, διότι θα εγγυάται την πλήρη ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

Συσκευασία

- Απλοποίηση της περιγραφής των σχημάτων των συσκευασιών: Για να ικανοποιηθούν οι διάφορες απαιτήσεις της αγοράς και των καταναλωτών όσον αφορά τις διαστάσεις των συσκευασιών απαλείφεται η ένδειξη των επιτρεπόμενων σχημάτων, ώστε να είναι συνοπτικότερη η περιγραφή των υλικών των συσκευασιών και των χωρητικότητων ελάχιστου βάρους, ίσου με 250 γραμμάρια, και μέγιστου, ίσου με 6 χιλιόγραμμα. Οι εργασίες συσκευασίας, η χωρητικότητα σε βάρος και το υλικό των συσκευασιών πρέπει ωστόσο να εξασφαλίζουν τη διατήρηση των ιδιοτήτων και την ακεραιότητα των καρπών.

Συγκεκριμένα, η παράγραφος:

«Το προϊόν “Ciliegia di Vignola” ΠΓΕ διατίθεται στην αγορά στις ακόλουθες συσκευασίες σφραγισμένες με τρόπο ώστε, όταν η συσκευασία ανοιχτεί, να μην επιτρέπεται η επαναχρησιμοποίησή της:

- τελάρα από ξύλο, χαρτόνι ή πλαστικό, των 5 kg, χωρισμένα σε δύο τμήματα με κατάλληλα χαρτόνια διαταγμένα εγκάρσιως της μακρύτερης πλευράς.
- δίσκοι από χαρτόνι, ξύλο ή πλαστικό 40 × 60 οι οποίοι περιέχουν 10/12 δοχεία συνολικού βάρους 5 ή 6 kg.
- δίσκοι από χαρτόνι, ξύλο ή πλαστικό 30 × 40 οι οποίοι περιέχουν 6 δοχεία των 500 gr συνολικού βάρους 3 kg.
- συσκευασία από χαρτόνι των 1 200, 2 000 και 2 500 gr.
- συσκευασία σε σακουλάκι από πολυμερή διάτρητη μεμβράνη των 250, 500 gr και του 1 kg. 1.

Τροποποιείται ως εξής:

Το προϊόν “Ciliegia di Vignola” ΠΓΕ διατίθεται στην αγορά σε συσκευασίες σφραγισμένες με τρόπο ώστε, όταν η συσκευασία ανοιχτεί, να μην επιτρέπεται η επαναχρησιμοποίησή της.

Οι συσκευασίες αυτές πρέπει να είναι από ξύλο, χαρτόνι, πλαστικό ή πολυμερή διάτρητη μεμβράνη και να έχουν ελάχιστο βάρος 250 gr και μέγιστο 6 Kg. 6. Η συσκευασία εκτελείται με τρόπο ώστε να εξασφαλίζονται συνθήκες κατάλληλες για τη διατήρηση των ιδιοτήτων και της ακεραιότητας των καρπών.»

- Τμηματική πώληση του συσκευασμένου προϊόντος στον καταναλωτή: εισάγεται η δυνατότητα τμηματικής πώλησης στον τελικό καταναλωτή του προϊόντος που προέρχεται από σφραγισμένες συσκευασίες ή τελάρα, υπό τον όρο ότι τα ειδικά σημεία πώλησης ή περιέκτες παρουσιάζουν, σε εμφανές σημείο, τις ίδιες πληροφορίες που απαιτούνται για τις συσκευασίες, οι οποίες ορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές. Η τροποποίηση επιτρέπει αφενός στις επιχειρήσεις να μπορούν να πωλούν το προϊόν - που προέρχεται από σφραγισμένες συσκευασίες ή τελάρα - στην επιθυμητή για τον καταναλωτή ποσότητα, αφετέρου επιτρέπει τη διατήρηση της ορθής πληροφόρησης του καταναλωτή κατά τη χρονική στιγμή που αυτός αγοράζει το προϊόν.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«CILIEGIA DI VIGNOLA»

Αριθ. ΕΕ: IT-PGI-0105-01246 – 23.7.2014

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία

«Ciliegia di Vignola»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6 Οπωροκηπευτικά και σιτηρά ως έχουν ή μεταποιημένα.

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

Για την παραγωγή του προϊόντος «Ciliegia di Vignola» χρησιμοποιούνται οι καρποί των ακόλουθων καλλιεργήσιμων ποικιλιών:

- Πρώιμης ωρίμασης: Early Bigi e Lory, Bigarreau Moreau e Burlat, Mora di Vignola·
- Κανονικής ωρίμασης: 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, Van·
- Όψιμης ωρίμασης: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina, Summer Charm (Staccato).

Για την παραγωγή του προϊόντος «Ciliegia di Vignola» επιτρέπεται η χρήση και άλλων καλλιεργήσιμων ποικιλιών κερασιάς που έχουν προκύψει από την έρευνα για νέες ποικιλίες, εφόσον έχει αποδειχθεί, μέσω πειραματικών δοκιμών και βιβλιογραφικών ερευνών, η συμμόρφωση της μεθόδου παραγωγής και των ποιοτικών χαρακτηριστικών του καρπού με τις προδιαγραφές παραγωγής. Η χρήση αυτών των καλλιεργήσιμων ποικιλιών για την παραγωγή του προϊόντος «Ciliegia di Vignola» πρέπει να κοινοποιείται προκαταβολικά και να αξιολογείται από το Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών, το οποίο θα μπορεί να ζητήσει τεχνική σχετική γνωμοδότηση από τον οργανισμό ελέγχου ή άλλο φορέα.

Το προϊόν «Ciliegia di Vignola» πρέπει να ανταποκρίνεται στα ακόλουθα ποιοτικά χαρακτηριστικά:

- σάρκα πυκνή και τραγανή, πλην της ποικιλίας Mora di Vignola,
- φλοιός πάντοτε στιλπνός αλλά χρώματος κίτρινου και φωτεινού κόκκινου για την ποικιλία Durone della Marca και χρώματος φωτεινού κόκκινου έως βαθυκόκκινου για τις άλλες ποικιλίες,
- γεύση φρουτώδης και γλυκιά,
- βαθμοί brix τουλάχιστον 10° για τις πρώιμες ποικιλίες και 12° για όλες τις υπόλοιπες,
- ελάχιστη οξύτητα τουλάχιστον 5 g/l μηλικού οξέος.
- Όσον αφορά τον ποικιλιακό τύπο ορίζονται οι ακόλουθες ελάχιστες διαστάσεις:

20 mm: Mora di Vignola·

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

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

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

Κατά τη διάθεσή τους στην κατανάλωση, οι καρποί πρέπει να είναι:

- ακέραιοι, χωρίς βλάβες,
- με ποδίσκο,
- καθαροί, χωρίς ορατές ξένες ύλες,
- υγιείς, χωρίς μύκητες και ορατά υπολείμματα φυτοφαρμάκων,
- χωρίς παράσιτα.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Ciliegia di Vignola» έως τη συγκομιδή του πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία*

Το προϊόν «Ciliegia di Vignola» ΠΓΕ διατίθεται στην αγορά σε συσκευασίες σφραγισμένες με τρόπο ώστε, όταν η συσκευασία ανοιχτεί, να μην επιτρέπεται η επαναχρησιμοποίησή της.

Οι συσκευασίες αυτές πρέπει να είναι από ξύλο, χαρτόνι, πλαστικό ή πολυμερή διάτρητη μεμβράνη και να έχουν ελάχιστο βάρος 250 gr και μέγιστο 6 Kg. Ο τρόπος συσκευασίας εξασφαλίζει συνθήκες κατάλληλες για τη διατήρηση των ιδιοτήτων και της ακεραιότητας των καρπών.

Είναι εξάλλου αποδεκτή η τμηματική πώληση στα σημεία πώλησης του προϊόντος που προέρχεται από σφραγισμένες συσκευασίες ή τελάρα, υπό τον όρο ότι τα ειδικά σημεία πώλησης ή οι περιέκτες περιέχουν, σε εμφανές σημείο, τις ίδιες πληροφορίες που απαιτούνται για τις συσκευασίες, οι οποίες ορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές.

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει είναι ομοιόμορφο και να περιλαμβάνει κεράσια της ίδιας ποιότητας και ποικιλίας· προβλέπονται οι ακόλουθες κλάσεις μεγέθους:

- 20 έως 24 mm·
- 24 έως 28 mm·
- άνω των 28 mm.

Το προϊόν «Ciliegia di Vignola» προετοιμάζεται για συσκευασία και συσκευάζεται αμέσως μετά τη συγκομιδή, απευθείας στη γεωργική εκμετάλλευση ή στους τοπικούς συνεταιρισμούς. Με τον τρόπο αυτό το προϊόν φθάνει στην αγορά και στον καταναλωτή σε σύντομο χρονικό διάστημα και χωρίς να υποβληθεί σε περαιτέρω χειρισμούς.

Η συσκευασία του «Ciliegia di Vignola», δηλαδή η κατάλληλη προετοιμασία του προϊόντος για τοποθέτηση στην εσωτερική και εξωτερική συσκευασία, καθώς και η ίδια η συσκευασία σε κατάλληλες συσκευασίες, πρέπει να εκτελείται στην περιοχή παραγωγής, στοιχείο που αποτελεί εγγύηση για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των καρπών, όπως η φρεσκάδα και η ακεραιότητα, και επιτρέπει να αποφεύγεται η πρόκληση βλαβών ή μολώπων στο επικάρπιο λόγω επαναλαμβανόμενων χειρισμών και μεταφορών, που θα είχαν ως αποτέλεσμα την εμφάνιση μούχλας και θα καθιστούσαν επομένως το προϊόν ακατάλληλο για διάθεση στο εμπόριο.

Επιτρέπεται η προσφυγή σε τεχνικές ψυχρής διατήρησης σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να αποφεύγεται η ψύξη του προϊόντος σε θερμοκρασίες μικρότερες των -0,5 °C και η διατήρησή του σε συνθήκες σχετικής υγρασίας μεγαλύτερης από 90%· για να διατηρηθεί η φρεσκάδα του προϊόντος «Ciliegia di Vignola», ο μέγιστος χρόνος ψυχρής διατήρησης των καρπών είναι τέσσερις εβδομάδες.

3.6. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Ο λογότυπος του «Ciliegia di Vignola» ΠΓΕ είναι ο ακόλουθος:



Πρέπει να τοποθετείται στις συσκευασίες πώλησης και να συνοδεύεται υποχρεωτικά από το σύμβολο της Ένωσης για τις Προστατευόμενες Γεωγραφικές Ενδείξεις.

Οι διαστάσεις του λογότυπου επιτρέπεται να ποικίλλουν στις διάφορες συσκευασίες, τηρουμένης όμως πάντοτε της αναλογίας των τυποποιημένων διαστάσεων.

Επιτρέπεται η τοποθέτηση της ένδειξης Emilia Romagna στις συσκευασίες.

Πρέπει επίσης να αναγράφονται τα εξής:

όνομα, έδρα, διεύθυνση και/ή ο μοναδικός αναγνωριστικός κωδικός του παραγωγού που χορηγείται από τον φορέα ελέγχου· όνομα, έδρα, διεύθυνση του συσκευαστή.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Ciliegia di Vignola» καλύπτει τη λωρίδα που σχηματίζεται από το πεδεμόντιο τμήμα του ποταμού Panaro και άλλων μικρότερων υδατορρευμάτων, σε υψόμετρο από 30 μέτρα έως υψόμετρο 950 μέτρων, η οποία περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων των επαρχιών Modena και Bologna:

Επαρχία 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, Zocca.

Επαρχία Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή παραγωγής χαρακτηρίζεται από το πεδινό τμήμα του ποταμού Panaro και άλλα μικρότερα υδατορρέυματα που σχηματίζουν μια λωρίδα στην οποία το κλίμα συνδυάζεται με ιδιαίτερα εδαφολογικά χαρακτηριστικά, αρκετά ευνοϊκά για την καλλιέργεια της κερασιάς. Το κλίμα είναι δροσερό και ελάχιστα ηπειρωτικό, με άφθονες εαρινές βροχοπτώσεις και θερμές περιόδους κατά τις οποίες η ξηρασία δεν είναι ποτέ πολύ έντονη. Η ηλιακή ακτινοβολία δεν είναι υπερβολικά υψηλή.

Τα εδάφη, προσχωσινένους προέλευσης, έχουν τάση να είναι χαλαρά, καλά στραγγιζόμενα και νοπιά, καθώς και ιδιαίτερος γόνιμα χάρη στα ιζήματα που μεταφέρονται κατά καιρούς από τον ποταμό Panaro και άλλα μικρότερα υδατορρέυματα.

Το υψομετρικό εύρος καλλιέργειας της κερασιάς εκτείνεται από τα 30 έως τα 950 μέτρα. Εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής η κερασιά δεν καλλιεργείται· πράγματι, στις γειτονικές περιοχές η καλλιέργειά της έχει εγκαταλειφθεί από παλιά, καθώς η παραγωγή και η ποιότητα του προϊόντος υπολείπονταν σαφώς σε σύγκριση με το προϊόν που προερχόταν από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και, συνεπώς, η καλλιέργεια στις περιοχές αυτές ήταν ασύμφορη. Επιπλέον των εδαφοκλιματικών ιδιοτήτων της περιοχής και των ιδιοτήτων του μικροκλίματος που περιγράφεται ανωτέρω, οι υπόλοιποι παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα του προϊόντος «Ciliegia di Vignola» είναι η γνώση και η ικανότητα των παραγωγών, οι οποίες μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά και καλύπτουν τη γεωπονική τεχνική τη συγκομιδή και τη συσκευασία του προϊόντος, που εκτελούνται αποκλειστικά χειρωνακτικά, ώστε τελικά να παρουσιάζεται στον καταναλωτή ένα προϊόν εξαιρετικό για τα εμπορικά χαρακτηριστικά του.

Τα κεράσια «Ciliegia di Vignola» επιλέγονται με διαστάσεις μεγαλύτερες από αυτές που προβλέπονται από τα πρότυπα εμπορίας και φθάνουν σε διαστάσεις μεγαλύτερες των 28 mm. Χάρη στην ιδιαιτερότητα αυτή η τιμή των κερασιών της Vignola είναι πάντοτε υψηλότερη από αυτή των άμεσων ανταγωνιστών, όπως προκύπτει από έρευνες αγοράς και μελέτες που διενεργήθηκαν από ειδικευμένες επιχειρήσεις, οι καταναλωτές στην πλειονότητά τους συνδέουν απολύτως τα κεράσια αυτά με την περιοχή παραγωγής τους.

Η κερασιά είναι είδος που ευδοκίμει σε δροσερές τοποθεσίες και ουδέτερα ή υπόξινα εδάφη. Επειδή αμφότερες οι συνθήκες αυτές επικρατούν στην περιοχή παραγωγής του κερασιού της Vignola, το συγκεκριμένο είδος βρήκε το ιδανικό περιβάλλον που του επέτρεψε να διαδοθεί και να εδραιωθεί.

Χάρη στα χαρακτηριστικά των εδαφών της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής του «Ciliegia di Vignola», η κερασιά αναπτύσσεται με ιδιαίτερη θαλρότητα.

Η ηλιακή ακτινοβολία, η οποία δεν είναι υπερβολικά υψηλή, επηρεάζει θετικά την ένταση του χρώματος των δρυών και τονώνει τη φυσική τους στιλπνότητα, ώστε να διατίθεται στην αγορά ένα προϊόν αισθητικά εξαιρετικό, χωρίς να χρειάζονται ιδιαίτερες επεξεργασίες.

Εξίσου σημασία έχει και ο επαγγελματισμός των επιχειρήσεων, ιδίως των παραγωγών, που ακόμη και σήμερα εφαρμόζουν στις τεχνικές παραγωγής, συγκομιδής και συσκευασίας που το κεφάλαιο γνώσεων που έχουν συσσωρεύσει με την πάροδο του χρόνου.

Επομένως, παρά τη φυσική τάση για ανανέωση της διαδικασίας, η συγκομιδή, η διαλογή και η συσκευασία εκτελούνται αυστηρά χειρωνακτικά, από ειδικευμένο προσωπικό που έχει πλέον «σχέση ζωής» με την κερασιά. Αυτός ο επαγγελματισμός αποτελεί πολιτιστικό γεγονός που απορρέει άμεσα από την παράδοση· η τεχνογνωσία που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά επιτρέπει σήμερα να προστίθεται, σε ένα προϊόν ήδη εξαιρετικό, ένα επιπλέον «πλεονέκτημα» που διακρίνει τα κεράσια της περιοχής Vignola από τα κεράσια κάθε άλλης προέλευσης.

Οι ίδιοι οι παραγωγοί αποφάσισαν, εδώ και δεκαετίες, αναλαμβάνοντας αμοιβαίες δεσμευτικές υποχρεώσεις, να συσκευάζουν μόνο το προϊόν που έχει τις ελάχιστες διαστάσεις οι οποίες ορίζονται στο σημείο 3.2, για προστασία της τοπικής παραγωγής και για να αναδειχθούν οι ιδιαιτερότητες των κερασιών που καλλιεργούνται και συσκευάζονται στην περιοχή προέλευσης.

Επιπλέον, η ομάδα ποικιλιών που εδραιώθηκε στη γεωγραφική περιοχή με την πάροδο του χρόνου και η ανάπτυξη της καλλιέργειας σε υψομετρική ζώνη μεγάλου εύρους εξασφαλίζουν τη διεύρυνση της περιόδου συγκομιδής και την παρουσία του προϊόντος στην αγορά στο σύνολο της περιόδου παραγωγής, με αποτέλεσμα την ικανοποίηση της ζήτησης και τον θετικό αντίκτυπο στις τιμές.

Το προϊόν «Ciliegia di Vignola» συνδέεται επομένως με μονοσήμαντο τρόπο με την περιοχή, με τις εδαφοκλιματικές ιδιαιτερότητες, με το εξαιρετικό μικροκλίμα, με τη γνώση και την ικανότητα των παραγωγών. Εξίσου σημαντικό είναι το γεγονός ότι οι γεωργοί της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής συγκέντρωσαν την προσφορά κερασιών στη Vignola, όπου ήδη από το 1928 υπήρχε η Αγορά Οπωροκηπευτικών της Vignola, μία από τις παλαιότερες της Ιταλίας, μετά την οποία ακολούθησαν άλλες δομές επεξεργασίας και εμπορίας. Το σύνολο αυτών των παραγόντων υπήρξε καθοριστικό για το γεγονός ότι οι καταναλωτές ταυτίζουν την παραγωγή στην περιοχή με την ονομασία «Ciliegia di Vignola».

Η εδραίωση της ονομασίας «Ciliegia di Vignola» στην αγορά δημιούργησε επίσης ένα ισχυρό κίνητρο, με σημαντικό αντίκτυπο στο σύνολο του κλάδου, από την παραγωγή έως την εμπορία του καρπού· πράγματι αναπτύχθηκαν στην περιοχή γεωργικές εκμεταλλεύσεις, συνεταιρισμοί επεξεργασίας/εμπορίας και μια αγορά οπωροκηπευτικών με τέσσερις παρόχους υπηρεσιών, τους τεχνίτες, τους παραγωγούς συσκευασίας, τους μεταφορείς και τους συγκομιστές.

Αδιάμφεστο μάρτυρα της σημασίας του προϊόντος «Ciliegia di Vignola» για την περιοχή στην οποία ανέκαθεν παράγεται αποτελεί η επαναλαμβανόμενη διοργάνωση, επί σειρά ετών, εμπορικών εκθέσεων και εμποροπανηγύρεων και πολυάριθμα δημοσιεύματα· μεγάλη σημασία έχουν για τη Vignola οι εκδηλώσεις «Γιορτή των Ανθισμένων Κερασιών», που διοργανώθηκε για πρώτη φορά τον Απρίλιο του 1970, και «Στη Vignola, είναι η εποχή των κερασιών» που διοργανώνεται από το 1989.

Η εθνική ένωση «Città delle Ciliegie», που ιδρύθηκε τον Ιούνιο του 2003, διοργανώνει ετησίως τον εθνικό διαγωνισμό «Κεράσια της Ιταλίας», στο πλαίσιο της εθνικής γιορτής «Πόλη των Κερασιών» που διοργανώνεται κάθε έτος σε διαφορετική κοινότητα· τα κεράσια της Vignola έλαβαν το πρώτο βραβείο το 2005 στο Celleno (VT), το 2006 στο Orvieto (TR) και το 2009 στο Bracigliano (SA), επιβεβαιώνοντας τη φήμη που με την πάροδο του χρόνου έχουν αποκτήσει τα κεράσια «Ciliegia di Vignola» ως προϊόν υψηλής ποιότητας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012)

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης τροποποίησης των προδιαγραφών παραγωγής της ΠΓΕ «Ciliegia di Vignola» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 120 της 26.5.2014.

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών διατίθεται στο Διαδίκτυο, στη διεύθυνση: «<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>»

είτε

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), επιλογή «Prodotti DOP IGP» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης), κατόπιν «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».