

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης έγκρισης τροποποίησης ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 401/12)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση έγκρισης τροποποίησης ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽²⁾

«CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-01231-AM01 — 4.8.2017

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X) ΕΠΙΠ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP
Via Ronzino, n. 4
Margherita di Savoia (BT)
ITALIA

Τηλ. +39 0883654882

Φαξ +39 0883657784

Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: info@consorzioqipollabiancamargheritaigp.it

Το Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP (Συνεταιρισμός προβολής και προώθησης του προϊόντος «Cipolla bianca di Margherita» ΠΓΕ) έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 13 παράγραφος 1 του Διατάγματος του υπουργείου Γεωργικής Πολιτικής, Τροφίμων και Δασών αριθ. 12511 της 14ης Οκτωβρίου 2013.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία.

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Περιγραφή του προϊόντος
- Απόδειξη καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο: [Συσκευασία]

4. Τύπος τροποποίησης/-εων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, και η οποία δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

⁽²⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

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

5. Τροποποίηση/-εις

Περιγραφή του προϊόντος

- Άρθρο 2 των προδιαγραφών

διαλυτά στερεά: 6,4 - 9,2 mg/100 g -1 νωπού βάρους.

- Σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου

διαλυτά στερεά: 6,4 - 9,2 mg/100 g νωπού βάρους.

τροποποιούνται ως εξής:

διαλυτά στερεά: 6,4 - 9,2 °Brix.

Σκοπός της τροποποίησης είναι η διόρθωση ενός διπλού λάθους που παρεισέφησε στην ένδειξη της μονάδας μέτρησης της παραμέτρου «διαλυτά στερεά» και αφορά τόσο τη μονάδα μέτρησης που αναφέρθηκε στις προδιαγραφές παραγωγής (mg/100 g -1) όσο και μια ασυνέπεια μεταξύ αυτών που αναφέρονται στις προδιαγραφές παραγωγής και αυτών που αναφέρονται στο ενιαίο έγγραφο. Η παράμετρος «διαλυτά στερεά» συμβατικά εκφράζεται σε «°Brix», και για το λόγο αυτό πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως οι προδιαγραφές παραγωγής.

Άλλο

Συσκευασία

- Άρθρο 5 των προδιαγραφών παραγωγής — Σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου

Η φράση:

Το προϊόν μπορεί να συσκευάζεται σε τελάρα των 10 kg ή 5 kg, σε δίκτυα του 0,5 kg ή 1,0 kg, σε σκαφίδια του 1,0 kg ή σε «πλεξίδες» ποικίλου βάρους με ελάχιστο αριθμό βολβών 5.

τροποποιείται ως εξής:

Το προϊόν μπορεί να συσκευάζεται σε δικτυωτά, σε σκαφίδια, σε τελάρα ποικίλης περιεκτικότητας σε προϊόν, καθώς και σε «πλεξίδες» αποτελούμενες από τουλάχιστον 3 βολβούς.

Απαλείφονται οι δεσμευτικές αναφορές βάρους για κάθε τύπο συσκευασίας που προβλέπονται στις προδιαγραφές. Σκοπός της εν λόγω τροποποίησης είναι να δοθεί μεγαλύτερη ευελιξία στους παραγωγούς για να ανταποκριθούν στις εμπορικές απαιτήσεις.

Μειώνεται ο ελάχιστος αριθμός βολβών που προβλέπεται για την πλεξίδα. Η εν λόγω τροποποίηση, όπως και οι προηγούμενες, ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των μεγάλων μονάδων πώλησης τροφίμων οι οποίες ολοένα και συχνότερα ζητούν προϊόντα σε συσκευασίες περιορισμένου βάρους.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-01231-AM01 — 4.8.2017

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία (ονομασίες)

«Cipolla bianca di Margherita»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

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

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

Η ονομασία «Cipolla bianca di Margherita» καλύπτει τον τοπικό πληθυσμό βολβών του είδους *Allium cepa* L. που παράγονται στην οριοθετημένη περιοχή. Είναι ένα νωπό προϊόν, χαρακτηριζόμενο από λευκόχρωμους βολβούς, τρυφερούς με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Με βάση την περίοδο παραγωγής, διακρίνονται τέσσερις τοπικοί οικότυποι: «Marzaiola» ή «Aprilatica», «Maggiola», «Giugliese», «Lugliatica».

Ειδικότερα, τα χαρακτηριστικά τους είναι:

- «Marzaiola» ή «Aprilatica»: πρώιμος τύπος (εποχή συγκομιδής από μέσα Μαρτίου) με σχήμα συμπιεσμένο στους πόλους·
- «Maggiola»: λιγότερο πρώιμος τύπος σε σύγκριση με τον προηγούμενο και σχήμα λιγότερο πεπλατυσμένο (εποχή συγκομιδής ο Μάιος)·
- «Giugliese», «Lugliatica»: οψιμότεροι τύποι (εποχή συγκομιδής Ιούνιος έως μέσα Ιουλίου), με πιο ισοδιαμετρικό σχήμα.

Τη στιγμή της συγκομιδής, το προϊόν πρέπει να παρουσιάζει τα ακόλουθα μετρήσιμα χαρακτηριστικά:

- διαλυτά στερεά: 6,4 - 9,2 °Brix,
- ξηρά ουσία: 6,2 - 8,9 g/100 g νωπού βάρους,
- διαμέτρηση: από τουλάχιστον 20 mm έως μέγιστο 100 mm,
- φυσικές ιδιότητες: λευκό χρώμα,
- γεύση: γλυκιά και χυμώδης. Η ολική περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 3,8 g/100 g νωπού βάρους,
- σύσταση: τρυφερή και τραγανή.

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 «Cipolla bianca di Margherita» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

Η φάση της συσκευασίας πρέπει να εκτελείται αμέσως μετά τη συγκομιδή στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 περιοχή, ενώ δεν επιτρέπεται η επανασυσκευασία του προϊόντος εκτός της γεωγραφικής περιοχής, έτσι ώστε να αποφεύγονται οι μηχανικές κακώσεις, όπως μώλωπες και πληγές, που θα μπορούσαν να προκληθούν από τη μεταφορά και τους υπερβολικούς χειρισμούς του ασυσκευάστου προϊόντος. Οι μώλωπες και οι πληγές ευνοούν την ανάπτυξη ευρωτίωσης και επιφέρουν απώλεια της συμπαγούς σύστασης του βολβού, ενώ ευθύνονται για την ποιοτική υποβάθμιση του «Cipolla bianca di Margherita».

Το προϊόν μπορεί να συσκευάζεται σε δικτυωτά, σε σκαφίδια, σε τελάρα ποικίλης περιεκτικότητας σε προϊόν, καθώς και σε «πλεξίδες» αποτελούμενες από τουλάχιστον 3 βολβούς.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Οι περιέκτες πρέπει να φέρουν την ένδειξη «Cipolla bianca di Margherita» ΠΠΕ, συνοδευόμενη από το λογότυπο της ονομασίας και το σύμβολο Π.Γ.Ε της Ένωσης. Στους περιέκτες πρέπει να αναφέρεται το όνομα, η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού και του συσκευαστή.

Απαγορεύεται η προσθήκη οποιουδήποτε χαρακτηρισμού που δεν προβλέπεται ρητά στις προδιαγραφές παραγωγής.

Επιτρέπεται, ωστόσο, η χρήση ονομάτων, εταιρικών επωνυμιών ή σημάτων ιδιωτικής επιχείρησης, εφόσον δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Cipolla bianca di Margherita» βρίσκεται κατά μήκος της αδριατικής παράκτιας ζώνης η οποία περιλαμβάνει, ξεκινώντας από το Νότο, τις ακόλουθες διοικητικές ενότητες:

- Έδαφος της κοινότητας Margherita di Savoia.
- Έδαφος της κοινότητας Zapponeta.
- Έδαφος της κοινότητας Manfredonia.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Από εδαφολογική άποψη, οι εκτάσεις της περιοχής παραγωγής του προϊόντος «Cipolla bianca di Margherita» ΠΓΕ είναι κατά κύριο λόγο αμμώδεις, χωρίς αδρομερή υλικά. Ανακτήθηκαν μετά από αποστράγγιση ενός αλμυρού έλους και τεχνητή πλήρωση με άμμο προερχόμενη από τις παρακείμενες θαλάσσιες θίνες. Επίσης, η παρουσία πολύ επιφανειακού υδροφόρου ορίζοντα, επιτρέπει την καλλιέργεια σπυροκηπευτικών ακόμη και χωρίς άρδευση.

Από κλιματική άποψη, η περιοχή, λόγω της παρουσίας των αλυκών στα δυτικά και του ακρωτηρίου του Gargano στα βόρεια, χαρακτηρίζεται από ιδιόμορφο κλίμα που διακρίνεται τόσο από αυτό της περιφέρειας Puglia γενικά, όσο και από αυτό των γειτονικών κοινοτήτων: «... Πρόκειται για σαφώς άνυδρο κλίμα, σχεδόν στεππικό, χαρακτηριζόμενο από πολύ θερμά καλοκαίρια και πολύ ήπιους χειμώνες. Διαθέτει χαρακτηριστικά όμοια με αυτά του κλίματος περιοχών που βρίσκονται εκατέρωθεν του τροπικού... Παρατηρώντας τη λεκάνη της Μεσογείου, απαντώνται κλιματικά χαρακτηριστικά ανάλογα με αυτά της περιοχής, κατά μήκος της παράκτιας αφροασιατικής ζώνης που περιλαμβάνεται μεταξύ της χερσονήσου της Σύρτης και της πόλης Τελ Αβίβ.» (BONIFICA, 1993. M. CALDARA, D. CAPOLONGO, C. DAPOTE, L. PENNETTA)

Οι οικότυποι του κρεμμυδιού «Cipolla bianca di Margherita» παρουσιάζουν μεγάλη ικανότητα προσαρμογής στο ιδιαίτερο αυτό εδαφοκλιματικό περιβάλλον, ενώ το παραγωγικό δυναμικό τους, από πλευράς ποιότητας και παραγωγικότητας, εκφράζεται μόνο σε αυτές τις περιοχές. Πράγματι, οι ως άνω περιοχές παρουσιάζουν ιδιαίτερη ικανότητα προσαρμογής στις ιδιαίτερες αυτές εδαφοκλιματικές συνθήκες, όπως, για παράδειγμα, αναπτύσσοντας ένα ριζικό σύστημα ικανό να εισχωρεί βαθιά στα αμμώδη εδάφη. Πράγματι, οι προσπάθειες καλλιέργειας άλλων καλλιεργήσιμων ποικιλιών και/ή υβριδίων κρεμμυδιού στην περιοχή, κατέληξαν σε διόλου ικανοποιητικά παραγωγικά αποτελέσματα.

Χάρη στα ιδιαίτερα γενετικά χαρακτηριστικά των πληθυσμών που επιλέχθηκαν και αναπαράχθηκαν επί αιώνες από τους τοπικούς γεωργούς και στο ιδιόμορφο εδαφοκλιματικό περιβάλλον, το προϊόν «Cipolla bianca di Margherita» παρουσιάζει μοναδικά χαρακτηριστικά.

Στη συνέχεια παρουσιάζονται τα πιο σημαντικά από αυτά, τα οποία έχουν προκύψει από μελέτη την οποία εκπόνησε το πανεπιστήμιο της Foggia, στην οποία διενεργήθηκε σύγκριση της καλλιεργήσιμης ποικιλίας «Cipolla bianca di Margherita» με άλλες καλλιεργήσιμες ποικιλίες λευκόχρωμου βολβού, καλλιεργούμενες εκτός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής:

- χαμηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία και διαλυτά στερεά, η οποία δικαιολογεί τη μεγαλύτερη τραγανότητα και ευγευστότητα που διαπιστώνονται κατά την οργανοληπτική εξέταση,
- ελάχιστη καυστικότητα του προϊόντος,
- παρουσία υψηλής ποσότητας αναγωγικών σακχάρων που το καθιστούν γλυκύτερο κατά την οργανοληπτική ανάλυση, σε σύγκριση με άλλους γενότυπους που μελετήθηκαν από το πανεπιστήμιο της Foggia,
- πρωιμότερη συγκομιδή σε σχέση με άλλες γεωγραφικές περιοχές.

Επιπλέον, οι βολβοί, χάρη στη χαμηλή μηχανική αντίσταση των αμμώδων εδαφών της περιοχής καλλιέργειας, κατορθώνουν να αναπτυχθούν και να αποκτήσουν το τυπικό σχήμα του οικοτύπου, χωρίς να παρουσιάσουν ελαττώματα σχήματος. Είναι ελάχιστο το ποσοστό βολβών με πράσινο αυχένα, καθώς η καλλιεργητική πρακτική που ακολουθείται προβλέπει τη χειρωνακτική μεταφύτευση σε βάθος που ευνοεί την πλήρη λεύκανση του προϊόντος.

Λόγω του παράκτιου χαρακτήρα της, η περιοχή εμφανίζει ιδιαίτερος ήπια κλιματικά χαρακτηριστικά κατά τη χειμερινή-εαρινή περίοδο, χάρη στα οποία το αμμώδες έδαφος θερμαίνεται γρήγορα· είναι επομένως δυνατή η πρωιμότερη συγκομιδή του προϊόντος σε σχέση με άλλες γεωργικές περιοχές.

Το αμμώδες έδαφος, χάρη στην παρουσία του πολύ επιφανειακού υδροφόρου ορίζοντα, επιτρέπει την πρόκληση ελεγχόμενης υδατικής έλλειψης στο φυτό, η ανάπτυξη του είναι μάλλον περιορισμένη και η περιεκτικότητά του σε ξηρά ουσία χαμηλή.

Τέλος, η ανάπτυξη του βρώσιμου τμήματος του προϊόντος γίνεται στο στεγνό τμήμα του εδάφους, καθώς τα αμμώδη εδάφη αποτελούν από μόνα τους προστατευτικό στρώμα εδαφοκάλυψης, συνθήκη που ευνοεί την παραγωγή υγιούς προϊόντος.

Τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως απαριθμούνται ανωτέρω, δεν απαντώνται εκτός της περιοχής παραγωγής, γεγονός που επιβεβαιώνεται και από τα αποτελέσματα ποιοτικών αναλύσεων που πραγματοποίησε το Πανεπιστήμιο της Foggia τον Ιούλιο του 2012, από τις οποίες προέκυψε ότι ο γενότυπος του «Cipolla bianca di Margherita» διαθέτει ποιοτικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά σαφώς διακρινόμενα από αυτά άλλων κρεμμυδιών με λευκόχρωμο βολβό.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης τροποποίησης της ΠΓΕ «Cipolla bianca di Margherita» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 59 της 11ης Μαρτίου 2017.

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».
