

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

(2012/C 136/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011

ΠΠΕ (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 (Παραπομπές)

2. Τύπος τροποποίησης(-εων):

- ☒ Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΠΕ 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. Μέθοδος παραγωγής:

- Στο άρθρο 5 έκτο και έβδομο εδάφιο, αντί:

«Μετά από τη συγκομιδή, αφαιρείται από τους βολβούς των cipollotto το εξωτερικό περίβλημα που είναι καλυμμένο με χώμα, αποκόπτονται οι βλαστοί σε απόσταση 40 cm και κατόπιν οι βολβοί ενώνονται σε δεσμίδες και τοποθετούνται σε κιβώτια.

Όταν τα κρεμμύδια προορίζονται να καταναλωθούν νωπά, αφού αφαιρεθεί το εξωτερικό περίβλημα των βολβών και αποκοπούν οι βλαστοί που υπερβαίνουν τα 60 cm, ενώνονται σε δέσμες των 5-8 Kg και τοποθετούνται σε κασόνια ή κιβώτια.»

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

διάβαζε:

«Μετά από τη συγκομιδή, αφαιρείται από τους βολβούς των cipollotto το εξωτερικό περίβλημα που είναι καλυμμένο με χώμα, αποκόπτονται οι βλαστοί σε αποστάσεις κυμαινόμενες από 30 έως 60 cm και κατόπιν οι βολβοί ενώνονται σε δεσμίδες και τοποθετούνται σε κιβώτια.

Όταν τα κρεμμύδια προορίζονται να καταναλωθούν νωπά, αφού αφαιρεθεί το εξωτερικό περίβλημα των βολβών και αποκοπούν οι βλαστοί σε μήκος κυμαινόμενο από 35 έως 60 cm, ενώνονται σε δέσμες των 1,5-6 Kg και τοποθετούνται σε κασόνια ή κιβώτια.»

— Στο άρθρο 9 δεύτερο εδάφιο, αντί:

«Για να διατεθούν στο εμπόριο, οι βολβοί που φέρουν την ΠΓΕ “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” πρέπει να είναι συσκευασμένοι ως εξής:

- τα φρέσκα κρεμμυδάκια ενώνονται σε δεσμίδες και τοποθετούνται σε κιβώτια από χαρτόνι, πλαστικό ή ξύλο, έτοιμα προς πώληση·
- τα κρεμμύδια που προορίζονται να καταναλωθούν νωπά ενώνονται σε δέσμες των 5-8 Kg που τοποθετούνται σε κασόνια και κιβώτια.»

διάβαζε:

«Για να διατεθούν στο εμπόριο, οι βολβοί που φέρουν την ΠΓΕ “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” πρέπει να είναι συσκευασμένοι ως εξής:

- τα φρέσκα κρεμμυδάκια ενώνονται σε δεσμίδες και τοποθετούνται σε κιβώτια από χαρτόνι, πλαστικό ή ξύλο, έτοιμα προς πώληση·
- τα κρεμμύδια που προορίζονται να καταναλωθούν νωπά ενώνονται σε δέσμες των 1,5-6 Kg που τοποθετούνται σε κασόνια και κιβώτια.»

Προβλέφθηκε η τροποποίηση των διατάξεων που αφορούν τους τρόπους προετοιμασίας του προϊόντος για τη συσκευασία προκειμένου να υπάρχει μεγαλύτερη ευελιξία στην επιλογή των διαστάσεων των συσκευασιών και την αντιμετώπιση των νέων απαιτήσεων της αγοράς σε θέματα συσκευασίας.

— Στο άρθρο 9 τέταρτο εδάφιο, αντί:

«Ο αριθμός κεφαλιών για το σχηματισμό πλεξούδων είναι, ανεξαρτήτως μεγέθους, τουλάχιστον 6, ενώ σε κάθε δεδομένη συσκευασία ο αριθμός και το βάρος πρέπει να παραμένουν τα ίδια.»

διάβαζε:

«Ο αριθμός κεφαλιών για το σχηματισμό πλεξούδων είναι, ανεξαρτήτως μεγέθους, τουλάχιστον 6».

Προβλέπεται, για το σχηματισμό της παραδοσιακής «πλεξούδας», μεγαλύτερη ελευθερία για τους τοπικούς τεχνίτες ώστε να πλέκουν τις πλεξούδες κατά την κρίση τους, όσον αφορά τον αριθμό και το μέγεθος των βολβών.

— Στο άρθρο 9 έβδομο εδάφιο, αντί:

«Τα φρέσκα κρεμμυδάκια και τα νωπά κρεμμύδια για κατανάλωση σε δέσμες, καθώς και τα ξηρά κρεμμύδια για αποθήκευση σε πλεξίδες, όταν διατίθενται στο εμπόριο πρέπει να φέρουν αυτοκόλλητη ταινία με το λογότυπο και το σήμα ώστε να είναι απολύτως αναγνωρίσιμα.»

διάβαζε:

«Τα φρέσκα κρεμμυδάκια και τα ξηρά κρεμμύδια για αποθήκευση σε πλεξίδες, όταν διατίθενται στο εμπόριο πρέπει να φέρουν, σε αυτοκόλλητο ή άλλο υλικό, τον λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης και το σήμα του προϊόντος· αντίθετως, τα νωπά κρεμμύδια για κατανάλωση, τοποθετημένα σε κασόνια και κιβώτια, πρέπει να φέρουν πλήρη ετικέτα, σε επίπεδο της μιας δεσμίδας, η οποία να περιλαμβάνει την έδρα της επιχείρησης, τον λογότυπο της Ένωσης, το σήμα και τον τύπο του προϊόντος, ώστε να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα και να είναι απολύτως αναγνωρίσιμο το προϊόν.»

Για τον τύπο «νωπό κρεμμύδι για κατανάλωση συσκευασμένο σε δέσμες» του προϊόντος «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» προβλέπεται η τοποθέτηση σε επίπεδο μονών δεσμών ετικέτας στην οποία θα εμφανίζονται η έδρα της επιχείρησης, ο λογότυπος Ένωσης, το σήμα και ο τύπος του προϊόντος. Με τον τρόπο αυτό κάθε δεσμίδα θα περιλαμβάνει ετικέτα στην οποία θα αναγράφονται όλες οι πληροφορίες που είναι απαραίτητες για τον καταναλωτή για την ορθή ταυτοποίηση του προϊόντος.

3.2. Επικαιροποίηση της νομοθεσίας:

- Προβλέπεται η επικαιροποίηση των παραπομπών στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 που περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές παραγωγής.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011

ΠΠΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Cipolla Rossa di Tropea Calabria»

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 προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΠΕ) «Cipolla Rossa di Tropea Calabria», καλύπτει τους βολβούς του είδους *Allium Cera* οι οποίοι ανήκουν μόνο στις ακόλουθους αυτόχθονες αβελτίωτες ποικιλίες (οικοτύπους), που διακρίνονται λόγω του σχήματος και της πρωϊμότητας που είναι αποτέλεσμα της επίδρασης της φωτοπερίόδου:

- «Tondo Piatta» ή πρώιμη·
- «Mezza Campana» ή μεσοπρώιμη·
- «Allungata» ή όψιμη.

Διακρίνονται 3 τυπολογίες προϊόντος:

Cipollotto (φρέσκο κρεμμυδάκι):

- χρώμα: λευκό — ρόδινο ή ιώδες
- γεύση: γλυκιά, ήπια
- μέγεθος: σύμφωνο με τους περιορισμούς που προβλέπει η κοινοτική νομοθεσία.

Cipolla da consumo fresco (νωπό κρεμμύδι για κατανάλωση):

- χρώμα: λευκό — κόκκινο έως ιώδες.
- γεύση: γλυκιά και ήπια
- μέγεθος: σύμφωνο με τους περιορισμούς που προβλέπει η κοινοτική νομοθεσία.

Cipolla da serbo (ξηρό κρεμμύδι για αποθήκευση):

- χρώμα: κόκκινο — ιώδες.
- γεύση: γλυκιά και τραγανή.
- μέγεθος: σύμφωνο με τους περιορισμούς που προβλέπει η κοινοτική νομοθεσία.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

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

Όλες οι φάσεις της παραγωγής, από τη σορά έως τη συγκομιδή του προϊόντος «Cipolla Rossa di Tropea Calabria», πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής.

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

Μετά τη συγκομιδή οι βολβοί του προϊόντος «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» υποβάλλονται σε επεξεργασία ως εξής:

- αφαιρείται από τους βολβούς των cipollotto το εξωτερικό περίβλημα που είναι καλυμμένο με χώμα, αποκόπτονται οι βλαστοί σε αποστάσεις κυμαινόμενες από 30 έως 60 cm και κατόπιν οι βολβοί ενώνονται σε δεσμίδες και τοποθετούνται σε κιβώτια.
- οι βολβοί των νωπών κρεμμυδιών για κατανάλωση, αφού αφαιρεθεί το εξωτερικό περίβλημά τους και αποκοπούν οι βλαστοί σε μήκος κυμαινόμενο από 35 έως 60 cm, ενώνονται σε δέσμες των 1,5-6 Kg και τοποθετούνται σε κασόνια ή κιβώτια.
- οι βολβοί των κρεμμυδιών για αποθήκευση τοποθετούνται στο έδαφος σε σειράδια, καλυμμένοι με τα δικά τους φύλλα, για χρονικό διάστημα κυμαινόμενο από 8 έως 15 ημέρες για να ξηρανθούν, να γίνουν πιο συμπαγείς και ανθεκτικοί και να αποκτήσουν χρώμα έντονο κόκκινο. Όταν έχουν ξηρανθεί, οι βολβοί μπορούν να διαχωριστούν ή, διατηρώντας τους βλαστούς, να συνδεθούν σε πλεξούδες. Ο αριθμός κεφαλιών για το σχηματισμό πλεξούδων είναι, ανεξαρτήτως μεγέθους, τουλάχιστον 6. Η συσκευασία γίνεται σε σάκους ή κιβώτια ποικίλου βάρους, με μέγιστο τα 25 Kg.

Οι εργασίες συσκευασίας πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής, με τήρηση των παραδοσιακών μεθόδων που είναι ριζωμένες στις συνήθειες και την τοπική παράδοση, ώστε να εξασφαλίζονται η ιχνηλασιμότητα, ο έλεγχος και η διατήρηση της ποιότητας του προϊόντος.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Στα δοχεία πρέπει να αναγράφεται, με τυπογραφικούς χαρακτήρες διπλάσιους σε μέγεθος σε σχέση με όλους τους υπόλοιπους, η ένδειξη «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» I.G.P. συνοδευόμενη από την ένδειξη της τυπολογίας «cipollotto», «cipolla da consumo fresco», «cipolla da serbo» και το σήμα.

Τα φρέσκα κρεμμυδάκια και τα ξηρά κρεμμύδια για αποθήκευση σε πλεξίδες, όταν διατίθενται στο εμπόριο πρέπει να φέρουν, σε αυτοκόλλητο ή άλλο υλικό, τον λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης και το σήμα-αντιθέτως, τα νωπά κρεμμύδια για κατανάλωση, τοποθετημένα σε κασόνια και κιβώτια, πρέπει να φέρουν πλήρη ετικέτα, σε επίπεδο της μιας δεσμίδας, η οποία να περιλαμβάνει την έδρα της επιχείρησης, τον λογότυπο της Ένωσης, το σήμα και τον τύπο του προϊόντος, ώστε να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα και να είναι απολύτως αναγνωρίσιμο το προϊόν.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» ΠΓΕ περιλαμβάνει τα κατάλληλα εδάφη του συνόλου ή μέρους της διοικητικής περιοχής των ακόλουθων κοινοτήτων της Καλαβρίας:

- α) Επαρχία Cosenza: τμήμα των κοινοτήτων Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte, Amantea.
- β) Επαρχία Catanzaro: τμήμα των κοινοτήτων Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curin-ga.
- γ) Επαρχία Vibo Valentia: τμήμα των κοινοτήτων Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το προϊόν «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» παράγεται σε εδάφη αμώδη ή ημιαμώδη, μετρίως συμπαγή, με υφή αργιλώδη ή αλλουβιακή που εκτείνονται κατά μήκος των ακτών ή περιβάλλουν ποταμούς και χειμάρρους, προσχωσιγενή, που παρά το χαλίκι δεν περιορίζουν την ανάπτυξη και την αύξηση του βολβού. Τα παράκτια εδάφη είναι ιδανικά για την καλλιέργεια πρώιμων κρεμμυδιών που προορίζονται να καταναλωθούν νωπά, ενώ τα αργιλώδη εδάφη της ενδοχώρας είναι κατάλληλα για την παραγωγή όψιμων κρεμμυδιών για αποθήκευση. Σήμερα, όπως και στο παρελθόν, το κόκκινο κρεμμύδι συναντάται στους οικογενειακούς λαχανόκηπους όπως και σε μεγάλες καλλιεργούμενες εκτάσεις, στο αγροτικό τοπίο, στη διατροφή και τα τυπικά εδέσματα και στις παραδοσιακές συνταγές.

Τα εδαφοκλιματολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής αναφοράς επιτρέπουν την παραγωγή προϊόντος υψηλής ποιότητας, μοναδικού στο είδος του, διάσημου σε όλον τον κόσμο.

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος:

Το προϊόν «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» είναι γνωστό για τα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του όπως η τρυφερή υφή των βολβών, η γλυκιά γεύση και η ιδιαίτερη ευπεπτότητα. Τα χαρακτηριστικά αυτά επιτρέπουν την κατανάλωση του κρεμμυδιού «Cipolla Rossa di Tropea Calabria», ακόμη και ωμού, σε ποσότητες σαφώς ανώτερες από αυτές που επιτρέπει ένα σύνηθες κρεμμύδι.

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

Η αίτηση αναγνώρισης της ΠΓΕ «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» αιτιολογείται από τη φήμη και το κύρος που έχει αποκτήσει το προϊόν, μεταξύ άλλων χάρη στην ανάληψη διαφόρων πρωτοβουλιών προβολής, όπως μαρτυρούν οι ιστορικές και βιβλιογραφικές πηγές. Διάφορες ιστορικές και βιβλιογραφικές πηγές αποδίδουν την εισαγωγή του κρεμμυδιού στη λεκάνη της Μεσογείου και στην Καλαβρία πρώτα στους Φοίνικες και κατόπιν στους Έλληνες. Κατά τον Μεσαίωνα και την Αναγέννηση εκτιμούνταν ιδιαίτερα, θεωρούμενο βασικό είδος διατροφής και κύριο προϊόν της τοπικής οικονομίας, και ανταλλασσόταν επιτόπου, πωλούνταν ή εξαγόταν διά θαλάσσης στην Τυνησία, την Αλγερία και την Ελλάδα. Πολυάριθμοι ταξιδιώτες που έφθασαν στην Καλαβρία μεταξύ του 1700 και του 1800 και επισκέφθηκαν την ακτή του Τυρρηνικού Πελάγους μεταξύ Pizzo και Tropea, συχνά αναφέρονται στα γραπτά τους στα κόκκινα κρεμμύδια που ήταν διαδεδομένα στην περιοχή. Το κρεμμύδι αποτελούσε ανέκαθεν στοιχείο της διατροφής των γεωργών και της τοπικής παραγωγής· ο Dr. Albert, που ταξίδεψε στην Καλαβρία το 1905, επισκεπτόμενος την Tropea εντυπωσιάστηκε από την ένδεια των χωρικών που διατρέφονταν αποκλειστικά με κρεμμύδια. Από το 1900 και μετά, το κρεμμύδι της Tropea παύει να καλλιεργείται σε μικρούς κήπους και οικογενειακούς λαχανόκηπους και καταλαμβάνει μεγάλες καλλιεργήσιμες εκτάσεις· το 1929, με το υδραγωγείο της κοιλάδας του Ruffa, καθίσταται δυνατή η άρδευση και βελτιώνονται η απόδοση και η ποιότητα. Το προϊόν θα εξαπλωθεί περισσότερο κατά την περίοδο των Βουρβώνων, προς τις αγορές της Βόρειας Ευρώπης, στις οποίες σύντομα γίνεται περιζήτητο και εκτιμάται ιδιαίτερα, όπως περιγράφεται στο έργο *Studi sulla Calabria — 1901* που αναφέρεται ακόμη και στο σχήμα του βολβού, στα μακρουλά κόκκινα κρεμμύδια της Καλαβρίας. Τα πρώτα οργανωμένα στατιστικά στοιχεία για την καλλιέργεια του κρεμμυδιού στην Καλαβρία παρατίθενται στην αγροτική εγκυκλοπαίδεια Reda (1936-1939). Λόγω των μοναδικών εμπορικών χαρακτηριστικών του, που έχουν καταστήσει το προϊόν περιζήτητο σε εθνικό επίπεδο και, ιδίως, λόγω της ιστορικής και πολιτιστικής σημασίας του στη σχετική περιοχή, όπου ακόμη και σήμερα είναι ζωντανή η παρουσία του στις καλλιεργητικές πρακτικές, στη μαγειρική, στις καθημερινές ιδιωματικές εκφράσεις και στις φολκλορικές εκδηλώσεις, έχουν γίνει προσπάθειες απομίμησης του προϊόντος και παραχάραξης της ονομασίας του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» ΠΓΕ στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 185 της 10ης Αυγούστου 2011.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».