

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 313/10)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**Demande de modification conformément à l'article 9**

«PESCA E NETTARINA DI ROMAGNA»

N° CE: IT-PGI-0117-1535-19.09.2000

AOP () IGP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'ont été publiés

- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

A. «Pesca di Romagna»:

1) à l'article 2, paragraphe 1, remplacer:

«a) Variétés à chair jaune: Dixired, Elegant Lady, Fayette, Flavorcrest, Glohaven, Maycrest, Merrill Gem Free 1, Redhaven, Spring Lady, Springbelle, Sprincrest, Suncrest.

b) Variétés à chair blanche: Duchessa d'Este, Iris Rosso, Maria Bianca, Rossa di S. Carlo»,

par:

«a) Variétés à chair jaune: Maycrest, Spring Lady, Springbelle, Springcrest, Suncrest, Royal Glory, Royal Gem, Dixired, Flavorcrest, Glohaven, Merrill Gem Free 1, Redhaven, Royal Majestic, Royal Time, Rich Lady, Maria Marta, Summer Rich, Grenat, Elegant lady, Fayette, Royal Summer, Royal Lee, Royal Pride, Romestar, Symphonie, Mercil (ou O'Henry), Zainori (ou Kaweat).

b) Variétés à chair blanche: Iris Rosso, Maria Bianca, Tendresse (ou Joulie), Duchessa d'Este, Rossa di San Carlo, Zaidaso (ou Kewina);» (1)

2) à l'article 3, dans la liste des communes de la province de Ravenne, après "Castelbolognese", ajouter "Cervia"; (2)

3) à l'article 4, paragraphe 5, remplacer "deux tailles d'été (ou en vert)" par

"des tailles d'été (ou en vert) en fonction des besoins des arbres"; (3)

4) à l'article 4, avant-dernier paragraphe, remplacer "15 juillet" par "15 mai"; (4)

5) à l'article 6, paragraphe 1, pour les variétés à chair jaune comme pour celles à chair blanche, remplacer "calibre: diamètre minimal de 25 mm" par "calibre: diamètre minimal de 67 mm correspondant à une circonférence de 21 cm"; (5)

6) à l'article 7, paragraphe 1, remplacer:

"lors de sa mise en vente, la «Pesca di Romagna» doit être commercialisée en utilisant les conditionnements suivants:

barquettes de 4 à 6 fruits, scellés sous film plastique;

corbeilles de 1 kg;

cageots 30 × 40 en carton;

cageots 30 × 50 en carton ou bois;

cageots 40 × 60 en carton ou bois.

Dans tous les cas, les conteneurs doivent être scellés de manière à empêcher que le contenu ne puisse en être extrait sans briser le sceau.»

par:

«Les types de conditionnements utilisables, autorisés sur le territoire communautaire, conformément aux réglementations en vigueur, sont les suivants:

- cageots (*) 30 x 40 en carton, bois ou plastique (**), à une couche;
- cageots (*) 30 x 50 en carton, bois ou plastique (**), à une couche;
- cageots (*) 40 x 60 en carton, bois ou plastique (**), à une couche;
- cageots (*) 20 × 30 à une couche;

conditionnements scellés d'un seul ou de plusieurs fruit(s) (barquettes, corbeilles, cartons, etc.).

Dans tous les cas, les conteneurs (à l'exclusion des cageots) doivent être scellés de manière à empêcher que le contenu ne puisse en être extrait sans briser le sceau.

(*) Les cageots sont des emballages utilisés pour présenter des unités de vente ou encore des fruits à la pièce et/ou des conditionnements.

Pour identifier les produits IGP en cageots, on procédera à l'étiquetage de chaque fruit au moyen du logo approprié et avec un pourcentage d'unités étiquetées égal à 80 % au moins du total des fruits contenus dans l'emballage.

(**) Plastique perdu ou consigné type IFCO/STECO/CPR SYSTEM OU AUTRES.»

à l'article 7, paragraphe 3, remplacer:

«Le nom, la raison sociale et l'adresse du conditionneur, ainsi que le poids brut à l'origine, doivent apparaître dans le même champ visuel»

par:

«Le nom, la raison sociale et l'adresse du conditionneur, ainsi que le poids net à l'origine, doivent apparaître dans le même champ visuel» (6)

B. «Nettarina di Romagna»:

1) à l'article 2, paragraphe 1, remplacer:

«a) Variétés à chair jaune: Early Sungrand, Fantasia, Flavortop, Indipendence, Maria Amelia, Maria Emilia, Maria Laura, May Grand, Nectaross, Spring Red, Stark Redgold, Venus, Weimberger.

b) Variétés à chair blanche: Caldesi 2000»

par

«a) Variétés à chair jaune: Early Sungrand, Maygrand, Laura, Ambra, Maillara (ou Big Ben), Nectaprima, Noracila, Flavortop, Indipendence, Maria Emilia, Maria Laura, Spring Red, Weimberger, Big Top (ou Zaitabo), Guerriera, Alitop, Honey Blaze, Romagna Big, Fantasia, Maria Aurelia, Nectaross, Stark red Gold, Venus, Sweet Red, Sweet Lady, Morsiani 90, Honey Royal, Honety Glo', Romagna Gold.

b) Variétés à chair blanche: Silver King, Caldesi 2000, Nectarmagie, Silver Giant, Maillarmagic, Necta perle, Romagna 3000, Romagna red.» (7)

2) à l'article 3, dans la liste des communes de la province de Ravenne, après «Castelbolognese», ajouter «Cervia»; (8)

3) à l'article 4, paragraphe 5, «deux tailles d'été (ou en vert)» par «des tailles d'été (ou en vert) en fonction des besoins des arbres»; (9)

4) à l'article 4, paragraphe 7, remplacer «La production unitaire maximale par hectare est de 300 q pour toutes les variétés admises» par «La production unitaire maximale par hectare est de 350 q pour toutes les variétés admises»; (10)

5) à l'article 6, paragraphe 1, pour les variétés à chair jaune comme pour celles à chair blanche, remplacer: «calibre: diamètre minimal de 25 mm»

par:

«calibre: diamètre minimal de 67 mm correspondant à une circonférence de 21 cm;» (11)

6) à l'article 7, paragraphe 1, remplacer:

«lors de sa mise en vente, la «Nettarina di Romagna» doit être commercialisée en utilisant les conditionnements suivants:

barquettes de 4 à 6 fruits, scellés sous film plastique;

corbeilles de 1 kg;

cageots 30 × 40 en carton;

cageots 30 × 50 en carton ou bois;

cageots 40 × 60 en carton ou bois.

Dans tous les cas, les conteneurs doivent être scellés de manière à empêcher que le contenu ne puisse en être extrait sans briser le sceau.»

par:

«Les types de conditionnements utilisables, autorisés sur le territoire communautaire, conformément aux réglementations en vigueur, sont les suivants:

— cageots (*) 30 x 40 en carton, bois ou plastique (**), à une couche;

— cageots (*) 30 × 50 en carton, bois ou plastique (**), à une couche;

— cageots (*) 40 x 60 en carton, bois ou plastique (**), à une couche;

— cageots (*) 20 x 30 à une couche;

conditionnements scellés d'un seul ou de plusieurs fruit(s) (barquettes, corbeilles, cartons, etc.).

Dans tous les cas, les conteneurs (à l'exclusion des cageots) doivent être scellés de manière à empêcher que le contenu ne puisse en être extrait sans briser le sceau.

(*) Les cageots sont des emballages utilisés pour présenter des unités de vente ou encore des fruits à la pièce et/ou des conditionnements.

Pour identifier les produits IGP en cageots, on procédera à l'étiquetage de chaque fruit au moyen du logo approprié et avec un pourcentage d'unités étiquetées égal à 80 % au moins du total des fruits contenus dans l'emballage.

(**) Plastique perdu ou consigné type IFCO/STECO/CPR SYSTEM OU AUTRES.»;

à l'article 7, paragraphe 3, remplacer:

«Le nom, la raison sociale et l'adresse du conditionneur, ainsi que le poids brut à l'origine, doivent apparaître dans le même champ visuel»

par:

«Le nom, la raison sociale et l'adresse du conditionneur, ainsi que le poids net à l'origine, doivent apparaître dans le même champ visuel». (12)

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«PESCA E NETTARINA DI ROMAGNA»

N° CE: IT-PGI-0117-1535-19.09.2000

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'état membre:

Nom: Ministero delle politiche agricole e forestali
Adresse: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tél. +39 0646455106
Télécopieur +39 0646455306
Courrier électronique: sacco7@politicheagricole.it

2. Groupement:

Nom: Centro Servizi Ortofrutticoli
Adresse: Via Bologna 534
44040 Chiesuol del Fosso (FE)
ITALIA
Tél. +39 0532904511
Télécopieur +39 0532 904520
Courrier électronique: info@csoservizi.com
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.6 — Fruits et légumes et céréales

4. Cahier des charges:

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006)

4.1. Nom:

«Pesca e Nettarina di Romagna»

4.2. Description:

Pesca di Romagna (pêche de Romagne)

Variétés à chair jaune: Maycrest, Spring Lady, Sprinbelle, Springcrest, Suncrest, Royal Glory, Royal Gem, Dixired, Flavorcrest, Glohaven, Merril Gem Free 1, Redhaven, Royal Majestic, Royal Time, Rich Lady, Maria Marta, Summer Rich, Grenat, Elegant lady, Fayette, Royal Summer, Royal Lee, Royal Pride, Romestar, Symphonie, Mercil (ou O'Henry), Zainori (ou Kaweat).

Variétés à chair blanche: Iris Rosso, Maria Bianca, Tendresse (ou Joulie), Duchessa d'Este, Rossa di San Carlo, Zaidaso (ou Kewina);

Lors de sa mise en vente, la «Pesca di Romagna» doit présenter les caractéristiques suivantes:

variétés à chair jaune et à chair blanche:

calibre: diamètre minimal de 67 mm correspondant à une circonférence de 21 cm;

teneur en sucre: (°Brix) minimum 11; épicarpe, forme et poids moyen conformes aux caractéristiques des variétés concernées.

Nettarina di Romagna (nectarine de Romagne)

Variétés à chair jaune: Early Sungrand, Maygrand, Laura, Ambra, Maillara (ou Big Ben), Nectaprima, Noracila, Flavortop, Indipendence, Maria Emilia, Maria Laura, Spring Red, Weimberger, Big Top (ou Zaitabo), Guerriera, Alitop, Honey Blaze, Romagna Big, Fantasia, Maria Aurelia, Nectaross, Stark red Gold, Venus, Sweet Red, Sweet Lady, Morsiani 90, Honey Royal, Honety Glo', Romagna Gold.

Variétés à chair blanche: Silver King, Caldesi 2000, Nectarmagic, Silver Giant, Maillarmagic, Necta perle, Romagna 3000, Romagna red.

Lors de sa mise en vente, la «Nettarina di Romagna» doit présenter les caractéristiques suivantes:

variétés à chair jaune et à chair blanche:

calibre: diamètre minimal de 67 mm correspondant à une circonférence de 21 cm;

teneur en sucre: (°Brix) minimum 11; saveur, forme et poids moyen minimal conformes aux caractéristiques des variétés concernées.

La diversité variétale est due à l'évolution rapide des variétés qui caractérise les pêches et les nectarines et qui est nécessaire pour répondre tant aux exigences agronomiques et de culture qu'aux exigences de qualité.

4.3. Aire géographique:

La zone de production de la «Pesca di Romagna» comprend le territoire de la région Émilie-Romagne qui convient à la culture des pêches, c'est-à-dire les provinces et communes suivantes:

Province de Ferrare: les communes d'Argenta, Cento, Codigoro, Massa Fiscaglia, Poggio Renatico, Portomaggiore, S.Agostino, Tresigallo et Voghiera.

Province de Bologne: les communes de BorgoTossignano, Budrio, Casalfiumanese, Castelguelfo, Castenaso, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Medicina, Minerbio, Molinella et Mordano.

Province di Forlì: les communes de Bertinoro, Castrocaro Terme, Cesena, Cesenatico, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato, Saraceno, Modigliaria, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Sant'Arcangelo et Savignano sul Rubicone.

Province de Ravenne: les communes d'Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisignella, Casola Valsenio, Castelbolognese, Cervia, Conselice, Cotignola, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Riolo Terme, Russi, S.Agata sul Santerno et Solarolo.

4.4. Preuve de l'origine:

Chaque étape du processus de production fait l'objet d'une surveillance, sous la forme d'une documentation sur les intrants et les extrants pour chacune d'elles. De cette façon, et grâce à l'inscription des producteurs et des emballeurs sur des listes appropriées gérées par la structure de contrôle ainsi que par la communication rapide des quantités produites à la structure de contrôle, il est possible de garantir la traçabilité du produit. Toutes les personnes, physiques ou morales, figurant sur les registres correspondants, sont soumises à un contrôle de la part de la structure de contrôle.

4.5. Méthode d'obtention:

La production de la «Pesca e Nettarina di Romagna IGP» doit faire appel à des techniques traditionnelles et respectueuses de l'environnement. La hauteur des arbres doit être déterminée de manière à obtenir des produits d'un haut niveau de qualité. Il faut pouvoir faire au moins trois récoltes sans endommager le fruit. Les seuils maximum sont de 2 000 arbres/ha et le rendement est de 35 000 kg à l'hectare pour la pêche et pour la nectarine. Ces rendements sont liés au fait que les caractéristiques des variétés et les pratiques culturales appliquées aux pêches et aux nectarines sont très similaires et permettent une homogénéité de rendement sans compromettre la qualité de la production. Les différentes formes de taille sont: «en palmette», «en fuseau», «en vase» et «en entonnoir».

4.6. Lien:

Les caractéristiques pédoclimatiques et le professionnalisme des exploitants de la zone de production permettent d'obtenir des pêches et des nectarines présentant d'excellentes caractéristiques qualitatives, tant physico-chimiques qu'organoleptiques, qui sont commercialisées sur le marché intérieur mais aussi sur les marchés européens en tant que produits typiques de l'Émilie-Romagne. La zone de production est caractérisée par un climat typique de plaine, même s'il est influencé par la proximité de la mer Adriatique. C'est dans cette zone que l'on atteint la température moyenne la plus élevée sur le plan régional, avec un risque quasi nul de gelées printanières qui pourraient endommager les fruits. L'importance de la production de pêches et de nectarines de Romagne est liée non seulement à l'existence de conditions pédoclimatiques objectives optimales, mais aussi à la présence d'un tissu social et productif capable d'utiliser ces ressources et de valoriser les fruits de la terre et du labeur. Dans la zone de culture des pêches et des nectarines de Romagne, on compte un grand nombre d'associations de producteurs qui, grâce à leurs capacités d'organisation, ont implanté sur le territoire des centres de récolte dotés de moyens techniques à la pointe du progrès. La production de pêches et de nectarines revêt une telle importance sur ce territoire qu'il contribue pour environ un quart à la production nationale de ce secteur.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Check Fruit — Certificazioni e Servizi nel settore Agroalimentare
Adresse: Via C. Boldrini
40121 24 Bologna BO
ITALIA
Tél. +39 0516494836
Télécopieur +39 0516494813
Courrier électronique: customer@checkfruit.it

4.8. Étiquetage:

Les types de conditionnements utilisables, autorisés sur le territoire communautaire, conformément aux réglementations en vigueur, sont les suivants:

- cageots 30 × 40 en carton, bois ou plastique, à une couche,
- cageots 30 × 50 en carton, bois ou plastique, à une couche,
- cageots 40 × 60 en carton, bois ou plastique, à une couche,
- cageots 20 × 30 à une couche,
- Conditionnements scellés d'un seul ou de plusieurs fruit(s) (barquettes, corbeilles, cartons, etc.). Dans tous les cas, les conteneurs (à l'exclusion des cageots) doivent être scellés de manière à empêcher que le contenu ne puisse en être extrait sans briser le sceau.

Pour identifier les produits IGP en cageots, on procédera à l'étiquetage de chaque fruit au moyen du logo approprié et avec un pourcentage d'unités étiquetées égal à 80 % au moins du total des fruits contenus dans l'emballage.

Sous réserve des dispositions réglementaires en vigueur dans ce domaine, les emballages devront comporter les indications suivantes:

«Pesca di Romagna» ou «Nettarina di Romagna» — Indicazione Geografica Protetta — et les mentions permettant d'identifier le nom, la raison sociale, l'adresse de l'emballer, la catégorie commerciale et le calibre.
