Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 136/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad [1] bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA"

EG-nummer: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011

BGA (X) BOB ( )

1. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:**

— ☐ Naam van het product

— ☐ Beschrijving van het product

— ☐ Geografisch gebied

— ☐ Bewijs van de oorsprong

— ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

— ☐ Verband

— ☐ Etikettering

— ☐ Nationale eisen

— ☒ Overige (nader aan te geven)

2. **Aard van de wijziging(en):**

— ☒ Wijziging van het enige document of de samenvatting

— ☐ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt

— ☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enig document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

— ☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. **Wijziging(en):**

3.1. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

— De tekst van artikel 5, leden 6 en 7:

„Na de oogst wordt de met aarde bevuilde buitenlaag van de uibollen verwijderd, worden de uiteinden op 40 cm afgeknipt en worden de bollen in bundels in kistjes gelegd.

Bij verse uien worden de uiteinden van de bollen, waarvan de buitenlaag is verwijderd, afgeknipt wanneer ze langer zijn dan 60 cm en worden de bollen vervolgens in bundels van 5-8 kg in bakken of kistjes gelegd."

[1] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

wordt vervangen door de volgende tekst:

„Na de oogst worden de nieuwe, jonge uien van hun buitenste, met aarde bevuilde rok ontdaan. De stengels worden tot op een lengte van 30 à 60 cm ingekort. Vervolgens worden de uien samengebonden tot bosjes en in bakjes gelegd.

Wanneer het uien betreft die bestemd zijn om vers te worden geconsumeerd (of „verse uien"), worden ze van de buitenste rok ontdaan en worden de stengels tot 35 à 60 cm ingekort; de uien worden vervolgens tot bossen van 1,5 à 6 kg gebundeld en in min of meer grote bakken geplaatst."

— De tekst van artikel 9, lid 2:

„Om voor consumptie op de markt te worden gebracht, moeten de bollen met de aanduiding I.G.P. „Cipolla Rossa di Tropea Calabria" op de volgende manier worden verpakt:

— de jonge uien worden in bundels in kistjes van karton, plastic of hout verpakt en zijn zo klaar voor verkoop;

— verse uien worden in bundels van 5-8 kg in bakken of kistjes verpakt."

wordt vervangen door de volgende tekst:

„Om voor consumptie op de markt te worden gebracht, moeten de uien met de BGA „Cipolla Rossa di Tropea Calabria" op de volgende manier worden verpakt:

— de „cipollotti" (nieuwe, jonge uien) worden gebundeld tot bosjes, in bakjes van karton, plastic of hout gelegd zodat ze klaar zijn voor de verkoop;

— de „cipolle da consumo fresco" (verse uien) worden, gebundeld tot bossen van 1,5 à 6 kg, in kleine of grote bakken gelegd."

De voorschriften betreffende de voorbereiding van het product met het oog op de verpakking werden gewijzigd om meer flexibiliteit in verband met de afmetingen van de verpakkingen toe te laten en om met de nieuwe eisen van de markt ter zake van verpakkingen rekening te houden.

— De tekst van artikel 9, lid 4:

„Een vlecht bevat (ongeacht de groottesortering) ten minste 6 uien en per verpakking moeten het aantal uien en het gewicht gelijk zijn."

wordt vervangen door de volgende tekst:

„Een vlecht bevat minimaal 6 uien, ongeacht de groottesortering van iedere afzonderlijke ui."

Er wordt voor de samenstelling van de traditionele „vlecht" meer speelruimte gegeven zodat de plaatselijke arbeiders zelf kunnen bepalen uit hoeveel uien een vlecht bestaat en welke groottesortering wordt gebruikt.

— De tekst van artikel 9, lid 7:

„Wanneer ze in de handel worden gebracht, worden de tot bossen gebundelde jonge uien en verse uien en de tot een vlecht samengevoegde bewaaruien voorzien van een zelfklevend etiket waarop het logo en het merk van het product duidelijk herkenbaar zijn aangebracht."

wordt vervangen door de volgende tekst:

„Wanneer ze in de handel worden gebracht, worden de jonge uien en de tot een vlecht samengevoegde bewaaruien voorzien van een kleefetiket of van een andere drager waarop het logo van de Europese Unie en het merk van het product zijn aangebracht. Iedere bos van de in kleine of grote bakken gelegde verse uien daarentegen, moet worden voorzien van een volledig etiket waarop de firmanaam, het logo van de Europese Unie, het merk en het producttype zijn vermeld zodat de traceerbaarheid van het product is gegarandeerd en het product perfect identificeerbaar is."

Voor de tot bossen gebundelde verse uien „Cipolla Rossa di Tropea Calabria" is nu bepaald dat op iedere bos een etiket moet worden aangebracht waarop de firmanaam, het logo van de Europese Unie, het merk en het producttype zijn vermeld. Zodoende zal iedere bos voorzien zijn van een etiket waarop alle gegevens zijn vermeld die de consument nodig heeft om het product correct te identificeren.

3.2. *Juridische aanpassingen:*

— De verwijzingen naar Verordening (EEG) nr. 2081/92 in het productdossier werden bijgewerkt.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA"

EG-nummer: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011

BGA (X) BOB ( )

1. **Naam:**

„Cipolla Rossa di Tropea Calabria"

2. **Lidstaat of derde land:**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.6: Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde n aam van toepassing is:*

De beschermde geografische aanduiding (B.G.A.) „Cipolla Rossa di Tropea Calabria" verwijst naar uien van de soort *Allium Cepa* van uitsluitend de volgende inheemse ecotypes, die zich onderscheiden door hun vorm en door de vroegtijdige bolvorming onder invloed van de fotoperiode:

— „Tondo Piatta" — vroegrijp;

— „Mezza campana" — middelvroeg rijp;

— „Allungata" — laatrijp.

Er wordt drie types uien onderscheiden:

„Cipollotto" (jonge ui)

— kleur: wit-roze of paarsig;

— smaak: zoet en mild;

— groottesortering: zie communautaire voorschriften.

„Cipolla da consumo fresco" (verse ui):

— kleur: wit-rood tot paarsig;

— smaak: zoet en mild;

— groottesortering: zie communautaire voorschriften.

„Cipolla da serbo" (bewaarui):

— kleur: paarsig rood;

— smaak: zoet en krokant;

— groottesortering: zie communautaire voorschriften.

3.3. *Grondstoffen (allen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Alle fasen van de productie van de beschermde geografische aanduiding „Cipolla Rossa di Tropea Calabria" van het inzaaien tot het oogsten, moeten in het geografische productiegebied worden doorlopen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

Na de oogst worden de uien „Cipolla Rossa di Tropea Calabria" als volgt bewerkt:

— wanneer het nieuwe, jonge uien betreft, worden ze van hun buitenste, met aarde bevuilde rok ontdaan; de stengels worden tot op een lengte van 30 à 60 cm ingekort. Vervolgens worden de uien samengebonden tot bosjes en in bakjes gelegd.

— wanneer het uien betreft die bestemd zijn om vers te worden geconsumeerd (of „verse uien"), worden ze van de buitenste rok ontdaan en worden de stengels tot 35 à 60 cm ingekort; de uien worden vervolgens tot bossen van 1,5 à 6 kg gebundeld en in min of meer grote bakken geplaatst;

— wanneer het bewaaruien betreft, worden de uien op de grond, in rijen, bedekt met bladeren, 8 tot 15 dagen te drogen gelegd zodat ze vaster en resistenter worden en een vuurrode kleur aannemen. Wanneer de uien gedehydreerd zijn, worden ze hetzij „gedecolleteerd", d.w.z. ontdaan van de stengel, hetzij samengevoegd tot een vlecht, waarbij dan de stengels intact worden gelaten Een vlecht bevat minimaal 6 uien, ongeacht de groottesortering van iedere afzonderlijke ui. Deze uien worden verpakt in zakken of bakken met een gewicht tot maximaal 25 kg.

De verpakking moet plaatsvinden in het productiegebied, volgens de traditionele werkwijzen, die hun wortels hebben in de plaatselijke gebruiken en de historische folklore, zodat de traceerbaarheid en de controle gegarandeerd zijn en de kwaliteit van het product wordt gehandhaafd.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op de verpakkingen moeten de naam „Cipolla Rossa di Tropea — Calabria" I.G.P gevolgd door de vermelding van het producttype: „cipollotto", „cipolla da consumo fresco" of „cipolla da serbo", alsook het merkteken worden aangebracht waarbij gebruik moet worden gemaakt van een lettertype dat dubbel zo groot als dat van alle andere vermeldingen.

Wanneer ze in de handel worden gebracht, worden de jonge uien en de tot een vlecht samengevoegde bewaaruien voorzien van een kleefetiket of van een andere drager waarop het logo van de Europese Unie en het merk van het product zijn aangebracht. Iedere bos van de in kleine of grote bakken gelegde verse uien daarentegen, moet worden voorzien van een volledig etiket waarop de firmanaam, het logo van de Europese Unie, het merk en het producttype zijn vermeld zodat de traceerbaarheid van het product gegarandeerd is en het product perfect identificeerbaar is

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Het productiegebied van de „Cipolla Rossa di Tropea Calabria" I.G.P. omvat de volgende voor deze teelt geschikte gronden die geheel of gedeeltelijk tot het administratieve grondgebied van de volgende gemeenten in Calabrië behoren:

a) provincie Cosenza: een gedeelte van de gemeenten Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte, Amantea.

b) provincie Catanzaro: een gedeelte van de gemeenten Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga;

c) provincie Vibo Valentia: een gedeelte van de gemeenten Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

De „Cipolla Rossa di Tropea Calabria" wordt geteeld op zandige tot zandachtige, kleiachtige tot slibachtige gronden van middelmatige samenstelling die zich langs de kust of langs rivieren en stromen bevinden. De grindhoudende gronden van alluviale oorsprong vormen geen belemmering voor de ontwikkeling en de groei van de uien. De kustgronden zijn geschikt voor de teelt van de vroege verse ui; de kleiachtige en slibachtige gronden in het binnenland daarentegen zijn geschikt voor de teelt van de bewaarui. De rode ui werd — en wordt — zowel in moestuintjes als op uitgestrekte akkers geteeld en de ui valt niet weg te denken uit het rurale landschap, de voeding, de plaatselijke gerechten en de traditionele recepten.

Dankzij de bodemgesteldheid en het klimaat van het grondgebied kan een product van hoge kwaliteit worden geteeld dat uniek is in zijn soort en wereldfaam geniet.

5.2. *Specificiteit van het product:*

De „Cipolla Rossa di Tropea Calabria" staat bekend om zijn kwalitatieve en organoleptische kenmerken zoals de zachtheid en de milde smaak van de ui en het feit dat hij bijzonder goed verteerbaar is. Dankzij deze kenmerken kan de „Cipolla Rossa di Tropea Calabria" ook rauw worden gegeten en ongetwijfeld in grotere hoeveelheden dan de gewone ui.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De aanvraag om „Cipolla Rossa di Tropea Calabria" IGP als beschermde geografische aanduiding te erkennen, wordt gerechtvaardigd door de faam en de bekendheid van de ui. De ui dankt deze faam en bekendheid aan het feit dat hij herhaaldelijk op publiciteit kon rekenen zoals blijkt uit de historische en bibliografische bronnen. Verschillende historische en bibliografische bronnen wezen eerst de Feniciërs en later de Grieken aan als de volkeren die de ui in het Middellandse-Zeegebied en in Calabrië binnenbrachten. In de middeleeuwen en tijdens de renaissance kon de ui op veel waardering rekenen en werd hij als zeer belangrijk voor de voeding en de plaatselijke economie beschouwd. Hij werd ter plaatse geruild of verkocht en over zee uitgevoerd naar Tunesië, Algerije en Griekenland. Naar de gewone rode ui wordt verwezen in de geschriften van de talrijke reizigers die in de periode van 1700 tot 1800 naar Calabrië reisden en de Tyrreense kust aandeden. Zowel in de voeding van de landbouwers als in de plaatselijke productie was de ui steeds aanwezig. Reeds in 1905 werd dokter Albert — die Calabrië aandeed en een bezoek bracht aan Tropea — door de armoede van de boeren, die zich slechts met uien voedden, getroffen. Aan het begin van de 20e eeuw werd de uienteelt in tuintjes en moestuintjes in Tropea verlaten en werd overgeschakeld op een productie op grotere schaal. De bouw van het aquaduct in de Ruffavallei in 1929 zorgde ervoor dat de uienteelt kon worden geïrrigeerd hetgeen zowel voor een grotere opbrengst als voor een kwaliteitsverbetering zorgde. De sterkste impuls, die de ui op de markten van Noord-Europa deed belanden, werd evenwel door de Bourbons gegeven. De ui werd heel snel een gegeerd en zeer gewaardeerd product zoals blijkt uit de „Studi sulla Calabria" (studies m.b.t. Calabrië) uit 1901 waarin ook verwezen wordt naar de bolvorm en naar de rode en langwerpige uien van Calabrië. In de Enciclopedia agraria Reda (1936-1939) zijn de eerste statistische gegevens over de uienteelt in Calabrië opgenomen. De unieke troeven van deze ui op commercieel gebied die hem op nationaal vlak op de kaart hebben gezet, maar ook en vooral zijn historische en culturele waarde voor het betrokken gebied — een waarde die nog steeds even voelbaar is en in de huidige teeltwijzen, de gerechten, de folklore en het dagelijkse taalgebruik tot uitdrukking komt — leveren de verklaring voor het feit dat dit product vaak werd geïmiteerd en dat andere uien vaak onrechtmatig onder deze benaming op de markt werden gebracht.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de BGA „Cipolla Rossa di Tropea Calabria" in de *Gazetta Ufficiale della Republica Italiana* nr. 185 van 10 augustus 2011.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link:

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

of

door de homepage van de website van het ministerie van Landbouw, levensmiddelen en bosbouw (http://www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza" (bovenaan, rechts van het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".