



#### Spis treści

#### II *Komunikaty*

##### KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

###### **Komisja Europejska**

2015/C 33/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.7220 – Chiquita Brands International/ Fyffes) <sup>(1)</sup> .....	1
--------------	---	---

#### IV *Informacje*

##### INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

###### **Komisja Europejska**

2015/C 33/02	Kursy walutowe euro .....	2
--------------	---------------------------	---

##### INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2015/C 33/03	Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie .....	3
2015/C 33/04	Wykaz zarejestrowanych i certyfikowanych agencji ratingowych .....	4

V Ogłoszenia

INNE AKTY

**Komisja Europejska**

2015/C 33/05

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych .....

## II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji****(Sprawa M.7220 – Chiquita Brands International/Fyffes)**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2015/C 33/01)

W dniu 3 października 2014 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32014M7220. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

30 stycznia 2015 r.

(2015/C 33/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1305	CAD	Dolar kanadyjski	1,4323
JPY	Jen	133,08	HKD	Dolar Hongkongu	8,7636
DKK	Korona duńska	7,4440	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5568
GBP	Funt szterling	0,75110	SGD	Dolar singapurski	1,5292
SEK	Korona szwedzka	9,3612	KRW	Won	1246,54
CHF	Frank szwajcarski	1,0468	ZAR	Rand	13,1028
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	7,0639
NOK	Korona norweska	8,8335	HRK	Kuna chorwacka	7,6975
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	14342,10
CZK	Korona czeska	27,797	MYR	Ringgit malezyjski	4,1100
HUF	Forint węgierski	312,03	PHP	Peso filipińskie	49,934
PLN	Złoty polski	4,2075	RUB	Rubel rosyjski	79,9250
RON	Lej rumuński	4,4420	THB	Bat tajlandzki	37,055
TRY	Lir turecki	2,7579	BRL	Real	3,0114
AUD	Dolar australijski	1,4535	MXN	Peso meksykańskie	16,8382
			INR	Rupia indyjska	70,1133

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

## INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

**Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie**

(2015/C 33/03)

Zgodnie z art. 35 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa <sup>(1)</sup> podjęto decyzję o zamknięciu łowiska, jak określono w tabeli poniżej:

Data i godzina zamknięcia łowiska	20.12.2014
Czas trwania	20.12.2014–31.12.2014
Państwo członkowskie	Niemcy
Stado lub grupa stad	COD/N1GL14
Gatunek	Dorsz ( <i>Gadus morhua</i> )
Obszar	Wody Grenlandii obszaru NAFO 1 i wody Grenlandii obszaru XIV
Rodzaj(-e) statków rybackich	—
Numer referencyjny	88/TQ43

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 1.

### Wykaz zarejestrowanych i certyfikowanych agencji ratingowych

(2015/C 33/04)

Poniższe agencje ratingowe zostały zarejestrowane lub certyfikowane zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1060/2009 z dnia 16 września 2009 r. w sprawie agencji ratingowych (rozporządzenie w sprawie agencji ratingowych).

Wykaz ten jest publikowany przez Europejski Urząd Nadzoru Giełd i Papierów Wartościowych (ESMA) zgodnie z art. 18 ust. 3 rozporządzenia w sprawie agencji ratingowych i jest aktualizowany w terminie pięciu dni roboczych od przyjęcia decyzji o rejestracji lub certyfikacji. Komisja Europejska ponownie publikuje wykaz w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* w terminie 30 dni od jego aktualizacji. W tym okresie mogą zatem istnieć rozbieżności pomiędzy wykazem opublikowanym przez ESMA a wykazem dostępnym w *Dzienniku Urzędowym*.

#### Certyfikowane lub zarejestrowane agencje ratingowe

Data ostatniej aktualizacji: 12 grudnia 2014 r.

Nazwa agencji ratingowej	Kraj siedziby	Status	Data wejścia w życie
Euler Hermes Rating GmbH	Niemcy	Zarejestrowana	16 listopada 2010 r.
Japan Credit Rating Agency Ltd	Japonia	Certyfikowana	6 stycznia 2011 r.
Feri EuroRating Services AG	Niemcy	Zarejestrowana	14 kwietnia 2011 r.
BCRA-Credit Rating Agency AD	Bułgaria	Zarejestrowana	6 kwietnia 2011 r.
Creditreform Rating AG	Niemcy	Zarejestrowana	18 maja 2011 r.
Scope Ratings AG (dawniej: PSR Rating GmbH)	Niemcy	Zarejestrowana	24 maja 2011 r.
ICAP Group SA	Grecja	Zarejestrowana	7 lipca 2011 r.
GBB-Rating Gesellschaft für Bonitätsbeurteilung GmbH	Niemcy	Zarejestrowana	28 lipca 2011 r.
ASSEKURATA Assekuranz Rating-Agentur GmbH	Niemcy	Zarejestrowana	18 sierpnia 2011 r.
ARC Ratings, SA (dawniej: Companhia Portuguesa de Rating, S.A)	Portugalia	Zarejestrowana	26 sierpnia 2011 r.
AM Best Europe-Rating Services Ltd. (AMBERS)	Zjednoczone Królestwo	Zarejestrowana	8 września 2011 r.
DBRS Ratings Limited	Zjednoczone Królestwo	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch France S.A.S.	Francja	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch Deutschland GmbH	Niemcy	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch Italia S.p.A.	Włochy	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch Polska S.A.	Polska	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch Ratings España S.A.U.	Hiszpania	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch Ratings Limited	Zjednoczone Królestwo	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch Ratings CIS Limited	Zjednoczone Królestwo	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Moody's Investors Service Cyprus Ltd	Cypr	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Moody's France S.A.S.	Francja	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Moody's Deutschland GmbH	Niemcy	Zarejestrowana	31 października 2011 r.

Nazwa agencji ratingowej	Kraj siedziby	Status	Data wejścia w życie
Moody's Italia S.r.l.	Włochy	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Moody's Investors Service España S.A.	Hiszpania	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Moody's Investors Service Ltd	Zjednoczone Królestwo	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Standard & Poor's Credit Market Services France S.A.S.	Francja	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Standard & Poor's Credit Market Services Italy S.r.l.	Włochy	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Standard & Poor's Credit Market Services Europe Limited	Zjednoczone Królestwo	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
CRIF S.p.A.	Włochy	Zarejestrowana	22 grudnia 2011 r.
Capital Intelligence (Cyprus) Ltd	Cypr	Zarejestrowana	8 maja 2012 r.
European Rating Agency, a.s.	Słowacja	Zarejestrowana	30 lipca 2012 r.
Axesor SA	Hiszpania	Zarejestrowana	1 października 2012 r.
CERVED Rating Agency S.p.A. (dawniej: CERVED Group S.p.A.)	Włochy	Zarejestrowana	20 grudnia 2012 r.
Kroll Bond Rating Agency	Stany Zjednoczone	Certyfikowana	20 marca 2013 r.
The Economist Intelligence Unit Ltd	Zjednoczone Królestwo	Zarejestrowana	3 czerwca 2013 r.
Dagong Europe Credit Rating Srl (Dagong Europe)	Włochy	Zarejestrowana	13 czerwca 2013 r.
Spread Research	Francja	Zarejestrowana	1 lipca 2013 r.
EuroRating Sp. z o.o.	Polska	Zarejestrowana	7 maja 2014 r.
HR Ratings de México, SA de C.V. (HR Ratings)	Meksyk	Certyfikowana	7 listopada 2014 r.
Moody's Investors Service EMEA Ltd	Zjednoczone Królestwo	Zarejestrowana	24 listopada 2014 r.
Egan-Jones Ratings Co. (EJR)	Stany Zjednoczone	Certyfikowana	12 grudnia 2014 r.

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 33/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE INNEJ NIŻ NIEZNACZNA ZMIANY SPECYFIKACJI NAZWY ZAREJESTROWANEJ  
W REJESTRZE CHRONIONYCH NAZW POCHODZENIA I CHRONIONYCH OZNACZEŃ GEOGRAFICZNYCH

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY ZGODNIE Z ART. 53 UST. 2 AKAPIT PIERWSZY  
ROZPORZĄDZENIA (UE) NR 1151/2012****„CILIEGIA DI VIGNOLA”****Nr UE: IT-PGI-0105-01246 – 23.7.2014****ChNP ( ) ChOG (X)****1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes**

Konsorcjum ochrony Ciliegia di Vignola ChOG

Tel. +39 059773645

E-mail: consorziodellaciliegia@legalmail.it

Adres: Via dell'agricoltura 354

41058 Vignola (Modena)

WŁOCHY

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis towaru
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne [do sprecyzowania]

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.



#### 4. Rodzaj zmiany

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiana(-y)

##### Opis produktu

- Rozszerzenie bazy odmian: wykaz dopuszczalnych odmian rozszerzono, aby wprowadzić odmiany wyłączone obecnie ze specyfikacji. Wprowadzone odmiany posiadają cechy produkcji i przede wszystkim zalety (zdolność konserwacji, konsystencja, połysk i kaliber) o takim samym lub wyższym poziomie niż u odmian wymienionych już w specyfikacji produkcji. Wpisanie tych odmian pozwoli uzupełnić i poszerzyć kalendarz zbioru i wprowadzania do obrotu czereśni, umożliwiając stałą obecność ChOG „Ciliegia di Vignola” na rynku przez cały okres zbioru.

Wprowadzone odmiany są następujące:

- wczesne: Early Bigi oraz Lory, Burlat,
- średniopóźne: Celeste, Giant Red. – Primegiant, Carmen, Grace Star, Santana, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant,
- późne: Regina, Summer Charm (Staccato).

Ponadto, aby odpowiedzieć na przyszłe oczekiwania producentów w zakresie wprowadzania nowych odmian otrzymanych w wyniku doświadczeń naukowych oraz aby zagwarantować utrzymanie pierwotnych właściwości „Ciliegia di Vignola”, w art. 2 specyfikacji dodaje się ustęp w brzmieniu:

„Do celów produkcji »Ciliegia di Vignola« zezwala się na stosowanie innych kultywarów czereśni otrzymanych w wyniku doświadczeń naukowych w zakresie odmian, pod warunkiem że zostanie wykazane, za pomocą doświadczeń naukowych i dokumentacji, że metoda otrzymywania i cechy jakościowe owoców są zgodne z niniejszą specyfikacją produkcji. Stosowanie takich kultywarów w produkcji »Ciliegia di Vignola« powinno być uprzednio zgłoszone ministerstwu rolnictwa (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) i przez nie zatwierdzone. Ministerstwo może w tym celu zwrócić się o opinię techniczną do organu kontroli lub innej jednostki”.

- Wartość kwasowości: usunięto maksymalną wartość kwasowości owoców, gdyż pomiary dokonane w sezonie wykazały wysoką zmienność tej wartości spowodowaną często czynnikami niezależnymi od jakości owoców, jak np. sposób konserwacji owoców. Kwasowość, która wynosiła przedtem od 5 do 10 g/l kwasu jabłkowego, wynosi obecnie co najmniej 5 g/l kwasu jabłkowego.
- Opis minimalnej wielkości w odniesieniu do wprowadzonych odmian: w związku z poszerzeniem bazy odmian do poszczególnych kategorii minimalnych wielkości (20 mm, 21 mm, 22 mm) dodano wprowadzone odmiany wymienione powyżej.

##### Metoda produkcji

- Forma prowadzenia i obsada na hektar: wprowadzono nową formę prowadzenia drzew zwaną „wrzecionem”. Przewiduje się gęstość obsady do 2 000 drzew na hektar. Nowoczesne techniki uprawy i wprowadzenie podkładek pozwalających ograniczyć rozrost drzew umożliwiają uprawę o większym nasadzeniu niż przewidywały to tradycyjne techniki, a co za tym idzie bardziej racjonalne wykorzystanie obszaru uprawy.

##### Etykietowanie

- Wskazanie regionu pochodzenia: zmieniono art. 8 specyfikacji, aby umożliwić umieszczenie na etykiecie zapisu „Emilia Romagna”. Wniosek o wprowadzenie tej zmiany wynika z żądania wyrażonego przez grupę producentów pragnących poinformować konsumentów o regionie, w którym znajduje się obszar produkcji „Ciliegia di Vignola”, aby ułatwić zlokalizowanie go na mapie.

- Kod identyfikacji producenta: wprowadzono możliwość wskazania producenta na opakowaniu za pomocą niepowtarzalnego kodu identyfikacji przyznawanego przez organ kontroli. Zmiana ta ma na celu ułatwienie sytuacji operatorów, którzy podczas krótkiego okresu wprowadzania do obrotu czereśni są zmuszeni zarządzać licznymi opakowaniami produktu pochodzącymi od licznych producentów. Taki przyznawany przez organ kontroli kod pozwoli przyspieszyć operacje komercjalizacji, gwarantując jednocześnie całkowitą identyfikowalność produktu.

#### *Pakowanie*

- Uproszczenie opisów dotyczących formatów opakowań: W celu zaspokojenia wymogów rynku i konsumentów jeśli chodzi o wielkość opakowań, usunięto wskazania dotyczące różnych dozwolonych formatów, zastępując je bardziej zwięzłym opisem materiałów opakowaniowych i dopuszczalną masą, która może wynosić od minimalnie 250 g do maksymalnie 6 kg. Operacje pakowania, masa opakowań i materiał, z którego są zrobione, powinny jednak gwarantować utrzymanie właściwości owoców i ich integralność.

W szczególności następujący ustęp:

„Ciliegia di Vignola» ChOG jest wprowadzana do obrotu w następujących opakowaniach zapieczętowanych w sposób uniemożliwiający ich ponowne użycie:

- skrzynka drewniana, kartonowa lub plastikowa o poj. 5 kg, przedzielona na dwie części elementem kartonowym umieszczonym prostopadle do dłuższego boku,
- skrzynka kartonowa, drewniana lub plastikowa o wymiarach 40 cm × 60 cm, zawierające 10/12 pojemników o łącznej masie 5 lub 6 kg,
- skrzynka kartonowa, drewniana lub plastikowa o wymiarach 30 cm × 40 cm, zawierająca 6 pojemników ważących 500 g każdy, o łącznej masie 3 kg,
- opakowanie kartonowe o poj. 1 200 g, 2 000 g i 2 500 g,
- oddychająca torebka foliowa z polimeru o poj. 250 g, 500 g i 1 kg.”

otrzymuje brzmienie:

„Ciliegia di Vignola» ChOG jest wprowadzana do obrotu w opakowaniach zapieczętowanych w sposób uniemożliwiający ich ponowne użycie.

Takie opakowania powinny być drewniane, kartonowe, plastikowe lub z oddychających torebek foliowych o masie od minimum 250 g do maksimum 6 kg. Pakowanie odbywa się w warunkach zapewniających odpowiednie utrzymanie właściwości owoców i ich integralność”.

- Sprzedaż w porcjach produktu opakowanego konsumentom: wprowadzono możliwość dokonywania sprzedaży w porcjach konsumentowi końcowemu produktu z opakowań lub pojemników zapieczętowanych, pod warunkiem jednak, że produkt znajduje się w pojemnikach lub zbiornikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, które przewiduje specyfikacja dla opakowań. Pozwala to operatorom sprzedawać produkt pochodzący z opakowań lub zbiorników zapieczętowanych w ilości żądanej przez konsumenta, zapewniając jednocześnie prawidłowe informowanie konsumenta podczas nabywania produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CILIEGIA DI VIGNOLA”

Nr UE: IT-PGI-0105-01246 – 23.7.2014

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa**

„Ciliegia di Vignola”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce i warzywa nieprzetworzone lub przetworzone

### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Do produkcji czereśni „Ciliegia di Vignola” wykorzystywane są owoce następujących odmian:

- wczesne: Early Bigi i Lory, Bigarreau Moreau i Burlat, Mora di Vignola;
- średniopóźne: 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;
- późne: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina, Summer Charm (Staccato);

„Do celów produkcji »Ciliegia di Vignola« zezwala się na stosowanie innych kultywarów czereśni otrzymanych w wyniku doświadczeń naukowych dotyczących odmian, pod warunkiem że zostanie wykazane, za pomocą doświadczeń naukowych i dokumentacji, że metoda otrzymywania i cechy jakościowe owoców są zgodne ze specyfikacją produkcji. Stosowanie takich kultywarów w produkcji »Ciliegia di Vignola« powinno być uprzednio zgłoszone ministerstwu rolnictwa (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) i przez nie zatwierdzone. Ministerstwo może w tym celu zwrócić się o opinię techniczną do organu kontroli lub innej jednostki”.

„Ciliegia di Vignola” musi spełniać następujące wymagania jakościowe:

- mięszk o spójnej konsystencji, chrupiący (z wyjątkiem odmiany „Mora di Vignola”),
- skórka lśniąca, o barwie błyszczącej żółtej lub czerwonej w przypadku odmiany „Durone della Marca”, a w przypadku innych odmian – o barwie błyszczącej czerwonej lub ciemnoczerwonej,
- ma słodki owocowy smak,
- co najmniej 10° Brix dla odmian wczesnych i 12° dla pozostałych,
- minimalna kwasowość co najmniej 5 g/l kwasu jabłkowego,
- w zależności od odmiany minimalna wielkość jest określona w następujący sposób:
  - 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.

W chwili wprowadzenia do obrotu owoce muszą być:

- nieuszkodzone, bez śladów obicia,
- niepozbawione ogonka,
- czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- zdrowe, pozbawione śladów gnicia i widocznych pozostałości środków ochrony roślin,
- bez obecności szkodników.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji czereśni „Ciliegia di Vignola” aż do zbioru powinny odbywać się wyłącznie w granicach obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się nazwa

„Ciliegia di Vignola” ChOG jest wprowadzana do obrotu w opakowaniach zapieczętowanych w sposób uniemożliwiający ich ponowne użycie.

Takie opakowania powinny być drewniane, kartonowe, plastikowe lub z oddychających polimerowych torebek foliowych o masie od minimum 250 g do maksimum 6 kg. Pakowanie odbywa się w warunkach zapewniających odpowiednie utrzymanie właściwości owoców i ich integralność.

Wprowadzono możliwość dokonywania sprzedaży w porcjach: produkt z opakowań lub pojemników zapieczętowanych sprzedawany jest konsumentowi końcowemu, pod warunkiem jednak że produkt znajduje się w pojemnikach lub zbiornikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, które przewiduje specyfikacja dla opakowań.

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać jedynie czereśnie tej samej odmiany i jakości; określono następujące kategorie wielkości:

- od 20 do 24 mm,
- od 24 do 28 mm,
- powyżej 28 mm.

Pakowanie „Ciliegia di Vignola” odbywa się natychmiast po zbiorze, bezpośrednio w gospodarstwie lub spółdzielni, znajdujących się w wyznaczonym obszarze. Dzięki temu produkt jest szybko wprowadzany do obrotu i oferowany konsumentom, bez poddawania go zbędnym manipulacjom.

Pakowanie „Ciliegia di Vignola”, tzn. odpowiednie przygotowanie produktu do pakowania i konfekcjonowanie go w wymienionych wyżej opakowaniach, muszą odbywać się w obszarze pochodzenia, aby zagwarantować jakość produktu, m.in. jego świeżość i nienaruszony stan, oraz aby uniknąć uszkodzenia lub obicia epikarpu podczas kolejnych czynności transportowych, co mogłoby doprowadzić do gnicia produktu i co za tym idzie niemożności wprowadzenia go do obrotu.

Technika konserwacji w chłodni jest dozwolona, pod warunkiem że temperatura nie spada poniżej  $-0,5^{\circ}\text{C}$ , a wilgotność względna nie przekracza 90 %; w trosce o zachowanie świeżości „Ciliegia di Vignola” maksymalny okres przechowywania produktu w chłodni wynosi 4 tygodnie.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa

Logo „Ciliegia di Vignola” ChOG wygląda następująco:



Logo to musi być obowiązkowo umieszczone na opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży oraz musi towarzyszyć mu unijny symbol graficzny Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

Na różnego rodzaju opakowaniach wymiary logo mogą ulegać zmianie, pod warunkiem że zachowane zostaną proporcje wymiarów standardowych.

Dopuszcza się umieszczanie na opakowaniach zapisu *Emilia Romagna*.

Należy ponadto wskazać:

nazwę, nazwę handlową, adres lub niepowtarzalny kod identyfikacji przyznany producentowi przez organ kontroli; nazwę, nazwę handlową, adres przedsiębiorstwa pakującego.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Ciliegia di Vignola” odpowiada terytorium wyznaczonemu przez usytuowany u podnóża gór odcinek rzeki Panaro i przez inne mniejsze cieki wodne, znajdującemu się na wysokości od 30 m. n.p.m. do 950 m n.p.m., obejmując następujące gminy prowincji Modena i Bolonia:

Prowincja Modena: Castelfranco Emilia, Castelnovo 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.

Prowincja 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. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji charakteryzuje się obecnością odcinka rzeki Panaro, usytuowanego u podnóża gór, i innych mniejszych cieków wodnych, które tworzą pas terytorium, na którym klimat i szczególne warunki glebowe sprzyjają uprawie czereśni. Klimat jest chłodny i stosunkowo mało kontynentalny, o obfitych opadach na wiosnę i niezbyt suchych latach. Promieniowanie słoneczne nie jest nadmiernie wysokie.

Gleba, o pochodzeniu aluwialnym, jest na ogół pulchna, dobrze drenowana i wilgotna, szczególnie żyzna dzięki osadom naniesionym przez rzekę Panaro i inne mniejsze cieki wodne podczas kolejnych wylewów.

Obszar uprawy czereśni znajduje się na wysokości 30–950 m n.p.m. Poza granicami tego obszaru czereśnie nie są uprawiane, na terenach sąsiadujących zaprzestano bowiem od dawna ich uprawy ze względu na niską opłacalność, gdyż produkcja i jakość były zdecydowanie niższe niż w przypadku uprawy czereśni na wyznaczonym obszarze. Poza opisanymi wcześniej szczególnymi cechami glebowymi i mikroklimatem inne czynniki, które wpływają na jakość czereśni „Ciliegia di Vignola”, to umiejętności i wiedza producentów. Są one przekazywane z pokolenia na pokolenie i dotyczą techniki agronomicznej, zbierania i pakowania produktu, które to czynności wykonywane są wyłącznie ręcznie. Pozwala to oferować konsumentom produkt doskonały pod względem cech handlowych.

Wielkość osiągnięta przez wyselekcjonowane czereśnie „Ciliegia di Vignola” przekracza wielkość określoną w normach handlowych i wynosi często ponad 28 mm. W związku z tym, jak wynika z badań rynkowych prowadzonych przez wyspecjalizowane firmy i dotyczących rynków w Turynie, Mediolanie i Hamburgu, cena tych czereśni jest zawsze wyższa od ceny produktów bezpośrednio z nimi konkurujących, a w opinii konsumentów ich nazwa („Ciliegia di Vignola”) kojarzy się automatycznie z obszarem produkcji.

Czereśnie rosną zazwyczaj na terenach wilgotnych charakteryzujących się glebami neutralnymi lub mało kwaśnymi. Ponieważ te dwa warunki są spełnione w obszarze produkcji „Ciliegia di Vignola”, odmiana ta znalazła tu otoczenie sprzyjające rozwojowi i umocnieniu uprawy.

Dzięki właściwościom gleby w obszarze produkcji „Ciliegia di Vignola” drzewa te rosną tu wyjątkowo bujnie.

Nasłonecznienie, które nie jest nadmiernie intensywne, wpływa pozytywnie na zabarwienie owoców pestkowych i stymuluje ich naturalne lśnienie, co pozwala oferować na rynku produkt doskonały pod względem estetycznym, bez stosowania szczególnych czynności pielęgnacyjnych.

Równie ważne są umiejętności zawodowe operatorów, w szczególności producentów, którzy do tej pory stosują techniki produkcji, zbioru i pakowania będące dziedzictwem stworzonym przez pokolenia.

I tak, o ile można zaobserwować naturalną tendencję do unowocześniania całego procesu, to zbiór, selekcja i pakowanie dokonywane są wyłącznie ręcznie przez wyspecjalizowanych pracowników, którzy znają produkt niemal od zawsze. Taki profesjonalizm jest faktem kulturowym związanym bezpośrednio z tradycją. Jest to rodzaj specjalistycznej wiedzy, przekazywanej z pokolenia na pokolenie, dzięki której produkt ten, już sam w sobie doskonałej jakości, zyskuje dodatkowy atut wyróżniający czereśnie z obszaru Vignola od produktów innego pochodzenia.

Ci sami producenci zdecydowali dziesiątki lat temu, zobowiązując się wzajemnie i w sposób wiążący, produkować wyłącznie owoce spełniające minimalne wymogi wielkości opisane w pkt 3.2, aby chronić produkcję lokalną i wypromować szczególne cechy czereśni uprawianych w wyznaczonym obszarze produkcji.

Ponadto odmiany, które umocniły się z czasem w obszarze produkcji, oraz rozwój uprawy w szerokim pasie terenu o dużej rozpiętości wysokości, umożliwiły przedłużenie okresu zbioru i zachowanie produktu na rynku przez cały okres produkcji, co satysfakcjonuje konsumentów i pozytywnie wpływa na cenę.

„Ciliegia di Vignola” jest zatem w sposób oczywisty związana z obszarem, szczególnymi cechami glebowymi i klimatycznymi, wyjątkowym mikroklimatem oraz umiejętnościami i wiedzą producentów. Równie ważny jest fakt, że podaż czereśni produkowanych przez rolników z wyznaczonego obszaru geograficznego koncentrowała się w Vignola, gdzie już od 1928 r. istniał jeden z najstarszych we Włoszech targów owocowo-warzywnych oraz gdzie stworzono struktury obróbki i wprowadzania do obrotu. Współistnienie tych czynników spowodowało, że konsumenci identyfikują produkcję lokalną z nazwą „Ciliegia di Vignola”.

Umocnienie się na rynku nazwy „Ciliegia di Vignola” miało istotne skutki handlowe dla całego sektora, począwszy od produkcji, a skończywszy na wprowadzaniu owoców do obrotu. Pozwoliło to na rozwój na tym obszarze gospodarstw rolnych, spółdzielni produkcyjnych i handlowych, targu owocowo-warzywnego z 4 pośrednikami, a także wpłynęło na pojawienie się rzemieślników, podmiotów pakujących i zajmujących się przewozem oraz na napływ pracowników zbierających.

Rolę, jaką „Ciliegia di Vignola” odegrała na obszarze, na którym tradycyjnie jest uprawiana, potwierdzają liczne targi, święta tematyczne oraz publikacje. Wielkie znaczenie ma dla Vignola święto „Festa dei Ciliegi in Fiore”, zorganizowane po raz pierwszy w 1970 r., oraz święto „Vignola, è tempo di Ciliegie”, organizowane od 1989 r.

Krajowe stowarzyszenie „Città delle Ciliegie”, założone w czerwcu 2003 r., organizuje co roku krajowy konkurs „Ciliegie d'Italia” przy okazji święta „Città delle Ciliegie”, które każdego roku gości inna gmina. W 2005 r. czereśnie z Vignoli zdobyły pierwsze miejsce w Celleno (VT), w 2006 r. w Orvieto (TR), a w 2009 r. w Bracigliano (SA), co potwierdza renomę produktu, która utrzymała się przez lata.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012)

Właściwe organy administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produkcji ChOG „Ciliegia di Vignola” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 120 z dnia 26.5.2014 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ministerstwa polityki rolnej, spożywczej i leśnej) ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki Prodotti DOP IGP (z prawej strony na górze ekranu), a następnie Prodotti DOP IGP STG i na koniec Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.

---



ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)  
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



**Urząd Publikacji Unii Europejskiej**  
2985 Luksemburg  
LUKSEMBURG

**PL**