

Dziennik Urzędowy C 317

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 58

25 września 2015

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2015/C 317/01 Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.7732 – JBS/Moy Park) 1

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2015/C 317/02 Kursy walutowe euro 2

PL

V Ogłoszenia

INNE AKTY

Komisja Europejska

2015/C 317/03	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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	3
2015/C 317/04	Publikacja wniosku 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	9
2015/C 317/05	Publikacja wniosku 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	12

II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.7732 – JBS/Moy Park)**

(2015/C 317/01)

W dniu 21 września 2015 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) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. 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 32015M7732. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾

24 września 2015 r.

(2015/C 317/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1241	CAD	Dolar kanadyjski	1,5039
JPY	Jen	134,48	HKD	Dolar Hongkongu	8,7119
DKK	Korona duńska	7,4612	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7857
GBP	Funt szterling	0,73870	SGD	Dolar singapurski	1,6054
SEK	Korona szwedzka	9,4292	KRW	Won	1 344,25
CHF	Frank szwajcarski	1,0928	ZAR	Rand	15,7352
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	7,1743
NOK	Korona norweska	9,4630	HRK	Kuna chorwacka	7,6250
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 584,10
CZK	Korona czeska	27,162	MYR	Ringgit malezyjski	4,8862
HUF	Forint węgierski	314,21	PHP	Peso filipińskie	52,840
PLN	Złoty polski	4,2300	RUB	Rubel rosyjski	74,7945
RON	Lej rumuński	4,4178	THB	Bat tajlandzki	40,850
TRY	Lir turecki	3,4370	BRL	Real	4,7304
AUD	Dolar australijski	1,6147	MXN	Peso meksykańskie	19,4059
			INR	Rupia indyjska	74,4594

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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 317/03)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**„HUILE D'OLIVE DE NIMES”****Nr UE: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014****ChNP (X) ChOG ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes
Mas de l'Agriculture – 1120 Route de Saint Gilles
30 900 Nîmes
FRANCE

Tel.+33 466045034

Faks: +33 466045031

E-mail: olive.nimes@orange.fr

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes (Związek ChNP „Olive de Nîmes” i „Huile d'Olive de Nîmes”) składa się z producentów oliwek i przetwórców wytwarzających „Huile d'Olive de Nîmes” oraz ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne: kontrola

4. Rodzaj zmian

- 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. Zmiany

Opis produktu

Opis produktu uściślono w celu:

- uzupełnienia właściwości organoleptycznych oliw. W specyfikacji przekazanej wraz z wnioskiem o rejestrację ChNP wskazano bowiem jedynie, że „Huile d'olive de Nimes” posiada następujące właściwości: „Oliwa ma zapach karczochów i zielonych warzyw. W smaku ten aromat warzywny przybiera posmak makkii i czerwonych owoców.”. Na podstawie kontroli przeprowadzonych od czasu uznania tej nazwy można uściślić, że wyczuwalny zapach zielonych warzyw obejmuje „nuty warzywne [...], takie jak zapachy świeżej trawy, skoszonoj trawy, surowego karczocha, sadzonki pomidora” i że wśród aromatów owocowych w smaku wyczuwa się głównie: „rośliny zielne, siano, ananasa, żółtą śliwkę i surowego karczocha, ewentualnie dopełnione aromatami czerwonej śliwki i jabłka”,
- uwzględnienia właściwości analitycznych oliwy z oliwek na etapie pierwszego wprowadzania do obrotu, takich jak: zawartość kwasu oleinowego ograniczona do 0,8 g/100 g i wskaźnik peroksydacji ograniczony do 16 miliekwiwaleńców nadtlenu na 1 kg oliwy z oliwek.

Wprowadzono również określenie poziomu goryczy (wynoszącego 1,5–4,5 na 10 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek) i poziomu ostrości (wynoszącego 1,5–4,5 na 10 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek).

Celem tych zmian jest zapewnienie lepszej charakterystyki i identyfikacji produktu.

Obszar geograficzny

Do specyfikacji włączono zasady identyfikowania działek określone w pierwotnej decyzji dotyczącej uznania nazwy.

Dowód pochodzenia

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych, skonsolidowano część „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”, która obecnie obejmuje w szczególności obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

Ponadto w części tej dodano i uzupełniono szereg postanowień dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających zapewnienie identyfikowalności i kontroli zgodności produktów z wymogami specyfikacji.

Metoda produkcji

- Odmiany: bez wprowadzania zmian w pierwotnie przewidzianej części dotyczącej różnych odmian dokonano zmian redakcyjnych, aby w większym stopniu podkreślić wielkościowy charakter odmiany picholine, zachowując spójność ze związkiem produktu z miejscem jego pochodzenia. W związku z tym odmiany Picholine, Négrette i Noirette podzielono na „odmianę główną” i „odmiany uzupełniające”. Ponadto wnioskuje się o wprowadzenie dodatkowej zmiany: usunięcie dozwolonego w produkcji oliwy maksymalnego odsetka oliwek z odmian zapyłających, ustalonego pierwotnie na 5 % (odsetek równy odsetkowi drzew pochodzących z tych odmian w gajach oliwnych). Jeżeli chodzi o produkcję oliwy z oliwek, ilości oliwek zebranych z drzew odmian zapyłających zazwyczaj włącza się do łącznej ilości oliwek dostarczanych do olejarni w celu wytworzenia oliwy objętej nazwą pochodzenia i pozostają one minimalne.

- Gęstość sadzenia: wprowadzono postanowienia dotyczące mierzenia gęstości sadzenia odpowiadającej co najmniej 24 m² na jedno drzewo („powierzchnię tę uzyskuje się, zwiększając zarówno odległości między rzędami, jak i odstęp między drzewami”) w celu wyjaśnienia odnośnego postanowienia i umożliwienia kontroli jego przestrzegania. Dodano bardziej szczegółową informację dotyczącą drzew, które ucierpiały w wyniku mrozów w 1956 r., uwzględniając pędy odrosłowe, które pojawiły się po tych mrozach, co doprowadziło do powstania drzew wielopiennych. W tym przypadku odległość między drzewami może wynosić mniej niż 4 metry.
- Przcinięcie: usunięto postanowienie dotyczące usuwania drewna z przycinki, ponieważ, w zależności od stosowanych technik usuwania, drewno z przycinki można rozdrabniać na miejscu zamiast zabierać z działki.
- Nawadnianie: końcową datę nawadniania ustalono na dzień 30 września w celu ułatwienia kontroli.
- Utrzymanie gajów oliwnych: podano dokładniejsze informacje dotyczące sposobów utrzymania gajów oliwnych. Uściślono pojęcie „uprawka”, które może oznaczać odchwaszczanie lub oranie. Wyjaśnienie to pozwala również zharmonizować specyfikację ze specyfikacją produktu „Olive de Nîmes”.
- Plony: wprowadzono formalną zmianę redakcyjną i usunięto postanowienie dotyczące zasad przekraczania i zmniejszania plonów. Odstępstwo to bowiem jest nieodpowiednim środkiem w tym przypadku.
- Zbiory: wprowadzono zmianę redakcyjną dotyczącą wieku włączenia drzew do produkcji, wyjaśniając odnośne postanowienie do celów kontroli: drzewa muszą rosnąć na działce od 5 lat.
- Uściślono techniki zbioru („oliwki zbiera się bezpośrednio z drzewa, ręcznie lub mechanicznie”), a proponowane postanowienia pozostają podobne do postanowień opisujących praktyki w poprzedniej specyfikacji. Uściślono maksymalne odsetki uszkodzonych oliwek w zależności od różnych rodzajów ewentualnego uszkodzenia (poniżej 5 % oliwek uszkodzonych przez szkodniki, poniżej 10 % oliwek uszkodzonych przez grad, brak oliwek, które ucierpiały na skutek przymrozków, lub oliwek spleśniałych) w celu zagwarantowania jakości sanitarnej oliwek wykorzystywanych do produkcji. Ponadto w celu uproszczenia procedur administracyjnych decyzję o rozpoczęciu zbiorów podejmuje dyrektor INAO, a więc nie zapada ona na mocy zarządzenia prefekta, jak miało to miejsce dotychczas; zniesiono także możliwość odstępowstwa. Poziom minimalnej dojrzałości obniżono do stanu, w którym co najmniej 10 % oliwek ma barwę od jasnozielonej do żółtej (zamiast 25 %): zmianę tę uzasadnia specyfika odmiany Picholine, która czernieje bardzo późno i może pozostać zielona nawet po osiągnięciu dojrzałości fizjologicznej. Zmieniono czas upływający między zbiorami i dostawą do olejarni w zależności od rodzaju stosowanych pojemników, przy czym maksymalny czas dostawy wynoszący 3 dni skrócono do 24 godzin w przypadku zbioru do palet skrzyniowych w celu uniknięcia uszkodzeń oliwek.
- Warunki produkcji: specyfikację uzupełniono maksymalnym czasem przechowywania oliwek w olejarni (maksymalnie 4 dni) i postanowieniami dotyczącymi warunków magazynowania oliwek w olejarni przed rozdrabnianiem w celu uniknięcia uszkodzeń oliwek. Maksymalny czas upływający między zbiorami i rozdrabnianiem skrócono do 6 dni (w porównaniu z 8 dniami w chwili obecnej) w celu zapewnienia lepszej kontroli jakości oliwek. Udział odmiany Picholine w oliwie zwiększono z 60 % do 70 % masy oliwek wykorzystywanych do otrzymania oliwy w celu uwzględnienia wyższych plonów z drzew oliwnych odmiany Picholine w stosunku do innych odmian zastosowanych w oliwie. Uściślono informacje dotyczące dozwolonych czynności (dodanie oczyszczania z liści, rozdrabniania i ubijania) w celu uniknięcia błędnej interpretacji wymogów specyfikacji.

Etykietowanie

Szczegółowe wymogi w zakresie etykietowania dotyczące nazwy dostosowano do przepisów rozporządzenia UE nr 1151/2012: dodanie obowiązku umieszczenia unijnego symbolu ChNP i określenia „chroniona nazwa pochodzenia” lub „ChNP” zamiast określeń krajowych.

Inne: kontrola

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych, w części „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli główne punkty kontroli oraz odnoszące się do nich wartości referencyjne i metodę oceny.

Zaktualizowano dane kontaktowe organów kontroli.

JEDNOLITY DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE NIMES”

Nr UE: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Huile d'olive de Nîmes”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Właściwości „Huile d'Olive de Nîmes” wiążą się zasadniczo z przewagą w oliwie odmiany Picholine:

— w zapachu wyróżnia się nuty warzywne, takie jak zapachy świeżej trawy, skoszonej trawy, surowego karczocha, sadzonki pomidora,

— w smaku wśród aromatów owocowych wyczuwa się głównie rośliny zielne, siano, ananasa, żółtą śliwkę i surowego karczocha, ewentualnie dopełnione aromatami czerwonej śliwki i jabłka.

Poziom goryczy wynosi 1,5–4,5 na 10 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC).

Poziom ostrości wynosi 1,5–4,5 na 10 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC).

Oliwa ma zielony kolor, niekiedy z żółtymi odcieniami.

Maksymalna zawartość wolnego kwasu olejowego w otrzymanej oliwie wynosi 0,8 grama na 100 gramów.

Wskaźnik peroksydacji nie może być wyższy niż 16 miliekwiwaleńców nadtlenu na 1 kg oliwy z oliwek na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu.

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

Oliwki odmiany Picholine stanowią co najmniej 70 % masy wykorzystywanych oliwek.

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

Czynności związane z produkcją surowca i z przetwarzaniem muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykieta oliwy objętej ChNP „Huile d'olive de Nîmes” zawiera następujące informacje:

— chronioną nazwę pochodzenia: „Huile d'olive de Nîmes”, określenie „appellation d'origine protégée” (chronione oznaczenie geograficzne). Informacje te znajdują się w tym samym polu widzenia i na tej samej etykiecie,

— symbol ChNP Unii Europejskiej.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Huile d'olive de Nîmes” obejmuje strefę uprawy oliwek departamentu Gard i wschodnią część strefy uprawy oliwek departamentu Hérault, z wyłączeniem Causses, Sewennów i Camargue.

Naturalne granice stanowi rzeka Rodan na wschodzie i region Camargue na południu. Na północy granica ma charakter klimatyczny i odpowiada granicy sadzenia odmiany Picholine; granicę północno-wschodnią stanowi granica departamentu Gard (masywy o stepowej roślinności na wysokości przekraczającej 300 metrów). Na zachodzie granica wykracza poza dolinę Vidourle i znajduje się na linii Ganges, Pic St Loup, le Lez, która odpowiada liniom zalesionych szczytów.

Obszar produkcji obejmuje 223 gminy, w tym 183 w departamencie Gard i 40 w departamencie Hérault.

Oliwki są zbierane i przetwarzane na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących kantonów i gmin:

Departament Gard:

Wszystkie gminy kantonów Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

Gminy kantonów: Anduze (z wyjątkiem gmin: Générargues, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (z wyjątkiem gmin: Pouzilhac, Valliguières), Rhôny-Vidourle (z wyjątkiem gmin: Aimargues, le Cailar), Sauve (z wyjątkiem gminy Fressac), Uzès (z wyjątkiem gminy La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (z wyjątkiem gminy Brouzet-les-Alès).

Następujące gminy: Alès; Allègre-les-Fumades częściowo; Aubord; Beaucaire częściowo; Bellegarde częściowo; Belvezet; Bernis; Bouquet; Conqueyrac; Fons-sur-Lussan; Fontarèches; Générac; Goudargues częściowo; Jonquières-Saint-Vincent; La Bruguière; La Cadière-et-Cambo; Lussan; Méjannes-les-Alès; Mons; Rochefort-du-Gard; Saint-Christol-Les-Alès; Saint-Gilles częściowo; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Laurent-la-Verne; Saint-Privat-des-Vieux; Saze; Vallérargues; Vauvert częściowo; Verfeuil częściowo.

Departament Hérault:

Gminy kantonów: Castries (z wyjątkiem gminy Jacou); Claret (z wyjątkiem gminy Ferrières-les-Verrerie); Lunel (z wyjątkiem gmin Marsillargues, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan).

Następujące gminy: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

W merostwie złożono mapę określającą granice obszaru geograficznego w odniesieniu do gmin należących do niego częściowo. W odniesieniu do tych gmin z wyznaczonym obszarem można zapoznać się na stronie internetowej właściwego organu krajowego, zgodnie z wymogami dyrektywy INSPIRE.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Sposób nasadzenia tradycyjnych gajów oliwnych jest wynikiem łącznego występowania czynników takich jak umiejętność ludzi, zastosowane odmiany i otaczający ekosystem.

Gaje oliwne na wyznaczonym obszarze geograficznym pozostają pod wpływem opadów wynoszących 700–1 000 mm, najczęściej w postaci gwałtownych ulew występujących wiosną i jesienią. Z wyjątkiem kilku gajów graniczących z Sewennami i młodszych gajów na terenie Costière gaje oliwne sadi się na glebach głównie wapiennych umożliwiających osuszanie niezbędne dla przetrwania drzew, przy czym gleby te nie należą do gleb o dużej wartości agronomicznej, które zarezerwowane są pod inne, bardziej dochodowe uprawy.

Na obszarze geograficznym często występują wiatry, niekiedy gwałtowne, a także mogą występować ostre zimy. W tych warunkach dominuje uprawa odmiany Picholine, stosunkowo odpornej na zimno, której owoce nie opadają łatwo, nawet po osiągnięciu dojrzałości. Ponadto należy zauważyć, że drzewa oliwne, odmiany Picholine lub odmian lokalnych, są względnie niskie, aby nie ucierpiały na skutek silnych powiewów wiatru.

Gaje oliwne znajdują się na wzniesieniach skierowanych w miarę możliwości na południe oraz na obszarach niezbyt podatnych na mroź (nie dopuszcza się uprawy w kotlinach i na zamkniętych równinach, na których utrzymują się mgły).

Ponadto ustalono maksymalną wysokość, do której sadi się gaje oliwne, w szczególności drzewa odmiany Picholine, w przypadku której późne dojrzewanie owoców wiąże się z większym ryzykiem wystąpienia mrozów, a tym samym zagraża produkcji oliwy. Drzewa odmiany Picholine sadi się zatem na ogół do wysokości 350 metrów, a owoce zbiera się wcześniej.

Umiejętności producentów oliwek wyrażają się w wyborze obszarów wykazujących najlepsze warunki do produkcji wysokiej jakości oliwy z oliwek (ekspozycja, wysokość nad poziomem morza), w tradycji utrzymywania niskich gajów oliwnych i we wczesnym rozpoczynaniu zbiorów oliwek, niedługo po osiągnięciu przez nie dojrzałości (co najmniej 10 % oliwek zmieniających kolor).

5.2. Specyfika produktu

Dostarczanie i przetwarzanie oliwek, wśród których oliwki odmiany Picholine muszą stanowić co najmniej 70 %, odbywają się szybko, dzięki czemu oliwa objęta tą nazwą uzyskuje swoją specyfikę: „Huile d'olive de Nîmes” charakteryzuje się dość wyraźną goryczą i ostrością, z wyraźnie wyczuwalnymi, zarówno w zapachu, jak i w smaku, aromatami warzywnymi.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

„Huile d'Olive de Nîmes” jest wytwarzana głównie z odmiany Picholine ze względu na jej odporność, która umożliwia jej doskonałe dostosowanie do warunków glebowo-klimatycznych. Odmiana ta wykazuje pewien stopień odporności na niską temperaturę w zimie, a jej owoce są odporne na silne jesienne wiatry.

Chociaż walory smakowe owocu i właściwości botaniczne drzewa przyczyniły się do rozpowszechnienia Picholine na całym świecie, należy przypomnieć, że odmiana ta pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego i została wyselekcjonowana z odmiany o nazwie Plant de Collias, powszechnej na tym obszarze geograficznym. Fakt ten stanowi wyjaśnienie szczególnego przystosowania tej odmiany do warunków obszaru geograficznego oraz wykorzystywania jej jako głównego surowca w produkcji „Huile d'olive de Nîmes”.

Połączenie elementów środowiska i praktyk (w szczególności dojrzałość oliwek wprowadzanych do produkcji i wymagany minimalny udział oliwek odmiany Picholine w oliwie) sprawia, że „Huile d'olive de Nîmes” jest produktem niepowtarzalnym i oryginalnym, uzyskującym znaczną wartość w handlu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement

Publikacja wniosku 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 317/04)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„MORTADELLA DI PRATO”

Nr UE: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Mortadella di Prato”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Nazwa „Mortadella di Prato” odnosi się do produktu wędliniarskiego, który wytwarza się z mięsa wieprzowego, soli morskiej, czosnku, przypraw i Alkermesu (w ilości od 0,3 do 0,6 %), który za pomocą metody termicznej zamknięty jest w plastikowym opakowaniu. Produkt w momencie wprowadzenia do obrotu musi charakteryzować się następującymi właściwościami: *masa*: między 0,5 a 10 kg; *kształt*: cylindryczny lub lekko eliptyczny; *wymiary*: długość od 8 do 70 cm, średnica od 6 do 35 cm; *właściwości organoleptyczne*: *konsystencja masy*: jędrna i zwarta, miękka w ustach ponieważ jest drobno zmielona; *kolor warstwy zewnętrznej*: różowawy, raczej matowy; *kolor warstwy wewnętrznej*: ciemno różowy, dzięki barwiącym właściwościom Alkermesu, z białymi plamkami, które są grudkami tłuszczu; *zapach*: intensywny zapach przypraw z nutą zapachową Alkermesu już od pierwszej chwili; *smak*: typowy dla tego produktu, z uwagi na kontrast między wyraźnym ostrym smakiem przypraw, czosnku i soli morskiej a słodkim i delikatnym smakiem Alkermesu; *właściwości fizykochemiczne*: *stosunek tłuszczów do białek*: maksymalnie 1,5.

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

Pasza świń, z których wytwarza się wędlinę „Mortadella di Prato”, musi mieć formę wywaru lub masy, a zawartość masy suchej musi wynosić 45 % dla świń o żywej masie 80 kg oraz nie mniej niż 55 % dla świń w fazie tuczenia. Spożycie serwatki (produktu ubocznego produkcji mleka) i maślanki (produktu ubocznego produkcji masła) nie może przekraczać 15 l na zwierzę na dzień.

Wędlinę „Mortadella di Prato” wytwarza się wyłącznie z następujących kawałków mięsa: łopatka: od 40 do 50 %; słonina: od 9 do 15 %; okrawki szynki: od 10 do 20 %; karkówka: od 5 do 15 %; podgardle: od 5 do 15 %; boczek: od 5 do 10 %. Składniki obowiązkowe to: Alkermes: od 0,3 do 0,6 %; pieprz mielony: od 0,1 do 0,3 %; pieprz ziarnisty: od 0,1 do 0,2 %; sól morską: od 2,0 do 3,0; zmielone przyprawy (kolendra, cynamon, gałka muszkatołowa, kwiat muszkatołowy i goździki): od 0,1 do 0,25 %; czosnek: od 0,08 do 0,2 %; zabronione jest dodawanie glutaminianu sodu. Wykorzystywane mięso musi pochodzić od świń o masie nie mniejszej niż 160 kg (+/-10 %) oraz nie starszych niż 9 miesięcy w momencie uboju. Między ubojem a przetwarzaniem mięsa muszą upłynąć co najmniej 24 godziny, lecz nie więcej niż 96 godzin.

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

Następujące etapy produkcji „Mortadella di Prato” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze, w sposób ciągły, bez przerw: *krojenie, mielenie i mieszanie; formowanie kielbas i ich wiązanie; duszenie i gotowanie; płukanie i stygnięcie.*

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pomiędzy wystygnięciem a suszeniem i pakowaniem nie może upłynąć więcej niż 20 minut. Nieprzestrzeganie określonego wyżej czasu może, obok zagrożenia rozwojem drobnoustrojów, spowodować nieodwołalne zniszczenie delikatnej równowagi organoleptycznych właściwości produktu, wpływając negatywnie na jego aromat i zmieniając charakterystyczny różowawy kolor.

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

Wędlinę „Mortadella di Prato” można wprowadzać do obrotu w całości, w kawałkach lub w plastrach. Na opakowaniu należy obowiązkowo umieścić etykietę z wyraźnym i czytelnym napisem, z logo przedstawionym poniżej, o owalnym kształcie, w którego dolnej części pojawia się prostokąt, który zmienia owal, stapiając się z nim w jedną formę.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym wytwarzana jest „Mortadella di Prato”, obejmuje cały obszar gminy Prato oraz gmin Agliana, Quarrata i Montale w prowincji Pistoia.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Na terytorium Prato racjonalnie wykorzystuje się wody rzeki Bisenzio i innych potoków. Już w XII w. zaczęto prowadzić meliorację rozległej i żyznej równiny zalewowej oraz wykorzystywać płynące przez nią rzeki do celów generowania energii, do zasilania młynów i maszyn tkackich, dzięki czemu powstała szeroka sieć sztucznych kanałów, tzw. „gore”, które przecinają równinę Prato i dochodzą do graniczących z nią gmin Agliana, Quarrata i Montale, wchodzących w skład prowincji Pistoia. Zarówno kanały, jak i potoki, oprócz tego, że wytwarzały energię, umożliwiły również już w średniowieczu rozwój cechu rzeźników (Arte dei Beccai), którego działalność, z uwagi na higienę, wymagała, podobnie jak zawód farbiarza, dostępu do obfitych źródeł płynącej wody. To wtedy rozwinęło się przetwórstwo i wykorzystanie mięsa wieprzowego, które cieszyło się dużym uznaniem i było ważną pozycją w lokalnej gospodarce, do tego stopnia, że w miesiącach zimowych stanowiło podstawę pożywienia. Każda rodzina chłopska hodowała własną świnie, a zamożni mieszkańcy uciekali się do systemu nazywanego „soccida”, zgodnie z którym powierzali hodowlę posiadanych zwierząt chłopom, a w zamian wszelkie zyski, ale i straty, były dzielone po połowie między właściciela zwierzęcia i jego hodowcę. W następnych wiekach spożycie roczne mięsa wieprzowego nadal rosło, tak że wędliniarze z Prato zyskali sławę, a ich cech obłożony był specjalnym podatkiem z uwagi na wielkość dochodów, jakie już wtedy przynosił obrót wędlinami. Szczególny układ dróg wodnych na tym obszarze przyczynił się zatem na przestrzeni wieków do rozwoju w bezpośredniej bliskości dawnego zawodu farbiarza, któremu zawdzięcza się pierwsze wykorzystanie karminu, i zawodu rzeźnika, który z kolei ten karmin wykorzystał jako barwnik i substancję aromatyczną w wędlinach.

„Mortadella di Prato” swoją renomę zawdzięcza przede wszystkim zastosowaniu do jej wyrobu Alkermesowi, którego smak delikatny i słodki kontrastuje z ostrym i wyrazistym smakiem przypraw, czosnku i soli morskiej i nadaje produktowi wyjątkowe właściwości organoleptyczne. Lokalna wiedza fachowa podnosi te walory poprzez: wybór kawałków mięsa najlepiej nadających się do gotowania; umiejętność uzyskania wyjątkowej spójności masy wynikającej z połączenia białek z tkanek mięsa z cukrami zawartymi w Alkermesie; zwiększenie odporności tłuszczów na jęczenie poprzez działanie antybakteryjne i antyutleniające mieszaniny mielonych przypraw, czarnego pieprzu, czosnku i soli morskiej; zapewnienie odpowiednio długiego i stopniowego procesu suszenia produktu, dzięki temu, że mięso najpierw jest duszone, a dopiero potem gotowane. Wszystkie te czynniki sprawiają, że produkt wyróżnia się na tle innych produktów włoskich.

Obecność Alkermesu, składnika charakterystycznego dla wędliny „Mortadella di Prato”, jest wyróżnikiem jej pochodzenia i stanowi o jej wyjątkowości. Alkermes to płyn o żywym czerwonym kolorze, otrzymywany dawniej wyłącznie z czerwców, owadów pasożytniczych wysuszonych i zmielonych, który przez stulecia wykorzystywany był do barwienia tkanin, czynności wykonywanej w kanałach miasta i prowincji Prato, która od zawsze była podstawą miejscowej gospodarki. Wprawa rzemieślników z Prato w stosowaniu karminu spowodowała, że był on

wykorzystywany jako barwnik, zarówno w sektorze włókienniczym, jak i spożywczym i medycznym. W szczególności żywa pozostała tradycja stosowania Alkermesu w przemyśle spożywczym, poczynając od wędliniarstwa po typowe wyroby cukiernicze (ciastka tzw. „pesche di Prato”). Ta właśnie cecha oraz fakt, że przedsiębiorstwa z Prato umiały zachować tradycyjne metody produkcji, umocniły renomę wędliny „Mortadella di Prato”, która znajduje potwierdzenie w licznych dokumentach. Pierwsze wzmianki o wędlinie „Mortadella di Prato”, typowym produkcie z miasta Prato, pojawiają się już w 1733 r., kiedy z okazji beatyfikacji zakonnicy Cateriny de Ricci, zakonnice z klasztorów dominikańskich w Prato organizują bankiet, na którym „Mortadella di Prato” pojawia się jako miejscowy specjał. Nazwa „Mortadella di Prato” pojawia się w 1854 r. w korespondencji między Guastim a Pierallinim, w artykułach gazety „Lo Zenzero” z 1862 r. oraz na przestrzeni XIX w. w dziełach traktujących o gospodarce („L'Italia economica” z 1868, „l'Italia all'opera” z 1869 r.), w sprawozdaniach w językach włoskim, angielskim i francuskim z Wystaw Światowych, które miały miejsce w Londynie i w Paryżu, oraz w notatce francuskiego komisarza policji informującej o przywozie tego produktu do Francji (1867 r.), co potwierdza, że już wtedy cieszył się on uznaniem. W sprawozdaniu pewnego komisarza z Wystawy Światowej z Londynu można znaleźć stwierdzenie, że zagranicą (tzn. poza Włochami) mortadele z Prato i Bolonii dały nazwę wszystkim produktom z tego rodzaju. Również w XX w. można znaleźć liczne wzmianki o wędlinie „Mortadella di Prato” nie tylko w lokalnych książkach kucharskich, ale i w prasie krajowej, w wydawnictwach poświęconych gastronomii na poziomie krajowym i międzynarodowym, co potwierdza renomę tej wędliny. Jej wyjątkowy charakter sprawił, że pojawia się ona w wielu książkach kucharskich i przewodnikach gastronomicznych lokalnych, krajowych i międzynarodowych, poczynając od pierwszego wydania „Przewodnika gastronomicznego Włoch” wydanego przez Touring Club Italiano (1931 r.). Renoma produktu sprawiła również, że zainteresowanie nim wyrażają również słynni mistrzowie kuchni i osobistości ze świata kultury i gastronomii międzynarodowej, jak np. pisarz M.V. Montalban. Produkt ten, jako typowy dla kuchni Prato, zyskał też uznanie stowarzyszeń takich jak l'Accademia della cucina italiana (1987 r.) czy Slow Food, które w 2000 r. objęło produkt ochroną. Już w XVIII wieku przyjął się miejscowo zwyczaj spożywania wędliny „Mortadella di Prato” z figami lub jako składnik tradycyjnych dań takich jak np. selery po prateńsku. Produkt jest zazwyczaj wystawiany na targach międzynarodowych oraz na lokalnym festynie o nazwie „Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato” (Boskie zapachy. Rzecz o napojach i wiedzy, kulturze i smakach w prowincji Prato).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu w odniesieniu do wniosku w sprawie uznania chronionego oznaczenia geograficznego „Mortadella di Prato” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 192 z dnia 20 sierpnia 2014 r.

Tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej): <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

Publikacja wniosku 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 317/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI”

Nr UE: IT-PGI-0005-01324 – 26.3.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa (nazwy) [ChNP lub ChOG]

„Cappellacci di zucca ferraresi”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 2.5. Makarony

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Cappellacci di zucca ferraresi” to świeży makaron nadziewany, do wyrobu którego wykorzystuje się ciasto składające się z mąki z pszenicy zwyczajnej i pszenicy durum i z jajek, oraz nadzienie otrzymane w wyniku procesu gotowania dyni odmiany „Violina”, z dodatkiem tartego sera i gałki muszkatołowej.

W momencie wprowadzania do obrotu „Cappellacci di zucca ferraresi” powinny charakteryzować się następującymi właściwościami:

Właściwości fizyczne:

Kształt: zaokrąglony, lekko łukowaty, przypominający kształtem typowy słomiany kapelusz używany do pracy w polu.

Rozmiary: średnica od 4 do 7 cm.

Masa: od 10 do 28 gr.

Właściwości organoleptyczne:

Wygląd zewnętrzny: kolor żółty, typowy dla makaronu jajecznego, o ciemniejszym zabarwieniu w miejscach, w których widoczne jest nadzienie z żółtej masy dyniowej.

Wygląd wnętrza: kolor żółty, typowy dla dojrzałej dyni.

Konsystencja ciasta: średnio-miękka.

Smak: typowy dla makaronu, w którym jednak kontrastują słodkie nuty masy dyniowej i słone tartego sera, z posmakiem gałki muszkatołowej.

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

Tradycyjny przepis na „Cappellacci di zucca ferraresi” przewiduje wykorzystanie następujących składników do wyrobu ciasta i nadzienia:

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Składniki na ciasto do wyrobu 1 kg produktu:

Składniki do wyrobu 1 kg produktu końcowego	W gramach	Granice tolerancji w gramach
Mąka z pszenicy zwyczajnej typu 00 i pszenicy durum, zmieszanych w różnych proporcjach, jednak z przewagą pszenicy zwyczajnej	250	+/- 50
Jaja lub produkt jajeczny z jaj pasteryzowanych	165	+/- 20

Składniki nadzienia:

Składniki do wyrobu 1 kg produktu końcowego	W gramach	Granice tolerancji w gramach
Masa z dyni odmiany <i>Cucurbita Moschata</i> , zwanej „Violina”	400	+/- 30
Ser tarty	122	+/- 40
Rozdrobniony pieczony produkt zbożowy („bułka tarta”)	60	+/- 20
Gałka muszkatołowa	3	+/- 1
Składniki nieobowiązkowe:	Stosowane średnie dawki	
Cukier	Do smaku	

Nie jest dozwolone stosowanie barwników i konserwantów.

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

Etapy produkcji ciasta, nadzienia oraz wyrób produktu muszą odbywać się w obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Należy ograniczyć do minimum potencjalne ryzyko, zarówno pod względem bezpieczeństwa, jak i postrzegania jakości przez konsumentów, jakie dla tego delikatnego produktu mogą stwarzać proces wyrabiania oraz wystawienie na działanie czynników fizycznych i atmosferycznych. Mogą one obniżyć jakość ciasta, spowodować pęknięcie produktu, wyciek sosu, co z kolei może spowodować zwiększenie działania bakterii i ściemnienie nadzienia (z zabarwienia pomarańczowego do szaro-brązowego). Z tego względu produkt należy wprowadzać do obrotu w opakowaniach, lub pakowany w punktach sprzedaży na życzenie konsumenta lub opakowany wstępnie w sprzedaży bezpośredniej. Aby zachować właściwości fizyczne i organoleptyczne pierożków „Cappellacci di zucca ferraresi”, produkt należy pakować w ciągu maksymalnie 60 minut od zakończenia produkcji.

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

„Cappellacci di zucca ferraresi” można wprowadzać do obrotu w opakowaniach lub luzem.

W tym ostatnim przypadku na opakowaniu lub opakowaniu wstępnym do celów sprzedaży bezpośredniej musi być dobrze widoczna etykieta z informacjami i innymi elementami, które umieszczane są na opakowaniach indywidualnych.

W przypadku produktów pakowanych w atmosferze ochronnej opakowanie musi być zamykane metodą termiczną.

Masa produktów w opakowaniach nie może być mniejsza niż 100 g lub większa niż 2 000 g.

Na opakowaniu musi być umieszczony unijny symbol ChOG, napis „Cappellacci di zucca ferraresi” oraz następujące informacje:

— nazwa i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego,

— logo produktu.

Logo produktu wygląda następująco:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym produkowane są „Cappellacci di zucca ferraresi”, obejmuje całe terytorium prowincji Ferrara.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar jest uznawany za serce sektora zbożowego, zarówno ze względu na rozpowszechnioną w regionie uprawę zbóż, jak i z uwagi na obecność wielu przedsiębiorstw produkujących produkty zbożowe. Innym produktem tradycyjnie uprawianym na terenie prowincji Ferrary jest odmiana dyni „Violina”, przedmiot wielu festynów ludowych (z których najsłynniejsze są festyny organizowane w Pontelangorino od 1995 r. i w Ostellato od 1998 r.) i która stanowi podstawę poważnie rozwiniętego sektora przetwórstwa. Szczególne rodzaje makaronu są wytwarzane na terenie wyznaczonego obszaru w sposób tradycyjny, świadczący o wysokim stopniu specjalizacji i rękodzielnictwa, pierożki są bowiem wytwarzane ręcznie przy wykorzystaniu zasobów ludzkich, które trudno byłoby znaleźć na innych obszarach.

Pierożki „Cappellacci di zucca ferraresi” cieszą się dużym uznaniem nie tylko z uwagi na swoją oryginalną formę, która przypomina kształt słomianego kapelusza noszonego przez miejscowych rolników do pracy w polu, lecz również ze względu na wyjątkowe właściwości organoleptyczne. Smakosze szczególnie doceniają kontrast, jaki w nadzieniu pojawia się pomiędzy słonym smakiem sera i słodkim smakiem dyni z odmiany „Violina”, której miąższ nie jest włóknisty i daje się łatwo przechowywać.

Wykorzystanie nadzienia z dyni świadczy o tym, że była to uprawa typowa dla obszarów wiejskich Ferrary od 1570 r.

Do wszystkich wymienionych wcześniej czynników należy dodać zdolności manualne pracowników, jakie wykazali się na tym obszarze. Są one szczególnie dobrze widoczne na etapie przetwarzania dyni i wyrabiania produktu (umieszczenie nadzienia na kwadracie ciasta i późniejsze formowanie pierożka).

Sposób przygotowania ciasta na „Cappellacci di zucca ferraresi” opiera się na technice wyrabiania ciasta, która ma długą tradycję i została opisana już w 1549 r. w książce kucharskiej pod tytułem „Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale” (Przyjęcia – przepisy dań i dekoracja stołu) autorstwa Cristoforo da Messisbugo, który był stolnikiem u książąt d'Este. Warty podkreślenia jest fakt, że danie to, pomimo skromnego nadzienia, jakim jest dynia, było uważane za wyrób luksusowy, wręcz wykwintny, godzien tego, żeby pojawić się na stołach w czasie oficjalnych przyjęć.

Uznanie, jakim cieszy się produkt, wynika nie tylko z jego szacownych renesansowych początków, ale również z lokalnych przyzwyczajęń kulinarnych, zgodnie z którymi mieszkańcy prowincji Ferrary od dawna są znanymi wielbicielami dyni. W swoim dziele „Le donne, i cavalier, l'armi, gli amori e ...la Cucina ferrarese” (Damy, rycerze, broń, miłość i ...kuchnia Ferrary) miejscowy historyk Giuseppe Longhi daje temu świadectwo. Píše on, opisując styl życia na wsi kultywowany aż do lat 80. ubiegłego wieku: „w rodzinach, które nie mogły sobie pozwolić na luksusy, daniem, którego bogaty w swej prostocie aromat rozciągał się wokoło, były placuszki z kwiatów dyni. [...] To powszechne zastosowanie dyni powoli zanika, ale pozostały *cappellacci*. *Cappellacci*, ze swoim nadzieniem z dyni i sera”.

„Cappellacci di zucca ferraresi” są ogólnie znane pod tą nazwą, zarówno w języku codziennym, jak i w handlu. Ich renoma jako typowego produktu z Ferrary znajduje potwierdzenie w dobrze udokumentowanej faktce, zgodnie z którym przez cały ubiegły wiek były one zwyczajowo podawane na oficjalnych przyjęciach (w czasie świąt i wizyt państwowych, z udziałem ważnych osobistości, np. w 1988 r. gdy prezydent Republiki Włoskiej odwiedził Ferrarę).

Związek kulturowy dania, jakim są pierożki „Cappellacci di zucca ferraresi”, z obszarem potwierdzają również liczne poświęcone mu imprezy organizowane tu od lat. Wśród nich warto wymienić „Sagra dal Caplaz” (Festyn Pieroga), który odbywa się w Coronella, miejscowości w gminie Poggio Renatico (prowincja Ferrary) od 1989 r., oraz „Sagra della zucca e del suo cappellaccio” (Festyn dyni i jej kapelusza), który odbywa się w San Carlo di Sant'Agostino (prowincja Ferrary) od 2001 r. Obydwie imprezy mają miejsce w ostatnich dniach sierpnia. Są one dobrą okazją do świętowania i degustacji produktu.

Nazwa tego produktu pojawia się w książkach kucharskich już w XIX wieku („Cucina pratica ferrarese”, 1896; Longhi, 1984; Iori Galluzzi Iannotta, 1987), w przewodnikach gastronomicznych lokalnych („Ferrara, terra acqua e sapori”, 2009) i krajowych (poczynając od Boccafina, 1967) oraz w menu w restauracjach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwe organy administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produkcji ChOG „Cappellacci di zucca ferraresi” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 25 z dnia 31.1.2015 r.

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

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) 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