

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 264/2013

z 18. marca 2013,

ktorým sa schvaľuje malá zmena a doplnenie špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Cipolla Rossa di Tropea Calabria (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

- (1) Nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 nadobudlo účinnosť 3. januára 2013. Zrušilo a nahradilo sa ním nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾.
- (2) Komisia v súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 284/2008 ⁽³⁾.

- (3) Cieľom žiadosti je zmeniť a doplniť danú špecifikáciu tak, že sa presnejšie uvedie obchodná úprava, balenie a označovanie tohto výrobku.

- (4) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a doplnenie a dospela k záveru, že je opodstatnená. Keďže zmena a doplnenie je menšia, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného zemepisného označenia „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Jednotný dokument obsahujúci hlavné prvky špecifikácie sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 18. marca 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 86, 28.3.2008, s. 21.

PRÍLOHA I

Schvaľuje sa táto zmena a doplnenie špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“:

— Znenie článku 5 ods. 6 a ods. 7:

„Po zbere sa z hlúz mladých cibuliek odstráni vonkajšia suknicca zašpínená od zeme, zastrihnú na dĺžku 40 cm a potom sa zviazané do zväzkov vložia do debien.

V prípade konzumnej cibule sa hlúzám odstráni vonkajšia suknicca a zastrihnú stonky, ak sú dlhšie ako 60 cm. Následne sa cibule zviažu do zväzkov hmotnosti 5 – 8 kg a uložia sa do väčších či menších debien alebo škatúl.“

sa nahrádza takto:

„Po zbere sa z hlúz mladých cibuliek odstráni vonkajšia suknicca zašpínená od zeme, následne sa stonky zastrihnú na dĺžku od 30 do 60 cm a zviazané do zväzkov sa uložia do debien.

V prípade konzumnej cibule (na čerstvý konzum) sa hlúzám odstráni vonkajšia suknicca a stonky sa zastrihnú na dĺžku od 35 do 60 cm. Následne sa cibule zviažu do zväzkov s hmotnosťou 1,5 – 6 kg a uložia sa do väčších či menších debien.“

— Znenie článku 9 ods. 2:

„Pri uvedení na trh musia byť cibule označené CHZO „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ balené takto:

- cibulky sú zviazané do zväzkov a vložené do kartónových, umelohmotných alebo drevených škatúl, pripravené na predaj,
- konzumná cibuľa sa zviaže do zväzkov s hmotnosťou 5 – 8 kg a uloží do debien a potom sa uloží do väčších či menších debničiek alebo škatuliach.“

sa nahrádza takto:

„Pri uvedení na trh musia byť cibule označené CHZO „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ balené takto:

- lahôdkové cibulky sú zviazané do malých zväzkov a vložené do kartónových, umelohmotných alebo drevených debien malých rozmerov, pripravené na predaj,
- konzumná cibuľa sa zviaže do zväzkov s hmotnosťou 1,5 – 6 kg a uloží do debien menších alebo väčších rozmerov.“

Ustanovenia o príprave výrobku na balenie sa zmenili a doplnili, aby sa umožnila väčšia voľba, pokiaľ ide o veľkosť balenia, a aby sa zohľadnili nové požiadavky trhu týkajúce sa balenia.

— Znenie článku 9 ods. 4:

„Vo venci musí byť minimálne 6 hlúz nezávisle od ich priemeru a rovnaké balenia musia mať jednotný počet a hmotnosť.“

sa nahrádza takto:

„Vo vrkoči musí byť minimálne šesť hlúz nezávisle od ich veľkosti.“

Pokiaľ ide o tradičný „vrkoč“, miestnym výrobcom sa umožňuje väčšia voľnosť pri jeho výrobe, pokiaľ ide o počet použitých hlúz a ich veľkosť.

— Znenie článku 9 ods. 7:

„Pri uvedení na trh sú cibuľky a konzumná cibuľa viazané vo zväzkoch a cibuľa na uskladnenie vo venciach označené nálepkou s logom a značkou, aby sa umožnilo jasné určenie výrobku.“

sa nahrádza takto:

„Pri uvedení na trh sú cibuľky a cibuľa na uskladnenie viazaná do vrkočov označené štítkom alebo akýmkoľvek iným označením s logom EÚ a značkou výrobku. Pokiaľ ide o konzumnú cibuľu uloženú do menších alebo väčších debien, každý zväzok musí mať úplný štítok, na ktorom sa uvádza obchodný názov podniku, logo EÚ, značka a druh výrobku, aby sa zabezpečila jeho výsledovateľnosť a aby bolo možné výrobok jednoznačne identifikovať.“

Pokiaľ ide o konzumnú cibuľu druhu „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ vo zväzkoch, stanovuje sa, že sa každý zväzok označí štítkom, na ktorom sa uvádza obchodný názov podniku, logo Únie a značka výrobku a druh výrobku. Každý zväzok takto bude niesť označenie so všetkými potrebnými informáciami, aby spotrebiteľ mohol správne určiť výrobok.

— Odkazy na nariadenie (EHS) č. 2081/92 uvedené v špecifikácii výrobku sa aktualizovali.

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 (*)

„CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA“

ES č.: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov**

„Cipolla Rossa di Tropea Calabria (CHZO)“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie (CHZO) „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ označuje hlúzy druhu *Allium Cepa* výlučne uvedených miestnych ekotypov, ktoré majú charakteristický tvar a rastú ako skoré vďaka účinku fotoperiód:

— „Tondo Piatta“ (okrúhloplochá), skorá,

— „Mezza Campana“, stredne skorá,

— „Allungata“ (predĺžená), neskorá.

Rozlišujú sa tri druhy výrobku:

La h ô d k o v á c i b u ľ k a („Cipollotto“):

— farba: biela až ružová alebo červenofialová,

— chuť: sladká a jemná,

— veľkosť: pozri normy platné podľa pravidiel EÚ.

k o n z u m n á c i b u ľ a (na čerstvý konzum, „Cipolla da consumo fresco“)

— farba: biela až ružová alebo červenofialová

— chuť: sladká a jemná

— veľkosť: pozri normy platné podľa pravidiel EÚ.

C i b u ľ a n a u s k l a d n e n i e („Cipolla da serbo“):

— farba: červenofialová,

— chuť: sladká a chrumkavá,

— veľkosť: pozri normy platné podľa pravidiel EÚ.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky pri výrobe „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ od zasiatia po zber sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti výroby.

(*) Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.

Po zbere sa hľuzy „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ spracúvajú takto:

- Z hľúz mladých cibuliek sa musí odstrániť vonkajšia suknicca zašpinená od zeme, stonky sa zastrihnú na dĺžku od 30 do 60 cm a potom sa hľuzy zviazané do zväzkov uložia do debien.
- V prípade konzumnej cibule (na čerstvý konzum) sa hľuzám odstráni vonkajšia suknicca a stonky sa zastrihnú na dĺžku od 35 do 60 cm. Následne sa cibule zviažu do zväzkov hmotnosti 1,5 – 6 kg a uložia sa do väčších či menších debien.
- Pri cibuli na uskladnenie sa hľuzy uložia na zem do radov, potom sa prikryjú listami a nechajú sa sušiť 8 až 15 dní tak, aby sa stali kompaktnjšími, odolnejšími a nadobudli jasné červené zafarbenie. Vysušené hľuzy sa môžu zbaviť vňate, alebo sa vňat ponechá na zviazanie do vrkočov. Vo vrkoči musí byť minimálne šesť hľúz nezávisle od ich veľkosti. Cibule na uskladnenie sa balia do vriec alebo debien rozličnej hmotnosti, avšak nepresahujúcej 25 kg.

Balenie sa musí uskutočňovať v oblasti výroby a s dodržaním tradičných metód, ktoré sú zakotvené vo zvykoch a miestnom historickom folklóre, aby sa zaručila výsledovateľnosť a kontrola výrobkov a zabezpečila sa kvalita výrobku.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní

Na obale sa musí uviesť nápis „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ CHZO tlačným písmom, ktorého veľkosť je dvakrát taká ako veľkosť iných nápisov na obale, spolu s označením druhu cibule [buď lahôdková cibulka („cipol-lotto“), konzumná cibula („cipolla da consumo fresco“), alebo cibula na uskladnenie („cipolla da serbo“)] a so značkou.

Pri uvedení na trh je lahôdková cibulka a cibula na uskladnenie označená štítkom alebo iným označením s logom Únie a značkou výrobku. Pokiaľ ide o konzumnú cibulku uloženú do menších alebo väčších debien, každý zväzok musí mať úplný štítok, na ktorom sa uvádza obchodný názov podniku, logo Únie, značka a druh výrobku, aby sa zabezpečila jeho výsledovateľnosť a aby bolo možné výrobok jednoznačne identifikovať.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby: „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ CHZO sa pestuje na pozemkoch vhodných pre túto plodinu na celom území alebo na časti územia týchto samosprávnych obcí v regióne Kalábria:

a) provincia Consenza:

časť obcí Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte a Amantea;

b) provincia Catanzaro:

časť obcí Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme a Curinga;

c) provincia Vibo Valentia:

časť obcí Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo a Nicotera.

5. Spojitosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

„Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ sa pestuje na piesočnatej alebo skôr piesočnatej, stredne ťažkej ílovitej pôde alebo v ťažkej ílovitej pôde bohatej na hlinu alebo vápenec, ktorá sa nachádza pozdĺž pobrežia alebo v okolí aluviálnych riek a potokov a ktorá hoci je štrkovitá, neobmedzuje rast a vývoj hľúz. Pobrežné pôdy sú vhodné na pestovanie skorej konzumnej cibule. Vnútrozemské oblasti s ťažšou hlinitou pôdou sú vhodné na pestovanie neskej cibule na uskladnenie. Dnes, tak ako v minulosti, červenú cibulku možno nájsť v rodinných záhradkách, ako aj na rozsiahlych plochách, tvorí súčasť vidieckej krajiny, miestnej stravy a tradičných receptov.

Pôdne a klimatické podmienky vo vymedzenej oblasti prispievajú k vysokej kvalite jedinečného výrobku, ktorý sa vo veľkej miere teší uznaniu vo svete.

5.2. Špecifickosť výrobku

„Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ je známa svojimi kvalitatívnymi a organoleptickými vlastnosťami, ako sú jemnosť a sladká chuť hľuzy a jej vysoká stráviteľnosť. Vďaka týmto vlastnostiam si možno „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ vychutnať aj v surovom stave, a to určite vo väčších množstvách ako pri bežnej cibuli.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Žiadosť o zápis „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ CHZO do registra je opodstatnená povestou a známosťou výrobku čiastočne vďaka viacerým propagačným kampaniam, ako dokazujú historické a bibliografické zdroje. Rôzne historické a bibliografické zdroje pripisujú prinesenie cibule do povodia Stredozemného mora a do Kalábie najprv Feničanom a potom Grékom. Cibuľa bola veľmi cenená v stredoveku a v renesancii a považovala sa za základnú zložku obživy a miestneho hospodárstva, pričom sa vymieňala, predávala a po mori vyvážala do Tuniska, Alžírsku a Grécka. V spisoch mnohých cestovateľov, ktorí prišli do Kalábie v rokoch 1700 až 1800 a navštívili tyrhénske pobrežie, sa často spomínajú červené cibule bežné pre túto oblasť. Cibuľa bola odjakživa neoddeliteľnou súčasťou stravy vidiečanov a patrila medzi stále výrobky miestneho hospodárstva. Dr. Albert, ktorý počas cesty do Kalábie v roku 1905 navštívil Tropeu, zostal prekvapený chudobou miestnych obyvateľov, ktorí jedli iba cibuľu. Začiatkom 20. storočia sa cibuľa v Tropei pestuje nielen v rodinných záhradách a záhonoch, ale aj vo veľkom. V roku 1929 umožnilo vybudovanie akvaduktu v údolí Valle Ruffa zavlažovanie plôch, na ktorých sa cibuľa pestuje, v dôsledku čoho sa zvýšila výnosnosť a zlepšila kvalita výrobku. Najsilnejší podnet k rozšíreniu cibule na trh krajín severnej Európy poskytlo obdobie vlády Bourbonovcov. Cibuľa sa veľmi rýchlo stala s vyhľadávaným a veľmi obľúbeným produktom, ako o tom svedčí dielo Studi sulla Calabria (Štúdiá o Kalábrii) z roku 1901, v ktorom sa autor zmieňuje aj o tvare cibule – červenej podlhovastej cibule z Kalábie. Prvé štatistické údaje o pestovaní cibule v Kalábrii sa uvádzajú v poľnohospodárskej encyklopédii Reda (1936 – 1939). Pre jedinečné obchodné vlastnosti tejto cibule, ktoré pomohli vytvoriť jej celonárodnú povesť a predovšetkým pre jej historický a kultúrny význam v príslušnej oblasti – význam, ktorý sa doteraz silne prejavuje v poľnohospodárskych postupoch, vo varení, v každodennej reči a vo folklórnych podujatiach – sa tento výrobok stal predmetom pokusov o jeho napodobenie a falošné označovanie.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Príslušné správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia žiadosti o uznanie CHOP „Cipolla Rossa di Tropea Calabria“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 185 z 10. 8. 2011.

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku sa nachádza na tejto webovej stránke:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo

priamo na internetovej stránke Ministerstva pre politiku poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità e sicurezza (Kvalita a bezpečnosť)“ (v pravej hornej časti obrazovky) a na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ).