

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 264/2013

av den 18 mars 2013

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Cipolla Rossa di Tropea Calabria [SGB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 53.2 andra stycket, och

av följande skäl:

- (1) Förordning (EU) nr 1151/2012 trädde i kraft den 3 januari 2013. Den upphäver och ersätter rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾.
- (2) Kommissionen har i enlighet med artikel 9.1 första stycket i förordning (EG) nr 510/2006 granskat Italiens ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" som registrerats med stöd av kommissionens förordning (EG) nr 284/2008 ⁽³⁾.

- (3) Syftet med ansökan är att införa ändringar i produktspecifikationen beträffande hur löken bör presenteras, förpackas och märkas.

- (4) Kommissionen har granskat ändringen och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är mindre får kommissionen godkänna den utan att tillämpa det förfarande som anges i artiklarna 50–52 i förordning (EU) nr 1151/2012.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

Det sammanfattande dokumentet med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 18 mars 2013.

På kommissionens vägnar

För ordföranden

Dacian CIOLOȘ

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ EUT L 86, 28.3.2008, s. 21.

BILAGA I

I produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" har följande ändring godkänts:

— Artikel 5.6 och 5.7 ska ändras på följande sätt. I stället för

"Så snart *cipollotto*-lökarna har skördats avlägsnas det yttre, jordiga lagret, och blasten skärs av till 40 cm. Därefter binds lökarna i knippen som läggs i lådor.

För *cipolla da consumo fresco* avlägsnas också det yttersta lagret, och blasten skärs om den är längre än 60 cm. Sedan binds lökarna i knippen på 5–8 kg och läggs i lådor eller backar"

ska det stå

"Så snart *cipollotto*-lökarna har skördats avlägsnas det yttre, jordiga lagret, och blasten skärs av till 30–60 cm. Därefter binds lökarna i knippen som läggs i lådor.

För *cipolla da consumo fresco* avlägsnas också det yttersta lagret, och blasten skärs av till 35–60 cm. Sedan binds lökarna i knippen på 1,5–6 kg och läggs i lådor eller backar."

— Artikel 9.2 ska ändras på följande sätt. Istället för

"Lökar som är märkta med SGB "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" måste förpackas på följande sätt för att få saluföras för konsumtion:

— *Cipollotti* skall bindas i knippen och förpackas i kartonger av papp, plast eller trä för försäljning.

— *Cipolla da consumo fresco* skall bindas i knippen om 5–8 kg och läggas i lådor eller backar."

ska det stå

"Lökar som är märkta med SGB "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" måste förpackas på följande sätt för att få saluföras för konsumtion:

— *Cipollotti* ska bindas i knippen och förpackas i kartonger av papp, plast eller trä för försäljning.

— *Cipolla da consumo fresco* ska bindas i knippen om 1,5–6 kg och läggas i lådor eller backar."

Bestämmelserna om förberedande av produkten för förpackningen har ändrats för att möjliggöra en större flexibilitet vad gäller förpackningarnas storlekar och för att tillgodose nya marknadskrav på förpackningar.

— Artikel 9.4 ska ändras på följande sätt. Istället för

"Flätor måste innehålla minst sex lökar av obestämd diameter, och alla förpackningar skall innehålla samma antal och samma vikt."

ska det stå

"Flätorna måste innehålla minst sex lökar, oavsett diameter."

Vad gäller den traditionella flätan får lokala producenter större frihet att välja hur många lökar som ska ingå och vilken diameter dessa ska ha."

— Artikel 9.7 ska ändras på följande sätt. Istället för

"*Cipollotti* och *cipolle da consumo fresco* skall bindas i knippen, medan *cipolla da serbo* i flätor vid saluföring skall märkas med ett klistermärke med logotypen och produktlogotypen för att göra dem tydligt igenkännbara."

ska det stå

"När *cipollotti* och *cipolle da serbo* i flätor släpps ut på marknaden måste de vara försedda med ett klistermärke eller liknande med EU-logotypen och produktlogotypen. För *cipolla da consumo fresco* i lådor eller backar måste varje knippe vara försett med en fullständig etikett med det registrerade firmanamnet, EU-logotypen, produktlogotypen och produkttypen i fråga för att garantera produktens spårbarhet och göra den tydligt igenkännbar."

För "*Cipolla Rossa di Tropea Calabria*" av typen *cipolla da consumo fresco* i knippen ska varje knippe vara försett med en etikett med det registrerade firmanamnet, EU-logotypen, produktlogotypen och produkttypen. På så sätt kommer varje knippe att ha en etikett som innehåller all information som krävs för att konsumenten ska kunna känna igen produkten.

— Hänvisningarna i produktspecifikationen till förordning (EEG) nr 2081/92 har uppdaterats.

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 (*)

"CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA"

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

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning

"Cipolla Rossa di Tropea Calabria"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig

Den skyddade geografiska beteckningen (SGB) "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" avser lökar av arten *Allium Cepa* uteslutande från de lokala ekotyper som förtecknas nedan. Dessa har en karaktäristisk form och produceras tidigt, till följd av ljusperioden:

— *Tondo Piatta*, en tidig sort.— *Mezza campana*, en medeltidig sort.— *Allungata*, en sen sort.

Denna produkt finns i tre typer:

Cipollotto:

— Färg: vit till rosa eller lila.

— Smak: söt och mild.

— Storlek: se gällande EU-normer.

Cipolla da consumo fresco (färska lök):

— Färg: vit till rosa eller lila.

— Smak: söt och mild.

— Storlek: se gällande EU-normer.

Cipolla da serbo (för lagring):

— Färg: röd till lila.

— Smak: söt och knaprig.

— Storlek: se gällande EU-normer.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Samtliga steg i produktionen av "Cipolla Rossa di Tropea Calabria", från sådd till skörd, ska äga rum i det geografiska produktionsområdet.

(*) Ersatt med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

När lökar av sorten "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" har skördats, bearbetas de på följande sätt:

- Så snart *cipollotto*-lökarna har skördats avlägsnas det yttre, jordiga lagret, och blasten skärs av till 30–60 cm. Därefter binds lökarna i knippen som läggs i lådor.
- För lökar av typen *cipolla da consumo fresco* avlägsnas också det yttersta lagret, och blasten skärs av till 35–60 cm. Sedan binds lökarna i knippen på 1,5–6 kg och läggs i lådor av olika storlek.
- Lökar av typen *cipolla da serbo* läggs på marken i strängar, täckta med sin egen blast, och får torka i 8–15 dagar, så att de blir kompaktare och tåliga, och utvecklar en klarröd färg. När de är torra skärs blasten av eller lämnas kvar för flätning. Flätorna måste innehålla minst sex lökar, oavsett diameter. Lökarna ska förpackas i påsar eller lådor med olika vikt upp till maximalt 25 kg.

All förpackning måste ske i produktionsområdet i enlighet med lokala metoder och långa traditioner, för att garantera produkternas spårbarhet och kontroll och upprätthålla produktkvaliteten.

3.7 Särskilda regler för märkning

Förpackningarna ska märkas med texten (i dubbelt så stor stil som annan text) "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" SGB med uppgifter om sort, antingen "cipollotto", "cipolla da consumo fresco" eller "cipolla da serbo" och logotypen.

När *cipollotti* och *cipolle da serbo* i flätor släpps ut på marknaden måste de vara försedda med ett klistermärke eller liknande med EU-logotypen och produktlogotypen. För *cipolla da consumo fresco* i lådor eller backar måste varje knippe vara försett med en fullständig etikett med det registrerade firmanamnet, EU-logotypen, produktlogotypen och produkttypen i fråga för att garantera produktens spårbarhet och göra den tydligt igenkännbar.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" SGB omfattar lämplig mark i hela eller delar av följande kommuner i regionen Kalabrien:

a) Provinsen Cosenza:

delar av kommunerna Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte och Amantea.

b) Provinsen Catanzaro:

delar av kommunerna Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme och Curinga.

c) Provinsen Vibo Valentia:

delar av kommunerna Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo och Nicotera.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

"Cipolla Rossa di Tropea Calabria" odlas i medeltung sandrik lerjord eller i tung lerjord med hög andel finlera eller kalk, i kustområdena eller kring alluviala floder och vattendrag. Markens grushalt får inte vara sådan att den begränsar lökarnas tillväxt. Kustområden är utmärkta för odling av tidiga lökar för förtäring i färskt tillstånd. Inlandsområden, med tyngre, lerhaltigare jord är bättre för sena löksorter för lagring. I dag liksom i det förflutna odlas de röda lökarna i privata trädgårdsland, men också i stora odlingar, och utgör del av landsbygdens landskap, det lokala köket och ingår i många traditionella recept.

Det berörda områdets mark- och klimatförhållanden bidrar till den höga kvalitet och de unika egenskaper som gett produkten dess världsrykte.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Cipolla Rossa di Tropea Calabria" är kända för sin kvalitet och sina organoleptiska egenskaper, bland annat mild smak, sötna och lättsmälthet. Därigenom kan "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" också förtäras rå, i större mängder än vanlig lök.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Ansökan om registrering av den skyddade geografiska beteckningen (SGB) "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" motiveras av produktens renommé och goda rykte, som bland annat har uppnåtts genom en serie reklamkampanjer (se historiska och bibliografiska hänvisningar). Historiska och bibliografiska hänvisningar tyder på att löken infördes i Medelhavsområdet och Kalabrien först av grekerna och sedan av fenicierna. Under medeltiden och renässansen var löken mycket uppskattad och ansågs vara ett baslivsmedel. Den utgjorde grunden i lokala ekonomier och byttes, såldes och exporterades över havet till Tunisien, Algeriet och Grekland. De många resande som besökte Kalabrien under 1700- och 1800-talen för att bese den tyrrenska kusten nämner ofta de röda lökar som var vanliga där. Löken har alltid varit del av den lantliga matsedeln och lokala odlingen. En läkare, doktor Albert, som reste i Kalabrien 1905 och besökte Tropea, slogs av lokalbefolkningens fattigdom: människorna livnärde sig uteslutande på lök. Under tidigt 1900-tal utvidgades lökodlingen från familjeträdgårdar och grönsaksland till att bli en viktig gröda för större jordbruk. Tack vare den akvedukt som byggdes i Valle Ruffa 1929 blev det möjligt att bevattna odlingarna och få bättre avkastning och kvalitet. Spridningen av löken till marknader i norra Europa initierades under huset Bourbon. Produkten blev snart mycket eftertraktad och värdefull, vilket bland annat beskrivs i *Studi sulla Calabria* från 1901, där lökens form också omnämns: de röda, avlånga lökarna från Kalabrien. Den första organiserade statistiken om lökodling i Kalabrien ingår i Redas jordbruksencyklopedi (1936–1939). Det har gjorts försök att imitera produkten och att falskeligen utnyttja ursprungsbeteckningen på grund av lökens unika egenskaper som har gett den dess goda rykte över hela landet, men också på grund av dess historiska och kulturella betydelse för odlingsområdet. Denna betydelse återspeglas än i dag i jordbruksmetoder, matlagning, dagligt tal och folkloristiska evenemang.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

De italienska myndigheterna inledde det nationella förfarandet för invändningar i och med att begäran om ändring av den skyddade geografiska beteckningen "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" offentliggjordes i Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nr 185 av den 10 augusti 2011.

Den fullständiga produktspecifikationen finns på
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

kan hämtas direkt från startsidan på webbplatsen för Ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it), där man klickar på "Qualità e sicurezza" (högst upp till höger på skärmen) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell