

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 330/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„NOCCIOLA DEL PIEMONTE”/„NOCCIOLA PIEMONTE”

NR WE: IT-PGI-0217-0305-09.06.2009

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (Pakowanie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Opis produktu:

Ze względu na przejrzystość prezentacji należałoby dodać w dwóch odrębnych akapitach opisy kategorii „Nocciola del Piemonte” orzecha całego w łupinie i bez łupiny. Opis cech charakterystycznych pozostałby bez zmian.

— Po przyjęciu rozporządzenia (WE) nr 464/2004 z dnia 12 marca 2004 r., opublikowanego w dniu 13 marca 2004 r. w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria L 77/25, konieczne stało się ograniczenie typologii produktu poprzez wskazanie specjalnych kategorii handlowych stosowanych przez przemysł jako półprodukty, takie jak prażony orzech laskowy, rozdrobnione orzechy laskowe, mąka z orzechów laskowych i masa z orzechów laskowych. Wprowadzona zmiana pozwala określić dokładniej zakres stosowania nazwy „Nocciola del Piemonte”/„Nocciola Piemonte” i ułatwić działania kontrolne prowadzone przez właściwe organy.

— Nazwę odmiany stosowanej do produkcji „Nocciola del Piemonte”, „Tonda Gentile delle Langhe”, zastąpiono następującą nazwą: „Tonda Gentile Trilobata”. Wniosek o wpis odmiany „Tonda Gentile delle Langhe” złożony we Wspólnotowym Urzędzie Ochrony Odmian Roślin spowodował konieczność zmiany nazwy odmiany. Wniosek o wpis wiązał się ze skreśleniem odesłania geograficznego do regionu „Langhe” i zastąpieniem go pojęciem botanicznym „trilobata” (o przekroju trójpłatkowym). Nową nazwę, „Tonda Gentile Trilobata”, opublikowano w dniu 16 sierpnia 2007 r. w *Dzienniku Urzędowym Wspólnotowego Urzędu Ochrony Odmian Roślin*. Zmiana dotyczy zatem jedynie nazwy i nie dotyczy w żaden sposób przepisu odnoszącego się do materiału genetycznego przeznaczonego do otrzymywania „Nocciola del Piemonte”.

3.2. Obszar geograficzny:

Wniosek dotyczy również poprawienia błędów typograficznych stwierdzonych w transkrypcji nazw niektórych gmin obszaru produkcji:

„Calosso” zamiast „Colosso”, „Revigliasco d’Asti” zamiast „Revignasco d’Asti” i „Mezzomerico” zamiast „Mezzomeniro”.

3.3. Metoda produkcji:

Konieczna jest zmiana maksymalnej gęstości sadzenia/ha dozwolonej w sadach z 420 do 500 drzew. W przypadku sadów, które powstały w okresie poprzedzającym przyjęcie krajowego dekretu dotyczącego uznawania z dnia 2 grudnia 1993 r., wnioskuje się o dopuszczenie maksymalnej gęstości sadzenia wynoszącej 650 drzew/ha, przy czym uściśla się, że odnawianie sadu w zakresie istniejących drzew jest zabronione i że w przypadku wystąpienia umieralności lub karczowania nowy sad będzie musiał mieć gęstość sadzenia od 200 do 500 drzew/ha.

Wniosek w sprawie zmiany gęstości sadzenia uzasadniono pojawieniem się nowych technik mechanizacji praktyk uprawowych, od uprawy ziemi po zbiór. Stosowanie nowych narzędzi do zlokalizowanego odchwaszczania, przycinania i zbioru wymaga wystarczająco szerokich odstępów między rzędami, ale pozwala urządzić sad w formie rzędów i uzyskać w ten sposób większą gęstość nasadzenia w rzędach. Takie prowadzenie sadu gwarantuje również dobrą wentylację i zapobiega tworzeniu się na powierzchni pokrytej roślinami obszarów zacienionych, co zapewnia lepszą ekspozycję na działanie promieni słonecznych.

Ponadto należy uwzględnić fakt, że uprawa orzechów laskowych w Piemontie rozwija się bardzo szybko i dostosowuje do nierównych terenów i słabych, wapiennych gleb. Wspomniana cecha charakterystyczna wpływa na sam rozwój wegetatywny drzew, który przybiera bardziej ograniczony charakter, umożliwiając w ten sposób uzyskanie większej gęstości, która nie szkodzi jednak jakości produktu. W ostatnich latach producenci rolni skłaniali się do stosowania gęstości sadzenia 6×4 i 5×4 , która pozwala na zadowalającą mechanizację prac związanych z uprawą i jest gwarancją otrzymania orzecha wysokiej jakości.

Wniosek o dopuszczenie w przypadku sadów, które powstały w okresie poprzedzającym przyjęcie krajowego dekretu dotyczącego uznawania z dnia 2 grudnia 1993 r., maksymalnej gęstości 650 drzew/ha jest uzasadniony faktem, że dawniej sady orzechowe znajdowały się na terenach, na których odległości między drzewami były znacznie mniejsze niż obecnie. W związku z faktem, że zbiór prowadzono ręcznie, nie było potrzeby zachowywania bardzo szerokich odstępów między rzędami, z czego wynikała znaczna zwartość sadzenia.

Należy wyjaśnić, że maksymalna wydajność z hektara ustalona na 3 500 kg pozostaje niezmienną w odniesieniu do wszystkich sadów, niezależnie od faktu, czy powstały one przed uznaniem na poziomie wspólnotowym czy po nim.

W zdaniu „I sestì di impianto e le forme di allevamento devono essere quelli in uso generalizzato e riconducibili alla coltivazione a cespuglio ed eccezionalmente monocaule ...” („Odległość między roślinami i sposoby prowadzenia sadu muszą być zgodne z powszechną praktyką oraz dostosowane do uprawy na krzewie i, wyjątkowo, na drzewie jednopniowym ...”) trudno jest zinterpretować wyrażenie „eccezionalmente” („wyjątkowo”). W związku z tym w celu dokładniejszego określenia możliwości wyboru pomiędzy uprawą na krzewie lub na drzewie jednopniowym przysłówki „wyjątkowo” zastępuje się zapisem „i/lub”.

3.4. *Etykietowanie:*

Określono, że produkt wprowadzany do obrotu w łupinach, luzem lub w workach, musi zostać oznaczony etykietą.

Wymagane jest zastąpienie obowiązku umieszczenia na etykiecie „ewentualnego logo ChOG” obowiązkiem umieszczenia na niej „wspólnotowego symbolu ChOG”.

Ponadto należałoby zastąpić odniesienie do rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 odniesieniem do rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

3.5. *Wymogi krajowe:*

Wymagane jest umieszczenie w tej rubryce wszystkich informacji dotyczących nazwy, adresu i danych kontaktowych Istituto Nord-Ovest Qualità Soc. Coop. (INOQ), organu upoważnionego do prowadzenia kontroli urzędowych, o których mowa w art. 10 i 11 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

Wymagane jest również usunięcie wyrażenia „prodotto garantito dal MIPAF ai sensi dell’art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92” („produkt posiadający gwarancję Ministerstwa Rolnictwa, Żywności i Lasów zgodnie z art. 10 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92”), a w przypadku partii przeznaczonych na wywóz wyrażenia „prodotto in Italia” („wyprodukowano we Włoszech”), ponieważ są one przestarzałe i zbędne.

3.6. *Inne – Pakowanie:*

Jeżeli chodzi o produkt w łupinie, należałoby przewidzieć datę graniczną (dnia 31 grudnia roku następującego po roku, w którym odbył się zbiór), przed którą produkt należy zapakować w taki sposób, aby w momencie wprowadzenia go do obrotu zachował optymalną świeżość.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„NOCCIOLA DEL PIEMONTE”/„NOCCIOLA PIEMONTE”

NR WE: IT-PGI-0217-0305-09.06.2009

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Nocciola del Piemonte”/„Nocciola Piemonte”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

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

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chronione oznaczenie geograficzne „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” jest zastrzeżone dla orzecha laskowego odmiany „Tonda Gentile Trilobata”. Orzech jest całkowicie lub częściowo kulisty, o przekroju trójpłatkowym; wymiary nie są zbyt jednolite; najpowszechniejsze rozmiary mieszczą się w przedziale 17–21 mm; łupina, o średniej grubości, średnio intensywnym orzechowym kolorze, niezbyt błyszcząca i pokryta u szczytu meszkiem, posiada liczne, ale mało widoczne prążki. Nasiono może mieć różne kształty (kulisty, czworosienny i, niekiedy, owalny), jego kolor jest ciemniejszy niż kolor łupiny; najczęściej pokryte włóknami, jego powierzchnia jest pomarszczona i posiada mniej lub bardziej widoczne bruzdy; jego rozmiary są bardziej nieregularne niż rozmiary orzecha w łupinie; błona pokrywająca nasiono ma średnią grubość, ale bardzo łatwo odchodzi podczas pieczenia; jego struktura jest zwarta i chrupiąca. Smak i zapach są niezwykle delikatne i długotrwałe; wydajność po łuskaniu wynosi 40–50 %.

Chronione oznaczenie geograficzne „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” musi odpowiadać określonym niżej kategoriom handlowym.

Cały orzech laskowy w skorupie: orzech w postaci, w jakiej zebrano go w sadzie i wobec którego zastosowano jedynie zabiegi mające na celu oczyszczenie go, usunięcie ciał obcych poprzez sortowanie i odpowiednie suszenie w celu przedłużenia jego przechowywania.

Orzech laskowy bez łupiny: cały orzech, pozbawiony skorupy poprzez zabiegi fizyczne, ale zachowujący błonę z włóknami pokrywającą nasiono i mający ciemniejszy kolor niż skorupa.

Orzech laskowy prażony: cały lub lekko pokruszony orzech, który poddano prażeniu i z którego całkowicie lub częściowo zdjęto błonę pokrywającą nasiono.

Rozdrobnione orzechy laskowe: produkt powstały w wyniku zmielenia orzechów całych lub rozdrobnionych, już uprażonych, którego granulometria różni się w zależności od stopnia zmielenia, ale pozostaje w przedziale 1–12 mm.

Mąka z orzechów laskowych: produkt powstały w wyniku zmielenia orzechów całych lub rozdrobnionych, już uprażonych, którego granulometria różni się w zależności od stopnia zmielenia, ale pozostaje w przedziale 250 µm–1 mm.

Masa z orzechów laskowych: produkt powstały w wyniku zmielenia orzechów całych lub rozdrobnionych, już uprażonych, którego granulometria różni się w zależności od stopnia zmielenia, ale pozostaje mniejsza niż 250 µm.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

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

Uprawa orzechów laskowych odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym przedstawionym poniżej w pkt 4. Plantacje wpisano do przeznaczonego do tego celu rejestru prowadzonego przez zatwierdzony organ kontrolny. Plantacje, na których sadzenie prowadzi się według struktury jednopniowej lub wielopniowej, mają gęstość sadzenia w przedziale 200–500 drzew/ha. W przypadku plantacji, które powstały w okresie poprzedzającym przyjęcie krajowego dekretu dotyczącego uznawania z dnia 2 grudnia 1993 r., dopuszcza się maksymalną gęstość wynoszącą 650 drzew/ha; zabrania się odnawiania plantacji w zakresie drzew istniejących, a w przypadku wystąpienia umieralności lub karczowania nowa plantacja będzie musiała mieć gęstość sadzenia od 200 do 500 drzew na hektar. We wszystkich przypadkach maksymalną wydajność określono na 3 500 kg/ha.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Orzech „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” należy wprowadzać do obrotu w następujący sposób:

- a) w przypadku orzechów w łupinach: w materiałowych workach dostosowanych do wszystkich etapów wprowadzania do obrotu lub, w wyjątkowych przypadkach, luzem jedynie podczas etapu pierwszego wprowadzania do obrotu, podczas transakcji pomiędzy rolnikiem i pierwszym nabywcą będącym właścicielem zakładu przetwórczego lub zajmującego się pakowaniem;

- b) w przypadku orzechów bez łupiny, prażonych, mielonych lub będących produktem końcowym: w opakowaniach dostosowanych do zastosowań spożywczych.

Ponadto produkt, o którym mowa w lit. b), można wprowadzać do obrotu jedynie wówczas, jeżeli jest pierwotnie opakowany lub pakowany w momencie sprzedaży.

Produkt w łupinie należy opakować do dnia 31 grudnia roku następującego po roku, w którym odbył się zbiór.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Opakowania muszą być oznaczone nazwą „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte”, a następnie słowami „Indicazione geografica protetta” lub „IGP”. Informacja o roku zbioru orzechów laskowych zawartych w produkcie jest obowiązkowa w przypadku orzechów w łupinach i bez łupiny.

Produkt bez łupiny, prażony lub mielony musi posiadać, na etykiecie, wspólnotowy symbol ChOG.

Stosowanie ChOG „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” jako składnika produktów żywnościowych wymaga umieszczenia na etykiecie napisu „prodotto ottenuto esclusivamente da »Nocciola del Piemonte« o »Nocciola Piemonte«” („produkt otrzymywany wyłącznie z »Nocciola del Piemonte« lub »Nocciola Piemonte«”). Zabrania się stosowania, poza nazwą „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte”, jakiegokolwiek innej nazwy lub dodawania przysmaki, z wyjątkiem nazwy odmiany „Tonda Gentile Tribolata”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” mieści się w całości w regionie Piemontu, na terytorium gmin, w których odbywa się produkcja, należących do prowincji Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turyn i Vercelli.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” wyróżnia się swoim ukształtowaniem, tj. głównie wzgórzami i obszarami górzystymi, ale także dnami dolin i podnóżami gór znajdującymi się na wysokości 150–800 metrów nad poziomem morza. Słaba żyzność, która charakteryzuje całość obszaru i która przekłada się na niską zawartość substancji organicznych i odżywczych składników mineralnych, wynika z bardzo dużych opadów deszczu (około 900 mm rocznie) i na ogół dość znacznego nachylenia terenu. W stosunku do innych obszarów regionu Piemontu wspomniane cechy tworzą specyficzne i wyjątkowe środowisko glebowe i klimatyczne, w którym odmiana „Tonda Gentile Tribolata” rozwija wszystkie swoje właściwości.

5.2. Specyfika produktu:

W Piemontie uprawa orzecha laskowego opiera się wyłącznie, od XIX wieku, na wykorzystywaniu odmiany „Tonda Gentile Tribolata”, która wyróżnia się pod względem jakości łatwo odchodzącą podczas prażenia średniej grubości błoną okrywającą nasiono, zwartą i chrupką strukturą oraz długotrwałym i niezwykle delikatnym zapachem i smakiem.

Najbardziej uznanymi cechami, przypisywanymi „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” przez przemysł cukierniczy, są kształt orzecha: kulisty lub o przekroju trójpłatkowym, prawie nieistotny procent orzechów podłużnych, dobra wydajność po łuskaniu, która może osiągać 50 %, wysoka wydajność przy prażeniu i łatwe do wyłuskania nasiona.

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

„Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” pochodzi z odmiany „Tonda Gentile Tribolata”, której jakość i właściwości organoleptyczne, będące źródłem reno omawianego orzecha laskowego, mogą rozwijać się w pełni jedynie na wyznaczonym obszarze geograficznym, charakteryzującym się mało żyznymi glebami i wysokim poziomem opadów. W przeszłości powodzenie tej odmiany próbowano wprowadzić jej uprawę w innych regionach Włoch, w których uprawia się orzechy laskowe. Te wysiłki okazały się daremne, ponieważ odmiana ta nie przyjmowała się lub przynajmniej nie uzyskiwała jakości i właściwości organoleptycznych orzecha laskowego uprawianego na obszarze jego pochodzenia. Orzech „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte”, uprawiany w obrębie wyznaczonego obszaru, jest znany od połowy XIX wieku ze względu na swoje cenione właściwości organoleptyczne, dzięki którym piemontcki sektor cukierniczy i ciastkarski cieszy się niekwestionowaną reno. Handel

tymi orzechami zaczął odnotowywać wzrost w drugiej połowie XIX wieku dzięki rozwojowi przemysłu cukierniczego i ciastkarskiego we Włoszech i zagranicą. Roczna produkcja orzechów w łupinach, która wynosiła wówczas kilka tysięcy kwintali, była wchłaniana przez małe lokalne przedsiębiorstwa, w znacznym stopniu nastawione na produkcję czekolady, które same zajmowały się łuskaniem. Znakomite właściwości organoleptyczne orzecha „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” przyczyniły się bardzo szybko do uzyskania przez produkt renomy wśród zainteresowanych przedsiębiorstw, zarówno we Włoszech, jak i zagranicą. Od początku XX wieku produkt ten był bowiem eksportowany do wielu krajów europejskich i pozaeuropejskich, takich jak Szwajcaria, Niemcy, Belgia, Niderlandy, Chile, Salwador i Japonia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania nazwy „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 77 z dnia 2 kwietnia 2009 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
