

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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
(2017/C 329/13)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY 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
„CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE”**

Nr UE: PGI-ES-02157 – 1.7.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Cerezas de la Montaña de Alicante”
Carretera Albaida-Denia, s/n
03788 Alpatró – La Vall de Gallinera
Alicante
HISZPANIA

Rada regulacyjna chronionego oznaczenia geograficznego „Cerezas de la Montaña de Alicante” jest podmiotem mającym uzasadniony interes, jeżeli chodzi o ubieganie się o zmianę specyfikacji wspomnianego ChOG, oraz podmiotem dbającym o ochronę tego oznaczenia.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 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

1. Pierwsza zmiana polega na dodaniu w specyfikacji następujących odmian czereśni: „Early Lory”, „Prime Giant”, „Sweet Heart” i „Brooks” oraz na usunięciu ze specyfikacji następujących odmian: „Tilagua”, „Planera” i „Nadal”.

Od momentu rejestracji chronionego oznaczenia geograficznego „Cerezas de la Montaña de Alicante” na obszarze, którego dotyczy oznaczenie, wprowadzono uprawy nowych odmian czereśni. Na przestrzeni lat odmiany, które najlepiej dostosowały się do obszaru i których owoce posiadają cechy charakterystyczne podobne do czereśni objętych ChOG „Montaña de Alicante”, były wprowadzane w sposób bardziej aktywny. W ciągu ostatnich kilku lat średnie temperatury na tym obszarze wzrosły, co doprowadziło do bardzo słabego zapyłania kwiatów, w wyniku czego produkcja odmian obecnie objętych ChOG, które wymagają większej liczby godzin zimna, znacząco spadła. Region posiada już wystarczająco duży areal obsadzony nowymi odmianami, aby można było stwierdzić, że przyjęły się one w sposób zadowalający.

W związku z tym, w miarę jak wprowadzano wspomniane odmiany czereśni, zaprzestano uprawy odmian takich jak „Tilagua”, „Planera” i „Nadal”. Starzenie się okazów tych odmian, mała wydajność i lepsze przyjmowanie się na tym terenie nowych odmian doprowadziły do usunięcia z niniejszej specyfikacji starych odmian.

Opis nowych odmian:

- „Early Lory”: Odmiana bardzo dobrze nadaje się do obszarów wczesnych zbiorów. Posiada błyszczącą czerwoną skórkę, sercowaty kształt, różowy i umiarkowanie słodki miąższ oraz zwartą konsystencję. Nie wymaga wielu godzin zimna i ma niską odporność na opady deszczu. Średnia wielkość wynosi 28–30 mm.
- „Prime Giant”: Odmiana bardzo wczesna. Posiada intensywnie czerwoną skórkę, okrągły kształt, czerwony miąższ o przyjemnym smaku oraz zwartą konsystencję. Ma niską odporność na opady deszczu. Średnia wielkość wynosi 27–32 mm.
- „Sweet Heart”: Odmiana późna. Posiada intensywnie ciemnoczerwoną, błyszczącą skórkę, okrągły kształt, czerwony miąższ o słodkim smaku oraz zwartą konsystencję. Ma wysoką odporność na opady deszczu. Średnia wielkość wynosi 26–28 mm.
- „Brooks”: Odmiana wczesna. Posiada intensywnie czerwoną skórkę, okrągły, lekko spłaszczony kształt, zwarty miąższ i łagodny smak. Odmiana podatna na pęknięcie. Średnia wielkość wynosi 27–28 mm.

2. Druga zmiana polega na włączeniu następujących gmin: Alquería de Aznar, Balones i Cañada.

Wszystkie te gminy graniczą z obecnym obszarem, którego dotyczy oznaczenie. Panujące tam warunki klimatyczne konieczne do upraw czereśni są identyczne z tymi, które opisano w specyfikacji. Mimo że czereśnie zawsze były uprawiane w tych trzech gminach, w ostatnich latach uprawy te nabrały większego znaczenia i obecnie stanowią jedną z głównych upraw. Ze względu na bliskość geograficzną odmiany uprawiane w gminach Alquería de Aznar, Balones i Cañada to odmiany już objęte zarejestrowaną specyfikacją ChOG.

3. Trzecia zmiana polega na rozszerzeniu części dotyczącej związku z pochodzeniem geograficznym:

Przed złożeniem wniosku w sprawie zmian ChOG „Cerezas de la Montaña de Alicante” nie został opublikowany jednolity dokument, ale jego streszczenie. W dokumencie tym opisano ten związek, jednak tylko skróto i pobieżnie, jak zazwyczaj w przypadku ChNP/ChOG zarejestrowanych kilka lat temu. W jednolitym dokumencie, który został przedstawiony w związku z wnioskiem w sprawie zmian, uznano za zasadne rozszerzenie części dotyczącej związku z pochodzeniem geograficznym, aby w szerszym kontekście wyjaśnić jakość i renomę produktu, które można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu.

4. Czwarta zmiana dotyczy usunięcia obowiązku pakowania na obszarze, którego dotyczy oznaczenie.

W opublikowanym streszczeniu zapisano, że pakowanie produktu musi obowiązkowo odbywać się wyłącznie na obszarze, którego dotyczy oznaczenie. Ponieważ miejsce pakowania nie ma negatywnego wpływu na jakość produktu, usunięto wszelkie ograniczenia geograficzne w odniesieniu do pakowania.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE”

Nr UE: PGI-ES-02157 – 1.7.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Cerezas de la Montaña de Alicante”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

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

Przedmiotowym ChOG mogą być objęte wyłącznie następujące odmiany:

Główne odmiany: „Burlat”, „Picota”, „Picota Ambrunesa”, „Early Lory”, „Prime Giant”, „Sweet Heart”, „Brooks”

Odmiany zapylające: „Stark Hardy Geant”, „Bing” i „Van”

Do wspólnych cech charakterystycznych wszystkich wymienionych odmian należy:

- wysoka zawartość cukru przekraczająca 11 °Bx,
- średnia podatność na pęknięcie,
- łodygi średniej długości i w dobrym stanie po zbiorach,
- zaokrąglony jednolity kształt, intensywnie błyszcząca skórka,
- kolor skórki od karminowego do intensywnie czerwonego, skórka delikatna i jednolita,
- soczysty i zwarty miąższ o barwie od różowej do czerwonej,
- łagodny smak i zwarty miąższ,
- pestka średniej wielkości, okrągła o lekko podłużnym kształcie, biała i bardzo twarda,
- dobre przystosowanie upraw do warunków panujących na obszarze, którego dotyczy ChOG „Cerezas de la Montaña de Alicante”,
- odpowiednie tolerancja na przeladunek, transport i pakowanie.

Średnia wielkość odmian objętych ChOG:

- Burlat: 27–28 mm
- Stark Hardy Geant: 26–28 mm
- Van: 26–28 mm
- Bing: 24–28 mm
- Picota: 22–24 mm
- Picota Ambrunesa: 23–25 mm
- Early Lory: 28–30 mm
- Prime Giant: 27–32 mm
- Sweet Heart: 26–28 mm
- Brooks: 27–28 mm

Owoce czereśni odmian objętych przedmiotowym ChOG mają następujące cechy jakościowe:

- są całe,
- są zdrowe,
- są czyste, praktycznie wolne od widocznych ciał obcych,
- są wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- są wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Czereśnie objęte przedmiotowym ChOG muszą być klasy „Ekstra” lub klasy I norm jakości EKG/ONZ i dla celów marketingowych wprowadzane są do obrotu według następujących klas:

klasa I: czereśnie o wielkości do 21 mm włącznie,

klasa „Ekstra”: czereśnie o wielkości do 23 mm włącznie.

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

—

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

Produkcja i zbiór.

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

—

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

Napisy, naklejki i etykiety identyfikacyjne czereśni „Cerezas de la Montaña de Alicante” muszą zawierać oficjalny unijny symbol chronionego oznaczenia geograficznego oraz napisy „Indicación Geográfica Protegida” („Chronione Oznaczenie Geograficzne”) i „Cerezas de la Montaña de Alicante”.

Produkt opatrzony jest także oznaczeniem zgodności, tzw. etykietą dodatkową z kodem alfanumerycznym, umieszczoną w poddawany kontrolni zakładzie pakowania w sposób uniemożliwiający jej ponowne użycie i zapewniający identyfikowalność produktu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Strefa produkcji znajduje się w północnej części prowincji Alicante i w południowej części prowincji Walencja, we wschodniej części Hiszpanii.

Obszar produkcji obejmuje tereny znajdujące się w gminach Agres, Alcocer de Planes, Alcoy, Alfafara, Almudaina, Alqueria de Aznar, Balones, Beneixama, Beniarrés, Benillup, Benimarfull, Biar, Cañada, Castalla, Cocentaina, Confrides, Cuatretondeta, Gaianes, Gorga, Ibi, Jijona, Lorcha, Millena, Monóvar, Muro de Alcoy, Penáguila, Pinoso, Planes, Tollos, Vall d’Alcalá, Vall d’Ebo, Vall de Gallinera, Vall de Laguard i Villena w prowincji Alicante oraz Bocairent i Ontinyent w prowincji Walencja.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Obszar produkcji jest jednym z najbardziej górzystych we Wspólnocie Autonomicznej Walencji. Należy on do pasma Gór Batyckich, charakteryzuje się strukturalną budową z występującymi na przemian wypukłymi i wklęsłymi częściami fałdu warstw skalnych. W związku z tym ukształtowanie terenu jest górskie, o dużym zróżnicowaniu wysokości.

Gleby charakteryzują się wysoką zawartością węgla wapnia i niską zawartością materiału organicznego.

Średnia roczna temperatura waha się między 13 °C a 15,5 °C. Średnie roczne opady wynoszą 350–650 mm. Panuje klimat śródziemnomorski umiarkowany, charakteryzujący się niższymi temperaturami i większymi opadami niż w pozostałej części prowincji.

Czynnik ludzki

Ponieważ jest to obszar, na którym tradycyjnie uprawiano czereśnie, znane rolnikom dobre praktyki uprawy pozytywnie wpływają na jakość produktu. Do tych dobrych tradycyjnych praktyk upraw należy przycinanie drzew według systemu *vaso y palmeta*, oranie gruntu oraz ręczny zbiór z jednoczesną selekcją owoców w kilku etapach zbiorów w celu uzyskania optymalnego stopnia dojrzałości.

5.2. Specyfika produktu

Czereśnie objęte przedmiotowym ChOG są bardzo słodkie (minimalnie 11 °Bx), mają skórkę o barwie od karminowej do intensywnie czerwonej oraz zwarty miąższ o barwie od różowej do czerwonej. Są okrągłe, zazwyczaj niewielkie i lekko spiczaste u dołu.

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

Związek między czereśniami a obszarem geograficznym opiera się na renomie czereśni objętych ChOG „Cereza de la Montaña de Alicante”. Renoma ta wynika z cech organoleptycznych owoców oraz z ich znaczenia gospodarczego i kulinarnego, a także z faktu, że drzewa czereśni stanowią nieodłączny element krajobrazu tego obszaru.

Obszar ten jest bardzo interesujący pod względem ukształtowania terenu. Są to tereny górskie, o dużych różnicach wysokości. Gospodarstwa rolne są niewielkie, często położone na tarasach na zboczach górskich, na których to tarasach mieści się tylko jeden rząd drzew, co nadaje temu regionowi bardzo charakterystyczny wygląd. Temperatury są nieco niższe niż na terenach położonych równie blisko Morza Śródziemnego.

Czynniki te w znacznym stopniu ograniczają możliwości uprawy w regionie, przy czym czereśnie są uprawiane od dziesięcioleci, tworząc wyjątkowy krajobraz, zwłaszcza w czasie kwitnienia.

Dobre praktyki rolników w regionie w połączeniu z latami doświadczenia umożliwiły wypracowanie odpowiednich technik uprawy na obszarze, na którym często występują przymrozki i susze i który charakteryzują się stromymi zboczami.

W związku z tym prace związane z uprawą czereśni przeprowadzane są głównie ręcznie, od zbiorów, przez selekcję, aż po pakowanie.

Otrzymywany w ten sposób produkt to bardzo słodkie, okrągłe czereśnie o różowym lub czerwonym miąższu.

Renoma czereśni objętych ChOG „Cereza de la Montaña de Alicante” potwierdzana jest podczas corocznego, obchodzonego wiosną święta czereśni. Podczas tego święta organizowane są pogadanki, konkursy i inne wydarzenia związane z czereśniami. Organizowana jest wycieczka kulinarna po okolicznych barach i restauracjach, w których serwowane są dania i desery z czereśni, uznawanych za najbardziej typowy i autentyczny produkt w regionie, a także wizyty o charakterze informacyjnym na terenach upraw oraz w miejscach, gdzie owoce są pakowane, w celu rozpowszechnienia informacji o pracach związanych z czereśniami.

Tradycja uprawy na tym obszarze doprowadziła w ostatnich latach do powstania różnych szlaków agroturystycznych, na których można poznać wyjątkowy charakter terenu ukształtowanego przez uprawę czereśni.

Wpływ czereśni objętych ChOG „Cereza de la Montaña de Alicante” objął również sztukę kulinarną, tak więc od wielu lat istnieją przepisy, w których wykorzystywane są czereśnie, jak na przykład w książce kucharskiej z 1992 r. opartej na wykorzystywaniu tych owoców zatytułowanej „Pura Tentación”.

Początki uprawy czereśni na tym obszarze sięgają XVI wieku. W dniu dzisiejszym uprawa czereśni objętych ChOG „Cereza de la Montaña de Alicante” jest motorem gospodarki rolnej na tym obszarze.

Podsumowując, czereśnie objęte ChOG „Montaña de Alicante” są produktem, który charakteryzuje się określonymi właściwościami organoleptycznymi (słodki i wyraźny smak) oraz renomą, która wykracza poza aspekt rolny i sięga również walorów krajobrazowych, kulinarnych i kulturalnych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

http://www.agricultura.gva.es/modificacion_pc_igpcerezasalicante
