

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

(2014/C 180/14)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„Sedano Bianco di Sperlonga”

NR WE: IT-PGI-0105-01187 – 13.12.2013 r.

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 [określić jakie]

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
- 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)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. **Zmiana (zmiany):**

Zmiana dotyczy minimalnej całkowitej zawartości kwasów organicznych oraz całkowitej zawartości cukrów:

— całkowita zawartość kwasów organicznych: nie mniej niż 100 mg/100 g,

— całkowita zawartość cukrów: nie mniej niż 10,00 mg/g.

Właściwości te określa się według urzędowych metod analiz, używając jadalnej części „Sedano Bianco di Sperlonga” ChOG, tj. łodygi.

Wniosek o zatwierdzenie zmiany jest umotywowany ustaleniami poczynionymi w toku badania naukowo-technicznego przeprowadzonego przez Uniwersytet Cassino, obejmującego bardziej reprezentatywną liczbę roślin i gospodarstw produkcyjnych niż w badaniu referencyjnym, którego wyniki wykorzystano na potrzeby opracowania pierwotnej specyfikacji „Sedano Bianco di Sperlonga”. Wówczas było to jedyne badanie dostępne w piśmiennictwie.

Badanie przeprowadzono w celu uzyskania bardziej reprezentatywnych danych. Przygotowano większą próbkę obejmującą wyłącznie jadalne części „Sedano Bianco di Sperlonga”, aby zminimalizować wpływ analizowanych zmiennych oraz wpływ tych zmiennych na próbki.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„Sedano Bianco di Sperlonga”

NR WE: IT-PGI-0105-01187 – 13.12.2013 r.

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Sedano Bianco di Sperlonga”

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*

ChOG „Sedano Bianco di Sperlonga” jest zastrzeżone wyłącznie dla selera odmiany *Apium graveolens L. var dulce* Mill. ekotypu „Bianco di Sperlonga” o białych lub białawych łodygach. Charakterystyczna jasna barwa jest cechą właściwą tego ekotypu, którą można wzmocnić poprzez gęstszy zasiew. W czasie wprowadzania do obrotu „Sedano Bianco di Sperlonga” objęty ChOG musi posiadać następujące cechy charakterystyczne lokalnego ekotypu „Bianco di Sperlonga”: roślina średnich rozmiarów, o zwartym kształcie, licząca 10–15 liści barwy jasnozielonej; ogonki liści białe z lekkim odcieniem jasnej zieleni, mało włókniste, o delikatnie zaznaczonym żebrowaniu. Masa różni się w zależności od rozmiaru: 500–800 gramów w przypadku rośliny średnich rozmiarów i ponad 800 gramów w przypadku dużych roślin. Seler ma delikatny, niezbyt aromatyczny smak, co czyni go produktem szczególnie wskazanym do spożywania na surowo. Ponadto „Sedano Bianco di Sperlonga” charakteryzuje się całkowitą zawartością kwasów organicznych nie mniejszą niż 100,00 mg/100 g, wytrzymałością na rozerwanie nie mniejszą niż 20 N i całkowitą zawartością cukrów nie mniejszą niż 10,00 mg/g. Właściwości te określa się według urzędowych metod analiz, używając jadalnej części „Sedano Bianco di Sperlonga” ChOG, tj. łodygi.

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

—

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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

—

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

Produkcja nasion, uprawa i zbiory „Sedano Bianco di Sperlonga” muszą odbywać się w obszarze geograficznym produkcji.

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

Produkt jest starannie pakowany w obszarze geograficznym produkcji, w sposób pozwalający uniknąć otarć, które mogą powodować uszkodzenia tkanki i wycieki płynów komórkowych. Ponadto czas pozostawiania produktu na słońcu po dokonaniu zbioru powinien być jak najkrótszy.

Seler może być pakowany:

— do pojemników zawierających jeden rząd 4–5 łodyg selerów o maksymalnej masie 5 kg,

— do pojemników zawierających dwa rzędy 8–10 łodyg selerów o maksymalnej masie 10 kg.

Każdy pęk selera znajdujący się w opakowaniu zawierającym od 1 do 3 selerów musi być osobno oznakowany.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Poza unijnym symbolem graficznym i związanymi z nim informacjami opakowanie musi obowiązkowo zawierać na etykiecie następujące informacje podane wyraźnym i czytelnym drukiem:

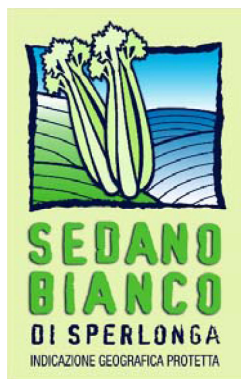
— napis „Sedano Bianco di Sperlonga” wraz ze skrótem „IGP” (*Indicazione Geografica Protetta*, chronione oznaczenie geograficzne), naniesiony czcionką większą niż wszystkie pozostałe informacje składające się na etykietę,

— nazwę, rodzaj i adres gospodarstwa produkującego i przedsiębiorstwa pakującego.

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Można jednak dodać informacje, które odnoszą się do prywatnych znaków towarowych, o ile nie mają one charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Na opakowaniu mogą znajdować się również nazwa gospodarstwa, na którego działkach wyprodukowano seler, oraz inne prawdziwe informacje, które można udokumentować, o ile są one zgodne z obowiązującymi przepisami unijnymi, krajowymi i regionalnymi oraz nie są sprzeczne z celem i zapisami niniejszego streszczenia.

Oznaczenia „Sedano Bianco di Sperlonga” nie można tłumaczyć na inne języki.

Logo „Sedano Bianco di Sperlonga” składa się z prostokąta, wewnątrz którego znajduje się kwadratowa ramka. W ramce znajduje się rysunek przedstawiający dwie łodygi selera na tle czterech fal.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Sedano Bianco di Sperlonga” objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) musi być uprawiany na obszarze gmin Fondi i Sperlonga.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Sedano Bianco di Sperlonga” charakteryzują warunki glebowo-klimatyczne bardzo sprzyjające uprawie selera. Obszar produkcji charakteryzuje się w sposób szczególny występowaniem gruntów, na których wody podziemne podchodzą prawie pod powierzchnię, usytuowanych między strefą użytkowania gleby a morzem. Właśnie na tych terenach, zwanych „pantano”, czyli obszarami bagiennymi, rozwinęła się na przestrzeni lat uprawa selera – najpierw jako uprawa polowa, a następnie pod osłonami. W konsekwencji grunty te charakteryzują się stałym przepływem roztworu o bardzo dużym zasoleniu.

Klimat panujący na obszarze produkcji produktu objętego ChOG jest umiarkowanym klimatem morskim o następujących cechach charakterystycznych: średnie temperatury w przedziale 17–18 °C, średnie miesięczne temperatury poniżej 10 °C przez okres od 1 do 3 miesięcy; średnia minimalna temperatura najzimniejszego miesiąca 6,9 °C; średnie roczne opady w przedziale 727–1 133 mm; opady letnie w przedziale 61–83 mm. W strefie przybrzeżnej obserwuje się w szczególności intensywne i długi okres suszy, trwający od maja do sierpnia. Grunty, wraz z charakterystycznymi cechami klimatycznymi, stanowią więc znakomite warunki dla uprawy „Sedano Bianco di Sperlonga”.

Na szczególną uwagę zasługują miejscowi rolnicy, którzy często prowadzą gospodarstwa o areale mniejszym niż 1 hektar. Nie tylko dostosowali oni techniki upraw tak, aby wpływ na środowisko naturalne był znikomy, lecz także, samodzielnie produkując nasiona przez selekcję fenotypową (czyli wybierając nasiona od najlepszych roślin), zdołali zapewnić zachowanie ekotypu „Bianco di Sperlonga”, chroniąc przy tym techniki produkcji oraz właściwości rośliny.

5.2. Specyfika produktu

„Sedano Bianco di Sperlonga” ekotypu „Bianco di Sperlonga” posiada łodygi o charakterystycznej jasnej barwie, która stanowi nieodłączną cechę ekotypu. Produkt posiada wyjątkowe właściwości organoleptyczne, w szczególności zapach, delikatny, niezbyt aromatyczny smak, wzbogacony o kwaskowatą nutę, które – wraz z dużą kruchością łodyg – sprawiają, że produkt jest szczególnie wskazany do spożywania na surowo.

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)

Uprawa „Sedano Bianco di Sperlonga” z lokalnego ekotypu „Bianco di Sperlonga” opiera się na istotnym procesie selekcji, który ma na celu w szczególności akcentowanie jasnego ubarwienia ogonków (charakterystycznego dla ekotypu), opóźnienie kwitnienia (co jest botanicznie istotne dla osiągnięcia odpowiedniej długości okresu zbiorów), jak również uzyskanie zwartego kształtu i niewielkiego rozmiaru roślin. Cechy te, oprócz wyżej określonych właściwości organoleptycznych, stanowią wyróżniki „Sedano Bianco di Sperlonga” spośród innych odmian selera naciowego dostępnych na rynku.

Uprawy „Sedano Bianco di Sperlonga” wprowadzono w gminach Fondi i Sperlonga około roku 1960. Sprzyjające uprawie tej odmiany selera szybko okazały się gleby bagienne w obszarze między jeziorem w Sperlonga a Morzem Tyrreńskim, które charakteryzują się wysokim poziomem lustra wód powierzchniowych. Obecnie stały się one preferowanym środowiskiem takich upraw. Masowa uprawa tej rośliny w obszarze Fondi i Sperlonga potwierdzona jest dokumentacją podatkową datowaną od początków lat 60. do czasów obecnych. „Sedano Bianco di Sperlonga”, po zakończeniu etapu wprowadzania, szybko osiągnął wartość handlową oraz zyskał popularność wśród konsumentów na targach warzywnych w Rzymie. Przez ostatnie dwie dekady stale zwiększano areał upraw selera.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006⁽⁴⁾)

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu wraz z publikacją wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu „Sedano Bianco di Sperlonga” PGI w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 239 z dnia 11 października 2013 r.

Pełna treść specyfikacji produktu jest dostępna pod adresem: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

po wejściu na stronę główną Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) i kliknięciu na zakładkę „Qualità e sicurezza” (w prawym górnym rogu ekranu), a następnie na odsyłacz „Disciplinari di Produzione prodotti DOP, IGP e STG”.

⁽⁴⁾ Zob. przypis 3.