

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2015/C 165/06)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE INNEJ NIŻ NIEZNACZNA ZMIANY SPECYFIKACJI NAZWY ZAREJESTROWANEJ W REJESTRZE CHRONIONYCH NAZW POCHODZENIA I CHRONIONYCH OZNACZEŃ GEOGRAFICZNYCH

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„LIMONE DI SIRACUSA”**

**Nr UE: IT-PGI-0105-01300 – 19.01.2015**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

**1. Grupa składająca wniosek, uzasadniony interes**

Konsorcjum ochrony Limone di Siracusa ChOG

Adres: C/o SOAT di Siracusa

Via De Caprio 57 - 96100 Siracusa

Konsorcjum ochrony Limone di Siracusa ChOG jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Leśnictwa nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

—  Nazwa produktu

—  Opis produktu

—  Obszar geograficzny

—  Dowód pochodzenia

—  Metoda produkcji

—  Związek z obszarem geograficznym

—  Etykietowanie

—  Inne [określić jakie]

**4. Rodzaj zmiany**

—  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.

<sup>(1)</sup> 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. Zmiana (zmiany)

### Opis produktu

- Usunięto daty dotyczące zakończenia okresu zbioru w odniesieniu do trzech typów owoców: Primofiore, Bianchetto lub Maiolino i Verdello. Ta zmiana jest uzasadniona wyjątkowym zróżnicowaniem szeregu czynników klimatycznych i handlowych i umożliwia przeprowadzanie zbioru owoców spełniających wymogi specyfikacji również po terminach określonych w aktualnie obowiązującej specyfikacji.
- Do art. 2 specyfikacji dodano następujący ustęp:

*Bez uszczerbku dla wymogów przewidzianych dla każdego typu owoców, owoce należące do innych klas, kategorii kalibru, o innym kolorze skórki, masie i wielkości niż te określone powyżej można wykorzystywać wyłącznie do celów przetwórczych i opatrywać je logo ChOG „Limone di Siracusa”. Tego rodzaju owoce nie mogą być przeznaczone dla konsumentów końcowych.*

Ta zmiana pozwala producentom zaspokoić wciąż rosnące zapotrzebowanie na ChOG „Limone di Siracusa” przetwórców wytwarzających przede wszystkim soki, lody i wyroby cukiernicze. Przemysł przetwórczy jest zainteresowany przede wszystkim właściwościami organoleptycznymi owoców, a nie handlowymi takimi jak kaliber, kolor skórki czy klasy „ekstra” czy „prima”, dlatego ta zmiana pozwala zaspokoić tego rodzaju zapotrzebowanie na rynku, zachowując jednocześnie niezmienną właściwość owoców ChOG „Limone di Siracusa” przeznaczonych do spożycia jako produkty świeże przez konsumentów końcowych.

### Metoda produkcji

Ostatnie zdanie art. 6 specyfikacji: „Maksymalna dopuszczalna produkcja cytryn wynosi 29 ton z hektara przez cały rok gospodarczy i dotyczy łącznej ilości owoców ze wszystkich kwitnień.”

zostało zmienione, jak następuje:

„Maksymalna dopuszczalna produkcja cytryn wprowadzanych do obrotu jako produkty świeże wynosi 29 ton z hektara przez cały rok gospodarczy i dotyczy łącznej ilości owoców ze wszystkich kwitnień”.

W ten sposób wyjaśniono, że maksymalna dopuszczalna produkcja obowiązuje jedynie w odniesieniu do rynku produktów świeżych. Ograniczenie to nie dotyczy produkcji ChOG „Limone di Siracusa” na potrzeby przemysłu.

### Zabiegi po zbiorze, pakowanie i etykietowanie

Dodaje się zdanie w brzmieniu: „Zabrania się stosowania wosków i syntetycznych środków grzybobójczych w trakcie przeprowadzania zabiegów po zbiorze”. Decyzja o zakazie stosowania wosków i środków grzybobójczych w zabiegach po zbiorze jest zgodna z nowymi tendencjami rynkowymi.

Określono normy dotyczące pakowania i etykietowania owoców przeznaczonych do przetworzenia, aby zapewnić możliwość zidentyfikowania pochodzenia produktu i umożliwić prawidłowe oznakowanie cytryn ChOG „Limone di Siracusa” przeznaczonych na potrzeby przemysłu przetwórczego.

### Logo

Producenci wystąpili z wnioskiem o zmianę logo produktu zamieszczonego w obowiązującej specyfikacji i zastąpienie go logo bardziej aktualnym i zawierającym skrót IGP (ChOG). Nowe logo jest lepiej dostosowane pod względem technicznym do wykorzystywania we wszelkiego rodzaju drukach i na wszelkiego rodzaju powierzchniach w porównaniu do logo obecnie stosowanego, w którym napis „Limone di Siracusa” zajmujący jedynie niewielką jego część często był nieczytelny, szczególnie wówczas, gdy logo było drukowane w małym formacie.

W związku z tym zastępuje się logo:



w sposób następujący:



Specyfikacja zawiera szczegółowy opis techniczny właściwości nowego logo.

#### *Dostosowanie przepisów*

Z uwagi na fakt, że przepisy Unii dotyczące etykietowania i prezentacji produktów spożywczych przeznaczonych dla konsumentów końcowych ulegają ciągłej aktualizacji, ze zdania w art. 8 specyfikacji:

„W przypadku produktów w opakowaniach jednostkowych w rozumieniu dyrektywy 79/112/EWG, poza wszystkimi informacjami przewidzianymi we wspólnych normach jakościowych, należy podać wagę netto.”

usunięto odniesienie do dyrektywy 79/112/EWG i nadano mu brzmienie:

„W przypadku produktów w opakowaniach jednostkowych zgodnie z przepisami Unii, poza wszystkimi informacjami przewidzianymi we wspólnych normach jakościowych, należy podać wagę netto.”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LIMONE DI SIRACUSA”

Nr UE: IT-PGI-0105-01300 – 19.01.2015

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa**

„Limone di Siracusa”

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 „Limone di Siracusa” zastrzeżone jest dla odmiany „Femminello” i jej klonów należących do gatunku *Citrus limon* (L) Burm uprawianych w wyspecjalizowanych hodowlach na obszarze położonym w prowincji Syrakuzy określonym w punkcie 4 poniżej.

Cechy charakteryzujące każdy z typów owoców, zależne od okresu zbioru, są następujące:

Primofiore: to odmiana, której owoce są zbierane od 1 października i które mają następujące cechy:

Barwa skórki: od jasnozielonej do cytrynowożółtej;

Kształt: eliptyczny;

Wielkość: od średniej do dużej;

Masa owoców: nie mniej niż 100 g;

Miąższ:	barwa jasnozielona lub cytrynowo-żółta;
Sok:	barwa cytrynowo-żółta;
Minimalna zawartość soku odsączonego:	> 34 % masy;
Zawartość cukru w miąższu w stopniach Brix:	> 7;
Kwasowość:	> 6 %.

Bianchetto lub Maiolino (lub cytryna wiosenna): to odmiana, której owoce są zbierane od dnia 15 kwietnia i które mają następujące cechy:

Barwa skórki:	jasnożółta;
Kształt:	eliptyczny lub owalny;
Wielkość:	duża;
Masa owoców:	nie mniej niż 100 g;
Miąższ:	barwa żółta;
Sok:	barwa cytrynowo-żółta;
Minimalna zawartość soku odsączonego:	> 30 % masy;
Zawartość cukru w miąższu w stopniach Brix:	> 6,5;
Kwasowość:	> 5,5 %.

Verdello (lub cytryna letnia): to odmiana, której owoce są zbierane od dnia 1 lipca i które mają następujące cechy:

Barwa skórki:	jasnozielona;
Kształt:	eliptyczno-kulisty;
Wielkość:	średnio-duża;
Masa owoców:	nie mniej niż 100 g;
Miąższ:	barwa cytrynowo-żółta;
Sok:	barwa cytrynowo-żółta;
Minimalna zawartość soku odsączonego:	> 25 % masy;
Zawartość cukru w miąższu w stopniach Brix:	> 6;
Kwasowość:	> 5,5 %.

Owoce objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Limone di Siracusa” muszą być wprowadzane do obrotu jako owoce świeże klasy „ekstra” i „prima”. Dopuszczalny kaliber to: 3, 4, 5.

Bez uszczerbku dla wymogów przewidzianych dla każdego typu owoców, owoce należące do innych klas, kategorii kalibru, o innym kolorze skórki, masie i wielkości niż te określone powyżej można wykorzystywać wyłącznie do celów przetwórczych i opatrywać je logo ChOG Limone di Siracusa. Tego rodzaju owoce nie mogą być przeznaczone dla konsumentów końcowych.

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

—

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

Wszystkie fazy produkcji „Limone di Siracusa” muszą mieć miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Zbiór owoców musi odbywać się ręcznie. Owoce muszą być odcinane za pomocą specjalnych nożyczek, którymi obcina się szyplukę.

Owoce zbiera się bezpośrednio z drzewa metodą tradycyjną na takim etapie rozwoju owoców, by zapewnić ich dobrą jakość organoleptyczną i estetyczną.

Maksymalna dopuszczalna produkcja cytryn wprowadzanych do obrotu wynosi 29 ton z hektara przez cały rok gospodarczy i dotyczy łącznej ilości owoców ze wszystkich kwitnień.

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

Zabrania się stosowania wosków i syntetycznych środków grzybobójczych w trakcie przeprowadzania zabiegów po zbiorze.

Dozwolone materiały stosowane do opakowań to: karton, drewno, plastik. Dopuszcza się stosowanie wypożyczalnych opakowań plastikowych wielokrotnego użytku. Dopuszczalne typy opakowań to: siatki i torby zamknięte taśmą plastikową przymocowaną do siatki.

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

Obowiązkowe jest podanie czytelną i wyraźną czcionką, na co najmniej jednym boku opakowania, drukiem nieusuwalnym lub na etykietce stanowiącej część opakowania lub trwale do niego przymocowanej, następujących danych: odmiana, pochodzenie, kategoria, kaliber, partia produkcyjna. W przypadku owoców sprzedawanych luzem (na sztuki) obowiązkowe jest znakowanie przez naklejenie naklejki z logo na pojedyncze owoce na 100 % z nich.

Każde opakowanie należy oznakować następującym logo „Limone di Siracusa”.



Owoce przeznaczone do przetworzenia nie mogą być sprzedawane w sprzedaży detalicznej ani w opakowaniach jednostkowych. Można je sprzedawać luzem, w opakowaniach lub pojemnikach, na których podano czytelną i wyraźną czcionką, na co najmniej jednym boku opakowania, drukiem nieusuwalnym lub na etykietce stanowiącej część opakowania lub trwale do niego przymocowanej, następujące dane: odmiana, pochodzenie, kategoria, kaliber, partia produkcyjna. Mogą być dostarczane luzem bezpośrednio w kontenerach specjalnych środków transportu przy całkowitym zakazie obecności owoców innych niż ChOG „Limone di Siracusa”. W takim przypadku dokument transportowy musi zawierać następującą informację: „Cytryny ChOG »Limone di Siracusa« przeznaczone do przetworzenia” i określać ich: odmianę, kwitnienie, kategorię, kaliber, partię produkcyjną.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek opisów lub informacji innych niż wyraźnie przewidziane w specyfikacji, w tym przymiotników jakościowych takich jak: „fine, superiore, selezionato, scelto” (wyborne, wysokiej jakości, wyselekcjonowane, wybrane) lub podobnych. Nie jest dozwolone stosowanie określeń o charakterze reklamującym.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji chronionego oznaczenia geograficznego „Limone di Siracusa” obejmuje gminy: Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Floridia, Solarino, Sortino i Priolo Gargallo. Ten obszar geograficzny rozciąga się nie dalej niż 10 km od Morza Jońskiego i na wysokości nie większej niż 210 m n.p.m.; ograniczony jest od północy dolinami położonymi na południe od strumienia Porcaria i od rzeki Tellaro.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Limone di Siracusa” charakteryzuje się wysoką wydajnością soku z owocu, średnio-dużym rozmiarem i możliwością całorocznego zbioru. Cechy te wynikają z warunków glebowo-klimatycznych obszaru oraz z właściwości odmian występujących na obszarze produkcji. Uprawa „Limone di Siracusa” prowadzona jest wzdłuż pasa wybrzeża i w niektórych ograniczonych obszarach położonych w dolinach cieków wodnych, które przecinają prowincję Syrakuzy. Na podstawie analizy średnich wartości temperatur mierzonych na nadmorskiej równinie w rejonie Syrakuz można wywnioskować, że tutejsze środowisko charakteryzuje się umiarkowanym klimatem od października do marca, a od kwietnia do września klimatem suchym. Na całym obszarze gleby są niezwykle żyzne, średnio głębokie i cechują się bogactwem składników odżywczych i substancji organicznych.

Woda jest najważniejszym czynnikiem w przypadku uprawy cytryn. Obszar produkcji „Limone di Siracusa” jest zasobny w wodę dzięki położonemu pod płaskowyżem Ibleo dużemu podziemnemu zbiornikowi wody, który jest największym naturalnym zbiornikiem wody na Sycylii, a także dzięki powierzchniowym ciekom wody. Dostępność wody połączona z wilgotnością powietrza ma decydujący wpływ na jakość owoców „Limone di Siracusa”, ponieważ brak stresu wodnego i średnio wilgotne powietrze pozwala uzyskać owoce bardziej soczyste, o regularnym kształcie i cienkiej skórce, których zbiór może być przeprowadzany przez 12 miesięcy w roku.

Uprawa cytrusów na Sycylii ma długą tradycję, a poszanowanie dawnej tradycji upraw tych roślin, przekazywanej z pokolenia na pokolenie, jest kontynuowane po dziś dzień w rejonie Syrakuz, co powoduje, że można mówić o istnieniu prawdziwej szkoły specjalizującej się w uprawie „Limone di Siracusa”.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia <sup>(?)</sup>)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChOG „Limone di Siracusa” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 286 z dnia 10.12.2014 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej) ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), następnie „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu), a na koniec „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---

<sup>(?)</sup> Zob. przypis 1.