

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2021/C 93/07)

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⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

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

„PERA MANTOVANA”

Nr UE: PGI-IT-01533-AM01 – 19.7.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

C.OR.MA. Soc. Coop.
Via Cantone, 20 – San Giovanni del Dosso (MN), Włochy

Tel. +39 0386757323

Faks +39 0386757921

pera@opcorma.it

corma@pec.confcooperative.it

C.OR.MA. Soc. Coop., z siedzibą pod adresem: Via Cantone, 20 – San Giovanni del Dosso (MN), jest uprawnione do złożenia wniosku o zmianę zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [pakowanie, organ kontrolny, znak]

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.
- 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

Opis produktu

– Art. 1 obowiązującej specyfikacji produktu

„Chronione oznaczenie geograficzne »Pera Mantovana«, po którym następuje jedna z odmian wymienionych w art. 2 poniżej, jest zarezerwowane dla owoców spełniających warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu.”

otrzymuje brzmienie:

„Chronione oznaczenie geograficzne »Pera Mantovana« jest zarezerwowane dla owoców spełniających warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu.”.

Sformułowanie „po którym następuje jedna z odmian wymienionych w art. 2 poniżej” zostało skreślone, ponieważ zarejestrowana nazwa brzmi „Pera Mantovana”, a odmiany wskazane w specyfikacji nie stanowią części zarejestrowanej nazwy, co można by błędnie wywnioskować z obecnego brzmienia.

– W art. 2 obowiązującej specyfikacji produktu oraz pkt 5 lit. a) arkusza streszczenia dostępnego w bazie danych DOOR

Zdania:

„Oznaczenie »Pera Mantovana« dotyczy wyłącznie owoców następujących kultywarów gruszy: Abate Fetel, Konferencja, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett i Williams.”

oraz

„Owoce uzyskane z odmian gruszek Williams, Max Red Bartlett, Konferencja, Decana del Comizio, Abate Fetel i Kaiser, uprawianych na odpowiednich gruntach metodami nieintensywnymi.”

otrzymują następujące brzmienie:

„Oznaczenie »Pera Mantovana« dotyczy wyłącznie owoców następujących kultywarów gruszy: Abate Fetel, Konferencja, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Williams, Carmen i Santa Maria.”.

Dodano odmiany Carmen i Santa Maria.

Aby umożliwić spożycie „Pera Mantovana” objętych ChOG na początku roku i uaktualnić gamę odmian, proponuje się dodanie wczesnych odmian Carmen i Santa Maria, które zbiera się wcześniej. Podobnie jak pozostałe odmiany włączone już do specyfikacji produktu objętego ChOG, odmiany Carmen i Santa Maria uprawiano historycznie na obszarze, ale nie uwzględniono ich wcześniej ze względu na ich produkcję w ograniczonej ilości. W ostatnich latach, również ze względu na ich wcześniejszą produkcję, nastąpił wzrost popytu na nie u konsumentów.

Zmiana dotyczy również pkt 5 lit. a) arkusza streszczenia dostępnego w bazie danych DOOR i włączono ją do pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

– Art. 6 obowiązującej specyfikacji produktu

Następujący tekst:

W momencie dopuszczenia do konsumpcji „Pera Mantovana” muszą charakteryzować się następującymi cechami:

Abate Fetel

Epikarp: jasnozielono-żółtawy, ordzawienia wokół zagłębienia kielichowego i szypułki;

Kształt: owoc pękaty u dołu, znacznie wydłużony;

Rozmiar: minimalna średnica 65 mm;

Średnia masa owocu: co najmniej 260 g;

Zawartość cukru: (Bx) 11;

Stopień twardości: 5;

Smak: słodki.

Konferencja

Epikarp: żółtawozielony z ordzawieniami rozproszonymi wokół zagłębienia kielichowego, które często sięga do jednej trzeciej wysokości

owocu;

Kształt: owoc wydłużony, często symetryczny;

Rozmiar: średnica 60 mm;

Średnia masa owocu: co najmniej 158 g;

Zawartość cukru: (Bx) 11;

Stopień twardości: 5,5;

Smak: słodki.

Decana del Comizio

Epikarp: gładki, jasnozielonożółtawy, często zabarwiony różem od strony nasłonecznionej, rozproszone ordzawienia;

Kształt: stożkowaty;

Rozmiar: średnica co najmniej 70 mm;

Średnia masa owocu: co najmniej 240 g;

Zawartość cukru: (Bx) 11;

Stopień twardości: 4;

Smak: słodki, aromatyczny.

Kaiser

Epikarp: chropowaty, w całości pokryty ordzawieniem;

Kształt: owoc pękaty u dołu/wydłużony;

Rozmiar: średnica co najmniej 65 mm;

Średnia masa owocu: co najmniej 250 g;

Zawartość cukru: (Bx) 11;

Stopień twardości: 5,7;

Smak: mięsz delikatny i soczysty, rozpuszczający się w ustach i smaczny.

Williams i Max Red Bartlett

Epikarp: gładki, kolor podstawowy żółty, pokryty miejscowo odmianami różowymi lub jasnoczerwonymi, czasem prążkowany;

Kształt: owoc pękaty u dołu, krótki lub wydłużony;

Rozmiar: średnica co najmniej 60 mm;

Średnia masa owocu: co najmniej 185 g;

Zawartość cukru: (Bx) 11;

Stopień twardości: 6,5;

Smak: słodki, aromatyczny.

zmieniono w następujący sposób i przeniesiono do art. 2 zmienionej specyfikacji produktu:

W momencie dopuszczenia do konsumpcji „Pera Mantovana” muszą charakteryzować się następującymi cechami:

Abate Fetel

Epikarp: jasnozielono-żółtawy, ordzawienia wokół zagłębienia kielichowego i szypułki;

Kształt: owoc pękaty u dołu, znacznie wydłużony;

Rozmiar: minimalna średnica 60 mm;

Minimalna zawartość cukru: (Bx) 11;

Maksymalny stopień twardości: 5,5/0,5 kg/cm².

Konferencja

Epikarp: żółtawozielony z ordzawieniami rozproszonymi wokół zagłębienia kielichowego, które często sięga do jednej trzeciej wysokości owocu;

Kształt: owoc wydłużony, często symetryczny;

Rozmiar: minimalna średnica 60 mm;

Minimalna zawartość cukru: (Bx) 11;

Maksymalny stopień twardości: 5,5/0,5 kg/cm².

Decana del Comizio

Epikarp: gładki, jasnozielono-żółtawy często zabarwiony różem, rozproszone ordzawienia;

Kształt: stożkowaty;

Rozmiar: minimalna średnica 70 mm;

Minimalna zawartość cukru: (Bx) 11;

Maksymalny stopień twardości: 4,5/0,5 kg/cm².

Kaiser

Epikarp: chropowaty, w całości pokryty ordzawieniem;

Kształt: owoc pękaty u dołu/wydłużony;

Rozmiar: minimalna średnica 60 mm;

Minimalna zawartość cukru: (Bx) 11;

Maksymalny stopień twardości: 6,0/0,5 kg/cm².

Williams i Max Red Bartlett

Epikarp: gładki, kolor podstawowy żółty pokryty miejscowo odmianami różowymi lub jasnoczerwonymi, czasem prążkowany;

Kształt: owoc pękaty u dołu, krótki lub wydłużony;

Rozmiar: minimalna średnica 60 mm;

Minimalna zawartość cukru: (Bx) 11;

Maksymalny stopień twardości: 7,0/0,5 kg/cm².

W odniesieniu do wszystkich odmian wprowadzono następujące zmiany w opisach cech owoców:

- Skreślono średnią masę owocu, ponieważ nie jest to aspekt jakościowy, lecz związany bezpośrednio z rozmiarem. Oprócz masy to właśnie rozmiar owocu decyduje o aspekcie jakościowym i handlowym.

- Skreślono opis smaku, ponieważ jest to parametr subiektywny, a tym samym trudny do oceny.
- W odniesieniu do parametru „stopień twardości” proponuje się dodanie słowa „maksymalny” oraz jednostki miary (kg) w celu sprecyzowania, że odpowiada on maksymalnej wartości, która nie może zostać przekroczona.
- Proponuje się dodanie słowa „minimalna” przed zwrotem „zawartość cukru” w celu zapewnienia większej przejrzystości. Odnośne wartości wskazane w specyfikacji produktu należy zatem traktować jako dolną granicę.

Ponadto:

- Jeżeli chodzi o odmianę Abate Fetel:
zmieniono rozmiar z minimalnej średnicy 65 mm na 60 mm;
- Jeżeli chodzi o odmianę Kaiser:
zmieniono rozmiar z minimalnej średnicy 65 mm na 60 mm;

Proponuje się nieznaczne zmniejszenie rozmiarów odmian Abate Fetel i Kaiser z minimalnej średnicy 65 mm do 60 mm. Wynika to z faktu, że od lat obserwuje się wzrost popytu na owoce o mniejszym rozmiarze (pojedyncze porcje), przeznaczone do wykorzystania w żywieniu zbiorowym, w szkołach (program „Owoce w szkole”) oraz we wszystkich sytuacjach, w których owoce spożywa się poza domem.

Wnioskuje się, aby w odniesieniu do następujących odmian parametr stopnia twardości zwiększono w następujący sposób: Abate Fetel z 5 na 5,5; Kaiser z 5,7 na 6; Decana del Comizio z 4 na 4,5 oraz Williams i Max Red Bartlett z 6,5 na 7. Należy wziąć pod uwagę maksymalną wartość parametru stopnia twardości wyrażoną w kg/cm². Wartość tę zwiększono, aby umożliwić przechowywanie produktu w optymalnych warunkach, a tym samym lepiej zaspokoić popyt konsumentów pod względem jakości, a także aby umożliwić dłuższą obecność produktu na rynku, w szczególności w przypadku wywozu.

Co więcej, zgodnie ze zmianą, o której mowa w art. 2 powyżej, dodaje się następujące parametry opisowe w odniesieniu do odmian Santa Maria i Carmen.

Santa Maria

Epikarp: gładki o kolorze podstawowym zielonkawożółtym;
Kształt: owoc wydłużony lub wydłużony o ściętym wierzchołku;
Rozmiar: minimalna średnica 60 mm;
Minimalna zawartość cukru: (Bx) 11;
Maksymalny stopień twardości: 6,0/0,5 kg/cm².

Carmen

Epikarp: zielony z różowymi obszarami;
Kształt: owoc pękaty u dołu, nieco wydłużony;
Rozmiar: minimalna średnica 60 mm;
Minimalna zawartość cukru: (Bx) 11;
Maksymalny stopień twardości: 6,0/0,5 kg/cm².

Zmianę włączono do pkt 3.2 jednolitego dokumentu, a jej celem jest dodanie właściwości chemicznych i fizycznych do wykazu odmian dopuszczonych dla „Pera Mantovana”, jak podano w arkuszu streszczenia dostępnym w bazie danych DOOR.

Obszar geograficzny

Art. 3 obowiązującej specyfikacji produktu

Połączenie kilku gmin spowodowało konieczność wprowadzenia szeregu korekt w wykazie nazw. W szczególności:

- połączenie gmin Carbonara sul Po i Borgofranco sul Po doprowadziło do powstania nowej gminy Borgocarbonara;

- połączenie gmin Borgoforte i Virgilio doprowadziło do powstania nowej gminy Borgo Virgilio;
- połączenie gmin Pieve di Coriano, Revere i Villa Poma doprowadziło do powstania nowej gminy Borgo Mantovano;
- połączenie gmin Sermide i Felonica doprowadziło do powstania nowej gminy Sermide e Felonica.

Odpowiednio zmieniono art. 3 i otrzymuje on następujące brzmienie:

„Obszar produkcji obejmuje część terytorium prowincji Mantua, która nadaje się do uprawy gruszek, w tym następujące gminy: Sabbioneta, Commessaggio, Viadana, Pomponesco, Dosolo, Gazzuolo, Suzzara, Borgo Virgilio, Motteggiana, Bagnolo San Vito, Sustinente, Gonzaga, Pegognaga, Moglia, San Benedetto Po, Quistello, Quingentole, San Giacomo delle Segnate, San Giovanni del Dosso, Schivenoglia, Borgo Mantovano, Ostiglia, Serravalle a Po, Poggio Rusco, Magnacavallo, Borgocarbonara i Sermide e Felonica.”

Zmiana dotyczy również pkt 5 lit. c) arkusza streszczenia dostępnego w bazie danych DOOR i włączono ją do pkt 4 jednolitego dokumentu.

Dowód pochodzenia

- *Art. 5 obowiązującej specyfikacji produktu*

Następujący akapit:

„Region Lombardii sprawdza, czy spełnione zostały odpowiednie warunki techniczne, o których mowa w art. 4 powyżej. Grusze nadające się do produkcji owoców oznaczonych »Pera Mantovana« wprowadza się do odpowiedniego rejestru, który jest sporządzany, aktualizowany i publikowany każdego roku. Każda gmina znajdująca się na obszarze produkcji musi posiadać egzemplarz rejestru.

Ministerstwo Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych wskazuje procedury, których należy przestrzegać w związku z rejestracją, zgłaszaniem rocznej produkcji i uzyskiwaniem odpowiedniego certyfikatu, w celu zapewnienia prawidłowego i odpowiedniego monitorowania corocznie uznanych produktów wprowadzonych do obrotu w ramach chronionego oznaczenia geograficznego.”

otrzymał następujące brzmienie i został przeniesiony do art. 4:

„Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany wraz z rejestracją wszystkich produktów wchodzących i wychodzących.

Organ kontrolny zapewnia identyfikowalność produktu dzięki prowadzonym w tym celu rejestrów producentów i pakujących oraz dzięki zgłaszaniu wykorzystywanych działek katastralnych i wyprodukowanych ilości. Wszyscy operatorzy figurujący w stosownych rejestrach podlegają kontroli przeprowadzanej zgodnie ze specyfikacją produktu oraz z powiązaniem planem kontroli, sporządzonym przez organ kontrolny.”

Konieczne było zastąpienie tego akapitu w celu dostosowania specyfikacji do wymogów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Kontrole zgodności z warunkami technicznymi opisanymi w specyfikacji nie należą do obowiązków regionu Lombardii, lecz organu kontrolnego upoważnionego do tego celu przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej.

Nowe brzmienie nie zmienia przepisów dotyczących wpisywania sadów gruszkowych do rejestrów/wykazów oraz zgłaszania produkcji, czym zgodnie z obowiązującymi przepisami zarządza bezpośrednio organ kontrolny, zachowując zgodność z odpowiednim planem kontroli zatwierdzonym przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej.

Jest to zatem poprawka formalna do tego akapitu, która nie zmienia dotychczas stosowanych procedur kontrolnych.

Metoda produkcji

- *Art. 4 obowiązującej specyfikacji produktu*

- Skreśla się następujące zdanie:

„Nawadnianie, nawożenie i inne praktyki uprawne i rolnicze należy stosować zgodnie z ustaleniami technicznymi określonymi przez właściwe służby regionu Lombardii.”

Praktyki uprawy i praktyki rolnicze stanowią część historycznego dziedzictwa obszaru produkcji, a podmiot publiczny odgrywa jedynie rolę pomocniczą poprzez opracowanie specyfikacji rolniczych i zasad ochrony produkcji zintegrowanej z myślą o poprawie jakości produktu. Ponadto, zgodnie ze zmianą, o której mowa w poprzednim punkcie, kontrolę zgodności z praktykami rolniczymi określonymi w specyfikacji przeprowadza organ kontrolny upoważniony przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej.

Powyższa poprawka do tego akapitu nie zmienia zatem dotychczas stosowanych procedur kontrolnych.

— Następujące zdanie:

„Dopuszczalne odległości między sadzonkami to ogólnie stosowane odległości przy maksymalnym zagęszczeniu wynoszącym 5 000 roślin na hektar w przypadku nowych plantacji.”

otrzymuje brzmienie:

„Dopuszczalne odległości między sadzonkami to ogólnie stosowane odległości przy maksymalnym zagęszczeniu wynoszącym 6 000 roślin na hektar.”.

Zagęszczenie na hektar zwiększono do maksymalnie 6 000 roślin.

W związku z wnioskiem o wprowadzenie metody uprawy „w osi pionowej”, która stanowi rozwinięcie metody wrzecionowej, proponuje się zwiększenie maksymalnej liczby roślin na hektar z 5 000 do 6 000 w celu dostosowania roślin do bardziej zaawansowanych technik przy jednoczesnym zachowaniu niezmięnionej jakości produktu końcowego opisanej w specyfikacji produktu.

— Następujące zdanie:

„Dozwolone standardowe metody prowadzenia wywodzą się z »wazonu emiliańskiego« i jego odmian; metody szpalerowe, które mogą być stosowane, to wachlarz i wrzeciono oraz ich odmiany.”

otrzymuje brzmienie:

„Standardowe metody prowadzenia wywodzą się z »wazonu emiliańskiego« i jego odmian; metody szpalerowe, które mogą być stosowane, to wachlarz, wrzeciono, »oś pionowa« oraz ich odmiany.”.

Do metod prowadzenia włączono „oś pionową”, ponieważ wywodzi się ona z wrzeciona.

— Następujące zdanie:

„Techniki uprawne muszą obejmować co najmniej jedno przycinanie gałęzi w okresie zimowym oraz dwukrotne przycinanie gałęzi w okresie listnienia.”

otrzymuje brzmienie:

„Techniki uprawne muszą obejmować co najmniej jedno przycinanie gałęzi w okresie zimowym.”.

Skreślono wymóg obejmujący „dwukrotne przycinanie gałęzi w okresie listnienia”, ponieważ takie działania są obecnie zabronione ze względu na zdrowie roślin: obcinanie gałęzi, które puszczają pędy, ułatwia wnikanie do rośliny patogenu *Erwinia amylovora*, który powoduje zarazę ogniową.

— Następujące zdanie:

„W ramach ochrony fitosanitarnej należy stosować w przeważającej mierze i tam gdzie to możliwe środki walki zintegrowanej lub biologicznej.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„W ramach ochrony fitosanitarnej należy stosować środki walki zintegrowanej lub biologicznej.”.

Zdanie to zmieniono, aby było bardziej precyzyjne, a środki walki zintegrowanej lub biologicznej stały się dla rolników obowiązkowe.

— Następujące zdanie:

„Maksymalna produkcja na hektar w przypadku wszystkich dopuszczonych kultywarów wynosi 45 000 kg.”

otrzymuje brzmienie:

„Maksymalna produkcja na hektar w przypadku wszystkich dopuszczonych kultywarów wynosi 55 000 kg.”.

Maksymalna produkcja z hektara zostaje zwiększona do 55 000 kg dla wszystkich dopuszczonych kultywarów. Proponuje się zwiększenie maksymalnej produkcji na hektar z 45 000 kg do 55 000 kg, ponieważ innowacje techniczne wprowadzone w rolnictwie na przestrzeni lat (fertygacja, nowe podkładowki, gęstsze plantacje, nowe odmiany itp.) umożliwiają osiągnięcie większych plonów bez szkody dla swoistych cech produktu.

— Skreśla się następujące zdanie:

„Uwzględniając zmiany sezonowe i środowiskowe warunki uprawy, w regionie Lombardii corocznie do dnia 15 lipca określa się orientacyjną średnią produkcję na jednostkę z zachowaniem wyżej wskazanego limitu dla każdego kultywaru określonego w art. 2.”.

Proponuje się skreślenie tej kompetencji regionu Lombardii, ponieważ nie ma ona związku z treścią specyfikacji, gdzie wyraźnie określono maksymalny limit produkcji na hektar, którego muszą przestrzegać rolnicy.

— Zdanie:

„W przypadku przechowywania owoców, które można oznaczyć ChOG »Pera Mantovana«, należy stosować technikę chłodzenia.”

otrzymuje brzmienie:

„W przypadku przechowywania owoców, które można wprowadzić do obrotu z ChOG »Pera Mantovana«, należy stosować metodę chłodzenia.”.

Zdanie to zmieniono w celu położenia większego nacisku na pojęcie odpowiedniości produktu do certyfikacji ChOG.

— Skreśla się następujące zdanie:

„Wartości wilgotności i temperatury wewnątrz chłodni muszą być odpowiednie do wymogów jakościowych.”.

Uznaje się za stosowne skreślenie tego zdania, ponieważ nie zawiera ono obiektywnych i wymiernych parametrów, a zatem jest niejasne i niekompletne. Ponadto parametry wilgotności i temperatury w chłodniach mogą być różne w zależności od odmiennych wymagań klientów co do dojrzałości produktu.

— Zdanie:

„Odmiany Konferencja, Decana del Comizio i Kaiser, które mają być wprowadzone do obrotu na wiosnę, należy przechowywać w kontrolowanej atmosferze.”

otrzymuje brzmienie:

„Ilości odmian (Williams, Max Red Bartlett, Abate Fetel, Konferencja, Decana del Comizio i Kaiser), które mają być wprowadzone do obrotu na wiosnę, należy przechowywać w kontrolowanej atmosferze.”.

Jest to formalna poprawka mająca na celu sprecyzowanie, że mowa jest o „ilościach”, które mają być wprowadzone do obrotu.

Ponadto wprowadzenie nowych technik przechowywania umożliwiło wprowadzanie do obrotu odmian Williams, Max Red Bartlett i Abate Fetel również wiosną; dlatego też wnioskuje się o ich uwzględnienie w specyfikacji.

Związek

Informacje przekazane w 1998 r. w celu wpisania „Pera Mantovana” do rejestru ChNP-ChOG Unii Europejskiej dodano do specyfikacji produktu i wykorzystano w pkt 5 jednolitego dokumentu; uwzględniono to w pkt 5 lit. d) i f) arkusza streszczenia dostępnego w bazie danych DOOR. Ponadto określono wymogi umożliwiające rejestrację „Pera Mantovana”. Ponieważ informacje te są już zawarte w dokumentacji rejestracyjnej, zmiana ma charakter czysto redakcyjny.

Dodano następujące informacje:

„Podstawę wniosku o rejestrację stanowi jakość »Pera Mantovana«, która wynika z czynników naturalnych.

Obszar tradycyjnie nazywany Oltrepò Mantovano posiada jedno z najstarszych i najciekawszych świadectw uprawy gruszek wysokiej jakości.

Istnieje ścisły związek między obszarem Oltrepò Mantovano a cechami historycznej, lokalnej produkcji gruszek.

Na terytorium tym dominuje rozległa równina aluwialna, na której z czasem połączyły się osady z różnych zlewni. Wzbogaciło to znacznie ziemię w minerały i zapewniło glebie żyzność, która umożliwia doskonałe pod względem jakości wyniki produkcji gruszek.

Dzięki odpowiedniemu wykorzystaniu warunków naturalnych, które znacznie różnią się od warunków panujących na obszarach sąsiednich, uprawa gruszek na tym obszarze jest możliwa bez stosowania technik »pędzenia«, które w ostatnich latach stały się dostępne dla rolnictwa dzięki innowacjom technologicznym.

Liczne badania naukowe wykazały szczególną odpowiedniość tego obszaru do produkcji gruszek i potwierdziły niezwykłą żyzność gruntów, na których uprawia się »Pera Mantovana«.

Rolnicy uprawiają grusze na tym obszarze od setek lat.

Przez wiele stuleci gruszki pozostawały cennym owocem, który występował jednak głównie w »broli« [ogrodach przydomowych] na dworach szlacheckich.

W XX w. dzięki poprawie struktur rynkowych, transportu i możliwości przechowywania nastąpił intensywny rozwój uprawy gruszek, co doprowadziło do poprawy zarówno pod względem ilościowym, jak i jakościowym.”

Inne

Pakowanie i etykietowanie

Art. 7 obowiązującej specyfikacji produktu

— Akapit:

„W momencie wprowadzania do obrotu »Pera Mantovana« muszą być zapakowane w sposób umożliwiający umieszczenie na opakowaniu wszelkich specjalnych znaków. We wszystkich przypadkach pojemniki muszą być zamknięte w taki sposób, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez naruszenia zamknięcia.”

otrzymuje brzmienie:

„W momencie wprowadzania do obrotu »Pera Mantovana« należy zapakować w sposób umożliwiający umieszczenie specjalnego znaku z napisem »Pera Mantovana« i »Indicazione Geografica Protetta« [»chronione oznaczenie geograficzne«] lub jego akronimu »IGP« [»ChOG«] na 50 % poszczególnych owoców w opakowaniu lub bezpośrednio na opakowaniu, jeżeli jest ono zamknięte.”

Skreśla się następujące zdanie: „We wszystkich przypadkach pojemniki muszą być zamknięte w taki sposób, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez naruszenia zamknięcia”, przy czym uściślono, że „Pera Mantovana” należy pakować w sposób umożliwiający umieszczenie specjalnego znaku na 50 % poszczególnych owoców w opakowaniu lub bezpośrednio na opakowaniu, jeżeli jest ono zamknięte.

W zmianie uwzględniono szereg trudności związanych z różnymi rodzajami pojemników, jakie mogą być stosowane. Nie wszystkie pojemniki nadają się do zamknięcia, zwłaszcza w przypadku dużych opakowań, takich jak skrzynie, pudełka i kosze, w których produkt sprzedaje się luzem. Aby zapewnić identyfikację owoców, uznaje się za stosowne, aby co najmniej 50 % owoców we wspomnianych pojemnikach było opatrzone naklejkami; w przypadku opakowań bez naklejek na owocach, uznaje się za stosowne zamknięcie opakowania w taki sposób, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez naruszenia zamknięcia.

Zmieniony w powyższy sposób akapit dodano do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

— W celu zapewnienia pakującym swobody w zakresie rodzaju stosowanych opakowań, tak aby mogły one lepiej odpowiadać potrzebom rynku, dodano następujące zdanie:

„Można stosować wszystkie opakowania akceptowane w UE zgodnie z obowiązującymi przepisami, zarówno zamknięte (koszyki, tace), jak i otwarte (skrzynie, pudła, kosze).”

— Akapit:

„Produkt należy wprowadzić do obrotu między dniem 10 sierpnia a dniem 31 maja następnego roku, w szczególności w okresach określonych poniżej dla każdej odmiany:

Abate Fetel: od dnia 20 września do dnia 10 lutego;

Konferencja: od dnia 15 października do dnia 30 maja;

Decana del Comizio: od dnia 30 września do dnia 30 marca;

Kaiser: od dnia 15 września do dnia 15 marca;

Max Red Bartlett: od dnia 20 sierpnia do dnia 10 listopada;

Williams: od dnia 10 sierpnia do dnia 10 listopada.”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt należy wprowadzić do obrotu w okresie od dnia 15 lipca do dnia 30 czerwca następnego roku.”.

Daty wskazujące, kiedy produkt może być wprowadzony do obrotu, zmieniono w następujący sposób: „Produkt należy wprowadzić do obrotu w okresie od dnia 15 lipca do dnia 30 czerwca następnego roku”. Skreśla się następujące sformułowanie: „w okresach określonych poniżej dla każdej odmiany” oraz skreśla się odpowiednio informacje dla każdego kultywaru. Proponuje się zmianę daty rozpoczęcia i zakończenia wprowadzania produktu do obrotu:

- Data rozpoczęcia wprowadzania produktu do obrotu: 15 lipca zamiast 10 sierpnia, aby promować wczesne kultywary Carmen i Santa Maria, o których włączenie wnioskowano, a także dlatego, że w przypadku wszystkich odmian z upływem lat coraz częściej przyspieszono zbiory ze względu na zmianę klimatu;
- Data zakończenia wprowadzania produktu do obrotu: przeniesiona z dnia 31 maja na dzień 30 czerwca, ponieważ nowoczesne metody konserwacji, które opracowano z biegiem czasu, pozwalają na dłuższe przechowywanie produktu bez obniżenia jego jakości. Ponadto wymogi rynkowe sprawiają, że nie należy koncentrować podaży w krótkim okresie. Konkretnie daty wprowadzenia każdej odmiany na rynek są związane z sezonowymi warunkami pogodowymi, które są coraz bardziej zmienne, i nie jest już realistyczne ograniczanie go do dokładnych dat.
- Akapit:

„Pojemnik należy oznaczyć – czcionką tej samej wielkości – napisem »Pera Mantovana«, po którym następuje napis »chronione oznaczenie geograficzne«, a następnie nazwa kultywaru. W tym samym polu widzenia muszą znajdować się imię i nazwisko, nazwa handlowa i adres pakującego oraz oryginalna masa brutto.”

oraz następujące zdanie w pkt 5 lit. h) arkusza streszczenia:

„W momencie wprowadzenia do obrotu produkt musi być oznaczony napisem »Pera Mantovana«, po którym następuje »Indicazione Geografica Protetta« (»chronione oznaczenie geograficzne«) i dowolny znak.”

otrzymują następujące brzmienie:

„Znaki »Pera Mantovana« i »Indicazione Geografica Protetta« (»chronione oznaczenie geograficzne«) lub jego skrót »IGP« (»ChOG«) należy umieścić na przedniej stronie lub wewnątrz opakowań lub pojemników wyraźną i czytelną czcionką drukowaną jednakowej wielkości.

W tym samym polu widzenia może znajdować się także imię i nazwisko, znak towarowy lub nazwa handlowa i adres pakującego oraz nazwa kultywaru.”

Określono miejsce umieszczenia na opakowaniu znaku „Pera Mantovana” i „Indicazione Geografica Protetta” („chronione oznaczenie geograficzne”). Umieszczanie na opakowaniu nazwy kultywaru, *znaku towarowego lub nazwy handlowej* i *adresu pakującego* stało się nieobowiązkowe, a wymóg podawania oryginalnej masy brutto został skreślony, ponieważ nie jest to cecha typowa i nie jest obowiązkowa dla tego typu produktu.

Proponowana zmiana ma zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

- Do omawianego artykułu dodano następujący akapit:

„W przypadku gdy produkt sprzedaje się luzem konsumentowi końcowemu z opakowań lub skrzynek, zamkniętych lub zawierających owoce z naklejkami, należy umieścić go w specjalnych przegródkach lub pojemnikach, w których w widoczny sposób umieszczono te same informacje, co wymagane w przypadku opakowań, o których mowa w specyfikacji produktu, lub informacje podane na opakowaniu zawierającym poszczególne owoce, które mają być sprzedawane luzem.”.

Dodanie tych informacji ma na celu uregulowanie sprzedaży produktu luzem z opakowań lub skrzynek zamkniętych lub zawierających owoce z naklejkami, co zazwyczaj ma miejsce w punktach sprzedaży, aby zapewnić konsumentowi wszystkie informacje niezbędne do rozpoznania ChOG „Pera Mantovana”.

Uzupełnienie ma zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

— Akapit:

„Na wniosek zainteresowanych producentów możliwe jest zastosowanie symbolu graficznego. Symbol ten musi odpowiadać oznaczeniu graficznemu, w tym uwzględniać wszystkie kolory bazowe, graficznego lub szczególnego i jednoznacznego logo, które należy zawsze stosować w połączeniu z oznaczeniem geograficznym.”

został skreślony i zastąpiony poniższym:

„Znak jest naklejką o rozmiarach zapewniających odpowiednią widoczność. Kształt to koncentryczna elipsa o barwie żółtej wewnątrz (żółty p. 102 c) i czerwonej na zewnątrz (Pantone p. 485) z napisem »Pera Mantovana« oraz napisem »chronione oznaczenie geograficzne« lub jego skrótem »ChOG«, białymi wielkimi literami, czcionką ITC Avant Garde Gothic.

Możliwe jest stosowanie określeń odnoszących się do przedsiębiorstw, imion i nazwisk, nazw handlowych, prywatnych znaków towarowych i konsorcjów, które nie mają na celu promowania produktu i najpewniej nie wprowadzą nabywcy w błąd. Określenia te umieszcza się w wewnętrznym obszarze etykiety, opakowania lub naklejki o żółtym kolorze, czcionką tej samej wielkości lub mniejszą niż czcionka użyta w przypadku chronionego oznaczenia geograficznego.”

Akapit ten zastąpiono bardziej precyzyjnymi zapisami, zgodnymi z poprzednimi zmianami dotyczącymi znaku, którego cechy graficzne i wielkość określono w celu zapewnienia widoczności i znacznej rozpoznawalności produktu.

Ponadto proponuje się stosowanie określeń odnoszących się do przedsiębiorstw, imion i nazwisk, nazw handlowych, prywatnych znaków towarowych i konsorcjów, które nie mają na celu promowania produktu i najpewniej nie wprowadzą nabywcy w błąd. Określenia te umieszcza się w wewnętrznym obszarze etykiety, opakowania lub naklejki o żółtym kolorze, czcionką tej samej wielkości lub mniejszą niż czcionka użyta w przypadku chronionego oznaczenia geograficznego.

— Skreśla się następujące zdanie:

„Wskazanie »Wyprodukowano we Włoszech« należy również umieszczać na partiach przeznaczonych do wywozu.”

Proponuje się skreślenie informacji „Wyprodukowano we Włoszech”, ponieważ przewidziano ją już w obowiązującym prawodawstwie.

Znak

W celu zwiększenia rozpoznawalności produktu uznano za stosowne umieszczenie obrazu ze znakiem w specyfikacji produktu oraz w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.



Organ kontrolny

Zgodnie z art. 7 zmienionej specyfikacji produktu dodaje się następujące odniesienie do organu kontrolnego:

„Monitorowanie zgodności ze specyfikacją produktu przeprowadza się zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Organem kontrolnym, który wybrano do monitorowania ChOG »Pera Mantovana«, jest CSQA Certificazioni srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) – Włochy, Tel. +39 0445313011, Faks +39 0445313070 – csqa@csqa.it.”

W ten sposób dostosowuje się specyfikację produktu do przepisów, o których mowa w art. 7 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PERA MANTOVANA”

Nr UE: PGI-IT-01533-AM01 – 19.7.2018

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Pera Mantovana”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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*

Oznaczenie „Pera Mantovana” dotyczy wyłącznie owoców następujących kultywarów gruszy: Abate Fetel, Konferencja, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Williams, Carmen i Santa Maria.

W momencie dopuszczenia do konsumpcji „Pera Mantovana” muszą charakteryzować się następującymi cechami:

Abate Fetel

Epikarp: jasnozielono-żółtawy, ordzawienia wokół zagłębienia kielichowego i szypułki;

Kształt: owoc pękaty u dołu, znacznie wydłużony;

Rozmiar: minimalna średnica 60 mm;

Minimalna zawartość cukru: (° Bx) 11;

Maksymalny stopień twardości: 5,5/0,5 kg/cm².

Konferencja

Epikarp: żółtawozielony z ordzawieniami rozproszonymi wokół zagłębienia kielichowego, które często sięga do jednej trzeciej wysokości owocu;

Kształt: owoc wydłużony, często symetryczny;

Rozmiar: minimalna średnica 60 mm;

Minimalna zawartość cukru: (° Bx) 11;

Maksymalny stopień twardości: 5,5/0,5 kg/cm².

Decana del Comizio

Epikarp: gładki, jasnozielono-żółtawy często zabarwiony różem, rozproszone ordzawienia;

Kształt: stożkowaty;

Rozmiar: minimalna średnica 70 mm;

Minimalna zawartość cukru: (° Bx) 11;

Maksymalny stopień twardości: 4,5/0,5 kg/cm².

Kaiser

Epikarp: chropowaty, w całości pokryty ordzawieniem;

Kształt: owoc pękaty u dołu/wydłużony;

Rozmiar: minimalna średnica 60 mm;

Minimalna zawartość cukru: (° Bx) 11;

Maksymalny stopień twardości: 6,0/0,5 kg/cm².

Williams i Max Red Bartlett

Epikarp: gładki, kolor podstawowy żółty, pokryty miejscowo odmianami

różowymi lub jasnoczerwonymi, czasem prążkowany;

Kształt: owoc pękaty u dołu, krótki lub wydłużony;

Rozmiar: minimalna średnica 60 mm;

Minimalna zawartość cukru: (° Bx) 11;

Maksymalny stopień twardości: 7,0/0,5 kg/cm².

Santa Maria

Epikarp: gładki o kolorze podstawowym zielonkawożółtym;

Kształt: owoc wydłużony lub wydłużony o ściętym wierzchołku;

Rozmiar: minimalna średnica 60 mm;

Minimalna zawartość cukru: (° Bx) 11;

Maksymalny stopień twardości: 6,0/0,5 kg/cm².

Carmen

Epikarp: zielony z różowymi obszarami;

Kształt: owoc pękaty u dołu, nieco wydłużony;

Rozmiar: minimalna średnica 60 mm;

Minimalna zawartość cukru: (° Bx) 11;

Maksymalny stopień twardości: 6,0/0,5 kg/cm².

- 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 określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy uprawy i zbiorów muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

W momencie wprowadzania do obrotu „Pera Mantovana” należy zapakować w sposób umożliwiający umieszczenie specjalnego znaku z napisem „Pera Mantovana” i „Indicazione Geografica Protetta” [„chronione oznaczenie geograficzne”] lub jego akronimu „IGP” [„ChOG”] na 50 % poszczególnych owoców w opakowaniu lub bezpośrednio na opakowaniu, jeżeli jest ono zamknięte.

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

Znaki „Pera Mantovana” i „chronione oznaczenie geograficzne” lub jego skrót „ChOG” należy umieścić na przedniej stronie lub wewnątrz opakowań lub pojemników wyraźną i czytelną czcionką drukowaną jednakowej wielkości.

W tym samym polu widzenia może znajdować się także imię i nazwisko, znak towarowy lub nazwa handlowa i adres pakującego oraz nazwa kultywaru.

W przypadku gdy produkt sprzedaje się luzem konsumentowi końcowemu z opakowań lub skrzynek, zamkniętych lub zawierających owoce z naklejkami, należy umieścić go w specjalnych przegródkach lub pojemnikach, na których w widoczny sposób umieszczono te same informacje, co wymagane w przypadku opakowań, lub informacje podane na opakowaniu zawierającym poszczególne owoce, które mają być sprzedawane luzem.

Znak wygląda następująco:



4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji, znany również jako Oltrepò Mantovano, obejmuje część terytorium prowincji Mantua, która nadaje się do uprawy gruszek, w tym następujące gminy: Sabbioneta, Commessaggio, Viadana, Pomponesco, Dosolo, Gazzuolo, Suzzara, Borgo Virgilio, Motteggiana, Bagnolo San Vito, Sustinente, Gonzaga, Pegognaga, Moglia, San Benedetto Po, Quistello, Quingentole, San Giacomo delle Segnate, San Giovanni del Dosso, Schivenoglia, Borgo Mantovano, Ostiglia, Serravalle a Po, Poggio Rusco, Magnacavallo, Borgocarbonara i Sermide e Felonica.

5. Związek z obszarem geograficznym

Podstawę wniosku o rejestrację stanowi jakość „Pera Mantovana”, która wynika z czynników naturalnych.

Istnieje ścisły związek między obszarem Oltrepò Mantovano a cechami historycznej, lokalnej produkcji gruszek.

Obszar tradycyjnie nazywany Oltrepò Mantovano posiada jedno z najstarszych i najciekawszych świadectw uprawy gruszek wysokiej jakości.

Na terytorium tym dominuje rozległa równina aluwialna, na której z czasem połączyły się osady z różnych zlewni. Wzbogaciło to znacznie ziemię w minerały i zapewniło glebie żyzność, która umożliwia doskonałe pod względem jakości wyniki produkcji gruszek.

Dzięki odpowiedniemu wykorzystaniu warunków naturalnych, które znacznie różnią się od warunków panujących na obszarach sąsiednich, uprawa gruszek na tym obszarze jest możliwa bez stosowania technik „pędzenia”, które w ostatnich latach stały się dostępne dla rolnictwa dzięki innowacjom technologicznym.

Liczne badania naukowe wykazały szczególną odpowiedniość tego obszaru do produkcji gruszek i potwierdziły niezwykłą żyzność gruntów, na których uprawia się „Pera Mantovana”.

Rolnicy uprawiają grusze na tym obszarze od setek lat.

Przez wiele stuleci gruszki pozostawały cennym owocem, który występował jednak głównie w „broli” [ogrodach przydomowych] na dworach szlacheckich.

W XX w. dzięki poprawie struktur rynkowych, transportu i możliwości przechowywania nastąpił intensywny rozwój uprawy gruszek, co doprowadziło do poprawy zarówno pod względem ilościowym, jak i jakościowym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie uznania chronionego oznaczenia geograficznego „Pera Mantovana” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 114 z dnia 18 maja 2018 r.

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny 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 (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
