

Publikacja wniosku o zatwierdzenie 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 140/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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.

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„WACHAUER MARILLE”

NR WE: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

ChOG () ChNP (X)

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 (Organ kontrolny)

2. Rodzaj zmian(-y):

- 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 produktu, wynikająca z nałożenia przez organy władzy publicznej obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Opis produktu:

Poprawa i doprecyzowanie opisu:

Owoce kategorii „Kegelmarrillen” („morele stożkowe”), „Ovalmarrillen” lub „Rosenmarrillen” („morele owalne” lub „morele różane”) oraz „Ananasmarrillen” („morele ananasowe”), wyselekcjonowane i sadzone w okresie obejmującym lata 1900–1960 przez sadowników moreli z Doliny Wachau oraz miejscowe szkółki hodowlane moreli; odmianą dominującą, typową dla regionu, jest „Klosterneuburger” (kategoria „morela stożkowa”).

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

„Kegelmarrillen”: owoc jest rozmiarów średnich, jego średnia waga, przy średniej ilości owoców na drzewie wynosi od 45 g do 60 g, a jego ciężar właściwy wynosi na ogół powyżej 1,0. Kształt jest stożkowy lub szpiczasty. Skórka jest miodowożółta, z czerwonym rumieńcem sięgającym do połowy owocu lub dalej, często także brązowawo lub czerwawo nakrapiana.

Główne cechy charakterystyczne: kształt stożkowy, jednostronnie spłaszczony, z ciemnoczerwonym rumieńcem. Miąższ jest jednolicie pomarańczowy do czerwawopomarańczowego, zwięzły i soczysty, nie staje się mączysty.

„Ovalmarrillen” (lub „Rosenmarrillen”): owoc jest rozmiarów średnich do dużych, średnia waga owocu, przy średniej ilości owoców na drzewie wynosi od 40 g do 65 g, a jego ciężar właściwy wynosi na ogół poniżej 1,0. Kształt jest owalny lub doskonale kulisty, ze średnio zaokrąglonymi bokami. Skórka ma barwę pomarańczowożółtą, jest pokryta delikatnym meshkiem, po osłonecznionej stronie z czerwonym rumieńcem sięgającym do połowy owocu, często także czerwono nakrapiana. Główne cechy charakterystyczne: owoce o kształcie owalnym, skórka o barwie pomarańczowożółtej, z intensywnym czerwonym rumieńcem.

„Ananasmarrillen”: rozmiar owocu waha się od rozmiarów „Knödelmarrille” (moreli-knedla) po rozmiary dużej moreli pospolitej, średnia waga owocu, przy średniej ilości owoców na drzewie wynosi od 30 g do 70 g, a jego ciężar właściwy wynosi około 1,0. Kształt jest doskonale kulisty. Skórka jest pokryta delikatnym meshkiem, ma średniożółtą barwę, często z lekkim czerwonym rumieńcem lub czerwono nakrapianą.

Główne cechy charakterystyczne: owoce okrągłe morelowożółte, pozbawione czerwonego zabarwienia lub z nieznacznym zabarwieniem.

„Wachauer Marille” (morela z doliny Wachau) odznacza się wysoką zawartością pektyny i cukru oraz wysoką kwasowością.

Uzasadnienie:

Charakterystyczną jakością „Wachauer Marille” zawsze postrzegano jako wynik klimatu i gleby tego regionu, a także ponad stuletniej tradycji hodowli. Dlatego też jedynie odmiany moreli „tradycyjnie selekcjonowane i sadzone od ok. 1900 r. (w okresie obejmującym lata 1900–1960) przez sadowników moreli z Doliny Wachau oraz miejscowe szkółki hodowlane” określano jako posiadające niezrównany smak i aromat i te też tylko otrzymały status chronionej nazwy pochodzenia. Celem tej specyfikacji, pochodzącej częściowo z pierwotnego tekstu, a częściowo uzupełnionej, jest wyrażenie z absolutną jasnością, że jedynie te odmiany moreli, które zostały wyhodowane we wspomnianym okresie na wskazanym obszarze i odpowiadają wymienionym kategoriom, mogą być określane jako „Wachauer Marille”. Tak zwanych „nowych” odmian, hodowanych od niedawna w różnych miejscach (np. odmian francuskich i kalifornijskich) nie można porównywać z miejscowymi odmianami o ustalonych cechach charakterystycznych. Doprecyzowanie opisu służy zatem spełnianiu w dalszym ciągu oczekiwań konsumentów w zakresie jakości, a także podtrzymaniu szczególności i renomy moreli z doliny Wachau („Wachauer Marille”).

3.2. Obszar geograficzny:

Dotychczasowe dane w tym zakresie należy doprecyzować oraz uzupełnić przez dodanie dwóch kolejnych gmin:

Region Wachau-Mautern-Krems. Leżą one na południowym krańcu regionu Waldviertel wzdłuż Dunaju i sięgają do północnej części regionu Dunkelsteinerwald. Tereny uprawne „Wachauer Marille” obejmują gminy: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern w Dunkelsteinerwald, Drosß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühlendorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald i Weißenkirchen.

Uzasadnienie:

Wykaz gmin (poza Schönbühel-Aggsbach i Emmersdorf) został już ujęty w głównej części pierwotnego wniosku; ponownie ujęto go w streszczeniu zatem jedynie dla celów jasności. Oba nowo wymienione obszary gmin Schönbühel-Aggsbach i Emmersdorf nie wchodziły przed reorganizacją

składającego wniosek związku w zakres jego kompetencji ani pod względem geograficznym ani administracyjnym, co było powodem, dla którego ich nazwy nie znalazły się w pierwotnym wniosku. Obszary obu gmin znajdują się jednak także na terenie doliny Wachau i mogą wykazać się tą samą tradycją hodowli moreli jak i szczególnymi warunkami klimatycznymi co pozostałe wymienione gminy, przez co włączenie ich do dopuszczonego terenu produkcyjnego jest uzasadnione.

3.3. Dowód pochodzenia:

Ze względu na to, że dotychczasowa specyfikacja nie odnosiła się do dowodu pochodzenia, uznano za stosowne dodać tam dane dotyczące identyfikowalności produktu:

Identyfikowalność produktu zapewnia się dzięki następującym środkom:

- rejestracja obszarów upraw,
- rejestracja zasadzonych odmian,
- rejestracja wielkości zbiorów,
- oddzielne miejsca przechowywania zebranych moreli ChNP i moreli nieposiadających ChNP (oddzielnie od innych produktów) oraz etykietowanie pojemników na zbiory.

3.4. Metoda produkcji:

W zdaniu „Materiał roślinny jest kultywowany w miejscowych szkółkach albo przez samych hodowców” usuwa się słowo „miejscowych”.

Uzasadnienie:

Usunięcie słowa „miejscowych” nie ma wpływu na cechy odmiany. Dzięki temu przy kultywowaniu materiału roślinnego będzie możliwość odwołania się także do szkółek spoza regionu.

Zdanie „Jako rośliny mateczne stosuje się najlepiej dostosowane do miejscowych warunków glebowych siewki moreli, śliwy wiśniowe oraz różne inne śliwy” zastępuje się następującym sformułowaniem:

„Jako rośliny mateczne stosuje się najlepiej dostosowane do miejscowych warunków glebowych siewki moreli, śliwy wiśniowe oraz różne inne odpowiednie odmiany *prunus*”.

Uzasadnienie:

Ze względu na to, że zwłaszcza w hodowli moreli stale poszukuje się nowych roślin matecznych, nie powinno się wprowadzać ograniczenia do różnych śliw, ale rozszerzyć wybór do pełnej gamy odmian *prunus* do celów eksperymentalnych, a w przypadkach dowiedzionej przydatności także do stosowania w praktyce.

Zdanie „Jako podkładkę stosuje się roślinę wysokości jednego metra przycinaną w kształcie korony okrągłej, stożkowej lub pucharu (odległość sadzenia 5–7 m × 4–6 m; czyli 250 do 500 drzew/ha)” zastępuje się następującym sformułowaniem:

„Jako podkładkę stosuje się roślinę przycinaną w kształcie korony okrągłej (stożkowej lub pucharu), spotykany jest także kształt spłaszczonej korony.”.

Uzasadnienie:

Kształt stożka lub kubka jest odmianą kształtu korony okrągłej, dlatego pojęcia te będą stosowane w celu jasności w nawiasie za pojęciem „korona okrągła”. W celu wykorzystania możliwej racjonalizacji praktyk hodowlanych, dopuszcza się także podkładkę przyciętą w kształcie spłaszczonej korony (np. szpaler pochyły), gdyż fakt, czy gałęziom korony nada się kształt okrągły czy spłaszczony, nie ma wpływu na jakość owoców. Ponadto wykreśla się pojęcie „roślinę wysokości jednego metra” oraz fragment ujęty w nawiasie „(odległość sadzenia 5–7 m × 4–6 m; czyli 250 do 500 drzew/ha)”, nie zastępując ich. Przy dotychczas stosowanych dosyć szerokich odstępach między roślinami konieczne

były mocne rośliny mateczne, aby istniejącą przestrzeń wypełnić drzewami o szerokich koronach osiągających wysokość 8 m i więcej. Stosunkowo wysoka „podkładka wysokości jednego metra” była kolejnym czynnikiem powodującym, że drzewa rosły do takich rozmiarów. Wysokość drzew bardzo utrudnia praktyki sadownicze takie jak przycinanie, ale w szczególności zbiór moreli (z koniecznością kilkukrotnego przerywania). Do hodowli nieco niższych drzew o mniejszych koronach wystarczą słabsze rośliny mateczne, które z kolei wymagają mniejszych odległości sadzenia. Nie sadi się już przedplonu (np. ziemniaków), którego uprawa wymagała wysokich drzew. Zniesienie wymogu dotyczącego odstępów sadzenia roślin nie powinno mieć niekorzystnego wpływu na jakość.

Wytyczne dotyczące kontrolowanej, zbliżonej do naturalnej hodowli owoców (ujęte w załączniku 9 – części opisowej) w Austrii już nie obowiązują. Odnoszące się do nich zdanie „Hodowla i ochrona drzew odbywa się zgodnie z ustalonymi metodami produkcji zintegrowanej.” zastępuje się następującym sformułowaniem:

„Hodowla i pielęgnacja drzew ma na celu produkcję wysokiej jakości moreli, przy uwzględnieniu praktyk zrównoważonej gospodarki rolnej.”.

W momencie składania wniosku obowiązywał w ramach programu wsparcia ÖPUL system premii od powierzchni o nazwie „zintegrowana produkcja owoców”, dla którego wytyczne były co roku dostosowywane. Program ÖPUL – i związane z nim sporządzanie wytycznych – zbliża się aktualnie do końca, poza tym pewne przepisy wytycznych ÖPUL nie służyły hodowli drzew „Wachauer Marille”. Jako przykład można wymienić tutaj, będący warunkiem wsparcia, wymóg dotyczący „pokrywy roślinnej”: masowe rozmnożenie się nornika spowodowało ogromne straty w drzewostanie, powodując oprócz tego apopleksję. Spojrzenie na uprawę moreli w ubiegłym stuleciu pozwala zauważyć, że gleba tradycyjnie była goła, gdyż nornik w gołej glebie się nie występuje. Mniej więcej od dwóch ostatnich dziesięcioleci pojawia się – w związku z mechanizacją – możliwość pozostawienia przykrytej roślinnością gleby podczas zbiorów, dzięki czemu nawet podczas deszczowych zbiorów ziemia była twarda. Po zbiorach glebę jednak obrabia się ponownie – jest to ważny środek, który przy często bardzo suchym sierpniu jest dla moreli bardzo korzystny pod względem zaopatrzenia w składniki odżywcze. Taki sposób obrabiania gleby jest jednak niemożliwy w aktualnym zintegrowanym programie.

Ponadto ogólne przepisy prawne dotyczące produkcji rolnej w Austrii (dobre praktyki gospodarki rolnej) wymagają, aby produkcja żywności spełniała najwyższe wymagania bezpieczeństwa dla konsumentów i środowiska. Stosowanie tych przepisów jest wystarczające w celu uniknięcia jakiegokolwiek możliwości obniżenia jakości.

Wykreśla się zdanie „W każdym razie od początku lipca glebę pozostawia się pokrytą roślinnością, aby podczas zbiorów ziemia była twarda”, nie zastępując go, gdyż nie ma to żadnego wpływu na cechy charakterystyczne produktu.

Skreśla się ustęp „Szkodniki i choroby nie stanowią regularnie występującego problemu, a zatem wymagają jedynie sporadycznych środków. W przypadku większości upraw nie stosuje się żadnych środków ochrony roślin. Od końca października skuteczną ochroną przed piędzikiem przedzimkiem (*Cheimatobia brumata*) są opaski lepowe. Korniki chwyta się w pułapki z alkoholem. W przypadku moreli nie ma szkodników atakujących owoce. Stosowanie chemicznych środków chwastobójczych nie jest popularnie stosowane ani konieczne.”.

Uzasadnienie:

Pojawianie się nowych szkodników i chorób wymaga regularnego stosowania środków ich zwalczania. Nowe doświadczenia w zakresie zwalczania chwastów wykazały, że jest ono z korzyścią dla upraw pod względem dostarczania składników odżywczych i wody, bez względu na to, czy jest prowadzone sposobem chemicznym czy mechanicznym.

Zdanie „70 % zbiorów sprzedawane jest do przemysłu, za pośrednictwem związków producentów oraz hurtowni, a około 30 % sprzedawane jest bezpośrednio w gospodarstwie lub na targowiskach” zastępuje się następującym:

„Głównym sposobem sprzedaży jest sprzedaż bezpośrednio w gospodarstwie lub na targowiskach. Produkt jest także wprowadzany na rynek i sprzedawany po obróbce i przetworzeniu.”.

Uzasadnienie:

Systemy dystrybucji zmieniły się w taki sposób, że obecnie większa część zbiorów trafia do sprzedaży bezpośrednio w gospodarstwie lub na targowiskach, podczas gdy w przeszłości 70 % sprzedawano do przemysłu, za pośrednictwem związków producentów oraz hurtowni.

3.5. Etykietowanie:

Usuwa się zdanie „Wprowadzane do sprzedaży lubianki posiadają jednolite etykiety.”.

Uzasadnienie:

Opakowanie, artykuły promocyjne itp., jednym słowem wszystko to, co stanowi „wizualną obecność produktu na rynku” podlega nieustającemu dostosowywaniu, aby podtrzymać zainteresowanie klientów i móc przekazywać odpowiedni wizerunek produktu. Wymóg jednolitego etykietowania porzucono, aby w bardziej elastyczny sposób sprostać wymogom rynku.

3.6. Organ kontrolny:

Organ kontrolny sprawuje kontrolę w oparciu o standardowy program kontroli dla produktów o chronionym pochodzeniu oraz szczególnie plan kontroli, który organ sporządza w celu wykonania programu w odniesieniu do chronionej nazwy pochodzenia „Wachauer Marille”.

SGS Austria Controll-Co. GmbH
Diefenbachgasse 35
1150 Wien
ÖSTERREICH

Tel. +43 151225670
Faks +43 151225679
E-mail: sgs.austria@sgs.com

Uzasadnienie:

Zmiana przepisów prawnych dotyczących – między innymi w odniesieniu do kontroli chronionych nazw pochodzenia – zmian systemu polegających na przejściu od oficjalnych kontroli przeprowadzanych przez przewodniczącego kraju związkowego do kontroli przez akredytowane prywatne organy kontrolne.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„WACHAUER MARILLE”

NR WE: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Wachauer Marille”

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

Austria

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:

Owoce kategorii „Kegelmarrillen” („morele stożkowe”), „Ovalmarrillen” lub „Rosenmarrillen” („morele owalne” lub „morele różane”) oraz „Ananasmarrillen” („morele ananasowe”), wyselekcjonowane i sadzone w okresie obejmującym lata 1900–1960 przez sadowników moreli z Doliny Wachau oraz miejscowe szkółki hodowlane moreli.

Odmianą dominującą, typową dla regionu, jest „Klosterneuburger” (kategoria „morela stożkowa”).

„Kegelmarrillen”: owoc jest rozmiarów średnich, średnia waga owocu, przy średniej ilości owoców na drzewie wynosi od 45 g do 60 g, a jego ciężar właściwy wynosi na ogół powyżej 1,0. Kształt jest stożkowy lub szpiczasty. Skórka jest miodowożółta, z czerwonym rumieńcem sięgającym do połowy owocu lub dalej, często także brązowawo lub czerwawo nakrapiana.

Główne cechy charakterystyczne: kształt stożkowy, jednostronnie spłaszczony, z ciemnoczerwonym rumieńcem. Miąższ jest jednolicie pomarańczowy do czerwawopomarańczowego, zwięzły i soczysty, nie staje się mączysty.

„Ovalmarrillen” (lub „Rosenmarrillen”): owoc jest rozmiarów średnich do dużych, średnia waga owocu, przy średniej ilości owoców na drzewie wynosi od 40 g do 65 g, a jego ciężar właściwy wynosi na ogół poniżej 1,0. Kształt jest owalny lub doskonale kulisty, ze średnio zaokrąglonymi bokami. Skórka ma barwę żółtopomarańczową, jest pokryta delikatnym meshkiem, po osłonecznionej stronie z czerwonym rumieńcem sięgającym do połowy owocu, często także czerwono nakrapiana. Główne cechy charakterystyczne: owoc o kształcie owalnym, skórka o barwie pomarańczowożółtej, z intensywnym czerwonym rumieńcem.

„Ananasmarrillen”: rozmiar owocu waha się od rozmiarów „Knödelmarrille” (moreli-knedla) po rozmiary dużej moreli pospolitej, średnia waga owocu, przy średniej ilości owoców na drzewie wynosi od 30 g do 70 g, a jego ciężar właściwy wynosi około 1,0. Kształt jest doskonale kulisty. Skórka jest pokryta delikatnym meshkiem, ma średniożółtą barwę, często z lekkim czerwonym rumieńcem lub czerwono nakrapiana.

Główne cechy charakterystyczne: owoce okrągłe morelowożółte, pozbawione czerwonego zabarwienia lub z nieznacznym zabarwieniem.

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:

—

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Region Wachau-Mautern-Krems. Leży on na południowym krańcu regionu Waldviertel wzdłuż Dunaju i sięga do północnej części regionu Dunkelsteinerwald. Tereny uprawne „Wachauer Marille” obejmują gminy: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein,

Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühlendorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald i Weißenkirchen.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Przemieszany wpływ kilku klimatów (równiny panońskiej i regionu Waldviertel, w bezpośrednim sąsiedztwie doliny Dunaju) wraz z dużymi różnicami temperatur dnia i nocy, zwłaszcza w okresie dojrzewania moreli. Z dokumentów wynika, że nazwę „Marille” stosowano w omawianym regionie już około 1509 r. Około 1890 r. wprowadzono w regionie Wachau na szeroką skalę uprawę moreli do celów handlowych (obok wina i lnu), wraz z doborem szczególnych odmian i najbardziej odpowiednich podkładek do szczepień. Od tego czasu uprawa moreli jest tradycyjną ważną gałęzią miejscowej gospodarki. Na wiosnę krajobraz jest całkowicie zdominowany przez widok kwitnących moreli, dlatego też uprawa moreli ma w Wachau ogromne znaczenie dla turystyki.

5.2. Specyfika produktu:

Smak i aromat owoców z wysoką zawartością pektyny i cukru oraz wysoką kwasowością.

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):

Charakterystyczną jakością „Wachauer Marille” postrzega się jako wynik klimatu i gleby tego regionu, a także ponad stuletniej tradycji hodowli. Szczególny klimat ma bezpośredni wpływ na wykształcenie się walorów smakowych i aromatycznych oraz składników odżywczych owoców.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/>
