

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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 52/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„CILIEGIA DI VIGNOLA”****NR WE: IT-PGI-0005-0858-21.02.2011****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Ciliegia di Vignola”

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:

Do produkcji czereśni „Ciliegia di Vignola” wykorzystywane są owoce następujących odmian:

- wczesne: Bigarreau Moreau, Mora di Vignola,
- średnio późne: Durone dell’Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, Van,
- późne: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart.

„Ciliegia di Vignola” musi spełniać następujące wymagania jakościowe:

- miąższ o spójnej konsystencji, chrupiący (z wyjątkiem odmiany „Mora di Vignola”),
- skórka lśniąca, o barwie błyszczącej żółtej lub czerwonej w przypadku odmiany „Durone della Marca”, a w przypadku innych odmian - o barwie błyszczącej czerwonej lub ciemnoczerwonej,
- słodki i owocowy smak,

- co najmniej 10 °Brixa dla odmian wczesnych i 12 ° dla pozostałych,
- kwasowość: od 5 do 10 g/l kwasu jabłkowego.

W zależności od odmiany minimalna wielkość jest określona w następujący sposób:

- 20 mm: Mora di Vignola,
- 21 mm: Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart,
- 22mm: Bigarreau Moreau, Lapins, Van,
- 23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia.

W chwili wprowadzenia do obrotu owoce muszą być:

- nieuszkodzone, bez śladów obicia,
- niepozbawione ogonka,
- czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- zdrowe, pozbawione śladów gnicia i widocznych pozostałości środków ochrony roślin,
- bez obecności szkodników.

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:*

Wszystkie etapy produkcji czereśni „Ciliegia di Vignola” aż do zbioru powinny odbywać się wyłącznie w granicach obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

3.6. *Szczególne zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

„Ciliegia di Vignola” jest wprowadzana do obrotu w następujących opakowaniach zapieczętowanych w sposób uniemożliwiający ich ponowne użycie:

- skrzynki drewniane, kartonowe lub plastikowe o poj. 5 kg, przedzielone na dwie części elementem kartonowym umieszczonym prostopadle do dłuższego boku,
- skrzynki kartonowe, drewniane lub plastikowe o wymiarach 40 cm × 60 cm, zawierające 10/12 pojemników o łącznej masie 5 lub 6 kg,
- skrzynki kartonowe, drewniane lub plastikowe o wymiarach 30 cm × 40 cm, zawierające 6 pojemników ważących 500 g każdy, o łącznej masie 3 kg,
- opakowania kartonowe o poj. 1 200 g, 2 000 g i 2 500 g,
- oddychające torebki foliowe z polimeru o poj. 250 g, 500 g i 1 kg.

Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać jedynie czereśnie tej samej odmiany i jakości; określono następujące kategorie wielkości:

- od 20 do 24 mm,
- od 24 do 28 mm,
- powyżej 28 mm.

Pakowanie „Ciliegia di Vignola” odbywa się natychmiast po zbiorze, bezpośrednio w gospodarstwie lub spółdzielni, znajdujących się w wyznaczonym obszarze. Dzięki temu produkt jest szybko wprowadzany do obrotu i oferowany konsumentom, bez poddawania go zbędnym manipulacjom.

Pakowanie „Ciliegia di Vignola”, tzn. odpowiednie przygotowanie produktu do pakowania i konfekcjonowanie go w wymienionych wyżej opakowaniach, muszą odbywać się w obszarze pochodzenia, aby zagwarantować jakość produktu, m.in. jego świeżość i nienaruszony stan, oraz aby uniknąć uszkodzenia lub obicia epikarpu podczas kolejnych czynności transportowych, co mogłoby doprowadzić do gnicia produktu i co za tym idzie niemożności wprowadzenia go do obrotu.

Technika konserwacji w chłodni jest dozwolona, pod warunkiem że temperatura nie spada poniżej 0,5 °C, a wilgotność względna nie przekracza 90 %; w trosce o zachowanie świeżości „Ciliegia di Vignola” maksymalny okres przechowywania produktu w chłodni wynosi 4 tygodnie.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Logo „Ciliegia di Vignola” ChOG wygląda następująco:



Logo to musi być obowiązkowo umieszczone na opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży oraz musi towarzyszyć mu europejski symbol graficzny Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

Na różnego rodzaju opakowaniach wymiary logo mogą ulegać zmianie, pod warunkiem że zachowane zostaną proporcje wymiarów standardowych.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Ciliegia di Vignola” odpowiada terytorium wyznaczonemu przez usytuowany u podnóża gór odcinek rzeki Panaro i przez inne mniejsze ciek wodne, znajdującemu się na wysokości od 30 m. n.p.m. do 950 m n.p.m., obejmując następujące gminy prowincji Modena i Bolonia:

Prowincja Modena: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca.

Prowincja Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji charakteryzuje się obecnością odcinka rzeki Panaro, usytuowanego u podnóża gór, i innych mniejszych cieków wodnych, które tworzą pas terytorium, na którym klimat i szczególne warunki glebowe sprzyjają uprawie czereśni. Klimat jest chłodny i stosunkowo mało kontynentalny, o obfitych opadach na wiosnę i niezbyt suchych latach. Promieniowanie słoneczne nie jest nadmiernie wysokie.

Gleba, o pochodzeniu aluwialnym, jest na ogół pulchna, dobrze drenowana i wilgotna, szczególnie żyzna dzięki osadom naniesionym przez rzekę Panaro i inne mniejsze ciek wodne podczas kolejnych wylewów.

Obszar uprawy czereśni znajduje się na wysokości 30–950 m n.p.m. Poza granicami tego obszaru czereśnie nie są uprawiane; na terenach sąsiadujących zaprzestano bowiem od dawna ich uprawy ze względu na niską opłacalność, gdyż produkcja i jakość były zdecydowanie niższe niż w przypadku uprawy czereśni na wyznaczonym obszarze. Poza opisanymi wcześniej szczególnymi cechami glebowymi i mikroklimatem inne czynniki, które wpływają na jakość czereśni „Ciliegia di Vignola”, to umiejętności i wiedza producentów. Są one przekazywane z pokolenia na pokolenie i dotyczą techniki agronomicznej, zbierania i pakowania produktu, które to czynności wykonywane są wyłącznie ręcznie. Pozwala to oferować konsumentom produkt doskonały pod względem cech handlowych.

5.2. Specyfika produktu:

Wielkość osiągnięta przez wyselekcjonowane czereśnie „Ciliegia di Vignola” przekracza wielkość określoną w normach handlowych i wynosi często ponad 28 mm. W związku z tym, jak wynika z badań rynkowych prowadzonych przez wyspecjalizowane firmy i dotyczących rynków w Turynie, Mediolanie i Hamburgu, cena tych czereśni jest zawsze wyższa od ceny produktów bezpośrednio z nimi konkurujących, a w opinii konsumentów ich nazwa („Ciliegia di Vignola”) kojarzy się automatycznie z obszarem produkcji.

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):

Czereśnie rosną zazwyczaj na terenach wilgotnych charakteryzujących się glebami neutralnymi lub mało kwaśnymi. Ponieważ te dwa warunki są spełnione w obszarze produkcji „Ciliegia di Vignola”, odmiana ta znalazła tu otoczenie sprzyjające rozwojowi i umocnieniu uprawy.

Dzięki właściwościom gleby w obszarze produkcji „Ciliegia di Vignola” drzewa te rosną tu wyjątkowo bujnie.

Nasłonecznienie, które nie jest nadmiernie intensywne, wpływa pozytywnie na zabarwienie owoców pestkowych i stymuluje ich naturalne łśnienie, co pozwala oferować na rynku produkt doskonały pod względem estetycznym, bez stosowania szczególnych czynności pielęgnacyjnych.

Równie ważne są umiejętności zawodowe operatorów, w szczególności producentów, którzy do tej pory stosują techniki produkcji, zbioru i pakowania będące dziedzictwem tworzonym poprzez pokolenia.

I tak, o ile można zaobserwować naturalną tendencję do unowocześniania całego procesu, to zbiór, selekcja i pakowanie dokonywane są wyłącznie ręcznie przez wyspecjalizowanych pracowników, którzy znają produkt niemal od zawsze. Taki profesjonalizm jest faktem kulturowym związanym bezpośrednio z tradycją. Jest to rodzaj specjalistycznej wiedzy, przekazywanej z pokolenia na pokolenie, dzięki której produkt ten, już sam w sobie doskonałej jakości, zyskuje dodatkowy atut wyróżniający czereśnie z obszaru Vignola od produktów innego pochodzenia.

Ci sami producenci zdecydowali dziesiątki lat temu, zobowiązując się wzajemnie i w sposób wiążący, produkować wyłącznie owoce spełniające minimalne wymogi wielkości opisane w pkt 3.2, aby chronić produkcję lokalną i wypromować szczególne cechy czereśni uprawianych w wyznaczonym obszarze produkcji.

Ponadto odmiany, które umocniły się z czasem w obszarze produkcji, oraz rozwój uprawy w szerokim pasie terenu o dużej rozpiętości wysokości, umożliwiły przedłużenie okresu zbioru i zachowanie produktu na rynku przez cały okres produkcji, co satysfakcjonuje konsumentów i pozytywnie wpływa na cenę.

„Ciliegia di Vignola” jest zatem w sposób oczywisty związana z obszarem, szczególnymi cechami glebowymi i klimatycznymi, wyjątkowym mikroklimatem oraz umiejętnościami i wiedzą producentów. Równie ważny jest fakt, że podaż czereśni produkowanych przez rolników z wyznaczonego obszaru geograficznego koncentrowała się w Vignola, gdzie już od 1928 r. istniał jeden z najstarszych we Włoszech targów owocowo-warzywnych, oraz gdzie stworzono struktury obróbki i wprowadzania do obrotu. Współistnienie tych czynników spowodowało, że konsumenci identyfikują produkcję lokalną z nazwą „Ciliegia di Vignola”.

Umocnienie się na rynku nazwy „Ciliegia di Vignola” miało istotne skutki handlowe dla całego sektora, począwszy od produkcji, a skończywszy na wprowadzaniu owoców do obrotu. Pozwoliło to na rozwój na tym obszarze gospodarstw rolnych, spółdzielni produkcyjnych i handlowych, targu owocowo-warzywnego z 4 pośrednikami, a także wpłynęło na pojawienie się rzemieślników, podmiotów pakujących i zajmujących się przewozem oraz na napływ pracowników zbierających.

Rolę, jaką „Ciliegia di Vignola” odegrała na obszarze, na którym tradycyjnie jest uprawiana, potwierdzają liczne targi, święta tematyczne oraz publikacje. Wielkie znaczenie ma dla Vignola święto „Festa dei Ciliegi in Fiore”, zorganizowane po raz pierwszy w 1970 r., oraz święto „Vignola, è tempo di Ciliegie”, organizowane od 1989 r.

Krajowe stowarzyszenie „Città delle Ciliegie”, założone w czerwcu 2003 r., organizuje co roku krajowy konkurs „Ciliegie d'Italia” przy okazji święta „Città delle Ciliegie”, które każdego roku gości inna gmina. W 2005 r. czereśnie z Vignoli zdobyły pierwsze miejsce w Celleno (VT), w 2006 r. w Orvieto (TR), a w 2009 r. w Bracigliano (SA), co potwierdza renomę produktu, która utrwaliła się przez lata.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Informuje się, że właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Ciliegia di Vignola” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 283 z dnia 3 grudnia 2010 r. (suplement nr 264):

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (ministerstwa polityki rolnej, spożywczej i leśnej) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu *Qualità e sicurezza* (z prawej strony na górze ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.
