

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

(2023/C 41/13)

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.

WNIOSK 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

„PESCA E NETTARINA DI ROMAGNA ”

Nr UE: PGI-IT-1535-AM02 – 15.9.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di Tutela Pesca e Nettarina di Romagna I.G.P. [Stowarzyszenie Ochrony ChOG Pesca e Nettarina di Romagna]

Via Béla Bartók 29/G
44124 – Ferrara

Tel. +39 0532904511

Faks +39 0532904521

E-mail certyfikowany: consorziopesca@registerpec.it

Consorzio di Tutela Pesca e Nettarina di Romagna I.G.P. jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany 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
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [Kontrolę; Kolejność i nagłówki punktów]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Następujący wykaz odmian w pkt 2 ppkt 1 specyfikacji:

„Pesca di Romagna”

Odmiany o żółtym miąższu: Maycrest, Spring Lady, Sprinbelle, Springcrest, Suncrest, Royal Glory, Royal Gem, Dixired, Flavorcrest, Glohaven, Merrill Gem Free 1, Redhaven, Royal Majestic, Royal Time, Rich Lady, Maria Marta, Summer Rich, Grenat, Elegant Lady, Fayette, Royal Summer, Royal Lee, Royal Pride, Romestar, Symphonie, Mercil (lub O'Henry), Zainori (lub Kaweat);

Odmiany o białym miąższu: Iris Rosso, Maria Bianca, Tendresse (lub Joulie), Duchessa d'Este, Rossa di San Carlo, Zaidaso (lub Kewina).

oraz

„»Nettarina di Romagna«

Odmiany o żółtym miąższu: Early Sungrand, Maygrand, Laura, Ambra, Maillara (lub Big Ben), Nectaprima, Noracila, Flavortop, Indipendence, Maria Emilia, Maria Laura, Spring Red, Weimberger, Big Top (lub Zaitabo), Guerriera, Alitop, Honey Blaze, Romagna Big, Fantasia, Maria Aurelia, Nectaross, Stark Red Gold, Venus, Sweet Red, Sweet Lady, Morsiani 90, Honey Royal, Honety Glo', Romagna Gold;

Odmiany o białym miąższu: Silver King, Caldesi 2000, Nectarmagie, Silver Giant, Maillarmagic, Necta perle, Romagna 3000, Romagna Red.”

otrzymuje brzmienie:

„Brzoskwinie:

wczesne odmiany o żółtym miąższu:

Bordò, Coraline (lub Monco), Crimson Lady, Dixired, Flavorcrest, Maycrest, Merrill Gem Free 1, Rich May, Royal Gem, Royal Glory, Royal Majestic, Royal Time, Ruby Rich, Sagittaria, Spring Lady, Sprinbelle, Springcrest, Sugar Time;

średniopóźne odmiany o żółtym miąższu:

Azurite, Corindon, Diamond Princess, Elegant Lady, Fayette, Glohaven, Grenat, Maria Marta, Mercil (lub O'Henry), Plusplus, Redhaven, Rich Lady, Rome Star, Royal Estate, Royal Jim, Royal Lee, Royal Pride, Royal Summer, Royal Sweet, Summer Rich, Suncrest, Sweet Dream, Sweet Henry, Symphonie, Vista Rich, Zainori (lub Kaweah), Zee Lady;

wczesne odmiany o białym miąższu:

Greta, Iris Rosso, Monsolle, Patty;

średniopóźne odmiany o białym miąższu:

Duchessa d'Este, Ivory Sun, Maria Bianca, Maura, Regalsnow (lub Maperla), Rosa del West, Rossa di San Carlo, Star Princess, Snow Lady, Tendresse (lub Joulie), Zaidaso (lub Kewina).

Nektaryny:

wczesne odmiany o żółtym miąższu:

Alice, Ambra, Ara, Big Haven, Carene, Early Sungrand, Extreme Beauty, Gartairo, Garofa, Laura, Maillara (lub Big Bang), Maria Emilia, Maygrand, Nectaprima, Noracila, Rebus 028, Weimberger;

średniopóźne odmiany o żółtym miąższu:

Alma, Alma 2, Alexa, Amiga, Alitop, August Red, Big Top (lub Zaitabo), Diamond Ray, Dorabelle, Doracile, Dulcis, Dulciva, Early Zee, Fairlane, Fantasia, Febe, Flavortop, Gea, Guerriera, Honey Blaze, Honey Glo, Honey Kist, Honey Royale, Independence, Lady Erika, Late Fair, Luciana, Maria Aurelia, Maria Carla, Maria Laura, Max, Max 7, Monrené, Morsiani 60, Morsiani 90, Nectareine, Nectaross, Orine, Orion, Pit Lane, Pit Stop, Red Fair, Romagna Big, Romagna Giant, Romagna Gold, Romagna Lady, Romagna Queen, Romagna Summer, September Bright, Spring Red, Stark Red Gold, Sweet Lady, Sweet Red, Venus, Western Red;

wczesne odmiany o białym miąższu:

Caldesi 2000, Garcica, Romagna Red, Romagna Star, Silver King, Turquoise;

średniopóźne odmiany o białym miąższu:

Caldesi 2020, Maillarmagie (lub Magique), Majestic Pearl, Nectarmagie, Nectaperle, Romagna 3000, Romagna Bright, Romagna Sweet, Romagna Top, Silver Giant, Silver Star, Sandine, Tourmaline, Zephyr.”

Zmiana polega na aktualizacji i rozszerzeniu gamy odmian, które mogą być stosowane. Wynika ona z wysokiego stopnia i dużej szybkości odnawiania odmian w sektorze, a także z konieczności zapewnienia dostępności produktu objętego ChOG. W związku z tym dodaje się nowe odmiany, w wielu przypadkach wywodzące się z dawnych lub starych odmian. Rozszerzenie gamy odmian pozwoli również na wydłużenie okresu zbiorów, co oznacza większą i dłuższą niż obecnie dostępność produktu dla konsumentów.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 4.2 streszczenia i do odpowiadającego mu pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W pkt 2 specyfikacji produktu dodaje się akapit w brzmieniu:

Do produkcji „Pesca e Nettarina di Romagna” dopuszcza się stosowanie innych odmian brzoskwiń, otrzymanych w wyniku doświadczeń naukowych w zakresie odmian, pod warunkiem że za pomocą doświadczeń naukowych i dowodów w postaci dokumentów zostanie wykazane, że metoda otrzymywania produktu i cechy jakościowe owocu są zgodne z niniejszą specyfikacją produktu. Stosowanie takich odmian do produkcji „Pesca e Nettarina di Romagna” powinno być uprzednio zgłoszone Ministerstwu Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej i przez nie zatwierdzone. Ministerstwo może w tym celu zwrócić się o opinię techniczną do jednostki certyfikującej lub innego organu.

Celem wniosku o tę zmianę jest zaspokojenie przyszłych potrzeb producentów w zakresie wprowadzania nowych odmian otrzymanych w wyniku badań naukowych oraz zapewnienie zachowania pierwotnych cech „Pesca e Nettarina di Romagna”, biorąc pod uwagę szybkość odnawiania się odmian, jaka charakteryzuje ten gatunek.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 4.2 streszczenia i do odpowiadającego mu pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W pkt 6 ppkt 1 specyfikacji tekst dotyczący cech owoców:

W chwili dopuszczenia do konsumpcji „Pesca di Romagna” musi charakteryzować się następującymi cechami:

Odmiany o żółtym miąższu:

kaliber: średnica co najmniej 67 mm, co odpowiada obwodowi o długości 21 cm;

zawartość cukru: (° Bx) co najmniej 11;

epikarp, kształt i średnia waga zgodne z charakterystykami danej odmiany.

Odmiany o białym miąższu:

kaliber: średnica co najmniej 67 mm, co odpowiada obwodowi o długości 21 cm;

zawartość cukru: (° Bx) co najmniej 11;

epikarp, kształt i średnia waga zgodne z charakterystykami danej odmiany.

oraz

W chwili dopuszczenia do konsumpcji „Nettarina di Romagna” musi charakteryzować się następującymi cechami:

a) odmiany o żółtym miąższu:

epikarp: gładki;

kaliber: średnica co najmniej 67 mm, co odpowiada obwodowi o długości 21 cm;

zawartość cukru: (° Bx) co najmniej 11;

smak, kształt i minimalna waga średnia zgodne z charakterystykami danej odmiany.

b) odmiany o białym miąższu:

epikarp: gładki;

kaliber: średnica co najmniej 67 mm, co odpowiada obwodowi o długości 21 cm;

zawartość cukru: (° Bx) co najmniej 11;

smak, kształt i minimalna waga średnia zgodne z charakterystykami danej odmiany.

łączy się w następujący sposób i przenosi do pkt 2 specyfikacji:

Cechy jakościowe:

W chwili dopuszczenia do konsumpcji owoce „Pesca e Nettarina di Romagna” muszą charakteryzować się następującymi cechami:

Wczesne odmiany o żółtym miąższu i o białym miąższu:

— minimalny kaliber A: średnica co najmniej 67 mm, co odpowiada minimalnej wadze 135 g;

— zawartość cukru: (° Bx) co najmniej 9,5;

— epikarp i kształt zgodne z charakterystykami danej odmiany.

Średniopóźne odmiany o żółtym miąższu i o białym miąższu:

— minimalny kaliber A: średnica co najmniej 67 mm, co odpowiada minimalnej wadze 135 g;

— zawartość cukru: (° Bx) co najmniej 11;

— epikarp i kształt zgodne z charakterystykami danej odmiany.

W celu poprawy struktury tekstu uznano za stosowne rozróżnienie między odmianami wczesnymi i średniopóźnymi. Rozróżnienie to wpływa na parametr zawartości cukru, który u odmian wczesnych, zbieranych wcześniej, nie osiąga poziomu odmian średniopóźnych. W celu bardziej precyzyjnego określenia minimalnego kalibru podaje się również parametr dotyczący minimalnej wagi owocu, odpowiadający pozostałym parametrom kalibrowym już zawartym w specyfikacji, zgodnie z obowiązującymi normami handlowymi. Ponadto wszystkie parametry określające cechy jakościowe przenosi się z pkt 6 do pkt 2 specyfikacji, tak aby wszystkie cechy produktu były wymienione w tym samym punkcie.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 4.2 streszczenia i do odpowiadającego mu pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W pkt 2 specyfikacji dodaje się następujący tekst:

„Owoce można również wykorzystać do przetwarzania. Ponadto – i wyłącznie w przypadku przetwarzania – możliwe jest wykorzystanie także owoców spełniających wszystkie wymogi specyfikacji produktu, z wyjątkiem tych, które dotyczą kalibru i kształtu. Dopuszcza się również nieznaczne powierzchowne uszkodzenia skórki, pod warunkiem że nie wpływają one na jakość i okres przydatności do spożycia owoców. Takie owoce nie mogą być sprzedawane konsumentom końcowym.”

Zmiana ta umożliwi przetwarzanie również tych owoców, które mają wady jedynie w zakresie kalibru lub kształtu, mimo że ich produkcja i uprawa odbywały się zgodnie ze wszystkimi przepisami określonymi w specyfikacji. Zabronione będzie jednak przetwarzanie owoców, które nie są zdrowe i nie są zgodne ze specyfikacją produktu.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 4.2 streszczenia i do odpowiadającego mu pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Obszar geograficzny

W pkt 3 specyfikacji tekst dotyczący obszaru produkcji:

Obszar produkcji „Pesca di Romagna” obejmuje tereny w regionie Emilia-Romagna odpowiednie dla upraw brzoskwiń i jest określony w sposób następujący:

- 1) następujące gminy położone w prowincji Ferrara: Argenta, Cento, Codigoro, Massa Fiscaglia, Poggio Renatico, Portomaggiore, S. Agostino, Tresigallo, Voghiera;
- 2) następujące gminy położone w prowincji Bologna: Borgo Tossignano, Budrio, Casalfiumanese, Castelguelfo, Castenaso, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano;
- 3) następujące gminy położone w prowincji Forlì: Bertinoro, Castrocaro Terme, Cesena, Cesenatico Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliaria, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Sant'Arcangelo, Savignano sul Rubicone;
- 4) następujące gminy położone w prowincji Ravenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisignella, Casola Valsenio, Castelbolognese, Cervia, Conselice, Cotignola, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Riolo Terme, Russi, S. Agata sul Santerno, Solarolo.

oraz

Obszar produkcji „Nettarina di Romagna” obejmuje tereny w regionie Emilia-Romagna odpowiednie dla upraw brzoskwiń i jest określony w sposób następujący:

- 1) następujące gminy położone w prowincji Ferrara: Argenta, Cento, Codigoro, Massa Fiscaglia, Poggio Renatico, Portomaggiore, S. Agostino, Tresigallo, Voghiera;
- 2) następujące gminy położone w prowincji Bologna: Borgo Tossignano, Budrio, Casalfiumanese, Castelguelfo, Castenaso, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano;
- 3) następujące gminy położone w prowincji Forlì: Bertinoro, Castrocaro Terme, Cesena, Cesenatico Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliaria, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Sant'Arcangelo, Savignano sul Rubicone;
- 4) następujące gminy położone w prowincji Ravenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisignella, Casola Valsenio, Castelbolognese, Cervia, Conselice, Cotignola, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Riolo Terme, Russi, S. Agata sul Santerno, Solarolo.

koryguje się i uzupełnia w następujący sposób:

„Punkt 3

Obszar produkcji

Obszar produkcji »Pesca e Nettarina di Romagna« obejmuje tereny w regionie Emilia-Romagna odpowiednie dla upraw brzoskwiń i jest określony w sposób następujący:

- 1) następujące gminy położone w prowincji Ferrara: Argenta, Cento, Codigoro, Copparo, Ferrara Fiscaglia – loc. Massa Fiscaglia, Poggio Renatico, Portomaggiore, Terre del Reno – loc. S. Agostino, Tresignana – loc. Tresigallo, Voghiera.
- 2) następujące gminy położone w prowincji Bologna: Borgo Tossignano, Budrio, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castenaso, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano.

- 3) następujące gminy położone w prowincji Forlì-Cesena: Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone.
- 4) następujące gminy położone w prowincji Ravenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cervia, Conselice, Cotignola, Faenza, Fusignano, Lugo, Massa Lombarda, Ravenna, Riolo Terme, Russi, Sant'Agata sul Santerno, Solarolo.
- 5) następujące gminy położone w prowincji Rimini: Santarcangelo di Romagna.”

Zmiany te są niezbędne w celu skorygowania błędów pisarskich, zaktualizowania niektórych nazw miejscowości i dodania nowych gmin, zgodnie z poniższym opisem.

Nazwy gmin Massa Fiscaglia, S. Agostino i Tresigallo zastępuje się ich nowymi nazwami, odpowiednio: Fiscaglia – loc. Massa Fiscaglia, Terre del Reno – loc. S. Agostino, and Tresignana – loc. Tresigallo.

Aktualizacje te są konieczne w celu odzwierciedlenia zmian wynikających z połączeń, które miały miejsce w okresie od stycznia 2014 r. do stycznia 2019 r. Nie powodują one zmian w ogólnym obszarze pochodzenia.

Nazwę „prowincja Forlì” zastępuje się określeniem „prowincja Forlì-Cesena”, w związku ze zmianą nazwy tej prowincji na mocy dekretu legislacyjnego nr 252 z 6 marca 1992 r.

Gminę Santarcangelo di Romagna, która nadal była wykazywana jako część prowincji Forlì, wymienia się obecnie w ramach prowincji Rimini, która została utworzona na mocy wspomnianego powyżej dekretu legislacyjnego nr 252/1992.

Ponadto nazwy gmin Castelguelfo, Castrocaro Terme, Modigliana, Brisighella, Castelbolognese, Massalombarda i S. Agata sul Santerno zastępuje się poprawnymi nazwami, odpowiednio: Castel Guelfo di Bologna, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Modigliana, Brisighella, Castel Bolognese, Massa Lombarda i Sant'Agata sul Santerno.

Tym samym koryguje się niektóre błędy pisarskie w specyfikacji bez zmiany obszaru pochodzenia.

Do obszaru pochodzenia dodaje się gminy Ferrara i Copparo położone w prowincji Ferrara.

Celem tej zmiany jest utworzenie ciągłego geograficznego obszaru produkcji. Gminy Ferrara i Copparo sąsiadują i graniczą z gminami objętymi już specyfikacją produktu, ale przede wszystkim mają długą i chlubną tradycję uprawy brzoskwiń i nektaryn, prowadzonej tam od dawna. Ponieważ znajdują się one obok obszarów już uwzględnionych, są jednorodne zarówno pod względem cech środowiskowych, jak i technik uprawy.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 4.3 streszczenia i do odpowiadającego mu pkt 4 jednolitego dokumentu.

Dowód pochodzenia

Aktualizacja procedury ustalania dowodu pochodzenia

Następujące akapity dotyczące odpowiednio „Pesca di Romagna” i „Nettarina di Romagna” w pkt 5 specyfikacji:

Region Emilia-Romagna odpowiada za sprawdzenie, czy spełnione zostały warunki techniczne ustanowione w pkt 4. Sady brzoskwińowe odpowiednie do produkcji „Pesca di Romagna” wprowadza się do odpowiedniego rejestru, który jest sporządzany, aktualizowany i publikowany każdego roku. Każda gmina znajdująca się na obszarze produkcji posiada 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 oznaczenia geograficznego.

oraz

„Region Emilia-Romagna odpowiada za sprawdzenie, czy spełnione zostały warunki techniczne ustanowione w pkt 4. Sady brzoskwińowe odpowiednie do produkcji »Nettarina di Romagna« wprowadza się do odpowiedniego rejestru, który jest sporządzany, aktualizowany i publikowany każdego roku. Każda gmina znajdująca się na obszarze produkcji posiada 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 oznaczenia geograficznego.”

skreśla się i zastępuje następującym tekstem w pkt 4 specyfikacji:

„Punkt 4

Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących. Tym samym identyfikowalność produktu jest zagwarantowana dzięki wpisywaniu do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez jednostkę certyfikującą, o której mowa w pkt 7, działek rolnych, na których odbywa się produkcja oraz pakowanie produktu, jak również dzięki składaniu jednostce kontrolnej sprawozdań dotyczących wyprodukowanych ilości.

Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do poszczególnych wykazów podlegają kontroli prowadzonej przez jednostkę certyfikującą, zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji produktu i odpowiednim planem kontroli.”

Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania tekstu do obecnych systemów kontroli, ponieważ opis w dotychczasowej wersji odnosi się do metod i narzędzi, które już nie istnieją. Tekst aktualizuje się zarówno pod względem numeracji – teraz będzie to pkt 4 specyfikacji – jak i pod względem treści na podstawie rozporządzenia (UE) nr 1152/2012. Kontrole zgodności ze specyfikacją produktu są w rzeczywistości weryfikowane przez jednostkę certyfikującą wyznaczoną przez Ministerstwo, a nie przez władze regionalne. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Metoda produkcji:

Zmiany metody produkcji dotyczą zarówno brzoskwiń, jak i nektaryn.

Odnoszą się one do pkt 4 obowiązującej obecnie specyfikacji, który zgodnie z nową numeracją staje się pkt 5.

Nowy pkt 5 specyfikacji – *Metoda otrzymywania produktu* – dzieli się na dwie sekcje:

5.1 *Warunki glebowe i klimatyczne* oraz 5.2 *Techniki uprawy*.

Taki układ punktu pozwala na precyzyjniejszy opis etapów technicznych.

Następujące zdanie w pkt 4 specyfikacji:

„Nawadnianie, nawożenie i inne praktyki uprawne i rolnicze muszą być wykonywane w sposób określony przez właściwe służby regionu Emilia-Romagna.”

skreśla się.

W rzeczywistości jest to warunek zasadniczy, który muszą spełnić wszystkie gospodarstwa. Zmiany regulacji i wiążący charakter niektórych wymogów oznaczają konieczność przestrzegania określonych kryteriów. Uznaje się zatem, że zamieszczenie takich informacji w specyfikacji nie jest konieczne.

W odniesieniu do technik uprawy tekst:

Dopuszczalne odległości między sadzonkami to ogólnie stosowane odległości przy maksymalnym zagęszczeniu wynoszącym 2 000 roślin na hektar w przypadku nowych plantacji. Dozwolone standardowe metody prowadzenia wywodzą się z „emiliańskiej korony pucharowej” i jej odmian; metody szpalerowe, które mogą być stosowane, to wachlarz, „Y”, wrzeciono oraz ich odmiany.

otrzymuje następujące brzmienie:

Dopuszczalne odległości między sadzonkami to ogólnie stosowane odległości przy maksymalnym zagęszczeniu wynoszącym 2 000 roślin na hektar. Dozwolone standardowe metody prowadzenia wywodzą się z „emiliańskiej korony pucharowej” i „korony pucharowej opóźnionej” oraz ich odmian; metody szpalerowe, które mogą być stosowane, to wachlarz, „Y”, wrzeciono oraz ich odmiany.

Skreśla się konkretne odniesienie do nowych plantacji, ponieważ jest ono zbyt ogólne. Z uwagi na kompletność informacji wśród metod prowadzenia wskazuje się również „koronę pucharową opóźnioną”, choć wszystkie metody prowadzenia są już dozwolone.

Następujące zdanie w pkt 4 specyfikacji:

„Techniki uprawne muszą obejmować co najmniej jedno przycinanie gałęzi w okresie zimowym oraz przycinanie gałęzi ulistnionych w zależności od potrzeb roślin.”

skreśla się.

Fragment dotyczący przycinania skreśla się, jako że jest to warunek zasadniczy. Ponieważ dobre praktyki rolnicze są stosowane we wszystkich poszczególnych kontekstach, uznano, że nie ma potrzeby dalszego ich określania przez dodawanie zbędnych dodatkowych informacji.

W odniesieniu do maksymalnej wydajności zdanie:

„Maksymalna produkcja na hektar w przypadku wszystkich dopuszczonych odmian wynosi 35 000 kg.”

otrzymuje nowe, następujące brzmienie:

„Maksymalna produkcja na hektar wczesnych odmian w przypadku wszystkich dopuszczonych odmian wynosi 35 000 kg. Maksymalna produkcja na hektar średniopóźnych odmian w przypadku wszystkich dopuszczonych odmian wynosi 50 000 kg.”

W odniesieniu do maksymalnej produkcji uznano za stosowne rozróżnienie między odmianami wczesnymi i średniopóźnymi. W przypadku wczesnych odmian produkcja pozostaje bez zmian i wynosi 35 000 kg na hektar.

Jednocześnie dodaje się maksymalną produkcję w odniesieniu do średniopóźnych odmian, wynoszącą 50 000 kg na hektar. Stosując metody sadzenia przewidziane już w specyfikacji, takie jak wrzeciono, można łatwo osiągnąć produkcję na poziomie 50 000 kg na hektar. Te ilości nie wpłyną w żaden sposób na aspekty jakościowe owoców; maksymalny limit wprowadza się po to, aby chronić ten właśnie aspekt.

Następujące zdanie w pkt 4 specyfikacji:

„Uwzględniając zmiany sezonowe i środowiskowe warunki uprawy, w regionie Emilia-Romagna każdego roku do 15 maja określa się orientacyjną średnią produkcję na jednostkę z zachowaniem wyżej wskazanego limitu dla każdej odmiany określonej w pkt 2.”

skreśla się.

W odniesieniu do kompetencji regionu Emilia-Romagna w zakresie ustalania orientacyjnej średniej produkcji należy zauważyć, że mimo możliwości zastosowania tej klauzuli, region nigdy nie uznał tego za właściwe ani konieczne. Dlatego też orientacyjna średnia produkcja na jednostkę nigdy nie została formalnie ustalona ogólnie. W świetle powyższego, a także biorąc pod uwagę, że wartość ta nigdy nie została ustalona ogólnie, klauzula ta okazuje się zbyt ogólna i dlatego uważa się za stosowne usunięcie jej ze specyfikacji.

Następujące akapity pkt 4 specyfikacji dotyczące odpowiednio „Pesca di Romagna” i „Nettarina di Romagna”:

W przypadku przechowywania owoców, które można objąć ChOG „Pesca di Romagna”, należy stosować technikę chłodzenia. Wartości wilgotności i temperatury wewnątrz chłodni muszą zapewniać zachowanie szczególnych cech jakościowych.

oraz

W przypadku przechowywania owoców, które można objąć ChOG „Nettarina di Romagna”, należy stosować technikę chłodzenia. Wartości wilgotności i temperatury wewnątrz chłodni muszą zapewniać zachowanie szczególnych cech jakościowych.

łączy się i dostosowuje w następujący sposób:

W przypadku przechowywania owoców, które można objąć ChOG „Pesca e Nettarina di Romagna”, należy stosować technikę chłodzenia. Wartości wilgotności i temperatury wewnątrz chłodni muszą zapewniać zachowanie szczególnych cech jakościowych.

Ponadto zdanie to przenosi się do pkt 8 specyfikacji.

Zmiana dotyczy pkt 4.5 streszczenia, a powyższe zdanie dodaje się do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Związek z obszarem geograficznym

Obecne brzmienie akapitu dotyczącego związku z obszarem geograficznym zawartego w pkt 4.6 streszczenia jest następujące:

Dzięki cechom glebowo-klimatycznym i profesjonalizmowi osób zajmujących się uprawą brzoskwiń i nektaryn uzyskuje się produkty o cenionych aspektach jakościowych chemiczno-fizycznych i organoleptycznych, sprzedawane zarówno na rynku krajowym, jak i europejskim jako produkty typowe dla regionu Emilia-Romagna. Obszar produkcji cechuje się klimatem typowym dla nizin, choć z wyraźnym wpływem bliskości Morza Adriatyckiego. Obszar produkcji stanowią tereny, na których średnia temperatura jest najwyższa w całym regionie, a przymrozki wiosenne, które mogłyby zniszczyć owoce, niemal nie występują. Duże znaczenie produkcji „Pesche e Nettarine di Romagna” wynika nie tylko z istnienia obiektywnie optymalnych warunków glebowo-klimatycznych, ale również z faktu, że warstwa produkcyjna społeczeństwa jest zdolna do wykorzystania tych zasobów i podniesienia wartości owoców tej ziemi i swojej pracy. Na obszarze upraw „Pesche e Nettarine di Romagna” bardzo powszechne jest tworzenie związków producentów, którzy dzięki zdolnościom organizacyjnym utworzyli na swoim obszarze ośrodki zbioru owoców, przodujące z technicznego punktu widzenia. Obszar ten jest do tego stopnia odpowiedni do produkcji brzoskwiń i nektaryn, że produkuje się tutaj jedną czwartą łącznej produkcji w tym sektorze we Włoszech.

Akapit ten dodaje się do pkt 6 specyfikacji produktu i otrzymuje on brzmienie:

Dzięki cechom glebowo-klimatycznym i profesjonalizmowi osób zajmujących się uprawą brzoskwiń i nektaryn uzyskuje się produkty o cenionych aspektach jakościowych chemiczno-fizycznych i organoleptycznych, sprzedawane zarówno na rynku krajowym, jak i europejskim jako produkty typowe dla regionu Emilia-Romagna. Obszar produkcji cechuje się klimatem typowym dla nizin, choć z wyraźnym wpływem bliskości Morza Adriatyckiego. Obszar produkcji stanowią tereny, na których średnia temperatura jest najwyższa w całym regionie, a przymrozki wiosenne, które mogłyby zniszczyć owoce, niemal nie występują. Duże znaczenie produkcji „Pesca e Nettarina di Romagna” wynika nie tylko z istnienia obiektywnie optymalnych warunków glebowo-klimatycznych, ale również z faktu, że warstwa produkcyjna społeczeństwa jest zdolna do wykorzystania tych zasobów i podniesienia wartości owoców tej ziemi i swojej pracy. Na obszarze upraw „Pesca e Nettarina di Romagna” bardzo powszechne jest tworzenie związków producentów, którzy dzięki zdolnościom organizacyjnym utworzyli na swoim obszarze ośrodki zbioru owoców, przodujące z technicznego punktu widzenia. To również dzięki obecności takich organizacji producentów i ich zdolności organizacyjnej producenci na całym obszarze od wielu lat dobrowolnie stosują techniki integrowanej produkcji. Te przyjazne dla środowiska i gwarantujące zdrowie konsumentów metody produkcji są obecnie powszechnie stosowane i przyczyniają się do zrównoważenia środowiskowego produkcji owoców. Obszar ten jest do tego stopnia odpowiedni do produkcji brzoskwiń i nektaryn, że produkuje się tutaj jedną czwartą łącznej produkcji w tym sektorze we Włoszech.

Celem tej zmiany jest bardziej szczegółowe wyjaśnienie tego, jak profesjonalizm podmiotów gospodarczych wpływa na produkt końcowy. W związku z tym są to zmiany brzmienia, które nie wpływają na istotę związku z obszarem geograficznym.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 6 specyfikacji, pkt 4.6 streszczenia oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

Etykietowanie:

Pkt 8 specyfikacji dzieli się na trzy sekcje dotyczące przechowywania, pakowania i etykietowania w celu wyjaśnienia poszczególnych etapów po zbiorze.

Przechowywanie

Akapit opisujący zasady przechowywania, znajdujący się poprzednio w pkt 4 specyfikacji, przenosi się, zmieniając jedynie jego nazwę, do następującego pkt:

8.1 *Przechowywanie*

W przypadku przechowywania owoców, które można objąć ChOG „Pesca e Nettarina di Romagna”, należy stosować technikę chłodzenia. Wartości wilgotności i temperatury wewnątrz chłodni muszą zapewniać zachowanie szczególnych cech jakościowych.

Zmiana dotyczy pkt 4.5 streszczenia, a powyższe zdanie dodaje się do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Pakowanie:

Zmienia się brzmienie opisu metod pakowania. Tekst pkt 7 specyfikacji:

„Stosowane rodzaje opakowań, dopuszczone przez UE w myśl obowiązujących przepisów, prawa są następujące:

skrzynki* o wymiarach 30 × 40 kartonowe drewniane lub plastikowe**, jednowarstwowe,

skrzynki* o wymiarach 30 × 50 kartonowe drewniane lub plastikowe**, jednowarstwowe,

skrzynki* o wymiarach 40 × 60 kartonowe drewniane lub plastikowe**, jednowarstwowe,

skrzynki* o wymiarach 20 × 30, jednowarstwowe.

Zapłombowane opakowania pojedynczych owoców lub kilku owoców (tacki, koszyki, pudełka itd.).

* Skrzynki są opakowaniami stosowanymi do prezentacji jednostek sprzedaży, tj. pojedynczych owoców lub opakowań z większą liczbą owoców.

W celu oznaczenia w skrzynkach produktów ChOG stosuje się oznakowanie pojedynczych owoców odpowiednim logo, przy czym dotyczy to części owoców, stanowiącej co najmniej 80 % wszystkich owoców znajdujących się w danym opakowaniu.

** Plastik jednorazowego lub wielokrotnego użytku typu IFCO/STECO/CPR SYSTEM i inne.

We wszystkich przypadkach (z wyjątkiem skrzynek) pojemniki muszą być tak zapłombowane, by niemożliwe było wyjęcie ich zawartości bez zerwania plomby.”

otrzymuje brzmienie:

„8.2 *Pakowanie*

W celu oznaczenia produktów objętych ChOG w otwartych opakowaniach, na co najmniej 70 % wszystkich owoców znajdujących się w danym opakowaniu umieszcza się pojedyncze naklejki .

Ewentualnie, jeżeli na owocach nie umieszczono naklejek, opakowania, takie jak na przykład skrzynki i koszyki, muszą być zapłombowane tak, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez zerwania opakowania.

Dopuszcza się również sprzedaż produktu luzem w punkcie sprzedaży z opakowań zapłombowanych lub zawierających owoce oznaczone naklejkami, pod warunkiem że produkt znajduje się w zbiornikach lub pojemnikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, o których mowa w niniejszej specyfikacji produktu w odniesieniu do opakowań.”

Zmiana ta wynika z potrzeby uproszczenia opisu formatu opakowań. W celu zaspokojenia poszczególnych potrzeb rynku i konsumentów co do wielkości i rodzaju, a także biorąc pod uwagę, że w poprzedniej wersji niektóre formaty opakowań były podane jedynie jako przykłady, uznano za właściwe odniesienie się do rodzajów opakowań, które są dozwolone na mocy obowiązujących przepisów. W przypadku opakowań otwartych co najmniej 70 % owoców w opakowaniu musi być oznaczone naklejkami, co zapewnia większą przejrzystość dla konsumenta; w przeciwnym wypadku opakowanie musi być zapłombowane. Dodaje się ponadto informacje na temat sprzedaży produktu luzem konsumentom końcowym z zapłombowanych opakowań lub skrzyń, pod warunkiem że produkt znajduje się w zbiornikach lub pojemnikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, o których mowa w niniejszej specyfikacji produktu w odniesieniu do opakowań. Zmiana ta umożliwia podmiotom gospodarczym sprzedaż produktu – z zapłombowanych opakowań lub skrzyń – w ilości požądanej przez konsumenta, a także zapewnia, aby konsument był nadal prawidłowo informowany w momencie zakupu produktu.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 4.8 streszczenia oraz do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Okres sprzedaży

Przepis dotyczący „Pesca di Romagna”:

„Produkt należy wprowadzić do obrotu w okresie od 10 czerwca do 20 września każdego roku.”

oraz przepis dotyczący „Nettarina di Romagna”:

„Produkt należy wprowadzić do obrotu w okresie od 15 czerwca do 30 września każdego roku.”

otrzymują brzmienie:

„Produkt należy wprowadzić do obrotu od 10 czerwca.”

Uznano za właściwe wskazanie jedynie daty rozpoczęcia okresu sprzedaży, z zachowaniem daty 10 czerwca, oraz usunięcie daty zakończenia sprzedaży. Uwzględnia to zmiany klimatu w ostatnich latach, które doprowadziły do wydłużenia okresu sprzedaży, a także pojawienie się nowych, późniejszych odmian.

Zmiana ta nie ma wpływu na streszczenie ani na jednolity dokument.

*Etykietowanie:**Etykietowanie – brzmienie*

Zmienia się niektóre pomniejsze aspekty treści, która ma być umieszczona na etykiecie, dotyczące odpowiednio „Pesca di Romagna” i „Nettarina di Romagna”. Akapity zawierające pierwotne instrukcje:

Pojemnik musi być opatrzony zapisanymi literami tej samej wielkości słowami „Pesca di Romagna”, bezpośrednio po których powinny następować słowa „Indicazione Geografica Protetta” [„Chronione oznaczenie geograficzne”], a następnie nazwa odmiany. W tym samym polu widzenia muszą znajdować się imię i nazwisko, nazwa handlowa i adres pakującego oraz oryginalna waga netto. Słowa „Indicazione Geografica Protetta” [„Chronione oznaczenie geograficzne”] można powtórzyć w dowolnym innym miejscu na pojemniku lub etykiecie, również w postaci akronimu „I.G.P.” [ChOG].

oraz

Pojemnik musi być opatrzony zapisanymi literami tej samej wielkości słowami „Nettarina di Romagna”, bezpośrednio po których powinny następować słowa „Indicazione Geografica Protetta” [„Chronione oznaczenie geograficzne”], a następnie nazwa odmiany. W tym samym polu widzenia muszą znajdować się imię i nazwisko, nazwa handlowa i adres pakującego oraz oryginalna waga netto. Słowa „Indicazione Geografica Protetta” [„Chronione oznaczenie geograficzne”] można powtórzyć w dowolnym innym miejscu na pojemniku lub etykiecie, również w postaci akronimu „I.G.P.” [ChOG].

otrzymują następujące brzmienie:

8.3. Etykietowanie

Pojemnik może być opatrzony słowami „Pesca di Romagna” lub „Nettarina di Romagna”, bezpośrednio po których mogą następować słowa „Indicazione Geografica Protetta” [„Chronione oznaczenie geograficzne”] lub akronim I.G.P. [ChOG] oraz nazwa odmiany. W tym samym polu widzenia muszą znajdować się nazwisko, nazwa i adres zakładu pakującego.

Słowa „Indicazione Geografica Protetta” [„Chronione oznaczenie geograficzne”] można powtórzyć w dowolnym innym miejscu na pojemniku lub etykiecie, również w postaci akronimu „I.G.P.” [ChOG].

Zmiany te nieznacznie upraszczają przepisy dotyczące etykietowania dzięki usunięciu elementów wymaganych przez prawo, takich jak konieczność wskazania wagi. Pozwalają one również pakującym na określenie rodzaju owoców oprócz nazwy ChOG.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 4.8 streszczenia i do odpowiadającego mu pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Etykietowanie – znaki towarowe

Do tej sekcji pkt 8 dodaje się akapit dotyczący możliwości stosowania znaków towarowych:

Wskazania lub symbole odnoszące się do imion i nazwisk, nazw przedsiębiorstw, znaków wspólnych lub indywidualnych znaków towarowych mogą być używane wraz ze sformułowaniem „IGP Pesca e Nettarina di Romagna” i symbolem europejskim.

Dodanie tego akapitu jest niezbędne, aby dostosować się do potrzeb klientów i konsumentów, w tym tych o charakterze handlowym.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Etykietowanie – Pozostałe warunki

Skreśla się akapity:

Owoce, które mimo że są produkowane w regionie Emilia-Romagna, nie spełniają minimalnych wymogów określonych w pkt 6 niniejszej specyfikacji w odniesieniu do kalibru i zawartości cukru, nie mogą być opatrzone chronionym oznaczeniem geograficznym „Pesca di Romagna” ani żadnym innym oznaczeniem geograficznym.

Owoce, które mimo że są produkowane w regionie Emilia-Romagna, nie spełniają minimalnych wymogów określonych w pkt 6 niniejszej specyfikacji w odniesieniu do kalibru i zawartości cukru, nie mogą być opatrzone chronionym oznaczeniem geograficznym „Nettarina di Romagna” ani żadnym innym oznaczeniem geograficznym.

oraz

Wskazanie „Prodotto in Italia” [Wyprodukowano we Włoszech] należy również umieszczać na partiach przeznaczonych do wywozu.

Uznano, że należy wykreślić zakaz używania nazwy w odniesieniu do produktów niezgodnych z przepisami, ponieważ zostało to już wyraźnie wskazane w poprzednich punktach. Wskazanie „Prodotto in Italia” również jest wymagane prawem, dlatego utrzymanie go w tekście uznano za niepotrzebne.

Zmiana ta nie ma wpływu na streszczenie ani na jednolity dokument.

Etykietowanie – Produkt przeznaczony do przetworzenia

W pkt 8 specyfikacji również dodaje się akapit w brzmieniu:

Owoce przeznaczone do przetworzenia mogą być również dostarczane „luzem”, w opakowaniach lub pojemnikach zgodnych z obowiązującymi przepisami i opatrzonych odpowiednią etykietą zapewniającą właściwą identyfikację i identyfikowalność produktu objętego ChOG „Pesca e Nettarina di Romagna” przeznaczonego do przetworzenia.

Biorąc pod uwagę, że ustanowiono już także przepisy dotyczące owoców przeznaczonych do przetworzenia, konieczne jest dodanie do specyfikacji odpowiednich wymogów dotyczących etykietowania w celu zapewnienia właściwej i natchmiastowej identyfikacji.

Zmiana ma zastosowanie do odpowiadającego temu pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

INNE

Kontrola

Następujące zdania w pkt 5 specyfikacji:

„Punkt 5

Sady brzoskwiniowe odpowiednie do produkcji »Pesca di Romagna« wprowadza się do odpowiedniego rejestru, który jest sporządzany, aktualizowany i publikowany każdego roku.

Sady brzoskwiniowe odpowiednie do produkcji »Nettarina di Romagna« wprowadza się do odpowiedniego rejestru, który jest sporządzany, aktualizowany i publikowany każdego roku.”

oraz

„Region Emilia-Romagna odpowiada za sprawdzenie, czy spełniono warunki techniczne określone w pkt 4.

Każda gmina znajdująca się na obszarze produkcji posiada 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 oznaczenia geograficznego.”

skreśla się i zastępuje następującym nowym brzmieniem w pkt 7 specyfikacji:

„Punkt 7

Kontrole

Kontrole zgodności produktu ze specyfikacją produktu przeprowadza jednostka certyfikująca zgodnie z przepisami art. 36 i 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Wybraną jednostką certyfikującą jest Check Fruit srl – via dei Mille, 24 – 40121 Bologna – Włochy Tel. +39 051 649 4836 Faks +39 051 649 4813 – info@checkfruit.it”

Przeredagowano cały pkt 7 specyfikacji, aby dostosować go do art. 7 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 4.7 streszczenia i nie ma zastosowania do jednolitego dokumentu.

INNE

Kolejność i nagłówki punktów

Punkty i treść specyfikacji zostały uporządkowane i ponumerowane na podstawie art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Aby zwiększyć czytelność, do każdego punktu dodano nagłówki.

W wyniku proponowanych zmian kolejność i nagłówki punktów są następujące:

- Punkt 1 – Nazwa
- Punkt 2 – Cechy produktu
- Punkt 3 – Obszar produkcji
- Punkt 4 – Dowód pochodzenia
- Punkt 5 – Metoda otrzymywania produktu
- Punkt 6 – Związek z obszarem geograficznym
- Punkt 7 – Kontrole
- Punkt 8 – Przechowywanie, pakowanie i etykietowanie

Konsolidacja części specyfikacji, które są takie same dla obu rodzajów owoców

Specyfikacja w obecnym brzmieniu składa się z dwóch odrębnych dokumentów, pierwszego dotyczącego „Pesca di Romagna” i drugiego dotyczącego „Nettarina di Romagna”. Wiele aspektów i wymogów, które są identyczne dla obu rodzajów owoców, powtarza się w obu dokumentach. Aby zwiększyć czytelność i doprecyzować przepisy określone w specyfikacji produktu, jej treść skondensowano poprzez:

- ujednoczenie pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7 i 8;
- zachowanie w pkt 2 podziału na rodzaje produktów, co wyraźnie wskazuje, że stosuje się różne wykazy odmian.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pesca e Nettarina di Romagna cHog”

Nr UE: PGI-IT-1535-AM02 – 15.9.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Pesca e Nettarina di Romagna”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Oznaczenie „*Pesca e Nettarina di Romagna*” dotyczy wyłącznie owoców następujących odmian brzoskwini:

Brzoskwinię:

wczesne odmiany o żółtym miąższu:

Bordò, Coraline (lub Monco), Crimson Lady, Dixired, Flavorcrest, Maycrest, Merrill Gem Free 1, Rich May, Royal Gem, Royal Glory, Royal Majestic, Royal Time, Ruby Rich, Sagittaria, Spring Lady, Sprinbelle, Springcrest, Sugar Time;

średniopóźne odmiany o żółtym miąższu:

Azurite, Corindon, Diamond Princess, Elegant Lady, Fayette, Glohaven, Grenat, Maria Marta, Mercil (lub O'Henry), Plusplus, Redhaven, Rich Lady, Rome Star, Royal Estate, Royal Jim, Royal Lee, Royal Pride, Royal Summer, Royal Sweet, Summer Rich, Suncrest, Sweet Dream, Sweet Henry, Symphonie, Vista Rich, Zainori (lub Kaweah), Zee Lady;

wczesne odmiany o białym miąższu:

Greta, Iris Rosso, Monsolle, Patty;

średniopóźne odmiany o białym miąższu:

Duchessa d'Este, Ivory Sun, Maria Bianca, Maura, Regalsnow (lub Maperla), Rosa del West, Rossa di San Carlo, Star Princess, Snow Lady, Tendresse (lub Joulie), Zaidaso (lub Kewina).

Nektaryny:

wczesne odmiany o żółtym miąższu:

Alice, Ambra, Ara, Big Haven, Carene, Early Sungrand, Extreme Beauty, Gartairo, Garofa, Laura, Maillara (lub Big Bang), Maria Emilia, Maygrand, Nectarprima, Noracila, Rebus 028, Weimberger;

średniopóźne odmiany o żółtym miąższu:

Alma, Alma 2, Alexa, Amiga, Alitop, August Red, Big Top (lub Zaitabo), Diamond Ray, *Dorabelle*, Doracile, Dulcis, Dulciva, Early Zee, Fairlane, Fantasia, Febe, Flavortop, Gea, Guerriera, Honey Blaze, Honey Glo, Honey Kist, Honey Royale, Independence, Lady Erika, Late Fair, Luciana, Maria Aurelia, Maria Carla, Maria Laura, Max, Max 7, Monrené, Morsiani 60, Morsiani 90, Nectareine, Nectaross, Orine, Orion, Pit Lane, Pit Stop, Red Fair, Romagna Big, Romagna Giant, Romagna Gold, Romagna Lady, Romagna Queen, Romagna Summer, September Bright, Spring Red, Stark Red Gold, Sweet Lady, Sweet Red, Venus, Western Red;

wczesne odmiany o białym miąższu:

Caldesi 2000, Garcica, Romagna Red, Romagna Star, Silver King, Turquoise;

średniopóźne odmiany o białym miąższu:

Caldesi 2020, Maillarmagie (lub Magique), Majestic Pearl, Nectarmagie, Nectaperle, Romagna 3000, Romagna Bright, Romagna Sweet, Romagna Top, Silver Giant, Silver Star, Sandine, Tourmaline, Zephyr.

Do produkcji „Pesca e Nettarina di Romagna” dopuszcza się stosowanie innych odmian brzoskwiń, otrzymanych w wyniku doświadczeń naukowych w zakresie odmian, pod warunkiem że za pomocą doświadczeń naukowych i dowodów w postaci dokumentów zostanie wykazane, że metoda otrzymywania produktu i cechy jakościowe owocu są zgodne z niniejszą specyfikacją produktu. Stosowanie takich odmian do produkcji „Pesca e Nettarina di Romagna” powinno być uprzednio zgłoszone Ministerstwu Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej i przez nie zatwierdzone. Ministerstwo może w tym celu zwrócić się o opinię techniczną do jednostki certyfikującej lub innego organu.

Cechy jakościowe

W chwili dopuszczenia do konsumpcji owoce „Pesca e Nettarina di Romagna” muszą charakteryzować się następującymi cechami:

Wczesne odmiany o żółtym miąższu i o białym miąższu:

- minimalny kaliber A: średnica co najmniej 67 mm, co odpowiada minimalnej wadze 135 g;
- zawartość cukru: (° Bx) co najmniej 9,5;
- epikarp i kształt zgodne z charakterystykami danej odmiany.

Średniopóźne odmiany o żółtym miąższu i o białym miąższu:

- minimalny kaliber A: średnica co najmniej 67 mm, co odpowiada minimalnej wadze 135 g;
- zawartość cukru: (° Bx) co najmniej 11;
- epikarp i kształt zgodne z charakterystykami danej odmiany.

Owoce można również wykorzystać do przetwarzania.

Ponadto – i wyłącznie w przypadku przetwarzania – możliwe jest wykorzystanie także owoców spełniających wszystkie wymogi specyfikacji produktu, z wyjątkiem tych, które dotyczą kalibru i kształtu. Dopuszcza się również nieznaczne powierzchniowe uszkodzenia skórki, pod warunkiem że nie wpływają one na jakość i okres przydatności do spożycia owoców. Takie owoce nie mogą być sprzedawane konsumentom końcowym.

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 wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji owoców objętych ChOG „Pesca e Nettarina di Romagna” aż do zbioru powinny odbywać się wyłącznie w granicach obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

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

W przypadku przechowywania owoców, które można objąć ChOG „Pesca e Nettarina di Romagna”, należy stosować technikę chłodzenia. Wartości wilgotności i temperatury wewnątrz chłodni muszą zapewniać zachowanie szczególnych cech jakościowych.

W celu oznaczenia produktów objętych ChOG w otwartych opakowaniach, na co najmniej 70 % wszystkich owoców znajdujących się w danym opakowaniu umieszcza się pojedyncze naklejki.

Ewentualnie, jeżeli na owocach nie umieszczono naklejek, opakowania, takie jak na przykład skrzynki i koszyki, muszą być zaplombowane tak, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez zerwania opakowania.

Dopuszcza się również sprzedaż produktu luzem w punkcie sprzedaży z opakowań zaplombowanych lub zawierających owoce oznaczone naklejkami, pod warunkiem że produkt znajduje się w zbiornikach lub pojemnikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje w odniesieniu do opakowań.

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

Pojemnik może być opatrzony słowami „Pesca di Romagna” lub „Nettarina di Romagna”, bezpośrednio po których mogą następować słowa „Indicazione Geografica Protetta” [„Chronione oznaczenie geograficzne”] lub akronim I.G.P. [ChOG] oraz nazwa odmiany. W tym samym polu widzenia muszą znajdować się nazwisko, nazwa i adres zakładu pakującego.

Słowa „Indicazione Geografica Protetta” [„Chronione oznaczenie geograficzne”] można powtórzyć w dowolnym innym miejscu na pojemniku lub etykiecie, również w postaci akronimu „I.G.P.” [ChOG].

Wskazania lub symbole odnoszące się do imion i nazwisk, nazw przedsiębiorstw, znaków wspólnych lub indywidualnych znaków towarowych mogą być używane wraz ze sformułowaniem „IGP Pesca e Nettarina di Romagna” i symbolem europejskim.

Owoce przeznaczone do przetworzenia mogą być również dostarczane „luzem”, w opakowaniach lub pojemnikach zgodnych z obowiązującymi przepisami i opatrzonych odpowiednią etykietą zapewniającą właściwą identyfikację i identyfikowalność produktu objętego ChOG „Pesca e Nettarina di Romagna” przeznaczonego do przetworzenia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Pesca e Nettarina di Romagna” obejmuje tereny w regionie Emilia-Romagna odpowiednie dla upraw brzoskwiń i jest określony w sposób następujący:

- 1) **następujące gminy położone w prowincji Ferrara:** Argenta, Cento, Codigoro, Copparo, Ferrara, Fiscaglia – loc. Massa Fiscaglia, Poggio Renatico, Portomaggiore, Terre del Reno – loc. S. Agostino, Tresignana – loc. Tresigallo, Voghiera.
- 2) **następujące gminy położone w prowincji Bologna:** Borgo Tossignano, Budrio, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castenaso, Fontanelice, Granarolo dell’Emilia, Imola, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano.
- 3) **następujące gminy położone w prowincji Forlì-Cesena:** Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone.
- 4) **następujące gminy położone w prowincji Ravenna:** Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cervia, Conselice, Cotignola, Faenza, Fusignano, Lugo, Massa Lombarda, Ravenna, Riolo Terme, Russi, Sant’Agata sul Santerno, Solarolo.
- 5) **następujące gminy położone w prowincji Rimini:** Santarcangelo di Romagna.

5. Związek z obszarem geograficznym

Dzięki cechom glebowo-klimatycznym i profesjonalizmowi osób zajmujących się uprawą brzoskwiń i nektaryn uzyskuje się produkty o cenionych aspektach jakościowych chemiczno-fizycznych i organoleptycznych, sprzedawane zarówno na rynku krajowym, jak i europejskim jako produkty typowe dla regionu Emilia-Romagna. Obszar produkcji cechuje się klimatem typowym dla nizin, choć z wyraźnym wpływem bliskości Morza Adriatyckiego. Obszar produkcji stanowią tereny, na których średnia temperatura jest najwyższa w całym regionie, a przymrozki wiosenne, które mogłyby zniszczyć owoce, niemal nie występują. Duże znaczenie produkcji „Pesca e Nettarina di Romagna” wynika nie tylko z istnienia obiektywnie optymalnych warunków glebowo-klimatycznych, ale również z faktu, że warstwa produkcyjna społeczeństwa jest zdolna do wykorzystania tych zasobów i podniesienia wartości owoców tej ziemi i swojej pracy. Na obszarze upraw „Pesca e Nettarina di Romagna” bardzo powszechne jest tworzenie związków producentów, którzy dzięki zdolnościom organizacyjnym utworzyli na swoim obszarze ośrodki zbioru owoców, przodujące z technicznego punktu widzenia. To również dzięki obecności takich organizacji producentów i ich zdolności organizacyjnej producenci na całym obszarze od wielu lat dobrowolnie stosują techniki integrowanej produkcji. Te przyjazne dla środowiska i gwarantujące zdrowie konsumentów metody produkcji są obecnie powszechnie stosowane i przyczyniają się do zrównoważenia środowiskowego produkcji owoców. Obszar ten jest do tego stopnia odpowiedni do produkcji brzoskwiń i nektaryn, że produkuje się tutaj jedną czwartą łącznej produkcji w tym sektorze we Włoszech.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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”.
