

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2017/C 255/14)

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

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  
„ARANCIA DEL GARGANO”**

Nr UE: PGI-IT-02283 – 24.1.2017

ChNP ( ) ChOG ( X )

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP  
Via Varano, 11  
71012 Rodi Garganico (FG)  
WŁOCHY  
Adres e-mail: garganoagrumi@pec.it

Consorzio di tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP 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
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [dostosowanie techniczne, kontrole, logo]

<sup>(1)</sup> 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

— Art. 2 specyfikacji produktu

1. W punkcie dotyczącym opisu ChOG „Arancia del Gargano” typu „Biondo Comune del Gargano” dodaje się następujące zdanie:

„W przypadku pomarańczy przeznaczonych wyłącznie do przetwórstwa minimalna średnica wynosi 50 mm.”.

Proponuje się zmniejszenie minimalnej średnicy z 60 mm do 50 mm wyłącznie w odniesieniu do owoców, które będą musiały trafić do przetwórstwa. Zmiana ta umożliwi producentom włączenie wszystkich odmian morfologicznych do systemu certyfikacji ChOG w zakresie jakości owoców kultywaru „Biondo Comune”. Wyjaśnia się, że zmiana ta nie ma wpływu na cechy produktu przeznaczony dla konsumenta końcowego.

##### Metoda produkcji

— Art. 5 specyfikacji produktu

2. Zdanie zawarte w pkt 5.2 dotyczące „podkłádki”:

„Zgodnie z tradycją rolniczą jako podkłádkę stosuje się melangolo (citrus mearda) certyfikowaną w tym celu w obowiązujących przepisach.”

otrzymuje brzmienie:

„Zgodnie z tradycją rolniczą jako podkłádkę stosuje się melangolo (*Citrus x aurantium* L.), którą można ewentualnie zastąpić innymi podkłádkami certyfikowanymi w obowiązujących przepisach.”.

Celem zaproponowanej zmiany jest przede wszystkim poprawienie nazwy binominalnej stosowanej w poprzedniej specyfikacji produktu, aby określić gatunek botaniczny podkłádki, odwołując się jednocześnie do nazwy zwyczajowej „melangolo”. W poprzedniej specyfikacji produktu naukowa nazwa binominalna „melangolo citrus mearda” była bowiem błędna, a stosowana obecnie nazwa „*Citrus x aurantium* L.” w lepszy sposób określa produkt, który uznaje się za hybrydę, co potwierdzono naukowo. Ponadto dodano słowa „można ewentualnie zastąpić innymi podkłádkami certyfikowanymi w obowiązujących przepisach”, ponieważ producenci owoców cytrusowych muszą stosować również inne podkłádki w związku z tym, że podkłádki pomarańczy gorzkiej występują coraz rzadziej.

3. Zdanie zawarte w pkt 5.5 dotyczące „zabiegów uprawnych”:

„Prace związane z glebą ograniczają się do spulchniania na wiosnę i do nawożenia, w ramach którego nadal stosuje się zwykle obornik owczy i kozi.”

otrzymuje brzmienie:

„Prace związane z glebą ograniczają się do spulchniania na wiosnę i do nawożenia, w ramach którego nadal stosuje się zwykle nawóz organiczny.”.

Zastąpienie informacji, że w ramach nawożenia „stosuje się zwykle obornik owczy i kozi”, wynika z konieczności wskazania, że nawożenie musi odbywać się poprzez stosowanie nawozu organicznego, bez doprecyzowania jednak jego rodzaju. Stopniowe ograniczenie chowu owiec i kóz w porównaniu z okresem, w którym sporządzono specyfikację produktu, sprawia bowiem, że obornik owczy i kozi jest coraz trudniej dostępny.

4. Zdanie zawarte w pkt 5.5 dotyczące „zabiegów uprawnych”:

„Zabiegi uprawne obejmują również ochronę upraw zarazem przed skutkami opadów deszczu, przede wszystkim przy zastosowaniu ekranów przeciwwietrznych, oraz przed atakami pasożytów, przede wszystkim czerwca, związanymi z nawożeniem.”

otrzymuje brzmienie:

„Zabiegi uprawne obejmują również ochronę upraw zarazem przed niekorzystnymi warunkami meteorologicznymi, przede wszystkim przy zastosowaniu ekranów przeciwwietrznych, oraz przed atakami pasożytów.”.

Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania specyfikacji produktu do obecnej sytuacji. Ataki pasożytów nie dotyczą już „przede wszystkim” czerwca, którego występowanie ma związek z nawożeniem; problem, z którym stale borykają się producenci owoców cytrusowych, dotyczy coraz większej liczby różnych gatunków owadów. Ponadto błędny termin „meteoriche” zastąpiono terminem „meteorologiche”.

5. Zdanie zawarte w pkt 5.6 dotyczące „plonów”:

„Plony nie mogą przekraczać 30 ton na hektar w przypadku »Biondo Comune del Gargano« i 25 ton w przypadku lokalnego ekotypu »Duretta del Gargano«.”

otrzymuje brzmienie:

„Plony nie mogą przekraczać 30 ton na hektar w przypadku »Biondo Comune del Gargano« i 25 ton w przypadku lokalnego kultywaru »Duretta del Gargano«.”.

Termin „lokalny ekotyp” został zastąpiony terminem „lokalny kultywar”. Zmiana ta wynika z nowej wiedzy rolniczej, zgodnie z którą takson „Duretta del Gargano” ma rangę kultywaru.

*Etykietowanie*

— Art. 8 specyfikacji produktu

6. Następujący akapit:

„Zgodnie z przepisami ogólnymi i metrologicznymi w zakresie handlu owocami i warzywami produkt może być wprowadzany do obrotu:

- 1) luzem, przy czym każdy owoc musi być opatrzony logo ChOG »Arancia del Gargano«;
- 2) w opakowaniu, przy czym co najmniej 80 % owoców zawartych w opakowaniu bezpośrednim spełnia wyżej wymieniony warunek.

W przypadku zastosowania opakowania bezpośredniego pojemniki muszą być sztywne, mieścić od co najmniej 1 kg do co najwyżej 25 kg i być wykonane z materiału pochodzenia roślinnego, takiego jak drewno lub karton. Zbiorcze opakowania handlowe muszą być opatrzone następującym napisem: »Arancia del Gargano« wraz z nazwą wprowadzanego do obrotu ekotypu »Biondo Comune« lub »Duretta«.”

otrzymuje brzmienie:

„Zgodnie z przepisami ogólnymi i metrologicznymi w zakresie handlu owocami i warzywami produkt może być wprowadzany do obrotu:

- 1) w opakowaniu, przy czym co najmniej 80 % owoców zawartych w opakowaniu bezpośrednim jest opatrzonych etykietą lub znajduje się w opakowaniu zbiorczym. Pojemniki muszą być sztywne, mieścić od co najmniej 1 kg do co najwyżej 25 kg i być wykonane z materiału pochodzenia roślinnego, takiego jak drewno lub karton;
- 2) w przypadku pomarańczy o rozmiarze 9–13, przeznaczonych do przetwórstwa, etykietowanie każdego owocu nie jest obowiązkowe. W każdym przypadku na opakowaniu bezpośrednim lub na opakowaniach zbiorczych, w tym na siatkach i na podobnych opakowaniach, oprócz informacji przewidzianych w obowiązujących przepisach musi znajdować się informacja »ChOG 'Arancia del Gargano', produkt przeznaczony do przetwórstwa«, napisana czcionką wyraźną, nieusuwalną i łatwą do odróżnienia od wszystkich innych napisów.

Na opakowaniach, o których mowa w pkt 1, należy umieścić następujące elementy:

- napis »Arancia del Gargano« wraz z nazwą wprowadzanego do obrotu kultywaru »Biondo Comune« lub »Duretta«,
- logo,
- oznaczenie ChOG w pełnym brzmieniu,
- imię i nazwisko producenta/dystrybutora, nazwę przedsiębiorstwa, adres zakładu pakowania, pierwotną masę netto.”.

Rezygnacja z wprowadzania do obrotu „luzem”, w przypadku którego każdy owoc musi być opatrzony logo ChOG, nastąpiła na wniosek podmiotów gospodarczych, aby uniknąć wszelkich kosztów lub straty czasu wynikających z opatrzenia każdej pomarańczy logo chronionego oznaczenia geograficznego. Przygotowanie pomarańczy do wprowadzenia do obrotu w małych gospodarstwach rodzinnych często bowiem odbywa się ręcznie. Zdecydowano zatem, aby określić jeden rodzaj opakowania, czyli opakowania zbiorczego, zapewniając jednak, aby etykietowanie było obowiązkowe w odniesieniu do co najmniej 80 % owoców. Limit 80 % ma również zastosowanie do owoców w opakowaniach jednostkowych.

Zastąpienie terminu „ekotyp” terminem „kultywar” jest zgodne ze zmianą pkt 5.

Wprowadzono szczególne postanowienia dotyczące pomarańczy przeznaczonych do przetwórstwa. Dodanie nowego pkt 2 jest uzasadnione koniecznością handlowego wykorzystania owoców o rozmiarze 9–13 bez nakładania na producentów obowiązku etykietowania owoców, które są przeznaczone do przetwórstwa. Aby zagwarantować pochodzenie i identyfikowalność owoców, konieczne jest opatrzenie opakowania bezpośredniego lub zbiorczego nazwą ChOG „Arancia del Gargano” wraz z napisem „produkt przeznaczony do przetwórstwa”.

7. Skreślono ostatni akapit dotyczący użytkowników nazwy ChOG „Arancia del Gargano”:

„Użytkownicy produktu objętego chronioną nazwą są upoważnieni przez właścicieli praw własności intelektualnej uzyskanych poprzez rejestrację ChOG, zrzeszonych w grupie, której Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej powierzyło ochronę oznaczenia. Ta sama grupa będzie odpowiadała również za zarejestrowanie użytkowników we właściwych rejestrach i zapewnienie właściwego stosowania chronionej nazwy. W przypadku braku takiej grupy ds. ochrony wspomniane funkcje będą sprawowane przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej jako organ krajowy odpowiedzialny za stosowanie rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.”,

ponieważ nie ma on zastosowania do specyfikacji produktu.

### **Inne**

#### *Dostosowanie techniczne*

— Art. 6 specyfikacji produktu

8. Zdanie:

„Z fitogeograficznego punktu widzenia obszar cechujący się bujną roślinnością należy do strefy roślinności, która mogłaby należeć do bardziej wykształconej części »quercino ilicis«.”

otrzymuje brzmienie:

„Środowisko posiada następujące cechy charakterystyczne: klimat jest typowy dla makrobioklimatu śródziemnomorskiego typu średniego (wyższy stopień bioklimatu śródziemnomorskiego typu średniego); klimatogram opadów i temperatury wskazuje na poziom »niższy średniowilgotny«.”.

Zmiana tego zdania wynika z konieczności określenia środowiska uprawy poprzez zastosowanie słownictwa, które jest bardziej odpowiednie pod względem technicznym i naukowym, uwzględniając najnowszą wiedzę klimatologiczną w odniesieniu do regionu Gargano.

### **Kontrole**

9. Zaktualizowano odniesienia do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

10. Do specyfikacji produktu dodano informację dotyczącą organu kontrolnego odpowiedzialnego za weryfikację specyfikacji produktu.

### **Logo**

Logo produktu, dodane w pkt 3.6 jednolitego dokumentu, jest następujące:



## JEDNOLITY DOKUMENT

## „ARANCIA DEL GARGANO”

Nr UE: PGI-IT-02283 – 24.1.2017

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Arancia del Gargano”

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*

Owoce świeże należące do ekotypu „Biondo Comune del Gargano” i do lokalnego ekotypu „Duretta del Gargano”, zwanego lokalnie „arancia tosta”.

Pomarańcza „Arancia del Gargano” posiada niżej opisane cechy charakterystyczne.

*Biondo Comune del Gargano:*

- kształt kulisty lub gruszkowaty,
- skórka mniej lub bardziej cienka, twarda, o dość drobnym ziarnie, w intensywnym złoto-żółtym kolorze,
- minimalna średnica w części środkowej 60 mm,
- minimalna ilość uzyskanego soku wyciskanego ręcznie: 35 %.

Albedo jest miękkie i średnio przylegające; oś kwiatowa jest nieregularna, średnia i półpełna; miąższ i sok mają barwę jasnopomarańczową, zawartość cukrów wynosi co najmniej 9 %, a kwasowość wynosi poniżej 1,2 %; minimalna zawartość cukrów wyrażona w stopniach Brix wynosi 10, a minimalny współczynnik dojrzałości wyrażony jako stosunek Brix/bezwodny kwas cytrynowy wynosi 6.

W przypadku pomarańczy przeznaczonych wyłącznie do przetwórstwa minimalna średnica wynosi 50 mm.

*Arancia duretta:*

- kształt kulisty lub owalny, zwany lokalnie odpowiednio *duretta tonda* lub *a viso lungo*,
- skórka barwy jasnopomarańczowej o różnej intensywności, bardzo gładka i z drobnymi brodawkami,
- miąższ w odcieniu bursztynowym o gładkiej strukturze i drobnych pęcherzykach, zwykle chrupki; nieliczne pestki lub ich brak, kwasowość poniżej 1,2 %,
- średnia średnica w części środkowej: 55–60 mm,
- minimalna ilość uzyskanego soku wyciskanego ręcznie: 35 %,
- minimalna zawartość cukrów: 10 %,
- minimalna zawartość cukrów wyrażona w stopniach Brix wynosi 11, minimalny współczynnik dojrzałości wyrażony jako stosunek Brix/bezwodny kwas cytrynowy wynosi 6,2.

Owoce obu opisanych typów muszą być ciężkie, a w każdym przypadku ich masa nie może być mniejsza niż 100 g; skórka musi mieć jednolitą barwę, a podstawa ogonka musi mieć intensywny zielony kolor.

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 „Arancia del Gargano” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Owoce zbiera się ręcznie przy pomocy nożyc.

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

Zgodnie z przepisami ogólnymi i metrologicznymi w zakresie handlu owocami i warzywami produkt może być wprowadzany do obrotu:

- 1) w opakowaniu, przy czym co najmniej 80 % owoców zawartych w opakowaniu bezpośrednim jest opatrzonych etykietą lub znajduje się w opakowaniu zbiorczym. Pojemniki muszą być sztywne, mieścić od co najmniej 1 kg do co najwyżej 25 kg i być wykonane z materiału pochodzenia roślinnego, takiego jak drewno lub karton;
- 2) w przypadku pomarańczy o rozmiarze 9–13, przeznaczonych do przetwórstwa, etykietowanie każdego owocu nie jest obowiązkowe. W każdym przypadku na opakowaniu bezpośrednim lub na opakowaniach zbiorczych, w tym na siatkach i na podobnych opakowaniach, oprócz informacji przewidzianych w obowiązujących przepisach musi znajdować się informacja „ChOG »Arancia del Gargano«, produkt przeznaczony do przetwórstwa”, napisana czcionką wyraźną, nieusuwalną i łatwą do odróżnienia od wszystkich innych napisów.

Aby zapewnić identyfikowalność i kontrolę, obszar geograficzny, na którym przeprowadza się pakowanie, jest obszarem produkcji wskazanym w pkt 4.

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

Na opakowaniach należy umieścić następujące elementy:

- napis „Arancia del Gargano” wraz z nazwą wprowadzanego do obrotu kultywaru „Biondo Comune” lub „Duretta”,
- oznaczenie ChOG w pełnym brzmieniu,
- imię i nazwisko producenta/handlowca, nazwę przedsiębiorstwa, adres zakładu pakowania, pierwotną masę netto,
- logo.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym prowadzi się produkcję i pakowanie, znajduje się w prowincji Foggia (region Apulia) i obejmuje terytoria gmin Vico del Gargano, Ischitella i Rodi Garganico, a dokładniej północny odcinek wybrzeża i obszaru przybrzeżnego półwyspu Gargano, który rozciąga się od Vico del Gargano do Rodi Garganico i do Ischitella.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o rejestrację ChOG złożono z uwagi na niepodważalną renomę tego owocu.

Warunki klimatyczne panujące na obszarze uprawy cytrusów mają bowiem znacząco korzystny wpływ na jakość: przede wszystkim klimat, który nie jest zbyt ciepły, nie sprzyja rozwojowi poważnych chorób owoców lub roślin. Ponadto w związku z warunkami klimatycznymi o autentycznym charakterze cytrusów z Gargano decyduje moment dojrzewania owoców; dojrzewają one nie w styczniu, lutym lub marcu, lecz dopiero na przełomie kwietnia i maja oraz w sierpniu, kilka miesięcy po okresie, w którym dojrzewają owoce na pozostałych obszarach uprawy cytrusów we Włoszech. Ponadto, co równie ważne, należy podkreślić długi okres przechowywania pomarańczy „Arancia del Gargano”, dzięki czemu w przeszłości możliwy był wywóz tych owoców z Gargano do Chicago lub Nowego Jorku, dokąd owoce te docierały nietknięte po 30 lub nawet 40 dniach podróży.

Rozwój uprawy i renoma tego cytrusa wynikają nie tylko z wyjątkowych właściwości organoleptycznych pomarańczy „Arancia del Gargano” i jej szczególnego rozmiaru, lecz także z połączenia warunków glebowo-klimatycznych obszaru produkcji (wapienne gleby laterytowe, bogate przede wszystkim w żelazo i mangan, zazwyczaj na terenach nachylonych, na zboczach dolin lub na ich dnie, wystawione na działanie zimnych wiatrów powodujących szybkie spadki temperatury) oraz nieustannej pracy ludzi, którzy z biegiem czasu zdobyli i przekazywali znaczną wiedzę agronomiczną.

Już w czasach starożytnych renoma pomarańczy „Arancia del Gargano” przekroczyła granice regionu; wspominali o niej w swych dziełach liczni autorzy, w tym Gabriele d'Annunzio. Od XVIII wieku cytrusy z Gargano były prezentowane podczas ważnej procesji, która odbywa się po dziś dzień każdego lutego ku czci świętego Walentego, patrona upraw cytrusowych, i podczas której święci się rośliny i owoce drzew pomarańczowych i cytrynowych. Zachowało się wiele rejestrów, zdjęć, plakatów i broszur, które świadczą o wyjątkowej renomie tych wyjątkowych i niepowtarzalnych cytrusów z Gargano, również na poziomie międzynarodowym.

Pierwsze wzmianki dotyczące uprawy cytrusów w regionie pojawiły się w 1003 r. Książę Bari, Melo, wysłał bowiem do Normandii „pomi citrini” z Gargano, odpowiednik melangolo (pomarańczy gorzkiej), aby pokazać jej mieszkańcom bogactwo produkcji prowadzonej na ziemiach Gargano. W XVII w. następuje rozwój znacznego handlu cytrusami z gmin Vico del Gargano i Rodi Garganico z mieszkańcami Wenecji. Tę wzmożoną wymianę handlową kontynuowano w XIX wieku, a renoma pomarańczy „Arancia del Gargano” dotarła nawet do innych państw europejskich i do Stanów Zjednoczonych.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

Właściwy organ administracji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zmianę specyfikacji produktu ChOG „Arancia del Gargano” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 283 z dnia 3 grudnia 2016 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć 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](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP e IGP” [produkty ChNP i ChOG] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG” [produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].