

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

(2016/C 403/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

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

„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE”

Nr UE: PDO-IT-02144 – 7.6.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Conorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte DOP [Stowarzyszenie Ochrony Pistacchio Verde di Bronte]

Adres: Piazza Nunzio Azzia 14
95034 Bronte (CT)
ITALIA
e-mail: presidente@consorziopestacchioverde.it

Conorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte DOP jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia 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 [aktualizacje]

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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Opis produktu

Artykuł 6 – Cechy produktu

1. W poniższych punktach w art. 6 specyfikacji produktu:

- „barwa liścieni intensywnie zielona; stosunek chlorofilu a/b od 1,3 do 1,5;”,
- „zawartość wilgoci od 4 % do 6 %;”,
- „wysoka zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych w owocach (przeważająca ilość kwasu olejowego – 72 %, inne kwasy: 15 % linolowy i 10 % palmitynowy).”

wprowadza się następujące zmiany:

- „barwa liścieni intensywnie zielona; stosunek chlorofilu a/b co najmniej 1,3;”,
- „zawartość wilgoci nie większa niż 6 %;”,
- „wysoka zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych w owocach (głównie kwasu palmitynowego nie mniejsza niż 10 %; kwasu linolowego nie mniejsza niż 15 %; natomiast zawartość kwasu oleinowego nie większa niż 72 %).”

„Pistacchio Verde di Bronte” znacznie się różni od innych rodzajów pistacji ze względu na zdolność utrzymania intensywnej zielonej barwy do chwili, aż stanie się w pełni dojrzała, co gwarantuje jej łagodny smak (nie „zielony” lub fenolowy). Zielona barwa jest wynikiem nie tylko wysokiego stężenia chlorofili, ale głównie wysokiej przewagi zawartości chlorofilu a nad chlorofilem b. Im wyższy stosunek chlorofilu a/b, tym wyższa jakość „pistacchio di Bronte” (Bellomo, M. G., i B. Fallico, „Anthocyanins, chlorophylls and xanthophylls in pistachio nuts (*Pistacia vera*) of different geographic origin” [Antocyjany, chlorofile i ksantofile w orzeszkach pistacjowych (*Pistacia vera*) o różnym pochodzeniu geograficznym], *Journal of Food Composition and Analysis* (2007): s. 352–359). Dlatego wzrost maksymalnej wartości tego stosunku jest niezbędny w celu uniknięcia marnotrawstwa produktu, które nie jest uzasadnione z jakościowego punktu widzenia.

Zawartość wilgoci w pistacji została obniżona, aby lepiej chronić produkt przed pleśnią.

Na proporcję kwasów tłuszczowych wpływ ma szereg parametrów wynikających z szerokości geograficznej, składu gleby i zmian klimatu; dlatego z technicznego punktu widzenia uznaje się za niezbędne wyrażenie procentowej zawartości kwasu palmitynowego, linolowego i oleinowego w inny sposób. Jeśli chodzi o kwas palmitynowy i linolowy, w poprawce proponuje się minimalną dopuszczalną wartość (zawartość kwasu palmitynowego nie mniejsza niż 10 %; zawartość kwasu linolowego nie mniejsza niż 15 %) oraz maksymalną wartość w przypadku kwasu oleinowego (zawartość nie większą niż 72 %).

Metoda produkcji

Artykuł 5 – Przygotowanie gruntu

2. W zwrocie:

„W przypadku nowych upraw przygotowanie terenu pod uprawę pistacji musi obejmować niwelację terenu, by ułatwić odpływ wód, prowadzenie uprawy oraz nawożenie podłoża.”

wprowadza się następujące zmiany:

„W przypadku nowych upraw przygotowanie gruntu obejmuje, w miarę możliwości, niwelację przedmiotowego terenu, by ułatwić odpływ wód, prowadzenie uprawy oraz nawożenie podłoża.”

Poprawka uwzględnia cechy terenów w nowych uprawach, na których nie zawsze istnieje możliwość przygotowania gruntu, gdyż jest wulkaniczny lub znajduje się na obszarze Parku Narodowym Etna.

Artykuł 5 – Zasady uprawy

3. W akapicie:

„Szczególne warunki klimatyczne i glebowe, jak również technika usuwania odrostów praktykowana na obszarze uprawy produktu objętego ChNP »Pistacchio Verde di Bronte«, zgodnie z opisem w art. 3, zwiększają naturalne zróżnicowanie odmian w ujęciu gatunkowym oraz zwiększają ochronę rośliny.”

wprowadza się następujące zmiany:

„Uprawa »Pistacchio Verde di Bronte« może być prowadzona w następujący sposób:

- system tradycyjny, zgodnie z zasadami dobrej praktyki rolniczej regionu Sycylii lub organizacji międzynarodowych,
- system integrowanej ochrony roślin, zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 1257/1999, z późniejszymi zmianami,
- system ekologicznej ochrony roślin, zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 834/2007, z późniejszymi zmianami.

Podmiot gospodarczy ma obowiązek przeprowadzenia:

- corocznego przycinania,
- zwalczania chwastów,
- usuwania odrostów w roku nieprodukcyjnym, umożliwiając zróżnicowanie odmian oraz większą ochronę roślin,
- działań w celu zwalczania wszystkich niekorzystnych warunków skrajnych, zarówno o charakterze abiotycznym, jak i biotycznym.”.

Powyższy akapit wraz ze zmianami umożliwia większą precyzję przy opisie zasad uprawy dopuszczonych w specyfikacji oraz działań, które podmiot gospodarczy musi wykonać na polu.

4. Dodaje się następujące zdanie:

„Zakłada się maksymalne możliwe plony dwuletnie na poziomie 1 700 kg produktu w łupinie na hektar.”.

Uwzględnienie maksymalnych plonów produktu w łupinie z hektara ma dwojaki cel. Po pierwsze ma zniechęcać do intensywnych praktyk rolniczych, które mimo że zwiększają produkcję, mogą mieć negatywny wpływ na jakość produktu. Po drugie stanowi dodatkowy element kontroli produkcji »Pistacchio Verde di Bronte«, służący skuteczniejszemu przeciwdziałaniu oszustwom.

Artykuł 5 – Zbiory, przechowywanie i przetwarzanie

5. W zdaniu:

„Zbiorów dokonuje się ręcznie, potrząsając drzewami lub zrywając owoce z wykorzystaniem koszy, zwracając uwagę, aby owoce nie spadały na ziemię.”

wprowadza się następujące zmiany:

„Zbiorów dokonuje się poprzez potrząsanie drzewami lub zrywanie owoców z wykorzystaniem koszy, zwracając uwagę, aby owoce nie spadały na ziemię.”.

Zmiana umożliwia zbieranie z użyciem narzędzi mechanicznych, takich jak mechaniczne potrząsarki i wstrząsarki, które ułatwiają etap zbierania bez wpływu na jakość produktu.

6. W zdaniu:

„Następnie produkt w łupinie musi być niezwłocznie poddany suszeniu bezpośrednim działaniem światła lub innymi systemami suszącymi, przy czym temperatura produktu musi być utrzymana w przedziale od 40 do 50 °C, aż do uzyskania wilgotności resztkowej nasienia pistacji od 4 do 6 %.”

wprowadza się następujące zmiany:

„Następnie produkt w łupinie musi być niezwłocznie poddany suszeniu bezpośrednim działaniem światła lub innymi systemami suszącymi, przy czym temperatura produktu musi być utrzymana poniżej 50 °C, aż do uzyskania maksymalnej wilgotności resztkowej 6 %.”

Możliwość suszenia produktu również w temperaturach niższych niż 40 °C umożliwi lepsze zachowanie koloru pistacji.

Zmiana wartości wilgotności lepiej chroni produkt przed pleśnią, a tym samym zwiększa okres przechowywania produktu.

7. W zdaniu:

„Produkt suszony należy umieścić w nowych opakowaniach jutowych, papierowych lub polietylenowych, aby uniknąć jego kontaktu z podłożem lub ścianami, i należy przechowywać go w dobrze wietrzonych i suchych pomieszczeniach.”

wprowadza się następujące zmiany:

„Produkt suszony należy umieścić w nowych opakowaniach zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, tak aby uniknąć jego kontaktu z podłożem lub ścianami, i należy przechowywać go w dobrze wietrzonych i suchych pomieszczeniach.”

Zmiana jest konieczna, aby umożliwić użycie pojemników wykonanych z każdego materiału dopuszczonego obowiązującymi przepisami prawa.

8. W zwrocie:

„W okresie od marca do października, w zależności od warunków atmosferycznych, produkt w swoich różnych formach, tj. w łupinie, bez łupin lub obrany ze skórki, należy przechowywać w temperaturze od 13 °C do 17 °C, lub w szczelnie zamkniętym opakowaniu próżniowym lub w atmosferze zmodyfikowanej.”

wprowadza się następujące zmiany:

„W okresie od marca do października, w zależności od warunków atmosferycznych, produkt w swoich różnych formach, tj. w łupinie, bez łupin lub obrany ze skórki, należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż 15 °C bądź w szczelnie zamkniętym opakowaniu próżniowym lub w atmosferze zmodyfikowanej.”

Zmiana temperatury przechowywania uwzględnia temperatury w magazynach. W szczególności umożliwienie przechowywania produktu w temperaturach nie przekraczających 15 °C oznacza, że produkt można lepiej przechowywać oraz przez dłuższy okres czasu.

Etykietowanie

Artykuł 8 – Pakowanie i etykietowanie

9. W zdaniu:

„Ponadto należy umieścić informacje o nazwie, firmie, adresie przedsiębiorstwa pakującego, a także ewentualnie nazwę przedsiębiorstw-producentów owoców, masę brutto w momencie pakowania oraz rok produkcji.”

wprowadza się następujące zmiany:

„Ponadto należy umieścić informacje o nazwie, firmie, adresie przedsiębiorstwa pakującego, a także ewentualnie nazwę przedsiębiorstw-producentów owoców, masę netto w momencie pakowania oraz rok produkcji.”

Akapit został dostosowany do przepisów unijnych w zakresie etykietowania, które wymagają podania masy netto żywności, a nie masy brutto.

Aktualizacje

Odesłania do rozporządzenia (WE) nr 510/2006 zastąpiono aktualnymi odesłaniami do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Wyznaczony organ kontrolny zostaje zastąpiony przez: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia „A. Mirri”, Via G. Marinuzzi, 3, 90129 Palermo, tel. +39 0916565328, faks: +39 0916565437, e-mail: servizio certificazioni@izssicilia.it

JEDNOLITY DOKUMENT

„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE”

Nr UE: PDO-IT-02144 – 7.6.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Pistacchio Verde di Bronte”

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, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

ChNP „Pistacchio Verde di Bronte” jest zastrzeżona dla produktu w łupinie, bez łupin lub obranego ze skórki, pochodzącego z roślin gatunku *Pistacia vera*, odmiany *Napoletana*, zwanej również *Bianca* lub *Nostrale*, zaszczerpionej na *Pistacia terebinthus*. Dopuszcza się nie więcej niż 5 % roślin innych odmian lub podkładek innych niż *P. terebinthus*. Ta wielkość procentowa dotyczy wszystkich roślin łącznie obsadzonych w danej uprawie. W każdym przypadku produkt pochodzący z roślin innych odmian, nienależących do odmiany *Napoletana*, nie uzyska certyfikatu.

ChNP „Pistacchio Verde di Bronte” w momencie wprowadzenia do obrotu musi spełniać – poza ogólnymi normami jakościowymi – następujące warunki, określające jej cechy fizyczne i organoleptyczne: barwa liścieni intensywnie zielona; stosunek chlorofilu a/b co najmniej 1,3; zapach aromatyczny i mocny, bez wyczuwalnego zapachu pleśni lub innych nietypowych zapachów; zawartość wilgoci nie większa niż 6 %; wysoka zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych w owocach (głównie kwasu palmitynowego nie mniejsza niż 10 %; kwasu linolowego nie mniejsza niż 15 %; natomiast zawartość kwasu oleinowego nie większa niż 72 %).

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Szczegółne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Uprawa, zbiór i przetwarzanie „Pistacchio Verde di Bronte” odbywają się w obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Produkt wprowadzany jest na rynek w ciągu dwóch lat od zebrania w nowych opakowaniach różnego rodzaju, zgodnych z obowiązującymi przepisami prawa.

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

„Pistacchio Verde di Bronte” może być wprowadzane do obrotu jedynie wówczas, gdy logo chronionej nazwy pochodzenia jest umieszczone na każdym opakowaniu.

Obowiązkowe jest ponadto umieszczenie nazwy „Pistacchio Verde di Bronte” czcionką wyraźną, nieusuwalną i wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu.

Ponadto należy umieścić informacje o nazwie, firmie, adresie przedsiębiorstwa pakującego, a także ewentualnie nazwę przedsiębiorstw-producentów owoców, masę netto w momencie pakowania oraz rok produkcji.

Nieobowiązkowe jest podanie numeru tygodnia, w którym miał miejsce zbiór produktów. Logo ChNP składa się z napisu Chroniona Nazwa Pochodzenia ChNP, pod nim umieszczony jest rysunek przedstawiający wulkan Etna i owoc pistacji, a na dole napis „Pistacchio Verde di Bronte”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Pistacchio Verde di Bronte” obejmuje tereny gmin Bronte, Adrano, Biancavilla w prowincji Catania, położone na wysokości od 400 do 900 m n.p.m.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji charakteryzuje się glebami pochodzenia wulkanicznego i klimatem śródziemnomorskim subtropikalnym, półsuchym, gdzie lata są długie i suche, opady występują głównie w okresie jesieni i zimy, a między dniem i nocą występują duże różnice temperatur. Te czynniki glebowo-klimatyczne powodują, że wprowadzone na ten obszar przez człowieka uprawy pistacji terpentynowej (*Pistacia terebinthus*) dają owoce o szczególnych cechach jakościowych (intensywna zielona barwa typowa dla tego obszaru, wydłużony kształt, aromatyczny zapach i duża zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych w owocach), które trudno jest spotkać na innych obszarach produkcji w masywie Etny. Dzięki temu szczególnemu połączeniu czynników glebowych i klimatycznych oraz czynników ludzkich ChNP „Pistacchio Verde di Bronte” nabiera specyficznych cech, które sprawiają, że owoce te są jedynymi w swoim rodzaju.

Na Sycylii uprawa „Pistacchio Verde di Bronte” rozpowszechniła się w okresie panowania arabskiego (VIII i IX w. n.e.). Gdy Cesarstwo Rzymskie rozpadło się pod wpływem inwazji barbarzyńskich, Sycylię podbili Arabowie: Berberowie z Tunezji, muzułmanie, czarnoskóra ludność z Sudanu, którzy nazwali Sycylię „rajskim ogrodem”. To właśnie Arabowie wprowadzili – oprócz upraw cytryn, pomarańczy, trzciny cukrowej, bawełny, palm, papirusu, bakłażanów – również uprawy pistacji. Po dziś dzień „Pistacchio Verde di Bronte” jest charakterystycznym i typowym składnikiem sycylijskich słodczy, w szczególności tych, które są wytwarzane w rejonie Katanii.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Ministerstwo uruchomiło krajową procedurę sprzeciwu wraz z publikacją wniosku w sprawie zmiany specyfikacji produktu objętego ChNP „Pistacchio Verde di Bronte” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 56 z dnia 8 marca 2016 r.

Tekst skonsolidowany specyfikacji produktu jest dostępny w internecie pod adresem: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub ewentualnie:

poprzez przejście bezpośrednio na stronę główną Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) oraz wybór „Prodotti DOP e IGP” (w prawym górnym rogu ekranu), następnie „Prodotti DOP, IGP e STG” (w lewej części ekranu) i na koniec „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.
