

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 71/07)

Komisja Europejska zatwierdziła tę zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾**„KIWI LATINA”****Nr UE: PGI-IT-0295-AM01 – 24.10.2017****ChNP () ChOG (X) GTS ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di Tutela Kiwi di Latina IGP [Konsorcjum ochrony ChOG „Kiwi di Latina”]

Adres: Via Carducci 7

04100 Latina LT

ITALIA

Adres e-mail: consorziokiwi@pec.it

Wspomniane powyżej konsorcjum ochrony jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie 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— Opis produktu— Dowód pochodzenia— Metoda produkcji— Związek— Etykietowanie— Inne [zmiany układu i poprawki, organ kontrolny, aktualizacja odniesień do przepisów]**4. Rodzaj zmian**— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Dowód pochodzenia (pkt 4 specyfikacji produktu)

1. Poniższe zdanie:

„Z uwagi na wyższy całkowity poziom promieniowania słonecznego i całkowity lub niemal całkowity brak wczesnych mrozów należy wstrzymać się ze zbiorami do drugiej dekady listopada, tj. do momentu, w którym minimalna zawartość cukrów w owocach osiągnie 6,5–7 stopni w skali Brixu.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Z uwagi na wyższy całkowity poziom promieniowania słonecznego i całkowity lub niemal całkowity brak wczesnych mrozów należy wstrzymać się ze zbiorami do drugiej dekady listopada lub jeszcze później, tj. do momentu, w którym minimalna zawartość cukrów w owocach osiągnie 6,2 stopnia w skali Brixu w chwili ich zbioru.”

W pkt 2 specyfikacji produktu stwierdzono już, że stopień dojrzałości owoców w chwili ich zbioru musi wynosić co najmniej 6,2 ° w skali Brixu.

Proponowana zmiana polega na dostosowaniu treści pkt 4 w taki sposób, aby wskazana w tym punkcie zawartość cukru odpowiadała zawartości podanej w pkt 2 specyfikacji produktu i w pkt 4.2 streszczenia (opublikowanego w Dz.U. C 262 z 31.10.2003, s. 7).

Aby zwiększyć przejrzystość specyfikacji produktu dla podmiotów i organu kontrolnego, uznano, że należy ujednolicić informacje dotyczące zawartości cukru.

W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

2. Brzmienie poniższego fragmentu:

„Istnienie związku ze środowiskiem potwierdza się, nakładając na producentów i podmioty pakujące następujące wymogi:

- wymóg zarejestrowania się jako producent »Kiwi Latina«,
- wymóg zarejestrowania wszystkich gruntów, na których uprawia się »Kiwi Latina«,
- wymóg prowadzenia rejestrów produkcji i pakowania.”

zostało zmienione w następujący sposób:

„Cały proces produkcji musi być monitorowany, co wiąże się z koniecznością rejestrowania produktów wchodzących i wychodzących na poszczególnych etapach tego procesu. Procedura ta – w ramach której organ kontrolny prowadzi rejestr działek katastralnych, na których uprawia się produkt, a także rejestr producentów i podmiotów pakujących – w połączeniu z regularnym zgłaszaniem poziomu produkcji organowi kontrolnemu pozwala zagwarantować identyfikowalność produktu. Wszystkie zarejestrowane podmioty (osoby prawne i osoby fizyczne) podlegają kontrolom przeprowadzanym przez organ kontrolny zgodnie ze specyfikacją produktu i odpowiednim planem kontroli.”

Przedmiotowa zmiana uzupełnia postanowienia, które znajdowały się już w specyfikacji produktu, dzięki bardziej precyzyjnemu określeniu podmiotów wchodzących w skład łańcucha produkcji objętych kontrolą i określeniu istniejących procedur służących zapewnieniu identyfikowalności.

W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Metoda produkcji (pkt 5 specyfikacji produktu)

1. Dodano następujące zdanie:

„Do zakładania nowych plantacji można stosować wyłącznie rośliny certyfikowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.”

Stwierdzenie, że nowe plantacje należy zakładać stosując rośliny certyfikowane zgodnie z obowiązującymi przepisami pozwoli ograniczyć ryzyko rozprzestrzeniania się wirusów, bakterii, grzybów itp. oraz zapewni zakładanie nowych plantacji w najlepszych możliwych warunkach.

W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

2. Poniższy fragment:

„Stosuje się dwa systemy uprawy roślin:

— uprawę w formie pergoli, w przypadku której odległość sadzenia wynosi 4–5 m × 4–5 m,

— uprawę w kształcie litery T, w przypadku której odległość sadzenia wynosi 5 m × 3–5 m”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Stosuje się dwa systemy uprawy roślin:

— w formie pergoli,

— w kształcie litery T.

Liczba roślin na hektar nie może być mniejsza niż 400.”.

Usunięto informacje o odległościach sadzenia dla systemu uprawy w formie pergoli i systemu uprawy w kształcie litery T – w ich miejsce podano maksymalną liczbę roślin na hektar, która odpowiada minimalnej gęstości obsadzenia wskazanej w specyfikacji produktu (5 × 5). Powodem usunięcia odniesień do odległości sadzenia jest coraz powszechniejsze stosowanie mniejszych odległości sadzenia – zarówno jeżeli chodzi o odległości między rzędami roślin, jak i odległości między poszczególnymi roślinami – przez co gęstość obsadzenia może wynieść nawet do 1 600 roślin na hektar.

Dzięki stosowaniu nowych technik uprawy zapewniających możliwość znacznego skrócenia długości pnączy owoconośnych zwiększenie liczby roślin na hektar nie wywiera żadnego niekorzystnego wpływu na właściwości organoleptyczne owocu.

W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

3. Poniższe zdanie:

„W zależności od rodzaju gruntów przestrzeń między rzędami roślin musi być odpowiednio uprawiana – wiąże się to z koniecznością usuwania chwastów rosnących wzdłuż rzędów roślin lub zasiania trawy wzdłuż tych rzędów, którą w takim przypadku należy regularnie kosić.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Grunty muszą być zaorane lub regularnie odchwaszczane albo należy obsiać je trawą, która musi być regularnie koszona.”.

Dzięki zmianie brzmienia tego fragmentu producenci uzyskali swobodę w kwestii wyboru najodpowiedniejszej dla siebie metody gospodarowania gruntami. Termin „zaorane” jest bliski znaczeniowo technikom rolniczym stosowanym zarówno w odniesieniu do powierzchni trawiastych, jak i w przypadku korzystania z innych technik gospodarowania glebą.

W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

4. Poniższe zdanie:

„Naturalne nawadnianie uzupełnia się, stosując techniki irygacyjne (zraszanie lub zamglawianie) pod masą listowia.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Naturalne nawadnianie uzupełnia się stosując techniki irygacyjne, aby zapewnić odpowiedni poziom nawodnienia upraw.”.

5. Skreślono następujące zdanie:

„Objętość wody wykorzystywanej do nawadniania waha się od 6 000 m³ do 8 000 m³ na hektar w ciągu roku.”.

Postanowiono usunąć odniesienia do technik irygacyjnych i objętości wody z pkt 7 i 8; zamiast tego stwierdzono, że nawadnianie musi służyć wyłącznie zapewnieniu roślinom odpowiedniej ilości wody niezbędnej do ich prawidłowego rozwoju fizjologicznego.

Nowe brzmienie specyfikacji zapewnia producentom możliwość dostosowania technik irygacyjnych i ilości wody do rzeczywistych potrzeb roślin.

W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

6. Poniższy fragment:

„Owoce zbiera się bez szypulek pod koniec października i na początku listopada, ponieważ w tym okresie zawartość cukrów w owocach odpowiada 6,2° w skali Brix, a ich jędrność (mierzona za pomocą sondy o długości 8 mm) wynosi co najmniej 6 kg.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Owoce zbiera się bez szypulek w momencie, gdy zawartość cukrów w owocach odpowiada 6,2° w skali Brix, a ich jędrność (mierzona za pomocą sondy o długości 8 mm) wynosi co najmniej 6 kg.”

Zdecydowano się usunąć odniesienie do okresu, w którym przeprowadza się zbiory, ponieważ – jak wskazano w pkt 4 specyfikacji produktu – aspekty związane z klimatem obszaru produkcji, takie jak wyższy całkowity poziom promieniowania słonecznego i całkowity lub niemal całkowity brak wczesnych mrozów, pozwalają przelożyć termin zbiorów na drugą dekadę listopada lub na okres wpadający jeszcze później. Zmiana ta nie ma wpływu na właściwości produktu: specyfikacja produktu gwarantuje odpowiednią dojrzałość owoców w momencie ich zbioru dzięki wprowadzeniu wymogu, zgodnie z którym owoce muszą posiadać odpowiednią zawartość cukru mierzoną w stopniach skali Brix.

Skorygowano również niespójność w specyfikacji produktu, dostosowując wartość w skali Brix do wartości wskazanej w pkt 2.

W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

7. Dodano następujące zdanie:

„Owoce można przechowywać w komorach chłodzących w normalnych warunkach albo w atmosferze kontrolowanej najpóźniej do lipca roku przypadającego po roku zbiorów.”

Aby zapewnić uzyskanie i zachowanie pożądanych właściwości przez zebrane owoce, dodano konkretne odniesienia do etapu przechowywania owoców i maksymalnego czasu przechowywania owoców w komorach chłodzących. Maksymalny możliwy okres przechowywania podany w tym miejscu jest o miesiąc lub o dwa miesiące dłuższy niż czas ustalony w pkt 6 specyfikacji produktu (zob. zmiana 14). Dzięki udoskonaleniu warunków przechowywania nie wywiera to żadnego niekorzystnego wpływu na właściwości produktu. W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

8. Skreślono następujące zdanie:

„Przycinanie w okresie zimowym przeprowadza się w taki sposób, aby pozostawić od 100 000 do 120 000 pąków na hektar.”

Aby ułatwić przeprowadzanie kontroli, usunięto powyższe odniesienie do maksymalnej liczby pąków na hektar po przycinaniu w okresie zimowym. Zmiana ta nie ma wpływu na właściwości produktu i nie prowadzi do pogorszenia jakichkolwiek walorów owoców, ponieważ jest powiązana z kolejną zmianą dotyczącą liczby owoców kiwi pozostających na drzewie po zakończeniu przeredzania.

W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

9. Poniższe zdanie:

„Uprawy przeredza się pod koniec czerwca i na początku lipca: owoce kiwi złączone wielokrotnie lub zdeformowane, a także owoce kiwi o uszkodzonej skórce usuwa się, pozostawiając od 800 do 1 000 owoców na każdej roślinie.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Uprawy przeredza się pod koniec czerwca i na początku lipca: owoce kiwi złączone wielokrotnie lub zdeformowane, a także owoce kiwi o uszkodzonej skórce usuwa się, pozostawiając maksymalnie 450 000 owoców kiwi na hektar.”

Tekst w nowym brzmieniu odnosi się do obszaru uprawy (w hektarach), a nie do liczby owoców kiwi pozostawianych na poszczególnych roślinach po przeredzeniu, co ułatwia przeprowadzanie kontroli.

Zmieniono również liczbę owoców na hektar, które można pozostawić na roślinie po zakończeniu przerzedzania. Liczba ta jest powiązana z maksymalną liczbą zawiązków pędów po zakończeniu przerzedzania, która zapewnia roślinie możliwość prawidłowego wypuszczania pędów – liczba ta gwarantuje możliwość uzyskania maksymalnie 450 000 owoców kiwi z hektara po zakończeniu przerzedzania. W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

10. Poniższe zdanie:

„Produkcja roślinna nie może przekraczać 33 ton na hektar.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Produkcja roślinna nie może przekraczać 38 ton na hektar.”

Zwiększenie dopuszczalnego poziomu produkcji wynika ze zniesienia ograniczeń dotyczących odległości sadzenia, co pozwoliło producentom zmniejszyć odstępy między roślinami. W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Związek (pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 4.6 streszczenia)

Poniższy fragment:

„Obszar charakteryzuje się wilgotnym, umiarkowanym klimatem podobnym do klimatu panującego w regionie, z którego wywodzi się ten gatunek rośliny (dolina Jangcy w Chinach), gdzie średnia temperatura wynosi 13–15 °C (średnia temperatura minimalna: 8–10 °C i średnia temperatura maksymalna: 28–30 °C), a średnia wilgotność względna waha się od 75 do 80 % w miesiącach letnich, i gdzie nie odnotowuje się wczesnych przymrozków, co oznacza, że owoce można zebrać po osiągnięciu przez nie odpowiedniego stopnia dojrzałości (średnio 6,5 stopnia w skali Brix, przy czym nigdy mniej niż 6,2 stopnia w skali Brix) wystarczającego, aby uzyskały najlepsze możliwe właściwości pod względem jakości i mogły być przechowywane w nienaruszonym stanie w komorach chłodniczych do maja/czerwca lub lipca roku przypadającego po roku zbiorów, oraz aby do momentu spożycia osiągnęły zawartość cukru wynoszącą co najmniej 12 ° w skali Brix oraz jędrność nieprzekraczającą 3 kg (mierzoną za pomocą sondy o długości 8 mm).”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Obszar charakteryzuje się wilgotnym, umiarkowanym klimatem podobnym do klimatu panującego w regionie, z którego wywodzi się ten gatunek rośliny (dolina Jangcy w Chinach), gdzie średnia temperatura wynosi 13–15 °C (średnia temperatura minimalna: 8–10 °C i średnia temperatura maksymalna: 28–30 °C), a średnia wilgotność względna wynosi 75–80 % w miesiącach letnich, i gdzie nie odnotowuje się wczesnych przymrozków, co oznacza, że owoce można zebrać po osiągnięciu przez nie odpowiedniego stopnia dojrzałości wystarczającego, aby uzyskały najlepsze możliwe właściwości pod względem jakości i mogły być przechowywane w nienaruszonym stanie w komorach chłodniczych do lipca roku przypadającego po roku zbiorów, oraz aby do momentu spożycia osiągnęły zawartość cukru wynoszącą co najmniej 12 ° w skali Brix oraz jędrność nieprzekraczającą 3 kg (mierzoną za pomocą sondy o długości 8 mm).”

Usunięto umieszczone w nawiasach odniesienia do zawartości cukru w owocach w momencie zbioru. Przyczyni się to do poprawy przejrzystości specyfikacji produktu, jeżeli chodzi o wartość na skali Brix wymaganą dla „Kiwi Latina”, którą określono już w art. 2 i 5.

Jak wskazano w zmianie do pkt 5, cała specyfikacja produktu będzie odnosiła się obecnie do tego samego miesiąca – tj. do lipca – jako najpóźniejszego dopuszczalnego terminu przechowywania owoców kiwi w komorach chłodniczych.

Obydwie te zmiany mają charakter redakcyjny i nie mają wpływu na związek produktu z obszarem geograficznym ani na jego właściwości. W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Etykietowanie (pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 4.8 streszczenia)

Poniższe zdanie:

„Logo musi zostać umieszczone na opakowaniu, przy czym można znakować nim również poszczególne owoce kiwi.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Logo musi zostać umieszczone zarówno na opakowaniu, jak i na poszczególnych owocach kiwi.”

Aby zwiększyć rozpoznawalność produktu opatrzonego ChOG wśród konsumentów, postanowiono wprowadzić wymóg opatrzenia każdego owocu kiwi odpowiednim logo. Zmianę tę należy uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Inne*Zmiany układu i poprawki*

1. Z pkt 8 specyfikacji produktu i z pkt 4.8 streszczenia usunięto poniższe zdanie.

„Aby zagwarantować identyfikowalność i zapewnić możliwość przeprowadzania kontroli, logo może być wykorzystywane wyłącznie przez przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem owoców kiwi na obszarze produkcji »Kiwi Latina«.”

Zdanie to ma na celu ograniczenie możliwości pakowania „Kiwi Latina” do obszaru, na którym owoc ten jest uprawiany. W związku z tym nie powinno znajdować się ono w przedmiotowym punkcie specyfikacji produktu, który dotyczy wymogów etykietowania. Zachowano więc wymóg pakowania owoców na obszarze, na którym są one uprawiane, przy czym bardziej szczegółowe informacje wyjaśniające ten wymóg zawarto w pkt 5 specyfikacji produktu i w pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Opisana zmiana stanowi zatem zmianę układu specyfikacji produktu mającą na celu lepsze wyjaśnienie powodów, dla których ustanowiono (obowiązujący) wymóg pakowania owoców na obszarze produkcji. W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

2. Jak prawidłowo wskazano w streszczeniu opublikowanym w Dz.U. C 262 z dnia 31 października 2003 r., obszar produkcji „Kiwi Latina” obejmuje tylko część gminy Latina. Pkt 3 specyfikacji produktu dostosowano więc do treści streszczenia. Zmiana ta nie wpływa w żaden sposób na zmianę geograficznego obszaru produkcji. W związku z tym można uznać ją za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

3. W pkt 3 specyfikacji produktu poprawiono następującą nazwę geograficzną:

— „Pontinia” zamiast „Pontina”.

Wprowadzenie tej zmiany w specyfikacji produktu nie wpływa w żaden sposób na zmianę geograficznego obszaru produkcji. W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

4. Pkt 9 dotyczący wprowadzania produktów przetworzonych do obrotu, który stanowi, co następuje:

„Produkty wytwarzane z owoców noszących ChOG »Kiwi Latina« mogą zostać wprowadzone do obrotu jako produkty spożywcze w opakowaniu opatrzonym nazwą »Kiwi Latina«, ale nieoznaczonym logo UE, nawet jeżeli owoce te zostały przetworzone i poddane obróbce, o ile:

— produkt opatrzony chronioną nazwą pochodzenia i certyfikowany jako taki stanowi jedyny składnik danej grupy produktów,

— podmioty korzystające z produktu opatrzonego chronioną nazwą pochodzenia zostały do tego upoważnione przez właścicieli praw własności intelektualnej wynikających z faktu zarejestrowania ChOG, wchodzących w skład konsorcjum ochrony wyznaczonego przez Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej. Wspomniane konsorcjum jest odpowiedzialne za rejestrowanie podmiotów korzystających z ChOG i monitorowanie prawidłowości korzystania z chronionej nazwy. W przypadku braku wyznaczonego konsorcjum ochrony odpowiedzialność za podejmowanie stosownych działań w tym zakresie będzie spoczywała na Ministerstwie Polityki Rolnej i Leśnej pełniącym funkcję krajowego organu odpowiedzialnego za wdrażanie rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92.

— niewyłączne prawo do korzystania z nazwy chronionej oznacza, że nazwę tę można wyłącznie wymienić wśród składników wyrobu zawierającego chroniony produkt, zgodnie z obowiązującymi przepisami.”

został skreślony, ponieważ nie ma zastosowania do treści specyfikacji produktu. W związku z tym zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Organ kontrolny

Dodano nowe odniesienie do organu kontrolnego, któremu powierzono odpowiedzialność za kontrolowanie zgodności ze specyfikacją produktu zgodnie z art. 7 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, oraz zaktualizowano istniejące odniesienia. Zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Aktualizacja odniesień do przepisów

Odniesienia do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 ⁽¹⁾ zastąpiono odniesieniami do aktualnie obowiązujących przepisów, tj. do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Zmianę tę można uznać za zmianę nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

„KIWI LATINA”

Nr UE: PGI-IT-0295-AM01 – 24.10.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Kiwi Latina”

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

Owoc kiwi (*Actinidia deliciosa*, kultywar Hayward) dostarczany konsumentowi jako produkt w stanie świeżym.

Przedmiotowe owoce mają kształt eliptycznego cylindra, którego długość jest większa od jego średnicy, o skórce barwy jasnobrązowej i jasnozielonej od spodu, pokrytej miękkim meszkiem, i o nieco zapadniętym kielichu. Miąższ ma jasnoszmaragdowozielony odcień i zawiera miękkie, białawy rdzeń otoczony pierścieniem licznych, małych, czarnych nasionek.

Zgodnie z przepisami szczególnymi dotyczącymi poszczególnych klas owoców i dopuszczalnych poziomów tolerancji owoc kiwi wybrany do wprowadzenia do obrotu musi:

- być nienaruszony (ale bez szypułki),
- być zdrowy (produkt wykazujący oznaki gnicia lub zepsucia skutkującego jego niezdatnością do spożycia nie może zostać wprowadzony do obrotu),
- być czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- charakteryzować się odpowiednią jędrnością (nie może być miękki, wysuszony ani przesiąknięty wodą),
- mieć właściwy kształt – owoce złączone dwukrotnie/wielokrotnie nie mogą zostać wprowadzone do obrotu,
- być praktycznie wolny od szkodników,
- być praktycznie wolny od szkód wyrządzonych przez szkodniki,
- być wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
- być wolny od wszelkich obcych zapachów lub smaków.

Stopień dojrzałości owocu w chwili jego zerwania musi wynosić co najmniej 6,2 ° w skali Brix. Wyróżnia się dwie kategorie handlowe owoców:

- „klasę ekstra” o wadze > 90 g

Owoce kiwi należące do tej klasy muszą być dobrze rozwinięte oraz posiadać wszystkie właściwości i barwę właściwe dla danej odmiany.

Owoce muszą znajdować się w nienaruszonym stanie, pomijając bardzo nieznaczące, powierzchniowe wady, o ile nie wpływają one na jakość i wygląd produktu ani na sposób jego prezentowania w opakowaniu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 208 z 24.7.1992, s. 1.

— „Klasa I” o wadze > 80 g

Owoc kiwi należący do tej klasy musi cechować się dobrą jakością. Owoce należące do tej klasy muszą być jędrne, a miąższ musi być w idealnym stanie. Odpowiednie właściwości muszą odpowiadać właściwościom charakterystycznym dla danej odmiany. Następujące wady uznaje się jednak za dopuszczalne, o ile nie wpływają na ogólny wygląd produktu ani na jego trwałość:

— nieznacznie zmieniony kształt (ale bez narośli lub deformacji),

— nieznaczne wady zabarwienia.

Tolerancja wielkości

Całkowita dopuszczalna tolerancja pod względem liczby lub wagi wynosi 10 %. Masa może wynosić 85–89 g („Klasa ekstra”) lub 77–79 g („Klasa I”).

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*

Cały proces uprawy „Kiwi Latina” przebiega na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Produkt „Kiwi Latina” musi być pakowany na obszarze produkcji, aby zagwarantować, że jego właściwości nie ulegną pogorszeniu. Zbyt częste załadunki i rozładunki produktu mogą skutkować poobijaniem owoców kiwi lub obtarciem ich cienkiej skórki, co powoduje istotne pogorszenie jakości produktu.

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

Logo produktu przedstawia okrąg, w którego centrum znajduje się rysunek przedstawiający Koloseum a w jego wnętrzu znajduje się przekrojony owoc kiwi z widocznym charakterystycznym miąższem w kolorze szmaragdowo-zielonym oraz nasionami i rdzeniem. Obszar między Koloseum a obwodem okręgu zawiera słowa KIWI LATINA zapisane czcionką rzymską w kolorze zielonym, przy czym litery są rozmieszczone kółkiem w dwóch częściach – słowo KIWI znajduje się nad Koloseum, a słowo LATINA umieszczone jest pod nim. Na prawo od słowa „KIWI” znajduje się czerwona biedronka w czarne kropki. Kolory, które musi zawierać logo, to czerwień w skali Pantone, zieleń w skali Pantone, kasztanowy brąz i czerni. Ten sam rodzaj opakowania stosuje się zarówno do celów dystrybucji na rynku krajowym jak i na rynku międzynarodowym. Logo musi znaleźć się zarówno na opakowaniu, jak i na poszczególnych owocach kiwi.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje 24 gminy w dwóch prowincjach (Latina i Rzym).

W obrębie prowincji Latina obszar produkcji obejmuje całe terytorium siedmiu gmin oraz część terytorium dwóch gmin (łącznie dziewięć gmin); w obrębie prowincji Rzym obszar produkcji obejmuje całe terytorium 12 gmin i część terytorium trzech gmin (łącznie 15 gmin). Na mapie CTR [*Carta tecnica regionale*] sporządzonej w skali 1:100 000 granice całego obszaru produkcji oznaczono grubą czarną linią, natomiast terytorium poszczególnych gmin pokratkowano.

Jeżeli chodzi o gminy, których terytorium tylko częściowo wchodzi w zakres obszaru produkcji, ich granice oznaczono na mapach IGM [*Istituto geografico militare*] sporządzonych w skali 1:25 000. Granice te przebiegają zazwyczaj wzdłuż łatwego do zidentyfikowania elementu krajobrazu (droga, rów itp.).

Arkusze 5 zawiera szczegółowe informacje na temat gmin Sabaudia, Latina i Aprilia; arkusz 6 zawiera szczegółowe informacje na temat gmin Ardea i Pomezia; natomiast arkusz 7 zawiera szczegółowe informacje na temat gminy Artena.

PROWINCJA LATINA

SABAUDIA (częściowo), LATINA (częściowo), PONTINIA, PRIVERNO, SEZZE, SERMONETA, CORI, CISTERNA DI LATINA, APRILIA

PROWINCJA RZYM

ARDEA (częściowo), POMEZIA (częściowo), MARINO, CASTEL GANDOLFO, ALBANO LAZIALE, ARICCIA, GENZANO DI ROMA, LANUVIO, VELLETRI, LARIANO, ARTENA (częściowo), PALESTRINA, ZAGAROLO, SAN CESAREO, COLONNA

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar charakteryzuje się wilgotnym, umiarkowanym klimatem podobnym do klimatu panującego w regionie, z którego wywodzi się ten gatunek rośliny (dolina Jangcy w Chinach), gdzie średnia temperatura wynosi 13–15 °C (średnia temperatura minimalna: 8–10 °C i średnia temperatura maksymalna: 28–30 °C), a średnia wilgotność względna wynosi 75–80 % w miesiącach letnich, i gdzie nie odnotowuje się wczesnych przymrozków, co oznacza, że owoce można zebrać po osiągnięciu przez nie odpowiedniego stopnia dojrzałości wystarczającego, aby cechowały się możliwie najwyższą jakością i mogły być przechowywane w nienaruszonym stanie w komorach chłodniczych do lipca roku przypadającego po roku zbiorów, oraz aby do momentu spożycia osiągnęły zawartość cukru wynoszącą co najmniej 12° w skali Brix oraz jędrność nieprzekraczającą 3 kg (mierzoną za pomocą sondy o długości 8 mm).

- W okresie zimowym i wiosennym na obszarze tym bardzo rzadko występują przymrozki wyrządzające istotne szkody uprawom w innych częściach Włoch w kolejnych porach roku, prowadząc tym samym do przestojów w dostawach.
- Obszar gminy Pontinia charakteryzuje się bardzo wysokim łącznym poziomem nasłonecznienia, co oznacza, że owoce mogą wcześniej uzyskać pożądaną poziom dojrzałości. Gleba: Na obszarze uprawy występują gleby aluwialne i gleby wulkaniczne z nanosów rozmieszczone na bardzo żyznym podglebiu pucolanowym i tufowym, które okazały się szczególnie dobrze przystosowane do uprawy roślin z rodzaju *Actinidia*.

Wiedza fachowa: Winogrona stołowe – które, podobnie jak rośliny z rodzaju *Actinidia*, wzrastają w postaci pnączy i wymagają wzniesienia podobnych konstrukcji wspierających oraz stosowania podobnych technik uprawy – były od dawna uprawiane na obszarze, na którym rozpoczęto uprawę roślin z rodzaju *Actinidia*. Oznaczało to, że producentom łatwo było przystosować najodpowiedniejsze techniki do potrzeb tego nowego rodzaju rośliny, co umożliwiło wytwarzanie wysokiej jakości produktu typowego dla tego obszaru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie uznania ChOG „Kiwi Latina” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 219 z dnia 19 września 2017 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej 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” (w prawym górnym rogu ekranu), następnie „Prodotti DOP, IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.
