

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 22/11)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian zgodnie z art. 9

„CAPPERO DI PANTELLERIA”

NR WE: IT-PGI-0317-0307-29.05.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (należy określić)

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. *Opis produktu:*

Usunięto możliwość dodawania innych odmian w ilości nie przekraczającej 10 % w celu wzmocnienia związku produktu z obszarem pochodzenia.

Stałe wartości głównych charakterystyk produktu zastąpiono wartościami mieszczącymi się w pewnych przedziałach, ponieważ dokładniej odzwierciedlają one lokalną sytuację produkcji.

3.2. *Metoda produkcji:*

Zmieniono zagęszczenie obsadzania, ponieważ pierwotne odległości okazały się trudne do kontrolowania przez odpowiedzialny organ kontrolny, przez co odnośne normy stawały się zbyt precyzyjne.

Zwiększono maksymalne zagęszczenie na hektar, które obecnie wynosi 2 000 nasadzeń zamiast 1 500; w konsekwencji zwiększono maksymalną produkcję z hektara, która zamiast 22,5 wynosi obecnie 30 kwintali.

Określono okresy zbiorów oraz ilość soli przewidzianą na etapie przetwarzania celem doprecyzowania specyfikacji produkcji i przeprowadzania skuteczniejszych kontroli.

3.3. *Wymogi krajowe:*

Usunięto przepisy, na mocy których powierzono regionowi Sycylia zadania właściwe upoważnionemu organowi kontrolnemu.

Przepisy dotyczące kontroli przeprowadzanych przez odpowiedzialny organ zostały dostosowane do art. 10 i 11 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CAPPERO DI PANTELLERIA”

NR WE: IT-PGI-0317-0307-29.05.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Cappero di Pantelleria”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt. 1:

„Cappero di Pantelleria” w momencie wprowadzenia na rynek ma następujący wygląd: kształt kulisty lub zbliżony do kuli, rzadko podłużny lub stożkowy; kolor zielony przechodzący w musztardowy. Zapach wyraźny, mocny, bez wyczuwalnego zapachu pleśni lub innych obcych zapachów. Smak jest wyraźny, słony, charakterystyczny dla kaparów z Pantellerii w zalewie z soli morskiej. Kapary przeznaczone do produkcji „Cappero di Pantelleria” muszą pochodzić od roślin z gatunku *Capparis spinosa* odmiany *inermis* kultywar *nocellara*. Do pozostałych cech należą:

- wilgotność: od co najmniej 50 % do nie więcej niż 70 %,
- kaliber kaparów: od co najmniej 4 mm do nie więcej niż 15 mm,
- sól morską zawartą w opakowaniach: nie więcej niż 25 % masy kaparów.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie czynności związane z uprawą i przetwórstwem „Cappero di Pantelleria”, począwszy od wysiania po zbiór i następujące później marynowanie, muszą odbywać się wyłącznie na terenie wyspy Pantelleria według tradycyjnej metody. Zbiór musi odbywać się ręcznie i stopniowo, przy czym nie zrywa się pączków kwiatowych, które nie są wystarczająco dojrzałe, a marynowanie musi odbywać się na sucho z użyciem wyłącznie soli morskiej.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

W opisie i sposobie prezentacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Cappero di Pantelleria” wyrażenia „Cappero di Pantelleria” i „Indicazione geografica protetta” (chronione oznaczenie geograficzne), muszą być naniesione drukowanymi literami o tych samych wymiarach i w tych samych kolorach.

Na etykiecie należy umieścić inne informacje, pozwalające na ustalenie nazwiska, nazwy i adresu zakładu pakującego oraz adresu zakładu przetwórczego na wyspie Pantelleria, a także partii produkcyjnej oraz wagi netto w momencie pakowania. Można również umieszczać w innym widocznym polu etykiety ewentualne informacje dodatkowe i pomocnicze, które nie mają funkcji reklamującej i nie wprowadzają konsumenta w błąd co do charakteru i cech produktu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji „Cappero di Pantelleria” obejmuje cały teren wyspy Pantelleria w prowincji Trapani.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Wyspa Pantelleria jest pochodzenia wulkanicznego, jej gleby są wyjątkowo suche z powodu niewielkich opadów, dzięki czemu stanowią idealne środowisko dla uprawy kaparów.

5.2. *Specyfika produktu:*

Na przestrzeni wieków produkt zyskał dość powszechną renomę dzięki swoim cechom aromatyczno-smakowym. Pojawiła się więc konieczność odróżnienia tego produktu od innych mu podobnych, również produkowanych w basenie Morza Śródziemnego, ale mających inne cechy.

Ze względu na rozległość powierzchni przeznaczonych pod uprawy, na stosowane techniki uprawne, na stworzone skuteczne struktury przetwórstwa i obrotu uprawa roślin, z których pochodzą kapary, nabrała na wyspie cech uprawy wyspecjalizowanej i stanowi ważne źródło dochodów.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Pierwsze historycznie potwierdzone informacje na temat kaparów z wyspy Pantelleria znajdują się w studium profesora P. Calcary „Breve cenno sulla geognosia ed agricoltura dell'isola di Pantelleria” („Zarys geologii i rolnictwa na wyspie Pantelleria”) wydanym w Palermo w 1855 r. w „Giornale della Commissione d'Agricoltura e Pastorizia in Sicilia”.

W pracy tej podkreśla się wartość gospodarczo-handlową kaparów dla ówczesnych mieszkańców wyspy: „na południowym wybrzeżu wyspy i na suchych urwiskach skalnych rosną w sposób naturalny kapary, których kwiaty ubodzy mieszkańcy zbierają w lipcu i sierpniu przed kwitnieniem i sprzedają je osobom, które najpierw dzielą je według wielkości, a następnie umieszczają w zalewie z soli i octu i sprzedają”.

Wartość gospodarczą kaparów dla Pantellerii potwierdzają inne dostępne źródła historyczne, takie jak: niemiecka encyklopedia „Brockhaus”, wydanie z 1894 r., pod hasłem „Pantelleria” oraz „Cenni storici su Pantelleria” („Zarys historii Pantellerii”) wydany w Partannie w 1908 r., którego autorem jest dr Pietro Brignone Boccanera, który stwierdza, że począwszy od drugiej połowy XIX w. „uprawiane były kapary i na wyspie osiągnięto poziom produkcji w wysokości 600 kwintali kaparów”.

Są to wystarczające dane, by udowodnić coraz większe znaczenie, jakiego dla gospodarki tej wyspy nabierała uprawa kaparów, choć została zepchnięta na drugi plan przez uprawę winorośli, a w szczególności przez uprawy słodkich winogron do produkcji rodzynków. W czasach bardziej współczesnych, od początku lat sześćdziesiątych ubiegłego wieku pozycje, jakie zajmuje uprawa winorośli i kaparów się odwróciły: powierzchnia upraw kaparów stopniowo zwiększała się, a produkcja sięgnęła około 12 000 kwintali w 1983 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmian ChOG „Cappero di Pantelleria” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej*.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

za pośrednictwem poniższego linku:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.