



C/2023/553

27.10.2023

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2023/553)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego

(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)

„Ciliegia di Vignola”

Nr UE: PGI-IT-0858-AM01 – 31.7.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Ciliegia di Vignola”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

1. *Usunięcie możliwości stosowania innych kultywarów wyłącznie z zastrzeżeniem zatwierdzenia przez Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa*

Następujący przepis skreślono z art. 2 specyfikacji produktu oraz z pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

„Do celów produkcji »Ciliegia di Vignola« zezwala się na stosowanie innych kultywarów czereśni otrzymanych w wyniku doświadczeń naukowych w zakresie odmian, pod warunkiem że zostanie wykazane, za pomocą doświadczeń naukowych i dokumentacji, że metoda otrzymywania i cechy jakościowe owoców są zgodne z niniejszą specyfikacją produkcji. Stosowanie takich kultywarów w produkcji »Ciliegia di Vignola« powinno być uprzednio zgłoszone ministerstwu rolnictwa (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) i przez nie zatwierdzone. Ministerstwo może w tym celu zwrócić się o opinię techniczną do organu kontroli lub innej jednostki”.

Przepis ten skreślono w następstwie krytyki sformułowanej przez Komisję, która zwróciła się o usunięcie go z innych specyfikacji owoców i warzyw.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Wprowadzenie przepisów dotyczących czereśni przeznaczonych do przetworzenia*

Następujący przepis dodano do pkt 3.2 jednolitego dokumentu i art. 2 specyfikacji:

Produkt przeznaczony do przetworzenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

Wyłącznie jeżeli owoce są przeznaczone do przetworzenia, mogą:

- być uszkodzone (np. obicia lub uszkodzenia gradowe, które spowodowały pęknięcia, następnie zabliznione i wysuszone, bez oznak gnicia);
- być pozbawione szypulek;
- mieć minimalny rozmiar wynoszący 15 mm.

Pozostałe cechy określone w specyfikacji produktu nie ulegają zmianie.

Takie owoce można określać jako ChOG „Ciliegia di Vignola”, ale nie mogą być sprzedawane jako takie konsumentowi końcowemu.

Zmiana ta jest konieczna, ponieważ czereśnie uszkodzone przez deszcz lub grad – o ile uszkodzenie zablizniło się i wyschło i o ile nie ma śladów gnicia – nie mogą być wprowadzane do obrotu jako świeże, ale nie stwarzają problemów z punktu widzenia przetwarzania.

Czereśnie bez szypulek nie nadają się do sprzedaży jako produkt świeży, ale mogą być wykorzystane na potrzeby produktów przetworzonych.

Minimalny rozmiar produktów przeznaczonych do przetwarzania został zmniejszony, ponieważ mogą następować lata, w których wysokie plony nie dają czereśni o rozmiarze nadającym się do sprzedaży jako świeże. Te czereśnie mogą być jednak przetwarzane, ponieważ posiadają takie same cechy jakościowe jak czereśnie o większym rozmiarze.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Kwalifikowanie czereśni bez szypulek wyłącznie jako produktów przeznaczonych do przetwarzania*

Następujący przepis dodano do ostatniego ustępu art. 5 specyfikacji:

Czereśnie bez szypulek można wykorzystywać wyłącznie jako produkt przeznaczony do przetwarzania.

Zgodnie ze zmianą w pkt 3.2 jednolitego dokumentu i w art. 2 specyfikacji czereśnie przeznaczone do przetwarzania mogą być pozbawione szypulek.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument

4. *Wprowadzenie przepisów dotyczących pakowania czereśni przeznaczonych do przetworzenia*

Następujący przepis dodano do pkt 3.5 jednolitego dokumentu i art. 8 specyfikacji:

Produkt przeznaczony do przetwarzania może być również zapakowany w pudełka o masie nieprzekraczającej 20 kg i pojemniki o masie nieprzekraczającej 300 kg.

Przepis ten umożliwia, w odniesieniu do produktu przeznaczonego do przetwarzania, stosowanie wygodniejszych i właściwszych do tej działalności opakowań.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Wprowadzenie przepisów dotyczących etykietowania czereśni przeznaczonych do przetworzenia*

Następujący przepis dodano do pkt 3.6 jednolitego dokumentu i art. 8 specyfikacji:

Na opakowaniu produktu przeznaczonego do przetwarzania musi znajdować się następujący zapis sporządzony literami, które są czytelne i widoczne co najmniej po jednej stronie: „Ciliegia di Vignola” I.G.P. destinata alla trasformazione [„Ciliegia di Vignola” ChOG przeznaczone do przetwarzania].

Zmiana ta wprowadza specyficzny przepis dotyczący etykietowania produktu przeznaczonego do przetwarzania.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Ciliegia di Vignola”

Nr UE: PGI-IT-0858-AM01 – 31.7.2023

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Ciliegia di Vignola”

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

Do produkcji czereśni „Ciliegia di Vignola” wykorzystywane są owoce następujących odmian:

- wczesne: Early Bigi i Lory, Bigarreau Moreau i Burlat i Mora di Vignola;
- średniopóźne: Celeste, Giant Red. – Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, Durone dell’Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, New Star, Black Star, Canada Giant i Van;
- późne: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, SweetHeart, Regina i Summer Charm (Staccato);

„Ciliegia di Vignola” musi spełniać następujące wymagania jakościowe:

miażdżo o spójnej konsystencji, chrupiący (z wyjątkiem odmiany „Mora di Vignola”),

skórka lśniąca, — skórka lśniąca, o barwie błyszczącej żółtej lub czerwonej w przypadku odmiany „Durone della Marca”, a w przypadku innych odmian – o barwie błyszczącej czerwonej lub ciemnoczerwonej,

ma słodki owocowy smak,

co najmniej 10° Brix dla odmian wczesnych i 12° dla pozostałych,

minimalna kwasowość co najmniej 5 g/l kwasu jabłkowego.

W zależności od odmiany minimalna wielkość jest określona w następujący sposób: 20 mm: Mora di Vignola,

21 mm: Durone dell’Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca i Sweet Heart,

22 mm: Bigarreau Moreau e Burlat, Lapins, Van, Early Bigi e Lory, Celeste, Giant Red. – Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant, Regina i Summer Charm (Staccato),

23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba i Ferrovia.

W chwili wprowadzenia do obrotu owoce muszą być: nieuszkodzone, bez śladów obicia;

niepozbawione szypulek;

czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych;

zdrowe, pozbawione śladów gnicia i widocznych pozostałości środków ochrony roślin;

bez obecności szkodników.

Produkt przeznaczony do przetworzenia. Wyłącznie jeżeli owoce są przeznaczone do przetworzenia, mogą: być uszkodzone (np. obicia lub uszkodzenia gradowe, które spowodowały pęknięcia, następnie zabliznione i wysuszone, bez oznak gnicia); być pozbawione szypulek; mieć minimalny rozmiar wynoszący 15 mm. Pozostałe cechy określone w specyfikacji produktu nie ulegają zmianie. Takie owoce można określać jako ChOG „Ciliegia di Vignola”, ale nie mogą być sprzedawane jako takie konsumentowi końcowemu.

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 czereśni „Ciliegia di Vignola” 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

„Ciliegia di Vignola” ChOG jest wprowadzana do obrotu w opakowaniach zapieczętowanych w sposób uniemożliwiający ich ponowne użycie. Takie opakowania powinny być drewniane, kartonowe, plastikowe lub z oddychających torebek foliowych o masie od minimum 250 g do maksimum 6 kg. Pakowanie odbywa się w warunkach zapewniających odpowiednie utrzymanie właściwości owoców i ich integralność. Wprowadzono możliwość dokonywania sprzedaży w porcjach: produkt z opakowań lub pojemników zapieczętowanych sprzedawany jest konsumentowi końcowemu, pod warunkiem jednak że produkt znajduje się w pojemnikach lub zbiornikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, które przewiduje specyfikacja dla opakowań. Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i zawierać jedynie czereśnie tej samej odmiany i jakości; określono następujące kategorie wielkości: od 20 do 24 mm; od 24 do 28 mm; powyżej 28 mm. Pakowanie „Ciliegia di Vignola” odbywa się natychmiast po zbiorze, bezpośrednio w gospodarstwie lub spółdzielni, znajdujących się w wyznaczonym obszarze. Dzięki temu produkt jest szybko wprowadzany do obrotu i oferowany konsumentom, bez poddawania go zbędnym manipulacjom.

Pakowanie produktów przeznaczonych do przetwarzania.

Produkt przeznaczony do przetwarzania może być również zapakowany w pudełko o masie nieprzekraczającej 20 kg i pojemniki o masie nieprzekraczającej 300 kg. Technika konserwacji w chłodni jest dozwolona, pod warunkiem że temperatura nie spada poniżej $-0,5^{\circ}\text{C}$, a wilgotność względna nie przekracza 90 %. Owoce mogą być przechowywane w chłodni przez maksymalnie 4 tygodnie.

Pakowanie „Ciliegia di Vignola”, tzn. odpowiednie przygotowanie produktu do pakowania i konfekcjonowanie go w wymienionych wyżej opakowaniach, muszą odbywać się w obszarze pochodzenia, aby zagwarantować jakość produktu, m.in. jego świeżość i nienaruszony stan, oraz aby uniknąć uszkodzenia lub obicia epikarpu podczas kolejnych czynności transportowych, co mogłoby doprowadzić do gnicia produktu i co za tym idzie niemożności wprowadzenia go do obrotu.

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

Logo „Ciliegia di Vignola” ChOG wygląda następująco:



Logo to musi być obowiązkowo umieszczone na opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży oraz musi towarzyszyć mu unijny symbol graficzny Chronionego Oznaczenia Geograficznego. Na różnego rodzaju opakowaniach wymiary logo mogą ulegać zmianie, pod warunkiem że zachowane zostaną proporcje wymiarów standardowych. Dopuszcza się umieszczanie na opakowaniach zapisu „Emilia Romagna”. Należy ponadto wskazać: nazwę, nazwę handlową, adres lub niepowtarzalny kod identyfikacji przyznany producentowi przez organ kontroli; nazwę, nazwę handlową, adres przedsiębiorstwa pakującego. Etykietowanie produktów przeznaczonych do przetwarzania Na opakowaniu produktu przeznaczonego do przetwarzania musi znajdować się następujący zapis sporządzony literami, które są czytelne i widoczne co najmniej po jednej stronie: „Ciliegia di Vignola” I.G.P. destinata alla trasformazione [„Ciliegia di Vignola” ChOG przeznaczone do przetwarzania].

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Ciliegia di Vignola” odpowiada terytorium wyznaczonemu przez usytuowany u podnóża gór odcinek rzeki Panaro i przez inne mniejsze cieki wodne, znajdującemu się na wysokości od 30 m n.p.m. do 950 m n.p.m., obejmując następujące gminy prowincji Modena i Bolonia: Prowincja Modena: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola i Zocca. Prowincja Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d’Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato i Zola Predosa.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji charakteryzuje się obecnością odcinka rzeki Panaro, usytuowanego u podnóża gór, i innych mniejszych cieków wodnych, które tworzą pas terytorium, na którym klimat i szczególne warunki glebowe sprzyjają uprawie czereśni. Klimat jest chłodny i stosunkowo mało kontynentalny, o obfitych opadach na wiosnę i niezbyt suchych latach. Promieniowanie słoneczne nie jest nadmiernie wysokie. Gleba, o pochodzeniu aluwialnym, jest na ogół pulchna, dobrze drenowana i wilgotna, szczególnie żyzna dzięki osadom naniesionym przez rzekę Panaro i inne

mniejsze ciekły wodny podczas kolejnych wylewów. Obszar uprawy czereśni znajduje się na wysokości 30–950 m n.p.m. Poza granicami tego obszaru czereśnie nie są uprawiane, na terenach sąsiadujących zaprzestano bowiem od dawna ich uprawy ze względu na niską opłacalność, gdyż produkcja i jakość były zdecydowanie niższe niż w przypadku uprawy czereśni na wyznaczonym obszarze. Poza opisanymi wcześniej szczególnymi cechami glebowymi i mikroklimatem inne czynniki, które wpływają na jakość czereśni „Ciliegia di Vignola”, to umiejętności i wiedza producentów. Są one przekazywane z pokolenia na pokolenie i dotyczą techniki agronomicznej, zbierania i pakowania produktu, które to czynności wykonywane są wyłącznie ręcznie. Pozwala to oferować konsumentom produkt doskonały pod względem cech handlowych. Wielkość osiągnięta przez wyselekcjonowane czereśnie „Ciliegia di Vignola” przekracza wielkość określoną w normach handlowych i wynosi często ponad 28 mm. W związku z tym, jak wynika z badań rynkowych prowadzonych przez wyspecjalizowane firmy i dotyczących rynków w Turynie, Mediolanie i Hamburgu, cena tych czereśni jest zawsze wyższa od ceny produktów bezpośrednio z nimi konkurujących, a w opinii konsumentów ich nazwa („Ciliegia di Vignola”) kojarzy się automatycznie z obszarem produkcji. Czereśnie rosną zazwyczaj na terenach wilgotnych charakteryzujących się glebami neutralnymi lub mało kwaśnymi. Ponieważ te dwa warunki są spełnione w obszarze produkcji „Ciliegia di Vignola”, odmiana ta znalazła tu otoczenie sprzyjające rozwojowi i umocnieniu uprawy. Dzięki właściwościom gleby w obszarze produkcji „Ciliegia di Vignola” drzewa te rosną tu wyjątkowo bujnie. Nasłonecznienie, które nie jest nadmiernie intensywne, wpływa pozytywnie na zabarwienie owoców pestkowych i stymuluje ich naturalne lśnienie, co pozwala oferować na rynku produkt doskonały pod względem estetycznym, bez stosowania szczególnych czynności pielęgnacyjnych. Równie ważne są umiejętności zawodowe operatorów, w szczególności producentów, którzy do tej pory stosują techniki produkcji, zbioru i pakowania będące dziedzictwem stworzonym przez pokolenia. I tak, o ile można zaobserwować naturalną tendencję do unowocześniania całego procesu, to zbiór, selekcja i pakowanie dokonywane są wyłącznie ręcznie przez wyspecjalizowanych pracowników, którzy znają produkt niemal od zawsze. Taki profesjonalizm jest faktem kulturowym związanym bezpośrednio z tradycją. Jest to rodzaj specjalistycznej wiedzy, przekazywanej z pokolenia na pokolenie, dzięki której produkt ten, już sam w sobie doskonałej jakości, zyskuje dodatkowy atut wyróżniający czereśnie z obszaru Vignola od produktów innego pochodzenia. Ci sami producenci zdecydowali dziesiątki lat temu, zobowiązując się wzajemnie i w sposób wiążący, produkować wyłącznie owoce spełniające minimalne wymogi wielkości opisane w pkt 3.2, aby chronić produkcję lokalną i wypromować szczególne cechy czereśni uprawianych w wyznaczonym obszarze produkcji. Ponadto odmiany, które umocniły się z czasem w obszarze produkcji, oraz rozwój uprawy w szerokim pasie terenu o dużej rozpiętości wysokości, umożliwiły przedłużenie okresu zbioru i zachowanie produktu na rynku przez cały okres produkcji, co satysfakcjonuje konsumentów i pozytywnie wpływa na cenę. „Ciliegia di Vignola” jest zatem w sposób oczywisty związana z obszarem, szczególnymi cechami glebowymi i klimatycznymi, wyjątkowym mikroklimatem oraz umiejętnościami i wiedzą producentów. Równie ważny jest fakt, że podaż czereśni produkowanych przez rolników z wyznaczonego obszaru geograficznego koncentrowała się w Vignola, gdzie już od 1928 r. istniał jeden z najstarszych we Włoszech targów owocowo-warzywnych, oraz gdzie stworzono struktury obróbki i wprowadzania do obrotu. Współistnienie tych czynników spowodowało, że konsumenci identyfikują produkcję lokalną z nazwą „Ciliegia di Vignola”. Umocnienie się na rynku nazwy „Ciliegia di Vignola” miało istotne skutki handlowe dla całego sektora, począwszy od produkcji, a skończywszy na wprowadzaniu owoców do obrotu. Pozwoliło to na rozwój na tym obszarze gospodarstw rolnych, spółdzielni produkcyjnych i handlowych, targu owocowo-warzywnego z czterema pośrednikami, a także wpłynęło na pojawienie się rzemieślników, podmiotów pakujących i zajmujących się przewozem oraz na napływ pracowników zbierających. Rolę, jaką „Ciliegia di Vignola” odegrała na obszarze, na którym tradycyjnie jest uprawiana, potwierdzają liczne targi, święta tematyczne oraz publikacje. Wielkie znaczenie ma dla Vignola święto „Festa dei Ciliegi in Fiore”, zorganizowane po raz pierwszy w kwietniu 1970 r., oraz święto „Vignola, è tempo di Ciliegie”, organizowane od 1989 r. Krajowe stowarzyszenie „Città delle Ciliegie”, założone w czerwcu 2003 r., organizuje co roku krajowy konkurs „Ciliegie d’Italia” przy okazji święta „Città delle Ciliegie”, które każdego roku gości inna gmina. W 2005 r. czereśnie z Vignoli zdobyły pierwsze miejsce w Celleno (VT), w 2006 r. w Orvieto (TR), a w 2009 r. w Bracigliano (SA), co potwierdza renomę produktu, która utrwaliła się przez lata.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/files/c/8/a/D.bde9a47ffcc786339b65/Disciplinare_Ciliegia_di_Vignola_13.6.2015.pdf