



C/2024/3969

25.6.2024

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/2024/3969)

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 OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)

„Lenteja de Tierra de Campos”

Nr UE: PGI-ES-0313-AM01 – 3.6.2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Lenteja de Tierra de Campos”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i León]

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Jest to „zmiana standardowa”, o której mowa w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, ponieważ modyfikacje nie zmieniają nazwy chronionego oznaczenia geograficznego, nie powodują naruszenia związku z obszarem geograficznym ani nie wprowadzają nowych ograniczeń dotyczących wprowadzania produktu do obrotu.

1. Zmiana dotycząca „Zwięzłego określenia obszaru geograficznego”

Skorygowano różne błędy dotyczące kilku gmin tworzących obszar geograficzny.

Gmina Medina de Rioseco została wymieniona w różnych okręgach Valladolid; nazwę gminy usunięto z okręgu Centro i zachowano w powiecie Tierra de Campos, w którym ta gmina się znajduje.

W okręgu Sahagún w prowincji León wykreślono Mancomunidad de Santa María del Monte de Cea, ponieważ nie ma takiego miejsca, i zachowano gminę Santa María del Monte de Cea.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Zmiana dotycząca „Dowodu na pochodzenie produktu z danego obszaru”

Uwzględniono przepisy art. 4 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 dotyczące identyfikowalności produktu i dokonano przeglądu metod kontroli. W sformułowaniu „będzie pakowana i wprowadzana do obrotu z gwarancją pochodzenia popartą etykietą zawierającą nazwę” termin „nazwa” zastępuje się terminem „chronione oznaczenie geograficzne”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Dodano następujący wymóg w celu zapewnienia identyfikowalności soczewicy objętej ChOG: „Soczewica zgodna ze specyfikacją produktu musi być przechowywana, transportowana, a następnie pakowana oddzielnie od soczewicy niezgodnej ze specyfikacją”.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Zmiana dotycząca „Metody produkcji”

Pkt a) dotyczący działek rolnych

W akapicie piątym skreślono wymóg „[...] ustanowiony dla rejestracji działki”, ponieważ cechy gleby nie są warunkiem rejestracji, jeżeli nie stanowią one nieodłącznego wymogu uprawy soczewicy, który musi być koniecznie spełniony przed siewem.

Akapit szósty tego punktu został zmieniony, aby doprecyzować wymóg: „Nawozy organiczne mogą być stosowane w celu osiągnięcia zawartości procentowej materii organicznej określonej w specyfikacji w dowolnym momencie, z wyjątkiem roku, w którym uprawia się soczewicę”.

Pkt b) dotyczący składów producentów

Skreślono tekst dotyczący unikania mieszania soczewicy z różnych przechowywanych przesyłek, ponieważ każdy podmiot posiada własny system identyfikowalności, który może, ale nie musi umożliwiać mieszania różnych przesyłek, pod warunkiem że zapewnia zgodność z przepisami art. 4 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014.

Tekst dotyczący minimalnych warunków przechowywania został streszczony w odniesieniu do obowiązku przestrzegania obowiązujących przepisów zdrowotnych. Pkt c) dotyczący branży opakowań

Skreślono słowa „w następującej kolejności”, ponieważ procesy mogą być przeprowadzane w innej kolejności niż wskazano w przedmiotowym punkcie.

W tekście „Ponadto ziarna inne niż o średnicy i grubości soczewicy, takie jak pszenica, jęczmień i owies głuchy, muszą zostać oddzielone” skreślono słowa „takie jak pszenica, jęczmień i owies głuchy”, ponieważ są to przykłady, które nie wykluczają innych rodzajów ziarna.

Skreślono pkt 7 dotyczący ostatecznej kontroli jakości, ponieważ jest to działanie dorozumiane w zapewnianiu zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji.

Pkt d) dotyczący wprowadzania do obrotu

W obowiązującej specyfikacji produktu okres wprowadzania do obrotu trwa od zbiorów do 30 września następnego roku. Zmiana przedłuża ten okres do marca drugiego roku następującego po dacie zbiorów. Podmioty mogą pakować produkt wyłącznie w tym okresie.

Jednocześnie usunięto wzmiankę o możliwości ubiegania się przez podmioty o przedłużenie okresu pakowania o sześć miesięcy (do marca drugiego roku) wraz z niezbędnym zezwoleniem Rady Regulacyjnej.

Poprawka ta ma na celu uniknięcie opóźnień w pakowaniu produktu ze względu na oczekiwanie na przedłużenie okresu wprowadzania produktu do obrotu.

W celu wyeliminowania tej procedury wydawania zezwoleń, której specyfikacja wymagała w przypadku wyjątkowego jednorazowego przedłużenia terminu o sześć miesięcy (do marca drugiego roku następującego po zbiorach), zweryfikowano, czy przedłużenie tego okresu nie ma wpływu na właściwości produktu w momencie jego wprowadzenia do obrotu.

Ponadto pkt d) akapit pierwszy dotyczący wprowadzania do obrotu został przeredagowany w następujący sposób:

„Suszona ciecierzycy musi zostać opakowana do marca drugiego roku po dacie zbioru.”

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. Zmiana dotycząca „Etykietowania”

Dodano wymóg dotyczący umieszczenia logo ChOG UE obok informacji obowiązkowo podawanych na etykiecie. W specyfikacji produktu uwzględniono również symbol graficzny chronionego oznaczenia geograficznego.

Zmiana ta dotyczy pkt 3.7 jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

5. Zmiana dotycząca „Wymogów prawnych”

Pkt „Wymogi prawne” został usunięty, ponieważ nie ma już potrzeby, aby specyfikacja produktu się do niego odnosiła.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Lenteja de Tierra de Campos”

Nr UE: PGI-ES-0313-AM01 – 3.6.2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Lenteja de Tierra de Campos”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

- 07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY, JADALNE
- 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW
- 10 – ZBOŻA
- 11 – PRODUKTY PRZEMYSŁU MŁYNARSKIEGO; SŁÓD; SKROBIE; INULINA; GLUTEN PSZENNY
- 20 – PRZETWORY Z WARZYW, OWOCÓW, ORZECHÓW LUB POZOSTAŁYCH CZĘŚCI ROŚLIN

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym to nasiona oddzielone od strąka, gatunku *Lens culinaris* ssp. *culinaris* (soczewica jadalna), odmiana *microsperma*, grupa europejska, przeznaczone do spożycia przez człowieka, których rodzaj wprowadzany do obrotu nosi nazwę „pardina”.

CECHY FIZYCZNE I MORFOLOGICZNE Powierzchnia soczewicy jest w kolorze brązowym lub brązowo-szarym z czarnymi punktami, w niektórych przypadkach może być pokryta plamami również w kolorze czarnym, które mogą pokrywać całą powierzchnię. Zabarwienie szypułek jest żółte. Dopuszcza się zawartość 2 % nasion soczewicy nieodpowiadających podanym wyżej cechom, jeżeli nie mają one wpływu na wygląd ogólny. Minimalny wymiar mierzony w krótszej osi wynosi 3,5 mm, jednocześnie dopuszczalne jest, by 4 % nasion soczewicy było mniejszych.

WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE Gładka powierzchnia; skórka i białko dość miękkie; białko średnio maślane o nieznacznej ziarnistości i mączności; mała kwasowość.

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
Soczewica musi być uprawiana na określonym obszarze geograficznym.
- 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa
Soczewica objęta chronionym oznaczeniem geograficznym nie może być wprowadzana do obrotu luzem.
- 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na wszystkich opakowaniach, w których soczewica jest wprowadzana do obrotu, należy umieścić numerowaną etykietę, która musi zawierać unijny symbol ChOG oraz nazwę „Lenteja de Tierra de Campos”, a także własne logo ChOG.

Logotyp chronionego oznaczenia geograficznego przedstawia się następująco:



Etykiety umieszcza się w przedsiębiorstwie zajmującym się pakowaniem, w sposób uniemożliwiający ich powtórne użycie.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji rolniczej (o powierzchni 9 175 km²) obejmuje część czterech prowincji na północnym zachodzie Kastylii i Leónu (León, Palencia, Valladolid i Zamora).

Na przedmiotowy wyznaczony obszar geograficzny składają się następujące okręgi:

- w prowincji León: okręgi Esla-Campos i Sahagún.
- w prowincji Palencia: okręgi Campos, Cerrato i Saldaña-Valdavia.
- w prowincji Valladolid: okręgi Centro, Sur i Tierra de Campos.
- w prowincji Zamora: okręgi Benavente y Los Valles, Campos-Pan i Duero Bajo.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Klimat: klimat typu suchego lub półsuchego, o średnich opadach 464 mm rocznie, średniej minimalnej temperaturze $-9,0$ °C oraz średniej maksymalnej temperaturze $18,6$ °C. Najzimniejszym miesiącem roku jest styczeń, a najcieplejszym – lipiec. Okres występowania przymrozków trwa prawie 8 miesięcy, a najbardziej deszczowe miesiące to maj i listopad.

Wymienione cechy charakterystyczne klimatu umożliwiają zapewnienie doskonałych warunków wilgotności do kiełkowania w tradycyjnym okresie wysiewu (listopad), właściwe wykształcenie się ziarna (w maju następnego roku), jak również szybkie i skuteczne wysuszenie ziarna w czerwcu i lipcu, kiedy temperatura i nasłonecznienie są najbardziej korzystne ze względu na przesilenie letnie, co ułatwia przechowywanie ziarna bez zagrożenia grzybami i bakteriami. Niskie temperatury w zimie umożliwiają ponadto naturalną kontrolę szkodników.

Gleby: Główne właściwości gleby na obszarze produkcji to wysoka zawartość gliny charakterystyczna dla Tierra de Campos; odczyn pH neutralny lub zasadowy; niska zawartość substancji organicznych; normalny poziom potasu i dość niski poziom fosforu, choć wyższy niż na terenach granicznych. Aby uzyskać produkt, który będzie jak najbardziej zgodny z wymaganymi cechami organoleptycznymi, ustala się minimalną zawartość w glebie substancji organicznych (co prowadzi do mniejszej mączności produktu), potasu (większa maślaność i mniejsza kwasowość) i fosforu (skórka mniej twarda i mniejsza kwasowość).

Geografia fizyczna: teren płaski na wysokości średnio 750 m n.p.m., profil terenu typowy dla obszarów rolniczych, bez większych przeszkód dla prac rolnych, choć narażony na erozję. W części północnej wysokość nieznacznie wzrasta do 1 000 m n.p.m., a w części południowo-zachodniej, w regionie rzeki Valderaduey, zmniejsza się do 650 m n.p.m.

Specyfika produktu:

Materiał roślinny pochodzi z odmian lokalnych przystosowanych na przestrzeni lat do warunków rolno-klimatycznych obszaru, jak również z odmian wprowadzanych do obrotu otrzymanych z tych odmian.

Opisany materiał roślinny jest mocny, odporny na większość szkodników, niepodatny na choroby, dobrze dostosowuje się do suchego klimatu i charakteryzuje się średnią wydajnością plonów.

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

Wysokość uznawana jest za czynnik mający bardzo duże znaczenie dla charakterystyki produktu, ponieważ dzięki mniejszej średniej wysokości przedmiotowego obszaru (750 m n.p.m.) w stosunku do sąsiednich obszarów skórka soczewicy jest bardziej gładka, a same nasiona charakteryzują się większą maślanością i mniejszą kwasowością.

Ustalona minimalna zawartość substancji organicznych w glebie ma związek z mniejszą mącznością produktu, zawartość potasu – z większą maślanością i mniejszą kwasowością, zawartość fosforu – z mniejszą twardością skórki, mniejszą kwasowością i większą zawartością tłuszczu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<http://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias>