



C/2024/6999

22.11.2024

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/2024/6999)

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) nr 1151/2012)

„Clementine di Calabria”

Nr UE: PGI-IT-1548-AM01 – 27.8.2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Clementine di Calabria”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

—

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:

Zmiany są zmianami standardowymi w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, ponieważ nie polegają na zmianie w ChOG ani na zmianie korzystania z tej nazwy, nie grożą zniesieniem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

1. Kontekst

W odniesieniu do ChOG „Clementine di Calabria” dostępne było streszczenie, lecz brakowało jednolitego dokumentu. Niniejszej zmianie specyfikacji produktu towarzyszy jednolity dokument sporządzony w celu zastąpienia tego streszczenia.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Dodanie tytułu pkt 1

W pkt 1 dodano tytuł „NAZWA”.

Dodanie tytułu ma zapewnić większą jasność oraz dostosować strukturę specyfikacji produktu ChOG „Clementine di Calabria” do obecnie stosowanego formatu specyfikacji produktu.

Treść punktu pozostała niezmienną.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

3. Dodanie tytułu pkt 2

W pkt 2 dodano tytuł „CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU”.

Dodanie tytułu ma zapewnić większą jasność oraz dostosować strukturę specyfikacji produktu ChOG „Clementine di Calabria” do obecnie stosowanego formatu specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. Zmiana wykorzystywanych kultywarów

Aby doprecyzować brzmienie pkt 2 pod względem technicznym, skreślono określenia „selekcje klonów, mutacje pączków”.

Usunięto kultywary Fedele, Tardivo, Marisol i Nules oraz dodano kultywary „SRA89” i „ISA”.

Usunięte kultywary nie występują już na obszarze produkcji ChOG Clementine di Calabria. Są to przestarzałe kultywary, które nie spełniają nowych wymagań rynku i nie są już wydajne ze względu na zmiany klimatu, które miały miejsce w ostatnim czasie. Odmiany Marisol i Nules nigdy nie przystosowały się do mikroklimatu Kalabrii – z tego powodu po początkowym wprowadzeniu ich na ten obszar nieliczne istniejące uprawy stopniowo zmniejszały swoją liczebność do czasu, aż nastąpił ich całkowity i trwały zanik.

Wprowadzono kultywary „SRA89” i „ISA”.

„SRA89” jest klonem, który bardzo dobrze przystosował się do gleby i mikroklimatu Kalabrii. Owoce są tak bardzo podobne do odmiany „Clementine Comune” (już uwzględnionej w specyfikacji produktu), że często są one ze sobą mylone. Podobne są również ich parametry produkcji, przy czym dojrzewają nieco wcześniej.

Kultywar „ISA” również jest klonem uzyskanym z „Clementine Comune” (już uwzględnionym w specyfikacji produktu). Dojrzewa nieco później niż kultywar „SRA63” (już uwzględniony w specyfikacji produktu).

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. Dodanie opisu produktu w pkt 2 i zmiana niektórych parametrów

Opis produktu przeniesiono z dawnego pkt 6 specyfikacji produktu do pkt 2. Wprowadzono parametry, a treść częściowo zmieniono w celu udoskonalenia jej pod względem technicznym.

Nowe brzmienie i opis wprowadzonych zmian przedstawiono poniżej.

„W chwili wprowadzania do obrotu produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym »Clementine di Calabria« musi posiadać następujące cechy:

epikarp: gładki, zawierający liczne gruczoły olejowe, o barwie pomarańczowej na co najmniej dwóch trzecich powierzchni”.

W opisie epikarpu skreślono słowa „barwa ciemnopomarańczowa” i dodano określenie „o barwie pomarańczowej na co najmniej dwóch trzecich powierzchni”, które jest bardziej precyzyjne pod względem technicznym w opisie zgodności produktu na ostatnim etapie, kiedy powierzchnia owocu zmienia barwę.

„kształt: kulisty, lekko spłaszczony na górnej i dolnej części”;

opis kształtu pozostał niezmienny.

„wielkość: do obrotu dopuszcza się ChOG »Clementine di Calabria« w rozmiarach 4–3–2 (średnica owocu: min. 50 mm i maks. 69 mm)”;

w opisie wielkości skreśla się słowa „minimalna średnica 16–18 mm” oraz dodaje się słowa „do obrotu dopuszcza się ChOG »Clementine di Calabria« w rozmiarach 4–3–2 (średnica owocu: min. 50 mm i maks. 69 mm)”. Zmiana wprowadza oficjalne rozmiary AGECONTROL.

„miąższ: soczysty, o barwie jednolicie pomarańczowej, rozplywający się, aromatyczny”;

opis miąższu pozostał niezmienny.

„stosunek soku do miąższu: co najmniej 40 %”;

wprowadzono zawartość procentową soku. Jest to parametr jakościowy wskazujący na odpowiednią równowagę między zawartością soku, kwasowością i zawartością cukru, stosowany zwykle do celów wprowadzania do obrotu.

„nasiona: brak lub jedynie niewielka liczba;

zawartość cukru: (Brix) co najmniej 10”.

Nie zmieniono parametrów dotyczących zawartości nasion i cukru.

Nie zezwala się na stosowanie syntetycznych środków grzybobójczych ani środków przyspieszających dojrzewanie po zbiorze.

Przepis ten dodano w celu zapewnienia wysokiej jakości produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. Zmiany obszaru produkcji i dodanie tytułu pkt 3 – Obszar produkcji

Do obszaru włączono gminy Candidoni, Amendolara, Villapiana, Cerchiara di Calabria, San Cosmo Albanese, Pietrapaola, Maierato i Roccabernarda.

Z powodu błędu pisarskiego gmin tych nie włączono do obszaru produkcji na etapie opracowywania specyfikacji produktu, mimo że – podobnie jak w pozostałych gminach – występują tam warunki środowiskowe i historyczne wymagane do produkcji ChOG Clementine di Calabria.

Skorygowano również pewne błędy w nazwach niektórych gmin należących do obszaru produkcji. Nazwę Cassano Ionio zmieniono na Cassano allo Ionio; połączono ze sobą dwie nazwy – Corigliano i Rossano – ponieważ ze względu na zmiany administracyjne stanowią one obecnie jedną gminę: Corigliano-Rossano; nazwę Torretta di Crucoli poprawiono na Crucoli.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. Nowe brzmienie pkt 4 w celu dookreślenia dowodu pochodzenia

Punkt ten całkowicie zastępuje dawny pkt 4. Treść dawnego pkt 4, z odpowiednimi zmianami, stanowi obecnie nowy pkt 5, jak szczegółowo opisano poniżej.

Tekst ten otrzymuje brzmienie:

„Punkt 4

Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany, a wszystkie nakłady i produkty są dokumentowane. W ten sposób zapewnione zostają identyfikowalność i śledzenie produktu (w całym łańcuchu produkcji), które są gwarantowane również przez rejestrowanie w prowadzonych przez jednostki certyfikujące wykazach ewidencyjnych działek, na których produkt jest uprawiany, a także producentów i podmiotów pakujących produkt, oraz zgłaszanie jednostce certyfikującej wyprodukowanych ilości produktu.

Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do poszczególnych wykazów podlegają kontroli prowadzonej przez jednostkę certyfikującą, zgodnie ze specyfikacją produktu i odpowiednim planem kontroli.”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. Zmiany w pkt 5

W pkt 5 skreśla się następujący tekst, ponieważ nie jest on już zgodny z przepisami krajowymi i unijnymi:

„Region Calabria odpowiada za sprawdzenie, czy spełniono warunki techniczne określone w pkt 4.

Sady cytrusowe odpowiednie do produkcji »Clementine di Calabria« wprowadza się do odpowiedniego rejestru, który jest sporządzany, aktualizowany i publikowany każdego roku.

Każda gmina znajdująca się na obszarze produkcji posiada egzemplarz rejestru.

Ministerstwo Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych wskazuje procedury, których należy przestrzegać w związku z rejestracją, zgłaszaniem rocznej produkcji i uzyskiwaniem odpowiedniego certyfikatu, w celu zapewnienia prawidłowego i odpowiedniego monitorowania corocznie uznanych produktów wprowadzonych do obrotu w ramach oznaczenia geograficznego.”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. Zmiana pkt 5 i dodanie tytułu – Metoda produkcji

Tytuł „Metoda produkcji” dodano, aby zapewnić większą jasność oraz dostosować strukturę specyfikacji produktu ChOG „Clementine di Calabria” do obecnie stosowanego formatu specyfikacji produktu.

Stosuje się treść dawnego pkt 4 z następującymi zmianami:

Na gruntach odpowiednich do uprawy ChOG „Clementine di Calabria” występują gleby o zawartości mułu i gliny mniejszej lub równej 70 % oraz zawartości wapienia nie większej niż 15 %.

W akapicie pierwszym dodano akronim „ChOG”, skreślono słowo „gliniasty” i dodano słowa „lub równej 70 %”.

Skreślono definicję słowa „gliniasty”, ponieważ nie jest ona precyzyjna z technicznego punktu widzenia. Zwiększenie zawartości procentowej mułu i gliny dostosowuje tę wartość w specyfikacji produktu do rzeczywistej zawartości wykrytej podczas analiz gleby na przestrzeni lat. W drodze analiz właściwości organoleptycznych produktu wykazano również korelację między lepszą jakością produktu (zawartość cukru, średnica, kolor, konsystencja miąższu) a wyższą zawartością procentową mułu i gliny, a także poprawę pod względem ilości produktu na roślinie oraz jednakowej wielkości.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. Zmiana pkt 5

Skreśla się akapit drugi w brzmieniu:

Nawadnianie, nawożenie i inne praktyki uprawne i rolnicze należy stosować zgodnie z ustaleniami technicznymi określonymi przez właściwe służby regionu Kalabria.

Otrzymuje on brzmienie:

Praktyki rolnicze i ochrona przed szkodnikami muszą odnosić się do obowiązujących przepisów unijnych, krajowych i regionalnych.

Zmiana była konieczna w celu dostosowania tego przepisu do obowiązującego prawodawstwa.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. Zmiana pkt 5

W akapicie trzecim zmniejszono gęstość obsady roślin na hektar z 1 200 do 1 000, skreślono słowa „w prostokącie” oraz dodano słowa „z uwzględnieniem odpowiedniej odległości między roślinami” odnoszące się do rozmieszczenia roślin.

Zmiana ta była konieczna w celu dostosowania gęstości nasadzeń do rzeczywistych warunków panujących w Kalabrii oraz dlatego, że drzewa klementynki nie są wystarczająco mocne, aby wytrzymać tak dużą gęstość nasadzeń. Ponadto mechanizacja przy gęstości 1 200 roślin na hektar nie byłaby możliwa.

Zmieniony tekst otrzymuje brzmienie:

„dozwolone odległości między roślinami to odległości stosowane zazwyczaj, o maksymalnej gęstości wynoszącej 1 000 roślin na hektar, którą dopuszcza się w przypadku nowych plantacji z wykorzystaniem dynamicznego systemu upraw o dużej gęstości.

Standardowe dozwolone metody prowadzenia roślin rozpoczynają się od »pełnej korony drzew«, przy czym rośliny są rozmieszczone z uwzględnieniem odpowiedniej odległości między roślinami.

Plantacje klementynki muszą być odpowiednio oddzielone od plantacji mandarynek, aby uniknąć zapylenia krzyżowego, które skutkowałoby powstaniem owoców z nasionami”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. Zmiana pkt 5

Skreśla się akapit czwarty w brzmieniu:

Przycinanie musi odbywać się w sposób szczególnie ukierunkowany; odgałęzienia pionowe nie powinny być wycinane. Usuwa się jedynie nadmierowe odgałęzienia. W ramach ochrony roślin należy stosować, w przeważającej mierze i tam gdzie to możliwe, środki walki zintegrowanej lub biologicznej.

Akapit ten nie był już potrzebny w świetle zawartego w akapicie drugim odniesienia do praktyk rolniczych i ochrony roślin, które muszą odnosić się do obowiązujących przepisów unijnych, krajowych i regionalnych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

13. Zmiana pkt 5

W akapicie piątym do określenia „maksymalna wielkość zbiorów” dodano określenie „przeznaczona do obrotu”, zmieniono jednostkę miary z kwintali na kg, a tekst zmieniono przez skreślenie odniesień do selekcji klonów oraz mutacji pączków zgodnie ze zmianami, o których mowa w pkt 2.

Akapit piąty otrzymuje brzmienie:

„Maksymalna wielkość zbiorów przeznaczona do obrotu z hektara wynosi 35 000 kg w przypadku wszystkich kultywarów, w odniesieniu do rozmiarów opisanych poniżej.”

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

14. Zmiana pkt 5

Skreśla się akapit szósty w brzmieniu:

„Uwzględniając czynniki sezonowe i środowiskowe warunki uprawy, w regionie Kalabrii corocznie do 15 lipca określa się orientacyjnie średnią wielkość zbiorów przy zachowaniu wyżej wskazanego poziomu dla każdego kultywaru określonego w pkt 2.”

Akapit ten został skreślony, ponieważ nie jest zgodny z obowiązującymi przepisami.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

15. Zmiana pkt 5

W ostatnim akapicie wartości temperatury wewnątrz chłodni zmieniono z „między 4 °C a 6 °C” na „między 2 °C a 7 °C” oraz dodano zdanie „Protokoły muszą pochodzić z państw, do których produkt jest wywożony”.

Zmiana ta umożliwi dostosowanie temperatur przechowywania do poszczególnych wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu na poszczególnych rynkach przeznaczenia, jednocześnie pozwalając zachować właściwości produktu.

Zmieniony tekst otrzymuje brzmienie:

„W przypadku przechowywania owoców, które można oznaczyć jako ChOG »Clementine di Calabria«, należy zastosować technikę chłodzenia. Wartości temperatury wewnątrz chłodni muszą mieścić się w przedziale od 2 °C do 7 °C. Protokoły muszą pochodzić z państw, do których produkt jest wywożony.”

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

16. Zmiany w pkt 6

Jak stwierdzono powyżej, tekst dawnego pkt 6 został przeniesiony do pkt 2 (opis produktu) i zastąpiony tekstem odnoszącym się do związku, który został w całości zaczerpnięty z obowiązującego streszczenia.

W związku z tym pkt 6 otrzymuje brzmienie:

„Punkt 6

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Po 1950 r. uprawa klementynki rozprzestrzeniła się w Kalabrii – uznano, że panujące tam warunki odpowiadają jej siedlisku przyrodniczemu. Produkcja klementynki jest w dużym stopniu uzależniona od warunków klimatycznych. Na obszarach o łagodnym i przewidywalnym klimacie, typowych dla tego obszaru geograficznego, owoce są w stanie w pełni rozwinąć swoje zewnętrzne i wewnętrzne cechy jakościowe.”

Jak już wyjaśniono, zmiana ta umożliwi dostosowanie struktury specyfikacji produktu dotyczącej ChOG „Clementine di Calabria” do obecnie stosowanego formatu specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

17. Zmiany w pkt 7

Tekst dawnego pkt 7 został przeniesiony, zmieniony na pkt 8 (Pakowanie i etykietowanie) i zastąpiony tekstem dotyczącym jednostki certyfikującej.

W związku z tym pkt 7 otrzymuje brzmienie:

„Punkt 7

KONTROLA

Weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu przeprowadza jednostka certyfikująca zgodnie z przepisami art. 39 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Jednostką certyfikującą jest Check Fruit S.r.l., via dei Mille n. 24, 40121 Bologna, Włochy; Tel. +39 051 649 48 36; Faks +39 051 649 48 13; info@checkfruit.it”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

18. Dodanie pkt 8 – Pakowanie i etykietowanie

Jak już wspomniano, przepisy dotyczące pakowania i etykietowania zostały określone w pkt 7, który obecnie dotyczy jednostki certyfikującej.

Tekst tego punktu wykorzystano do opracowania pkt 8, usuwając nieaktualne lub niemające zastosowania wymogi oraz wprowadzając w razie potrzeby pewne wyjaśnienia.

W szczególności:

skreślono wymóg stosowania „opakowań o minimalnej pojemności 0,5 kg i opakowań zbiorczych, zgodnie z przepisami przyjętymi w tym celu przez region Kalabria”. Skreślono wymóg, zgodnie z którym „[o]brót musi być prowadzony w okresie ustalonym corocznie przez właściwe podmioty techniczne regionu Kalabria”. Uznano za niemający zastosowania i skreślono wymóg „[n]a wniosek zainteresowanych producentów można używać symbolu graficznego. Symbol musi odpowiadać obrazowi, w tym uwzględnić wszystkie kolory odniesienia, logo w postaci symbolu lub szczególnego i jednoznacznego, które musi być zawsze używane w połączeniu z oznaczeniem geograficznym”. Skreślono wymóg: „[s]formułowanie »Prodotto in Italia« [wyprodukowano we Włoszech] musi znajdować się również na partiach przeznaczonych do wywozu”.

Doprecyzowano wymogi dotyczące treści etykiet i wprowadzono szczegółowe informacje dotyczące sprzedaży produktu luzem. Pkt 8 otrzymuje brzmienie:

„Punkt 8

ETYKIETOWANIE I PAKOWANIE

ChOG »Clementine di Calabria« wprowadza się do obrotu w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami, zamkniętych w sposób uniemożliwiający usunięcie zawartości bez przerwania pieczęci.

Opakowanie musi być opatrzone europejskim symbolem ChOG oraz nazwą »Clementine di Calabria«, po której następuje określenie »Indicazione Geografica Protetta« [chronione oznaczenie geograficzne]. Wszelkie inne informacje umieszczone na opakowaniu, w tym informacje wymagane przez prawo – tj. nazwa, nazwa handlowa i adres pakującego oraz masa netto – muszą być zapisane mniejszymi literami niż znaki stosowane w przypadku nazwy ChOG.

Dopuszcza się również sprzedaż produktu luzem w punktach sprzedaży z zaplombowanych opakowań, pod warunkiem że produkt znajduje się w specjalnych przegródkach lub pojemnikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, o których mowa w niniejszej specyfikacji produktu w odniesieniu do opakowań.

Dozwolone jest stosowanie informacji lub grafik odnoszących się do nazw, nazw handlowych lub marek, o ile nie mają one charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, a także innych prawdziwych i możliwych do zweryfikowania informacji, które są dozwolone na mocy prawa unijnego, krajowego lub regionalnego i które nie są sprzeczne z celami i treścią specyfikacji produktu.

Słowa »Indicazione geografica protetta« [chronione oznaczenie geograficzne] mogą być powtórzone w innym miejscu na opakowaniu, w tym w postaci akronimu »I.G.P.« [ChOG] lub przetłumaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami europejskimi”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Clementine di Calabria”

Nr UE: PGI-IT-1548-AM01 – 27.08.2024

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Clementine di Calabria”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Clementine di Calabria” odnosi się wyłącznie do owoców klementynki należących do następujących kultywarów: „Spinoso”, „SRA89”, „ISA”, „SRA 63”, „Comune” i „Hernandina”. W chwili wprowadzania do obrotu produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Clementine di Calabria” musi posiadać następujące cechy:

epikarp: gładki, zawierający liczne gruczoły olejowe, o barwie pomarańczowej na co najmniej dwóch trzecich powierzchni;

kształt: kulisty, lekko spłaszczony na górnej i dolnej części;

wielkość: do obrotu dopuszcza się ChOG „Clementine di Calabria” w rozmiarach 4–3–2 (średnica owocu: min. 50 mm i maks. 69 mm);

miąższ: soczysty, o barwie jednolicie pomarańczowej, rozplywający się, aromatyczny;

stosunek soku do miąższu: co najmniej 40 %;

nasiona: brak lub jedynie niewielka liczba;

zawartość cukru: (Brix) co najmniej 10.

Nie zezwala się na stosowanie syntetycznych środków grzybobójczych ani środków przyspieszających dojrzewanie po zbiorze.

- 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 ChOG „Clementine di Calabria” muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

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

ChOG „Clementine di Calabria” wprowadza się do obrotu w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami, zamkniętych w sposób uniemożliwiający usunięcie zawartości bez przerwania pieczęci.

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

Opakowanie musi być opatrzone europejskim symbolem ChOG oraz nazwą „Clementine di Calabria”, po której następuje określenie „Indicazione Geografica Protetta” [chronione oznaczenie geograficzne]. Wszelkie inne informacje umieszczone na opakowaniu, w tym informacje wymagane przez prawo – tj. nazwa, nazwa handlowa i adres pakującego oraz masa netto – muszą być zapisane mniejszymi literami niż znaki stosowane w przypadku nazwy ChOG. Dopuszcza się również sprzedaż produktu luzem w punktach sprzedaży z zaplombowanych opakowań, pod warunkiem że produkt znajduje się w specjalnych przegródkach lub pojemnikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, o których mowa w niniejszej specyfikacji produktu w odniesieniu do opakowań. Dozwolone jest stosowanie informacji lub grafik odnoszących się do nazw, nazw handlowych lub marek, o ile nie mają one charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, a także innych prawdziwych i możliwych do zweryfikowania informacji, które są dozwolone na mocy prawa unijnego, krajowego lub regionalnego i które nie są sprzeczne z celami i treścią specyfikacji produktu. Słowa „Indicazione geografica protetta” [chronione oznaczenie geograficzne] mogą być powtórzone w innym miejscu na opakowaniu, w tym w postaci akronimu „I.G.P.” [ChOG] lub przetłumaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami europejskimi.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje część regionu Kalabria odpowiednią do uprawy owoców cytrusowych klementynki, w tym następujące gminy:

- a) prowincja Reggio Calabria: Ardore, Benestare, Bianco, Bovalino, Brancaleone, Casignana, Caulonia, Ferruzzano, Locri, Marina di Gioiosa Jonica, Monasterace, Portigliola, Candidoni, Roccella Jonica, Sant’Ilario dello Jonio, Siderno, Rizziconi, Gioia Tauro, Palmi, Rosarno i San Ferdinando;
- b) prowincja Catanzaro: Borgia, Botricello, Curinga, Lamezia Terme, Maida, Montauro, Montepaone, San Floro, San Pietro a Maida, Sant’Andrea Apostolo dello Jonio, Sellia, Sellia Marina, Simeri Crichi, Soverato, Squillace i Catanzaro;
- c) prowincja Cosenza: Cassano all’Ionio, Castrovillari, Corigliano-Rossano, Crosia, Francavilla Marittima, San Lorenzo del Vallo, Spezzano Albanese, Terranova da Sibari, Trebisacce, Vaccarizzo Albanese, Saracena, Cariati, Calopezzati, San Demetrio Corone, San Giorgio Albanese, Amendolara, Villapiana, Cerchiara di Calabria, San Cosmo Albanese i Pietrapaola;
- d) prowincja Vibo Valentia: Briatico, Francavilla Angitola, Limbadi, Nicotera, Pizzo i Maierato; e) prowincja Crotona: Cirò Marina, Crucoli, Rocca di Neto i Roccabernarda.

5. Związek z obszarem geograficznym

Po 1950 r. uprawa klementynki rozprzestrzeniła się w Kalabrii – uznano, że panujące tam warunki odpowiadają jej siedlisku przyrodniczemu. Produkcja klementynki jest w dużym stopniu uzależniona od warunków glebowych i klimatycznych. Na obszarach o łagodnym i przewidywalnym klimacie, typowych dla tego obszaru geograficznego, owoce są w stanie w pełni rozwinąć swoje zewnętrzne i wewnętrzne cechy jakościowe.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2024/06/06/24A02898/sg
