



C/2024/1488

14.2.2024

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

(C/2024/1488)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 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)

„Mela Rossa Cuneo”

Nr UE: PGI-IT-0915-AM01 – 22.11.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Mela Rossa Cuneo”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa, Departament ds. Konkurencyjności, Jakości Żywności, Rybołówstwa i Sportów Jeździeckich, Dyrekcja Generalna ds. Promocji Jakości Żywności, Dział Pqa 4

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012 Zmiany w specyfikacji i w jednolitym dokumencie stanowią zmiany standardowe zgodnie z art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/2117, z następujących powodów:

- nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;
- mało prawdopodobne jest, aby groziły zniesieniem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia lub związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych;
- nie dotyczą gwarantowanej tradycyjnej specjalności ani
- nie wiążą się z żadnymi dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

1. Zmiany w wielkości i masie

W pkt 2 specyfikacji i ppkt 3.2 jednolitego dokumentu zmieniono wartości wielkości i minimalnej masy poszczególnych dozwolonych odmian jabłek, jak określono poniżej:

Red Delicious

wymiary „średnica \geq 75 mm lub masa \geq 180 g” zmieniono na „średnica \geq 65 mm lub masa \geq 155 g”

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

Gala

wymiary „średnica \geq 70 mm lub masa \geq 160 g” zmieniono na „średnica \geq 65 mm lub masa \geq 155 g”

Fuji

wymiary „średnica \geq 75 mm lub masa \geq 180 g” zmieniono na „średnica \geq 65 mm lub masa \geq 155 g”

Braeburn

wymiary „średnica \geq 70 mm lub masa \geq 160 g” zmieniono na „średnica \geq 65 mm lub masa \geq 155 g”

Przyczyna nieznacznego zmniejszenia wielkości jest związana z wymaganiami stołówek szkolnych, które wymagają nieco mniejszych jabłek dla dzieci.

Jakość jabłek nie jest jednak związana z ich wielkością. Nawet przy zmienionej średnicy 65 mm zachowują one wszystkie właściwości określone w specyfikacji, jeżeli chodzi o barwę, kształt, zawartość cukru, miąższ i twardość.

Zmiana umożliwia zwiększenie dostępności produktu na rynku przy zachowaniu właściwości i wymogów określonych w specyfikacji, z wyjątkiem dopuszczalnych wymiarów, a tym samym minimalnej masy.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. Włączenie wymogów dotyczących sytuacji, w których produkt jest przeznaczony wyłącznie do przetworzenia

Następujący przepis został dodany do pkt 2 specyfikacji i ppkt 3.2 jednolitego dokumentu:

Jabłka przeznaczone wyłącznie do celów przetwórczych podlegają wszystkim wymogom określonym w specyfikacji produktu, z wyjątkiem wymogów dotyczących klasy, wielkości i twardości. Owoce te mogą być objęte ChOG „Mela Rossa Cuneo”, ale nie mogą być sprzedawane konsumentowi końcowemu w ich naturalnym stanie.

Jak stwierdzono w nowo dodanym tekście, jabłka wykorzystywane do przetwarzania nie muszą być w pełni zgodne z właściwościami określonymi w odniesieniu do Mela Rossa Cuneo, jeżeli konsument końcowy otrzymuje produkt w formie przetworzonej. W przypadku przeznaczenia do przetworzenia jedynymi mającymi zastosowanie wymogami są wymogi dotyczące pochodzenia, odmiany i barwy. Zmiana umożliwia zwiększenie dostępności produktu, choć tylko jako składnik, bez zmiany ostatecznych właściwości produktu, jeżeli jest on przeznaczony dla konsumenta, dzięki czemu ogranicza się ilość odpadów.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. Włączenie przepisów dotyczących powlekania produktu woskami naturalnymi

Następujący przepis został dodany do pkt 5 specyfikacji i ppkt 3.6 jednolitego dokumentu:

Konserwacja przed pakowaniem obejmuje obecnie powlekanie produktu woskami naturalnymi, zgodnie z przepisami dotyczącymi zdrowia.

Wnioskowana zmiana dotyczy wyłącznie możliwości zastosowania obróbki woskiem przed pakowaniem w celu zachowania przez dłuższy czas typowych właściwości „Mela Rossa Cuneo”.

W przeszłości praktyka ta była powszechnie stosowana w sektorze owoców i warzyw, zwłaszcza w odniesieniu do jabłek. Nie wpływa ona w żaden sposób na właściwości organoleptyczne produktu ani na zdrowie: wykorzystuje się produkty naturalne, dozwolone prawem. Powlekanie jabłek woskiem powoduje wydłużenie ich okresu przydatności do spożycia po sprzedaży, co umożliwia ich szerszą dostępność na rynku włoskim i międzynarodowym.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

4. Włączenie przepisu dotyczącego identyfikacji produktu przeznaczonego wyłącznie do przetworzenia

Następujący przepis został dodany do pkt 8 specyfikacji i ppkt 3.7 jednolitego dokumentu:

Jeżeli produkt ChOG jest przeznaczony wyłącznie do przetworzenia i nie może być udostępniony konsumentowi końcowemu w stanie naturalnym, oznakowanie musi znajdować się na opakowaniach lub pojemnikach zgodnych z przepisami. Muszą one być opatrzone napisem „Mela Rossa Cuneo IGP destinata alla trasformazione” [produkt Mela Rossa Cuneo ChOG przeznaczony do przetworzenia].

Zmiana ta, wraz z nowymi wymogami dotyczącymi produktu przeznaczonego wyłącznie do przetworzenia, umożliwia identyfikację produktu, jeżeli nie może on zostać udostępniony konsumentowi końcowemu w jego naturalnym stanie.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Mela Rossa Cuneo”

Nr UE: PGI-IT-0915-AM01 – 22.11.2023

ChNP () ChOG (X)

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

„Mela Rossa Cuneo”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

3.1. *Rodzaj 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*

Jabłka noszące nazwę „Mela Rossa Cuneo” ChOG produkuje się wyłącznie z następujących odmian i ich klonów: a) Red Delicious b) Gala c) Fuji d) Braeburn.

Ponadto muszą posiadać następujące cechy:

Red Delicious epikarp: w kolorze czerwonego wina, obejmujący ≥ 90 % powierzchni skórki; pozbawiony tłuści i rdzawień, z wyjątkiem zagłębienia szypułkowego. Wielkość: średnica ≥ 65 mm lub masa ≥ 155 g. Zawartość cukrów: $\geq 11^\circ$ w skali Brix. Twardość miąższu: ≥ 5 kg.

Gala epikarp: w kolorze jaskrawo czerwonym, obejmujący ≥ 80 % powierzchni skórki, głównie w formie smug, czasem w różnych odcieniach. Wielkość: średnica ≥ 65 mm lub masa ≥ 155 g. Zawartość cukrów: $\geq 12^\circ$ w skali Brix. Twardość miąższu: ≥ 5 kg.

Fuji epikarp: od jasnego po ciemnoczerwony, obejmujący ≥ 60 % powierzchni skórki. Wielkość: średnica ≥ 65 mm lub masa ≥ 155 g. Zawartość cukrów: $\geq 12^\circ$ w skali Brix. Twardość miąższu: ≥ 6 kg.

Braeburn epikarp: Od pomarańczowoczerwonego po intensywnie czerwony, głównie w formie smug, obejmujący ≥ 80 % powierzchni skórki. Wielkość: średnica ≥ 65 mm lub masa ≥ 155 g. Zawartość cukrów: $\geq 11.5^\circ$ w skali Brix. Twardość miąższu: ≥ 6 kg.

W momencie wprowadzenia do obrotu owoce muszą być całe, wyglądać świeżo i zdrowo, być czyste, pozbawione obcych substancji i zapachów. Muszą spełniać normy przewidziane dla kategorii handlowych ekstra i I. Minimalne normy jakości dla różnych odmian i kategorii zostały określone w przepisach wspólnotowych zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 543/2011. Jabłka przeznaczone wyłącznie do celów przetwórczych podlegają wszystkim wymogom określonym w specyfikacji produktu, z wyjątkiem wymogów dotyczących klasy, rozmiaru i twardości. Owoce te mogą być objęte ChOG „Mela Rossa Cuneo”, ale nie mogą być sprzedawane konsumentowi końcowemu w ich naturalnym stanie.

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 określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy uprawy i zbioru jabłek „Mela Rossa Cuneo” ChOG muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Jabłka „Mela Rossa Cuneo” ChOG przechowuje się metodą tradycyjną w chłodniach, przy zapewnionej temperaturze, wilgotności i składzie powietrza odpowiednich dla zachowania szczególnych cech jakościowych. Konserwacja przed pakowaniem obejmuje obecnie powlekanie produktu woskami naturalnymi, zgodnie z przepisami dotyczącymi zdrowia. Jabłka „Mela Rossa Cuneo” ChOG wprowadza się do obrotu wyłącznie w okresie określonym poniżej: Gala: od początku sierpnia do końca maja, Red Delicious: od początku września do końca czerwca, Braeburn: od końca września do końca lipca, Fuji: od początku października do końca lipca.

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

Jabłka „Mela Rossa Cuneo” należy pakować w opakowania umożliwiające łatwe zidentyfikowanie produktu. Oznakowanie „Mela Rossa Cuneo” ChOG musi być umieszczone na opakowaniu lub na pojedynczych owocach tak, aby było czytelne i wyraźnie widoczne, sporządzone większą czcionką niż jakikolwiek inny napis znajdujący się na opakowaniu. Jeśli owoce są znakowane za pomocą naklejek, należy je umieścić na co najmniej 70 % owoców. W połączeniu z oznakowaniem „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) dozwolone jest stosowanie oznaczeń i/lub symboli graficznych odsyłających do nazw firm, znaków wspólnych lub poszczególnych znaków towarowych przedsiębiorstw, pod warunkiem, że nie zachwalają one towarów ani nie wprowadzają kupującego w błąd. Jeżeli produkt ChOG jest przeznaczony wyłącznie do przetworzenia i nie może być udostępniony konsumentowi końcowemu w stanie naturalnym, oznakowanie musi znajdować się na opakowaniach lub pojemnikach zgodnych z przepisami. Muszą one być opatrzone napisem „Mela Rossa Cuneo IGP destinata alla trasformazione” [produkt Mela Rossa Cuneo ChOG przeznaczony do przetworzenia].

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji jabłek „Mela Rossa Cuneo” obejmuje gminy znajdujące się częściowo na terenie prowincji Cuneo a częściowo na terenie prowincji Turyn, na wysokości 280–650 m. n.p.m. Gminy znajdujące się na terenie prowincji Cuneo: Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant’Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto i Villar San Costanzo. Gminy znajdujące się na terenie prowincji Turyn: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo i Pinerolo.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1 Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar, o którym mowa, obejmuje część terytorium regionu Piemontu i stanowi wyżynę położoną u stóp zachodniego łańcucha Alp, a konkretnie pasm Alp Nadmorskich i Alp Kotyjskich, która przybrała formę wąskiego tarasu znajdującego się pomiędzy Alpami Zachodnimi a Niziną Padańską. Wyżej opisany obszar stanowi główny obszar produkcji jabłek w regionie Piemont. To tu zapoczątkowano uprawę jabłek o czerwonej skórce i rozwinęto ją tak, że stała się częścią miejscowej tradycji. Obszar uprawy jabłek „Mela Rossa Cuneo” obejmuje tereny położone na granicy prowincji Cuneo i Turyn, które zarówno pod względem historycznym jak i geograficznym sprzyjają produkcji jabłek o specyficznym kolorze nadanym im przez antocyjany. Wśród właściwości środowiska naturalnego tego obszaru należy wymienić wysokość nad poziomem morza, szerokość geograficzną, ukształtowanie orograficzne, czynniki klimatotwórcze i szczególnie intensywne nasłonecznienie. Wahania temperatury pomiędzy dniem a nocą zależą od bliskości Alp z jednej, a Niziny Padańskiej z drugiej strony w poprzedzającym zbioru okresie dojrzewania odmian „Mela Rossa Cuneo”, trwającym od późnego lata do końca jesieni, wynoszą średnio 13,8 °C. Tego rodzaju wahania temperatury są niezwykle wysokie w porównaniu z wartościami zazwyczaj odnotowywanymi na większości europejskich obszarów uprawy jabłek, położonych zarówno w górach, jak i na nizinach, gdzie różnice temperatur zależą w głównej mierze od zmieniających się szybko warunków meteorologicznych.

5.2. Specyfika produktu

Główną cechą charakterystyczną jabłek „Mela Rossa Cuneo”, której zawdzięczają one swoją renomę, jest intensywnie czerwony kolor skórki, który nadaje produktowi szczególny wygląd zarówno pod względem rozmiaru powierzchni pokrytej tym kolorem (odsetek powierzchni skórki pokryty kolorem), jak i szczególnego połysku koloru pokrywającego epikarp. Wymienione właściwości wyróżniają jabłka „Mela Rossa Cuneo” na rynkach lokalnych, regionalnych, krajowych i międzynarodowych.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu

Szczególne walory estetyczne jabłek „Mela Rossa Cuneo” są wynikiem oddziaływania obszaru geograficznego na tradycyjnie wykorzystywane odmiany i klony jabłoni. Charakterystyczny czerwony kolor powstaje na skutek oddziaływania trzech następujących czynników fizycznych i klimatycznych, związanych z obszarem geograficznym: niezwykle wahania temperatury występujące w ciągu doby w okresie poprzedzającym zbiory, nawilgocenie skórki spowodowane pojawianiem się rosy w czasie najchłodniejszych godzin nocnych, które przyczynia się do powstania charakterystycznego cyklu nawilżania i wysychania skórki owocu, poranne i wieczorne bryzy schodzące z gór, które zwiększają intensywność dobowych cykli zmiany temperatury i nawilżania, i przyspieszają je. Te czynniki fizyczne wpływają wspólnie z nasłonecznieniem na proces powstawania antocyjanów, pigmentów o właściwościach przeciwutleniających, odpowiedzialnych za nadanie koloru epikarpowi jabłek. Wahania temperatury wpływają bezpośrednio na proces powstawania pigmentów barwiących. Widoczne dla ludzkiego oka pokrycie skórki kolorem zależy od odsetka komórek zawierających pigmenty oraz od stężenia antocyjanów w komórkach. Cykl nawilżania i wysychania wraz z nasłonecznieniem oddziałują na proces rozwoju antocyjanów. W dokumencie opracowanym przez Università di Scienze gastronomiche w Pollenzo, w prowincji Cuneo, opisano właściwości obszaru geograficznego sprzyjające uprawie jabłek o czerwonej skórce. W okresie Oświecenia przypadającym na XVIII wiek w Piemontie powstały akademie i stowarzyszenia rolnicze, w których prowadzono intensywne prace badawcze nad nowymi odmianami, rozpowszechnianiem nowych kultywarów i rozwojem nowych, opartych na nauce technik upraw. W ten sposób powstały warunki sprzyjające rozpowszechnieniu uprawy odmian jabłek o czerwonej skórce, cenionych szczególnie za ich intensywny, błyszczący kolor uzyskiwany na terenie prowincji Cuneo.

Rozwój współczesnych metod upraw jabłek w prowincji Cuneo datuje się od lat 50. i 60. XX wieku, kiedy to uprawa odmian jabłek o czerwonej skórce zaczęła powoli wzrastać, aby w chwili obecnej stać się przeważającą uprawą na tym terenie. W latach 60. i 70. XX w. oznakowanie „Mela Rossa Cuneo” nabrało formalnego charakteru i zaczęło pojawiać się w księgowości oraz w dokumentach przewozowych produktów kierowanych na rynek krajowy; w tych samych latach zorganizowano pierwszą kampanię reklamową jabłek o nazwie „Mela Rossa Cuneo”; w latach 80. XX w. nazwa zaczęła pojawiać się na fakturach towarzyszących produktom wysyłanym za granicę. W tym samym okresie jabłka „Mela Rossa Cuneo” stały się przedmiotem wystaw produktów ogrodniczych, skierowanych nie tylko do zawodowych producentów owoców, lecz również do konsumentów, by wreszcie, w pierwszej dekadzie 21. wieku stać się rozpoznawalnym znakiem towarowym dzięki kampaniom reklamowym organizowanym w dużych placówkach handlu detalicznego w północno-zachodniej części Włoch.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/3/5/D.1a2ffc3636ef22504344/dm_modifica_ordinaria_Mela_Rossa_Cuneo_09.23.pdf