

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1133/2013**z dnia 7 listopada 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Kaki Ribera del Xúquer (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Hiszpanii o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 245/2002⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji, aby doprecyzować opis produktu wraz z wprowadzeniem limitów maksymalnej dopuszczalnej tolerancji w odniesieniu do nieznaczących niedoskonałości skórki, które może wykazywać produkt.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącą,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 39 z 9.2.2002, s. 12.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” zatwierdza się następującą zmianę:

Część opisu produktu, która odnosi się do niedoskonałości, jakie może wykazywać produkt, otrzymuje następujące brzmienie:

„Miąższ owoców nie może być uszkodzony, natomiast nieznaczne niedoskonałości skórki niewpływające na stan ogólny produktu, jego jakość, przechowywanie i wygląd w opakowaniu są dopuszczalne w następujących granicach:

- maksymalnie 1 cm² całkowitej powierzchni w przypadku niedoskonałości o kształcie podłużnym lub prostokątnym. Maksymalna dopuszczalna tolerancja wynosi 2 cm² i w żadnym przypadku nie przekracza 20 % owocu. W obydwu przypadkach w normach jakości rady regulacyjnej określa się różne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości,
- powierzchnia odpowiadająca kołu o średnicy maksymalnie 1,5 cm w przypadku niedoskonałości o kształcie okrągłym. Maksymalna dopuszczalna tolerancja wynosi 2,5 cm i w żadnym przypadku nie przekracza 20 % owocu. W obydwu przypadkach w normach jakości rady regulacyjnej określa się różne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości.”

—

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER”

Nr WE: ES-PDO-0105-0114 - 1.4.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Kaki Ribera del Xúquer”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Owoc hurmy (*Diospyros kaki*), odmiany „hurma wschodnia”, przeznaczony do spożycia w stanie świeżym. Owocem jest jagoda, która powstaje zwykle w wyniku partenokarprii; z uwagi na brak zapylenia owoc ten nie zawiera nasion.

Właściwości owocu: owoc barwy żółto-pomarańczowej w momencie zbioru, staje się następnie jaskrawoczerwony w stanie dojrzałym. Skórka pół-przylegająca ma średnią grubość. Miąższ jest zwarty, koloru czerwonego o pomarańczowym odcieniu w momencie zbioru, a następnie jaskrawoczerwonego w stanie dojrzałym. Hurma ma cierpki smak, który na etapie dojrzałości staje się słodki; jest to owoco o kształcie zaokrąglonym w przekroju poprzecznym i lekko wydłużonym w przekroju podłużnym.

Przy wysyłce hurmy muszą być:

- całe,
- z kielichem i szypułką,
- zdrowe (owoce, których miąższ jest uszkodzony lub zepsuty zostają wykluczone),
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- wolne od nienormalnej wilgoci zewnętrznej,
- wolne od obcego zapachu lub smaku.

Hurmy objęte chronioną nazwą pochodzenia muszą mieć minimalną średnicę 61 mm.

Miąższ owoców nie może być uszkodzony, natomiast nieznaczne niedoskonałości skórki niewpływające na stan ogólny produktu, jego jakość, przechowywanie i wygląd w opakowaniu są dopuszczalne w następujących granicach:

- maksymalna 1 cm² całkowitej powierzchni w przypadku niedoskonałości estetycznych (niemających żadnego wpływu na miąższ owocu) o kształcie podłużnym lub prostokątnym. Maksymalna dopuszczalna tolerancja wynosi 2 cm² i w żadnym przypadku nie przekracza 20 % owocu. W obydwu przypadkach w normach jakości chronionej nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” określa się różne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości,
- powierzchnia odpowiadająca kołu o średnicy maksymalnie 1,5 cm w przypadku niedoskonałości estetycznych (niemających żadnego wpływu na miąższ owocu) o kształcie okrągłym. Maksymalna dopuszczalna tolerancja wynosi 2,5 cm i w żadnym przypadku nie przekracza 20 % owocu. W obydwu przypadkach w normach jakości chronionej nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” określa się różne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

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 etapy produkcji powinny odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Etykiety handlowe każdego podmiotu mogą być sprawdzane przez jednostkę certyfikującą w celu zapewnienia prawidłowego używania nomenklatury i logo chronionej nazwy pochodzenia. Etykiety te obowiązkowo noszą oznaczenie „denominación de origen protegida »Kaki Ribera del Xúquer« ”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Strefa produkcji obejmuje grunty posiadające właściwości wymagane do celów tej uprawy, znajdujące się w następujących gminach: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almusafes, Alzira, Antella, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cullera, Lènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla Llarga, Polinyà de Xúquer, Rafelguaraf, Real de Montroi, Riola, San Juan de Énova, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón, należące do prowincji Walencja we Wspólnocie Autonomicznej Walencji.

Uprawy hurmy w tej strefie zajmują powierzchnię około 1 300 ha.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Zarys historyczny

Hurma jest drzewem owocowym z rodziny hebankowatych, pochodzącym z Chin, gdzie początki jego uprawy sięgają VIII wieku. W drugiej połowie XIX wieku uprawa hurmy zostaje wprowadzona do Europy zachodniej i pojawia się w Hiszpanii w latach 70. XIX wieku. Obecnie produkcja krajowa jest zasadniczo zlokalizowana we wspólnocie Walencji, w której znajduje się obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” skupiający 50 % całkowitej produkcji.

Hurma odmiany „hurma wschodnia” pojawiła się samorzutnie w wyniku wysiewu nasion na granicy działki w gminie Carlet. Następnie, około 1960 r., pierwsza jednorodna plantacja została zaszczerpiona w gminie Alcúdia, stając się zapowiedzią szybkiego rozwoju tej odmiany w regionie.

Środowisko naturalne

Ribera del Xúquer jest regionem przyrodniczym w prowincji Walencji otoczonym szeroką doliną czwartorzędową i równiną zalewową, przez którą przepływa rzeka Júcar (w jęz. walenckim *Xúquer*) i jej dopływ Magro.

Znaczna część gruntów uprawnych znajduje się na nizinie rzecznej Júcar i Magro o bardzo bogatych i zwartych glebach. Są to gleby aluwialne powstające z akumulacji materiałów nanoszonych przez rzekę Júcar i jej dopływy, które spływają z masywów górskich. Ponadto w dolnej części łagodnych stoków doliny występują gleby koluwalne o barwie różowej, elastyczne i szczególnie dobrze nadające się do intensywnego gospodarowania.

W gminie panuje klimat łagodny, a średnia temperatura roczna wynosi 17 °C, z kolei średnia temperatura w styczniu wynosi 9–10 °C, a w sierpniu 24–25 °C. Zachmurzenie jest niewielkie, a średnie roczne opady nie przekraczają 400–500 mm. Ponadto otaczające wzgórza chronią uprawy przed mrozem, w szczególności w dolinach dopływów.

5.2. *Specyfika produktu*

Odmiana „hurma wschodnia” jest odmianą autochtoniczną, będącą wynikiem samorzutnej mutacji innej odmiany lokalnej, dlatego jest doskonale dostosowana do regionu Ribera del Xúquer, w którym uprawa ta jest prowadzona w sposób optymalny.

Hurmy uprawiane w strefie objętej chronioną nazwą pochodzenia wykazują wyższy stosunek wysokości do średnicy, a spiczastość ich kształtu jest wyraźniejsza. Owoc „Kaki Ribera del Xúquer” wyróżnia się spiczastym kształtem, bardziej wydłużonym niż zwykle, dlatego jego stosunek wysokości do średnicy jest wyższy, co sprawia, że owoce uzyskane w strefie objętej chronioną nazwą pochodzenia mają charakterystyczny kształt, któremu towarzyszy większy średni rozmiar niż ma to miejsce w innych strefach produkcji, co wynika z łagodnego klimatu i braku skrajnych temperatur na tym obszarze.

Owoc „Kaki Ribera del Xúquer” ma również charakterystyczny intensywnie czerwony kolor i słodki smak w stanie dojrzałym, który uzyskuje we wcześniejszym stadium dzięki warunkom panującym na tym obszarze; owoce można również zbierać przed uzyskaniem przez nie dojrzałości, a technika eliminacji cierpkości pozwala na wprowadzanie ich do obrotu, gdy ich miąższ jest zwarty i bardzo słodki oraz cechuje się smakiem typowym dla hurm produkowanych w regionie Ribera del Xúquer.

5.3. *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)*

Przyjmuje się, że region Ribera del Xúquer jest kolebką hurmy odmiany „hurma wschodnia”, ponieważ w regionie tym odmiana ta pojawiła się w wyniku samorzutnej mutacji; obecnie na dobre zdomowiała się w regionie i na rynku.

Szczególne warunki glebowo-klimatyczne występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym znajdują odzwierciedlenie we właściwościach hurmy.

Połączenie łagodnego klimatu uwarunkowanego bliskością Morza Śródziemnego i uprawnych gruntów koluwalnych, będących wynikiem obecności rzek Júcar i Magro otaczających region, nadaje „Kaki Ribera del Xúquer” główne cechy wyróżniające, a mianowicie wyraźniejszy spiczasty kształt, który przekłada się na wyższy stosunek wysokości do średnicy, większy rozmiar i szczególną barwę w stanie dojrzałym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

<http://www.agricultura.gva.es/documents/170659/179611/030712+Pliego+de+condiciones+kaki+def.pdf/b354d4a8-425e-40fa-8e8b-0ae6d3588fe6>
