

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 177/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„PERAS DE RINCÓN DE SOTO”

NR WE: ES-PDO-0105-0251-05.10.2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (Organ kontrolny; Wymogi prawne)

2. Rodzaj zmian

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Opis produktu

Zmieniony zostaje punkt B.3 „Właściwości produktu”. Zostają w nim wydzielone następujące podpunkty: B.3.1 „Właściwości fizykochemiczne”, B.3.2 „Właściwości organoleptyczne” i B.3.3 „Właściwości fizyczne”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Ponadto z podpunktu B.3.1 „Właściwości fizykochemiczne” (mierzone w momencie wysyłki towaru, nie zaś w momencie zbiorów) wykreślona zostaje: maksymalna zawartość rozpuszczalnych substancji stałych z uwagi na nieadekwatność takiego ograniczenia, słodycz stanowi bowiem cechę rozpoznawczą wyróżniającą nasz produkt, zaś twardość wynika z ewolucji tych klimakterycznych owoców, u których proces dojrzewania trwa jeszcze po ich zebraniu. Zwiększa się wówczas poziom słodyczy i zmienia się konsystencja mięszu, która dostosowana została do potrzeb rynkowych i oczekiwań konsumentów. Z drugiej strony, w świetle zdobytych doświadczeń, zezwala się na zmniejszenie o 5 mm minimalnego rozmiaru owoców, o ile wynika to z potrzeb rynku docelowego. W podpunkcie B.3.3 „Właściwości fizyczne” usunięte zostaje odniesienie do rozporządzenia (WE) nr 1619/2001 ze względu na obligatoryjny charakter jego przepisów.

3.2. Obszar geograficzny

Obszar geograficzny pierwotnie został błędnie wytyczony, zostaje więc powiększony o następujące gminy w dolinie Ebro: Albelda, Alberite, Alcanadre, Agoncillo, Arrubal, Ausejo, Azofra, Cenicero, Entrena, Fuenmayor, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Lardero, Logroño, Murillo, Nalda, Nájera, Navarrete, Pradejón, San Asensio, Torremontalbo, Uruñuela oraz Villamediana de Iregua.

Gminy te stanowią integralną część doliny rzeki Ebro i oddalone są od obszarów górskich, co sprawia, że występują na nich takie same czynniki ludzkie i środowiskowe jak na wstępnie wyznaczonym obszarze, z którym stanowią jednolitą i niepodzielną całość.

3.3. Dowód pochodzenia

Punkt ten zostaje przereformowany i uzyskuje skróconą i zwięźlejszą formę, z uwzględnieniem nowego nazewnictwa Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja oraz nowej struktury rejestru podmiotów. W sformułowaniach dotyczących „Asociación para la Promoción de la Pera de Rincón de Soto” („stowarzyszenie na rzecz promocji gruszek z Rincón de Soto”) nazwa ta zostaje zmieniona na „Consejo Regulador” („rada regulacyjna”).

3.4. Metoda produkcji

Punkt ten zostaje przereformowany i uzyskuje skróconą i zwięźlejszą formę, z uwzględnieniem nowych osiągnięć technologicznych, które nie obniżają jakości produktu oraz nowych prywatnych standardów jakości. Usunięte zostają wzmianki dotyczące czynności, które wykonywane mogą być wyłącznie ręcznie oraz wzmianki o dopuszczeniu do użycia wyłącznie skrzynek wykonanych z drewna.

3.5. Pozostałe

W podpunkcie G „Organ kontrolny” uwzględniono nową nazwę organu kontrolnego, zaś w podpunkcie I „Wymogi prawne” zaktualizowano obowiązujące ustawodawstwo.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„PERAS DE RINCÓN DE SOTO”

NR WE: ES-PDO-0105-0251-05.10.2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Peras de Rincón de Soto”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

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

Owoce gatunku *Pyrus Communis* L., odmiany Blanquilla i Konferencja, należące do kategorii ekstra i I, przeznaczone do spożycia w postaci surowej.

W momencie wysyłki gruszki powinny charakteryzować się następującymi właściwościami:

twardość: maksymalnie 6,12 kg/cm²;

rozpuszczalne substancje stałe: minimalna zawartość rozpuszczalnych substancji stałych wynosi 13° w skali Brix;

wielkość minimalna: wielkość ustala się na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego, która wynosi 58 mm dla odmiany Blanquilla i 60 mm dla odmiany Konferencja. Ze względu na wymagania rynku podane wielkości minimalne mogą zostać zmniejszone o 5 mm;

naturalne ordzewienie owocu, bez użycia ściernych produktów chemicznych;

widoczne szypułki.

3.2.1. Właściwości organoleptyczne

Gruszki odmiany Blanquilla uprawiane na wyznaczonym obszarze charakteryzują się doskonałym, intensywnym smakiem, zrównoważonym pod względem kwaśności i słodczy. Gruszki odmiany Konferencja mają włóknistą konsystencję i idealne proporcje kwaśności i słodczy; doskonały, intensywny i zrównoważony smak. Obie odmiany wyróżniają się soczystością oraz wysoką zawartością cukrów, które w znacznym stopniu wpływają na właściwości smakowe owoców.

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

Uprawa, przechowywanie i ostateczny wybór owoców odbywają się na tym samym obszarze.

Gruszki objęte chronioną nazwą pochodzenia „Pera de Rincón de Soto” nie tylko muszą dotrzeć do konsumentów w idealnym stanie, ale także z zachowaniem wszystkich ich szczególnych właściwości.

Z tego powodu oprócz odpowiednich warunków przechowywania gruszek „Pera de Rincón de Soto”, owoce te powinny zostać poddane przed wysyłką szczegółowej selekcji, podczas której nie tylko odrzucone zostaną wybrakowane lub źle przechowywane gruszki, lecz także wszystkie te, które nie spełniają parametrów jakościowych wyróżniających je spośród innych owoców.

Zważywszy na konieczność przeprowadzenia wspomnianej selekcji tuż przed wysyłką produktu z centrali owocowo-warzywniej, w momencie przepakowania gruszek ze skrzyń, w których są zbierane i przechowywane, etap ten uznaje się za część procesu produkcji i w związku z tym musi zostać przeprowadzony na chronionym obszarze geograficznym.

Umieszczenie procesów produkcji, przechowywania i ostatecznej selekcji na chronionym obszarze geograficznym stanowi gwarancję nie tylko pochodzenia produktu, ale także optymalnej kontroli, pozwalającej na zachowanie jego właściwości fizycznych i organoleptycznych.

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

W ramach procesu ostatecznej selekcji produktu objętego ChNP „Peras de Rincón de Soto” owoce przygotowywane są do wprowadzenia na rynek poprzez przełożenie gruszek spełniających wymogi specyfikacji ze skrzyń do pudełek, w których są transportowane. Przygotowanie rynkowe musi zatem przebiegać na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Owoce powinny być przygotowane do wprowadzenia na rynek w centrali poprzez przełożenie ich do pudełek, w których układa się tylko jedną ich warstwę, zapewniających unieruchomienie zawartości, pozwalające uniknąć ewentualnych uszkodzeń w trakcie transportu i dystrybucji.

Proces ten nie jest jednak uznawany za pakowanie, owoce mogą trafić do konsumenta w innym opakowaniu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykietach obowiązkowo widnieje napis „Denominación de Origen Protegida Peras de Rincón de Soto”. Nie dopuszcza się użycia etykiet, które w jakikolwiek sposób mogą wprowadzać konsumenta w błąd.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gminy Albelda, Alberite, Alcanadre, Agoncillo, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arrubal, Ausejo, Azofra, Calahorra, Cenicero, Entrena, Fuenmayor, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Lardero, Logroño, Murillo, Nalda, Nájera, Navarrete, Pradejón, Rincón de Soto, San Asensio, Torremontalbo, Uruñuela oraz Villamediana de Iregua, leżące wzdłuż doliny Ebro.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Ukształtowanie terenu ma w prowincji La Rioja duże znaczenie. Góry na południu w naturalny i wyraźny sposób oddzielają dolinę Ebro od pozostałych terenów, generując duże zróżnicowanie opadów i temperatur.

Ze względu na położenie w dolinie Ebro, z dala od terenów górskich, omawiany obszar geograficzny odznacza się charakterystycznymi warunkami glebowymi i klimatycznymi, szczególnie korzystnymi dla uprawy gruszek o określonych właściwościach organoleptycznych i jakościowych, które cieszą się dużym uznaniem. W połączeniu z silnie zakorzenioną tradycją uprawy tych owoców obszar ten stanowi jednolitą i niepodzielną całość.

Orografia: położenie chronionego obszaru geograficznego w dolinie Ebro stwarza odpowiednie warunki w zakresie mrozów, nasłonecznienia, parowania dla prawidłowego rozwoju wyjątkowej jakości gruszek, obejmuje on bowiem tereny nizinne, otwarte, wolne od przeszkód, o odpowiednim poziomie wentylacji i wilgotności, co z jednej strony sprzyja dużemu nasłonecznieniu, z drugiej zaś, dzięki parowaniu, zapobiega mrozom.

Gleby: ze względu na wymagający charakter uprawa gruszk koncentruje się wewnątrz chronionego obszaru geograficznego na rozległych, przewiewnych nadrzecznych nizinach o gliniastych lub krzemionkowo-gliniastych, zdrowych, głębokich glebach, nie zawierających aktywnego wapnia, którego nadmiar powoduje występowanie chlorozy. Przepuszczalność gleb sprzyja uprawom gruszk, które są sztucznie nawadniane oraz wrażliwe na wilgoć zatrzymywaną w ziemi.

Klimat: wyznaczony obszar geograficzny znajduje się w dolinie Ebro, z daleka od terenów górskich, co sprawia, że panuje na nim klimat śródziemnomorski umiarkowany z pewnymi cechami klimatu kontynentalnego, który charakteryzuje się łagodnymi zimami, długim latem i niewielkimi wahaniami temperatury pomiędzy dniem a nocą (z wyjątkiem miesięcy letnich). Jest to optymalny klimat dla prawidłowego rozwoju gruszk.

Ze względu na wilgotność, długość, intensywność i czas występowania pory suchej klimat ten sklasyfikowany jest jako śródziemnomorski suchy.

Czynnik ludzki

Warunki upraw lub produkcji: rolnicy starają się zachować na drzewach odpowiedni stosunek ilości gałęzi do owoców. W tym celu w określonej porze ręcznie przeprowadzają proces przeredzania.

Rolnicy stosowali ręczne przycinanie od dawna w trosce o równowagę i odpowiedni kształt drzew, a także odpowiedni dostęp powietrza i światła, który sprzyja fotosyntezie, wymianie gazowej i stałej produkcji owoców.

Z drugiej strony dla zapewnienia odpowiedniego poziomu produkcji oraz dla uniknięcia marszczenia się skórki owoców latem, ze względu na śródziemnomorski klimat panujący na wyznaczonym obszarze niezbędne jest sztuczne nawadnianie upraw. Doświadczenie rolników i wiedza o właściwościach klimatycznych obszaru produkcji nakazują częstsze podlewanie w okresie od pojawienia się pączków do momentu wytworzenia się owocu oraz przez całe lato, w okresie dojrzewania, ponieważ w tym czasie zapotrzebowanie na wodę jest największe, opady zaś najmniejsze.

Wszyscy rolnicy zgadzają się, że zbiory mają największe znaczenie dla osiągnięcia owoców wysokiej jakości, dlatego zawsze przeprowadzane są one starannie i w momencie osiągnięcia przez owoce odpowiedniego poziomu dojrzałości. Proces dojrzewania ma kluczowe znaczenie nie tylko dla uzyskania owoców wysokiej jakości, ale także dla ich przedłużonego przechowywania w doskonałym stanie. Owoce zrywa się dokładnie w miejscu połączenia szypułki z gałęzią drzewa, przez co pozostają one nienaruszone. Gruszki odmiany Blanquilla wymagają szczególnej uwagi. Są one trudniejsze do zebrania ze względu na delikatniejszą niż u odmiany Konferencja skórkę i bardziej łamliwe szypułki.

5.2. *Specyfika produktu*

Gruszki uprawiane na chronionym obszarze geograficznym są większe, o bardziej wydłużonym kształcie, słodsze, nieco twardsze i charakteryzują się bardziej zieloną skórką niż te z sąsiednich obszarów, przez co ich wartość rynkowa jest większa. Wysokość, na której położony jest obszar produkcji, a także bliskość rzek umożliwiają naturalne ordzewienie owoców bez potrzeby stosowania produktów chemicznych.

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)*

Renoma

Najwcześniejsze historyczne świadectwa potwierdzające znaczenie uprawy i sprzedaży owoców na omawianym obszarze pochodzą z 1747 r., kiedy to pojawia się pierwsza wzmianka o gruszkach odmiany Blanquilla, które określane są jako „wyborne owoce” spożywane już na dworze króla Filipa V. Ponadto w manuskryptach z 1752 r. znajduje się potwierdzenie, że już w czasie ich powstania w gminie Rincón de Soto uprawiane były gruszki. W XIX w. wraz z prywatyzacją kościelnych ziem przeprowadzoną przez ministra Mendizabala na omawianym obszarze rozpoczął się proces liberalizacji działalności rolniczej, a wraz z nim handel świeżymi owocami. Z Alfaro (główny ośrodek władzy sądowej; wraz z gminą Calahorra wpisał się w historię i tradycję Rincón de Soto, która została wydzielona jako jednostka samorządowa dopiero w XIX w.) eksportowano do reszty kraju, a także za granicę niezrównane owoce i wyjątkowe gruszki odmiany Blanquilla, przy czym na znaczeniu zaczynała zyskiwać także odmiana Konferencja. W ten sposób rolnictwo stało się głównym źródłem bogactwa omawianego obszaru, zaś bardzo cenione już wówczas gruszki zyskały wyjątkowe znaczenie.

Czynniki naturalne

Orografia: wysokość położenia doliny oraz bliskość rzek sprawiają, że rano tworzą się mgły, które znikają niespodziewanie po kilku godzinach, odsłaniając jasno świecące słońce. Parowanie wilgoci, która osiada z mgły na powierzchni gruszek odmiany Konferencja pod wpływem długotrwałego nasłonecznienia pozwala na naturalne ordzewienie owoców, bez potrzeby stosowania produktów chemicznych sztucznie wypalających skórkę. Naturalne ordzewienie stanowi cenniejszą właściwość owoców z omawianego obszaru, ponieważ odróżnia je od tych pochodzących z okolicznych terenów.

Klimat

Warunki klimatyczne panujące na chronionym obszarze geograficznym wyraźnie wpływają na wyjątkowy kolor, aromat, wielkość, kwaśność, konsystencję miąższu i wysoką zawartość rozpuszczalnych substancji stałych w „Peras de Rincón de Soto”. Wysokie średnie temperatury w czerwcu bez wyraźnych różnic między nocą i dniem oraz brak wiosennych przymrozków sprzyjają szybkiemu rozwojowi owoców. W trakcie dojrzewania owoców coraz krótsze dni, różnice temperatur między dniem a nocą, duża liczba godzin słońca oraz duże nasłonecznienie bezpośrednio wpływają na wyższą zawartość rozpuszczalnych substancji stałych w „Peras de Rincón de Soto” w porównaniu z owocami pochodzącymi z sąsiednich obszarów. Główną wewnętrzną miarę jakości owoców stanowi zawartość cukru, ponieważ to ona, obok kwaśności, decyduje o ich smaku.

Ponadto kontrast pomiędzy wysokimi temperaturami w ciągu dnia występującymi latem a chłodniejszymi temperaturami nocnymi w okresie poprzedzającym zbiory kształtuje charakterystyczną twardość i konsystencję owoców, zaś wysokie temperatury w okresie dojrzewania powodują uwalnianie się substancji lotnych, głównie etylenu i substancji aromatycznych, nadających „Peras de Rincón de Soto” charakterystyczny zapach.

Czynnik ludzki

Tradycyjne zwyczaje charakterystyczne dla omawianego obszaru także powiązane są z właściwościami „Peras de Rincón de Soto” oraz kształtującymi je czynnikami ludzkimi i geograficznymi.

Miejscowi rolnicy od dawna starają się zachować na drzewach odpowiedni stosunek ilości gałęzi do owoców przycinając je ręcznie. Właściwa proporcja pomiędzy ilością gałęzi i owoców na drzewie pozytywnie wpływa na wielkość i słodycz tych ostatnich. Ponadto dla zapewnienia odpowiedniego poziomu produkcji oraz dla uniknięcia marszczenia się skórki owoców latem, uprawy są sztucznie nawadniane w odpowiednim dla danego okresu stopniu, co możliwe jest dzięki doświadczeniu rolników i ich znajomości miejscowych warunków klimatycznych. W ten sposób udaje się uniknąć zmniejszenia wielkości owoców, pogorszenia się ich właściwości organoleptycznych, marszczenia się i masowego opadania. O ile nie wystąpią niekorzystne warunki pogodowe, nie podlewa się upraw w okresie przed zbiorami, ponieważ mogłoby to doprowadzić do zmniejszenia się zawartości rozpuszczalnych substancji stałych, a co za tym idzie spadku wartości owoców i trudności w ich przechowywaniu.

Umiejętność oszacowania z dużą dokładnością daty rozpoczęcia zbiorów na podstawie obserwacji dojrzewających w sadzie owoców, ich koloru, koloru nasion, łatwości zrywania, twardości miąższu oraz na podstawie analizy rozpuszczalnych substancji stałych i jędrności owoców pozwala na zebranie „Peras de Rincón de Soto” w momencie osiągnięcia przez nie odpowiedniego stopnia dojrzałości, kiedy owoce nie są ani zbyt zielone, ani przejrzałe.

Ponadto centrale owocowo-warzywne działające na wyznaczonym obszarze geograficznym mają duże doświadczenie w obchodzeniu się z gruszkami, ich przechowywaniu i selekcji, a także dogłębną znajomość charakterystycznych cech „Pera de Rincón de Soto” i wiedzę, w jaki sposób najlepiej je przechowywać do momentu wysyłki. Owoce niewystarczającej jakości bądź psujące się są wykrywane dzięki kontroli wzrokowej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

http://www.larioja.org/upload/documents/733015_Pliego_y_documento_unico_peras_de_rincon.pdf?idtab=438497

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 2.