

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2015/C 18/03)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ”****Nr WE: ES-PDO-0117-01032-22.8.2012****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 [określić jakie]

**2. Rodzaj zmiany**

- 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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- 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. Zmiany

1) Pierwsza zmiana polega na wprowadzeniu nowych odmian winorośli: Doña María, Dominga i Victoria dla winogron białych i Red Globe dla winogron czerwonych.

Powód: od ustanowienia chronionej nazwy pochodzenia (ChNP) Uva Embolsada del Vinalopó w 1989 r. na przedmiotowym obszarze nastąpiło dużo zmian w wyniku rozwoju technik uprawy oraz zmian w zachowaniach rynkowych konsumentów.

Początkowo uprawiane były odmiany Aledo, Italia lub Ideal oraz Rossetti. Nie rezygnując z uprawy tych odmian, obsadzono stopniowo nowe areale innymi odmianami.

Do nowych odmian zastosowano te same techniki uprawy, jak np. technika nakładania na grona osłon. Region posiada już wystarczająco duży areal obsadzony nowymi odmianami, aby można było stwierdzić, że przyjęły się one w sposób zadowalający.

W rezultacie owoce są prawie całkowicie pokryte nalotem, mają bardziej intensywną barwę i pozbawioną wad skórkę.

Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne, odmiany Victoria, Red Globe, Doña María i Dominga mają w momencie zbioru znaczny poziom słodczy, ściśle odpowiadający odmianom początkowo stosowanym (Aledo, Italia/Ideal i Rosetti). W momencie zbioru wszystkie odmiany mają co najmniej 12,5 °Bx.

Wszystkie wyżej wymienione elementy (słodycz, zachowanie nalotu, intensywna barwa, pozbawiona wad skórka; jak również adaptacja w środowisku i technika nakładania na grona osłon) uzasadniają wniosek o włączenie nowych odmian do ChNP Uva Embolsada del Vinalopó.

Opis odmian:

Victoria – Grona są duże, piramidalne, zwężające się w dół. Owoc jest duży, ma woskowożółtą barwę i eliptyczną formę. Miąższ jest chrupiący o neutralnie słodkim smaku. Jest odporny na transport. Odmiana uprawiana w szpalerach i na wysokich trejażach. Zbiór pod koniec lipca, a w uprawie przyspieszonej nawet w czerwcu. Jest to odmiana, dla której nakładanie na grona osłon daje duże korzyści, mając na uwadze ochronę przed ptactwem i owadami, a przede wszystkim jakość owocu, którą zapewnia osłona. Odmiana nadaje się do stosowania tej techniki i przynosi dobre rezultaty.

Dominga – Zbiór możliwy od października aż do końca listopada. Zawsze stosuje się nakładanie osłon, co daje jednolite odcienie barwy słomkowożółtej, wspaniałą jakość i apetyczny wygląd dla konsumentów.

Doña María – Grona są duże, stożkowate i bardzo rzadkie. Owoce mają barwę bladożółtą, są bardzo duże, o owalno-kulistej formie. Smak bardzo słodki. Dojrzewanie od początku września aż do końca października. Odmiana uprawiana w wysokich szpalerach i na wysokich, dwupoziomowych trejażach. Odmiana bardzo dobrze nadaje się do stosowania osłon na grona.

Red Globe – Grona są bardzo duże, cylindryczno-stożkowate, ze „skrzydłami” o średniej lub dużej długości, średnio rzadkie. Owoce mogą być czerwone, w kolorze wina, różowe lub czerwono-fioletowe, o kulistej formie i bardzo dużych rozmiarach, smak jest neutralny, miąższ chrupiący, skórka gruba, mocna, ale łatwa do zdjęcia. Odmiana uprawiana w wysokich szpalerach i na wysokich, dwupoziomowych trejażach. Jest to odmiana wspaniale przystosowana do warunków w regionie i do techniki nakładania osłon na grona.

2) Druga zmiana polega na usunięciu z opisu pewnej stosowanej w uprawie praktyki dotyczącej przycinania.

Usuwa się następującą informację:

„Winorośl na trejażach przycinana jest na łozie, tzn. w systemie podwójny Guyot, z 12 do 14 oczek na łozie. Każde stanowisko ma 4 rozgałęzienia, z których każde ma od 4 do 6 pędów, a te z kolei po 2 do 4 oczek”.

Powód: Ta informacja, dotycząca przycinania, ilości pędów na łozie i oczek na pędach, nie jest istotna dla otrzymania produktu „Uva de mesa embolsada del Vinalopó” z jego cechami charakterystycznymi. Ponadto nagromadzone w związku z uprawą tego produktu doświadczenie, od złożenia wniosku w 1996 r. do chwili obecnej, nie wskazuje na korzyści, jakie płynęłyby z ograniczenia sposobów przycinania do tej jednej techniki, opisaney w pierwotnej specyfikacji. Ponieważ chodzi o specyficzną, związaną z uprawą praktykę, która, jak to wcześniej wspomniano, nie jest istotna dla otrzymania produktu z jego cechami charakterystycznymi, wnioskuje się o pominięcie tej informacji w nowej specyfikacji.

3) Trzecia zmiana polega na usunięciu opisu kategorii winogron „Ekstra” i „Klasa I”

Usuwa się następującą informację:

„Kategorie Ekstra i Klasa I określone w rozporządzeniu (EWG) 1730/87 i w rozporządzeniu ministra z dnia 24 listopada 1982 r. (Hiszpański dziennik urzędowy z dnia 27 listopada 1982 r.)

Kategoria Ekstra:

Winogrona najwyższej jakości. Grona pozbawione są jakichkolwiek wad, a ich forma i sposób, w jaki są rozwinięte, są charakterystyczne dla danej odmiany.

Ubarwienie jest jednolite i posiada odcień blado-woskowo-żółty.

Owoce są jędrne, dobrze umocowane na szypułkach, równomiernie umieszczone w gronach i prawie w całości pokryte nalotem. Minimalna waga gron: 200 g, z tolerancją  $\pm 5\%$  różnicy wagi dla gron poza tą kategorią, ale klasyfikujących się do kategorii Klasa I.

Dla kategorii Ekstra dopuszczalna jest tolerancja wielkości wynosząca 10 % wagi gron w jednym opakowaniu, które muszą jednak spełniać warunki dla kategorii Klasa I.

Kategoria Klasa I:

Winogrona dobrej jakości. Forma gron i sposób, w jaki są rozwinięte, są charakterystyczne dla danej odmiany. Ubarwienie jest jednolite i posiada odcień woskowożółty.

Owoce są jędrne, dobrze umocowane na szypułkach i w miarę możliwości pokryte nalotem. Mogą one jednak być mniej równomiernie rozmieszczone w gronach niż w kategorii Ekstra, dopuszcza się również drobne nieregularności kształtu i ubarwienia.

Minimalna waga gron: 150 g.”.

Powód: Definicja kategorii Ekstra i Klasa I, jak również dopuszczone odstępstwa od normy, w wersji zawartej we wniosku o rejestrację ChNP „Uva de mesa embolsada del Vinalopó”, zawarte były w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 1730/87<sup>(3)</sup>, które jest obecnie uchylone. Ponadto tego typu normy mają charakter ogólny, tzn. stosują się do wszystkich winogron, a nie konkretny, tzn. dotyczący winogron ChNP „Uva de mesa embolsada del Vinalopó”. Nie można również zapominać o fakcie, że ten typ regulacji może z czasem ulegać zmianom, dlatego też takie przepisywanie szczegółowego opisu kategorii nie ma sensu.

JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(4)</sup>

„UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ”

Nr WE: ES-PDO-0117-01032-22.8.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

### 1. Nazwa

„Uva de mesa embolsada del Vinalopó”

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 163 z 23.6.1987, s. 25.

<sup>(4)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

## 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

Oznaczeniem ChNP mogą być objęte wyłącznie następujące odmiany:

— dla winogron białych:

Aledo – Grona są duże i rzadkie. Owoc ma kształt elipsoidalny i woskowożółtą barwę. Skórka jest gruba i chrupiąca. Późny okres dojrzewania – od listopada do grudnia.

Italia lub Ideal – Grona są średniej wielkości, z dużymi owocami barwy złotożółtej o eliptycznej formie, z chrupiącym miąższem i delikatnym smakiem Muskatów. Zbiór od września do października.

Rosetti – Grona są duże i mają formę cylindryczno-stożkową lub piramidalną. Owoce mają barwę w niuansach od woskowożółtej do złotożółtej. Owoce są dużej wielkości o neutralnym smaku, ale bardzo słodkie, a miąższ chrupiący. Skórka jest delikatna i pokryta nalotem. Zbiór ma miejsce od początku września do końca października.

Victoria – Grona są duże i mają formę piramidalną, zwężającą się w dół. Owoc jest duży, ma woskowożółtą barwę i eliptyczną formę. Miąższ jest chrupiący o neutralnie słodkim smaku. Jest to odporna odmiana, którą można uprawiać w szpalerach i na wysokich trejżach. Zbiór pod koniec lipca, a w uprawie przyspieszonej nawet w czerwcu.

Dominga – Zbiór możliwy od października aż do końca listopada. Owoce tej odmiany mają jednolite odcienie barwy słomkowożółtej, wspaniałą jakość i apetyczny wygląd dla konsumentów.

Doña María – Grona są duże, stożkowate i bardzo rzadkie. Owoce mają barwę bladożółtą, są bardzo duże, o owalno-kulistej formie. Smak bardzo słodki. Dojrzewanie od początku września aż do końca października. Odmiana uprawiana w wysokich szpalerach i na wysokich, dwupoziomowych trejżach.

— dla winogron czerwonych:

Red Globe – Grona są bardzo duże, cylindryczno-stożkowate, ze „skrzydłami” o średniej lub dużej długości, średnio rzadkie. Owoce mogą być czerwone, w kolorze wina, różowe lub czerwono-fioletowe, o kulistej formie i bardzo dużych rozmiarach, smak jest neutralny, miąższ chrupiący, skórka gruba, mocna, ale łatwa do zdjęcia. Odmiana uprawiana w wysokich szpalerach i na wysokich, dwupoziomowych trejżach.

Powyzsze odmiany charakteryzują się podwyższonym stopniem słodczy odpowiadającym co najmniej 12,5 °Bx.

Owoce należące do kategorii Ekstra i Klasa I muszą mieć następujące cechy:

— być zdrowe,

— czyste,

— wolne od jakichkolwiek ciał obcych,

— wolne od śladów po owadach lub chorobach,

— wolne od widocznych śladów pleśni,

— wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

— wolne od obcych woni i smaków.

Owoce winogron muszą być:

— prawidłowo ukształtowane,

- normalnie rozwinięte,
- osadzone na szypułkach.

W rezultacie owoce objęte ChNP „Uva de mesa embolsada del Vinalopó” są prawie całkowicie pokryte nalotem, mają bardziej intensywne barwę i pozbawioną wad skórki.

### 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

Produkcja i zbiór.

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

—

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Napisy, naklejki i etykiety umieszczone na opakowaniach ChNP „Uva de mesa embolsada del Vinalopó” obowiązkowo zawierają oficjalne europejskie logo dla chronionych nazw pochodzenia razem z oznaczeniami „Denominación de origen protegida” i „Uva de mesa embolsada del Vinalopó”.

Produkt opatrzony jest także oznaczeniem zgodności, tzw. etykietą dodatkową z kodem alfanumerycznym, umieszczoną w poddawany kontroli zakładzie pakowania w sposób uniemożliwiający jej ponowne użycie i zapewniający identyfikowalność produktu. Na etykiecie dodatkowej musi znajdować się napis „Denominación de Origen protegida uva de mesa embolsada del Vinalopó” i logotyp produktu.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Region produkcji objęty Chronioną Nazwą Pochodzenia „Uva de mesa embolsada del Vinalopó” obejmuje działki wpisane do rejestru instytucji zarządzającej ChNP, znajdujące się w następujących jednostkach administracyjnych Prowincji Alicante: Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda i La Romana.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

#### Czynniki naturalne

W regionie Vinalopó Medio spotyka się wszystkie trzy typy klimatu śródziemnomorskiego występujące w prowincji Alicante (morski, umiarkowany i subtropikalny).

Takie warunki klimatyczne sprawiają, że w regionie rzadko występuje temperatura poniżej 0 °C, przy czym największe zagrożenie przymrozkami występuje na niżej położonych terenach skierowanych na północ i północny zachód.

Pod względem opadów sytuacja jest tu bardzo zróżnicowana: zdarzają się zarówno susze, jak i wielkie ulewy, pomiędzy kolejnymi latami występują bardzo duże różnice zarówno w opadach, jak i w występowaniu okresów suszy.

Gleba ma charakter wapienny, a jej pochodzenie geologiczne to położone tarasowo pokłady zwirowe pochodzenia lądowego, osady pochodzenia morskiego, molasa i wapienie oraz margle z domieszką wapienia i piaskowca. Wszystkie gleby w dolinie mają wysoką zawartość węglanu wapnia i mało materii organicznej.

Na topografię obszaru składają się dolina Vinalopó i doliny sąsiednie, tworzące szeroki korytarz, którym płynie rzeka Vinalopó, ciągnący się z północnego wschodu na południowy wschód i przecinający łańcuch górski Prebético.

#### Czynniki ludzkie

Zakładanie osłon na grona winogron deserowych jest specjalną metodą stosowaną „wyłącznie” w regionie Vinalopó Medio, na terenach opisanym powyżej. Praktyka ta zapoczątkowana została w gminie Novelda około 1920 r. i miała na celu ochronę winogron przed szkodnikiem *Lobesia botrana* za pomocą papierowych osłon.

Polega ona na umieszczaniu każdego grona w papierowej kieszeni ochronnej, w której grono pozostaje aż do momentu pakowania.

#### 5.2. Specyfika produktu

ChNP „Uva de mesa embolsada del Vinalopó” charakteryzuje się tym, że winogrona są prawie całkowicie pokryte nalotem. Owoce te różnią się od innych tym, że mają bardziej intensywną barwę i pozbawioną wad skórkę.

#### 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)

Pewne specyficzne właściwości produktu „Uva de mesa embolsada del Vinalopó” spowodowane są połączeniem czynników naturalnych i działania człowieka:

Na przedmiotowym obszarze panuje klimat śródziemnomorski, którego łagodne temperatury na przestrzeni całego roku sprawiają, że winogrona mają bardziej wyrazistą barwę.

Topografia regionu Vinalopó, stanowiącego korytarz utworzony z kilku połączonych ze sobą dolin, stanowi naturalną ochronę przed przymrozkami, co sprzyja lepszemu ubarwieniu owoców.

Technika nakładania osłon powoduje z kolei, że winogrona są chronione, co sprawia, że zachowują one prawie w całości swój nalot oraz pozbawioną wad skórkę.

Zakładanie osłon na winogrona jest specjalną techniką, która z czasem pozwoliła odkryć wagę stosowania odpowiedniego typu papieru: stosowany do wyrobu osłon papier, z celulozy długowłóknistej i z dodatkiem chroniącej przed wilgocią melaniny, satynowany i o słomkowej barwie, również przyczynia się do lepszego ubarwienia winogron.

Jest on również bardziej wytrzymały i lepiej chroni przed wodą deszczową, co sprawia, że na skórce owoców nie powstają uszkodzenia, chociaż na niektórych owocach górnej części grona mogą wystąpić poparzenia, jeśli w momencie zakładania osłon temperatura jest bardzo wysoka. Dobra znajomość warunków klimatycznych tego obszaru ma kluczowe znaczenie dla prawidłowego stosowania techniki nakładania na owoce osłon.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(<sup>3</sup>)</sup>)

[http://www.agricultura.gva.es/pc\\_uvavinalopo](http://www.agricultura.gva.es/pc_uvavinalopo)

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 4.