

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2011/C 304/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 (1). Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„UVA DI PUGLIA”**

**NR WE: IT-PGI-0005-0653-11.10.2007**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Uva di Puglia”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

**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:**

Chronione oznaczenie geograficzne „Uva di Puglia” jest zastrzeżone dla winogron stołowych odmian *Italia b.*, *Victoria b.*, *Regina b.*, *Michele Palieri n.* i *Red Globe rs.* produkowanych na obszarze wyznaczonym w pkt 4 poniżej i należących do kategorii handlowych „extra” i „prima”.

W chwili wprowadzenia do obrotu winogrona stołowe muszą posiadać następujące właściwości: minimalna masa całych kiści wynosi 300 g; minimalna średnica owoców odmiany *Victoria* wynosi 21 mm, odmiany *Regina* – 15 mm, a odmian *Italia*, *Michele Palieri* i *Red Globe* – 22 mm; odmiany *Italia*, *Regina* i *Victoria* mają kolor słomkowo-żółty, odmiany *Michele Palieri* i *Red Globe* – kolor głębokiej czerni z lekkim połyskiem, a odmiana *Red Globe* – kolor różowo-złoty; minimalna zawartość cukru w soku z owoców odmian *Italia*, *Regina* i *Red Globe* wynosi 14 °Briksa, a w soku z owoców odmian *Victoria* i *Michele Palieri* – 13 °Briksa. Wartość stosunku stężenia cukru wyrażonego w stopniach Briksa do całkowitej kwasowości nie może być niższa niż 22; dotyczy to wszystkich odmian.

**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 uprawy i zbioru winogron „Uva di Puglia” muszą odbywać się na obszarze geograficznym produkcji wyznaczonym w pkt 4.

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

Każde opakowanie musi być zabezpieczone (za pomocą sznurka, poprzez umieszczenie pieczęci na workach i przezroczystych opakowaniach perforowanych). Stosuje się następujące opakowania: skrzynka na winogrona o zawartości netto 5 kg, z kartonu, drewna, sklejki lub tworzywa sztucznego; skrzynka na winogrona o zawartości netto 2 – 2,5 – 3 kg, z kartonu; koszyki na winogrona o zawartości netto 2 – 1,5 – 1 – 0,75 – 0,5 kg, z polipropylenu lub z PET, w opakowaniach z tworzywa sztucznego, drewna lub kartonu; worki na winogrona o zawartości netto 0,5 – 1 kg, z PET,

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

w opakowaniach z tworzywa sztucznego, drewna lub kartonu. Pakowanie musi odbywać się na obszarze wyznaczonym w pkt 4, aby przewóz i zbyt częste przenoszenie produktu nie spowodowały uszkodzenia owoców oraz zmiany ich stanu i koloru. Winogrona stołowe należy pakować w sposób zapewniający odpowiednią ochronę produktu.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Oprócz logo nazwy i symbolu wspólnotowego na każdym opakowaniu po tej samej stronie musi znajdować się etykieta, na której należy umieścić następujące informacje, napisane wyraźnymi, nieścieralnymi i widocznymi na zewnątrz znakami: nazwę i adres, symbol lub kod identyfikacyjny podmiotu pakującego i producenta winogron oraz towarzyszące im określenia i informacje wymagane przepisami prawa.

Logo musi ściśle spełniać wymogi dotyczące rozmiaru czcionki, zgodnie z formą graficzną przedstawioną poniżej.

Dozwolone jest jednak stosowanie logo w odcieniach szarości.

Logo zawierające nazwę ChOG powiela się na obrazkach lub nalepkach o różnych średnicach.



### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji winogron „Uva di Puglia” obejmuje terytoria wszystkich gmin prowincji Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Taranto i Lecce, położone na wysokości poniżej 330 m.

### 5. Związek z obszarem geograficznym:

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji winogron „Uva di Puglia” charakteryzuje się występowaniem warunków glebowych i klimatycznych idealnych z punktu widzenia uprawy przedmiotowych winogron, tj. gleb mieszanych o bogatym szkielecie, odpowiedniej całkowitej zawartości węglanów i odpowiedniej zawartości aktywnego wapienia oraz bogatych w potas, wapń i magnez. Łagodny klimat nawet w okresach zimowych wynika z bliskości Adriatyku i występowania wiatrów znad pagórkowatego obszaru Wyżyny Murgia. Niskie opady w okresie wiosenno-letnim przy jednoczesnym zastosowaniu dozujących systemów nawadniania awaryjnego, znaczne nasłonecznienie obszaru oraz występowanie wiatrów umiarkowanych tworzą warunki sprzyjające uprawie roślin typowo światłolubnych, takich jak winorośl. Wysoki poziom specjalizacji apulijskich producentów w zakresie metod uprawy, pielęgnacji i pakowania winogron przekazywanych na przestrzeni wieków i zachowanych w niezmienionej formie aż do naszych czasów wpływa na jakość produktu.

#### 5.2. Specyfika produktu:

Renoma produktu „Uva di Puglia” ma związek ze znacznym sukcesem produkcji i wywozu owoców, co wyjaśnia częste powoływanie się na tę nazwę w książkach, pracach naukowych i specjalistycznych artykułach prasowych. Winogrona „Uva di Puglia” są głównymi produkowanymi we Włoszech i eksportowanymi winogronami. Charakteryzują się pięknem i regularnością kiści, skórką o głębokiej barwie i połysku oraz chrupkością, które te właściwości są związane ze szczególnie sprzyjającymi warunkami panującymi na obszarze produkcji oraz z wysokim stopniem specjalizacji rolników.

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):

Renomę produktu „Uva di Puglia” należy postrzegać w kontekście historycznym i gospodarczym, o czym świadczą pierwsze wzmianki pochodzące z końca XIX wieku. Mimo że długość podróży i nietrwały charakter produktu stanowiły wówczas główne czynniki ograniczające możliwość wywozu, stwierdzono, że winogrona „Uva di Puglia”, w odróżnieniu od innych gatunków winogron, najlepiej zachowują swoje właściwości i docierają w bardzo dobrym stanie na rynki zagraniczne, na przykład na rynek niemiecki. W tym kontekście należy przypomnieć, że w 1869 r. Sergio Musci jako pierwszy wyruszył z Bisceglie (w prowincji Bari) na wyprawę w celach związanych z handlem winogronami stołowymi do Mediolanu, Turynu i Bolonii oraz że pierwsze wyprawy o tym samym charakterze z Apulii do Niemiec, zorganizowane w 1880 r. z inicjatywy Francesco De Villagomeza, również miały swój początek w Bisceglie.

Na przestrzeni lat produkcja winogron „Uva di Puglia” stopniowo wzrastała, a wraz z nią wywóz owoców, o czym świadczą dokumenty Istituto per il Commercio Estero (I.C.E.). Dzięki temu na rynku międzynarodowym poznano szczególny charakter obszaru ich produkcji. Już w latach 40. XX wieku z obszarów produkcji winogron „Uva di Puglia” wywożono dziennie około stu wagonów kolejowych winogron. W 1975 r. winogrona „Uva di Puglia” stanowiły 62,4 % wszystkich włoskich winogron stołowych przeznaczonych na wywóz; w 1980 r. wskaźnik ten wzrósł do 52,7 %, a w 1985 r. – do 74,1 %. Dzięki temu, że produkcja i wywóz produktu cieszą się znacznym powodzeniem, o winogronach „Uva di Puglia” wspomniano wielokrotnie w książkach, pracach naukowych i artykułach o tematyce związanej z omawianym sektorem. Szczególnie interesujące są fotografie zamieszczone w dokumencie opublikowanym w 1979 r. przez OECD (Organizację Współpracy Gospodarczej i Rozwoju) i zatytułowanym „Table Grapes” (Winogrona stołowe), przygotowanym w ramach kolekcji *International Standardisation of Fruit and Vegetables* (Międzynarodowa normalizacja owoców i warzyw). Dokument ten zawiera fotografie skrzynek pełnych winogron, na których widać wyraźne oznaczenia dotyczące Apulii.

Sukces produkcji i wywozu owoców stanowi dodatkowy dowód doskonałego połączenia wyjątkowo sprzyjających warunków panujących na obszarze geograficznym produkcji ze specjalizacją rolników, które umożliwiła osiągnięcie najwyższej jakości oraz pozyskanie zainteresowania coraz większej liczby konsumentów w kraju i za granicą. Od początku XX wieku wyraźnie wspomina się o szczególnie sprzyjających warunkach panujących na omawianym obszarze oraz o wysokim stopniu specjalizacji producentów winogron stołowych. W tym kontekście w 1914 r., mówiąc o sytuacji Apulii, Vivarelli podkreślał korzystne cechy klimatu i gleby oraz postawę hodowców winorośli, „którzy zrozumieli, że nie można zaniedbywać żadnych czynności pielęgnacyjnych typowych dla uprawy winorośli (...)”. Wspomniane czynności pielęgnacyjne do dziś są wykonywane i mają związek z umiejętnością prowadzenia wymagających precyzji i zręczności prac ręcznych w zakresie pielęgnacji pędów i kiści, usuwaniem liści i pędów, rozmieszczaniem pędów tak, aby zapewnić im jak najlepszy dostęp światła oraz z pracami mającymi na celu zapewnienie optymalnego wzrostu i dojrzewania winogron poprzez ochronę przed chorobami grzybiczymi i zwiększenie przydatności do przechowywania. O historycznym znaczeniu winogron „Uva di Puglia” świadczy więc nie tylko rosnące zapotrzebowanie na rynkach, zarówno krajowych, jak i zagranicznych, lecz także uznanie podmiotów z innych obszarów produkcji.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej pod adresem:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej) (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknięciu w zakładkę *Qualità e sicurezza*

(z prawej strony na górze ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.