

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

(2013/C 293/07)

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

„LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS”

NR WE: ES-PGI-0105-01002-07.06.2012

ChOG (X) ChNP ()

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): Organ kontroli

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ 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

Nazwa produktu: upraszcza się nazwę ChOG, usuwając słowo „Pardina”, tak by brzmiała „Lenteja de Tierra de Campos”. Soczewica z odmiany Pardina jest jedyną chronioną zgodnie ze specyfikacją produktu posiadającego ChOG „Lenteja de Tierra de Campos”, co oznacza, że określenia „Pardina” i „Tierra de Campos” są tożsame. Biorąc pod uwagę, że ChOG chroni produkt wytwarzany w określonym regionie lub okręgu, uważa się, że właściwsze jest stosowanie nazwy „Tierra de Campos” niż nazwy „Pardina”. Ponadto, usuwając nazwę odmiany z listy oznaczeń geograficznych, unika się mylenia jej z innymi odmianami soczewicy Pardina uprawianymi poza obszarem geograficznym ChOG, zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

Opis: skreśla się ustęp dotyczący cech chemicznych produktu.

W specyfikacji określa się minimalną zawartość tłuszczu w wysuszonych nasionach soczewicy. Z badania uzupełniającego wynika, że zawartość tłuszczu w soczewicy jest bezpośrednio związana z poziomem fosforu w glebie. Jako że minimalny poziom fosforu jest określony w punkcie „Metoda produkcji”, pośrednio wprowadzono również warunek dotyczący minimalnej zawartości tłuszczu. Ponadto zawartość tłuszczu w soczewicy jest bardzo niska, podobnie jak w większości warzyw, i różnice, jakie mogą występować pomiędzy poszczególnymi odmianami, nie niosą za sobą żadnej wartości dodanej dla produktu ani nie stanowią atrybutu jego jakości.

Podobnie, w specyfikacji określa się maksymalną zawartość rafinozy w wysuszonych nasionach soczewicy. W badaniu uzupełniającym wykazano, że niższa zawartość rafinozy jest cechą soczewicy Pardina, a nie soczewicy Tierra de Campos, ponieważ jej poziom w soczewicy Pardina uprawianej na innych obszarach jest taki sam. Z tego powodu nie ma sensu, by uznawać ją za cechę soczewicy produkowanej z chronionym oznaczeniem geograficznym.

Wprowadza się odpowiednie zmiany związane z poprawkami w zakresie „Nazwy produktu”.

Obszar geograficzny: usuwa się odniesienia do upoważnień udzielanych przez Radę Regulacyjną i przeprowadzanych przez nią kontroli, tak by nie przyczyniać się do ograniczania swobody przepływu towarów.

Dowód pochodzenia: usuwa się odniesienia do upoważnień udzielanych przez Radę Regulacyjną, tak by nie przyczyniać się do ograniczania swobody przepływu towarów.

Metoda produkcji: minimalny wymagany poziom fosforu w glebie zostaje obniżony ze 100 mg/kg do 10 mg/kg. Nie określa się szczegółowo urządzeń, jakie mają być wykorzystywane w przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem. Wymagane formaty opakowań zastępuje się określeniem „zgodne z obowiązującymi przepisami”. Usuwa się również odniesienia do upoważnień udzielanych przez Radę Regulacyjną i przeprowadzanych przez nią kontroli, tak by nie przyczyniać się do ograniczania swobody przemieszczania się.

Fosfor (P_2O_5) \geq 10 mg/kg. W specyfikacji wymagana jest minimalna zawartość fosforu w glebie na działkach umieszczonych na liście ChOG wynosząca 100 mg/kg, którą określono na podstawie badań przeprowadzonych na 176 działkach na przedmiotowym obszarze. W punkcie specyfikacji „Związek z obszarem geograficznym” jest rzeczywiście mowa o „średniej zawartości fosforu w glebie wynoszącej 151,69 mg/kg, dość niskiej i raczej zmiennej”. Uważamy, że jest to błąd, który pojawił się w treści pierwotnej specyfikacji produktu, ponieważ najważniejsi eksperci z dziedziny badań gleby w Hiszpanii, Urbano Terrón, André Gros-Domínguez Vivancos i López Ritas-López Medina, uważają, że generalnie poziom fosforu w glebie o bardzo wysokiej jego zawartości wynosi 22,90 mg/kg, a w szczególnym przypadku gleby gliniastej pomiędzy 41,22 mg/kg i 80,15 mg/kg (gleba w okręgu Tierra de Campos jest gliniasta). W najkorzystniejszym przypadku, gleb gliniastych, bardzo wysoka zawartość fosforu jest niższa niż 100 mg/kg, tj. taka, jaką określono w specyfikacji. Uwzględniając dane podawane przez powyższych trzech autorów, możemy potwierdzić, że poziom fosforu (mg/kg P_2O_5) wynoszący 151,69 stanowi bardzo wysoką wartość.

Analizy gleby prowadzone przez cztery lata na 950 działkach na terenie obszaru ChOG, na których uprawiana jest soczewica *Pardina de Tierra de Campos*, wykazały, że soczewica pochodząca z działek, na których poziom fosforu wynosił co najmniej 10 mg/kg, posiadała wysoce satysfakcjonujące cechy organoleptyczne produktu finalnego, zgodne ze specyfikacją produktu.

Biorąc pod uwagę powyższe informacje, uważamy, że podczas przepisywania wyników i wartości ilości fosforu z badania popełniono błąd, jako że powinny one wynosić 15,16 mg/kg, ze standardowym odchyleniem $\pm 8,2$. Takie dane liczbowe byłyby zgodne ze zdaniem, które pojawia się w badaniu: „Średnia zawartość fosforu dość niska i raczej zmienna, wyższa na obszarach granicznych.”. Zatem uznajemy, że prawidłowa wymagana minimalna wartość fosforu P_2O_5 w glebie wynosi 10 mg/kg.

Przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem: w specyfikacji wymienia się szczegółowo wszystkie urządzenia stosowane do czyszczenia i przygotowywania soczewicy. Urządzenia te mogą się zmieniać w związku z rozwojem techniki, co wiązałoby się z wprowadzaniem zmian do specyfikacji produktu. W związku z tym usuwa się odniesienia do typów urządzeń stosowanych w przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem, zgodnie z art. 9 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

Wielkość opakowań: obowiązująca specyfikacja przewiduje, że produkowana soczewica będzie pakowana w opakowania o masie od 1 kg do 10 kg, jednak branża gastronomiczna zgłasza popyt na opakowania o masie 15 kg. Jako że w Hiszpanii istnieje „norma jakości warzyw wysuszonych i warzyw obranych, pakowanych, przeznaczonych na rynek wewnętrzny”, w której przewiduje się rozmiary opakowań aż do 25 kg, uznano za właściwsze zobowiązanie do przestrzegania obowiązujących przepisów zamiast podawania konkretnych rozmiarów opakowań. Z drugiej strony rozmiar opakowania nie wpływa na jakość produktu ani jej nie warunkuje, w związku z czym za właściwsze uznaje się nie określać wielkości opakowań.

Związek z obszarem geograficznym: usuwa się wartość liczbową dotyczącą średniej zawartości fosforu w glebach, zgodnie z wnioskami przytoczonymi w poprzednim punkcie.

Etykietowanie: treść tego punktu zostaje zmieniona w celu jego dostosowania do rozporządzeń (WE) nr 510/2006 i (WE) nr 1898/2006.

Wprowadza się odpowiednie zmiany związane z poprawkami opisanymi w punkcie „Nazwa produktu”.

Usuwa się odniesienia do upoważnień udzielanych przez Radę Regulacyjną i przeprowadzanych przez nią kontroli, tak by nie przyczynić się do ograniczania swobody przemieszczania się.

W punkcie specyfikacji dotyczącym etykietowania usuwa się wszelkie odniesienia do etykiet produktów, w których jako składnik wykorzystywany jest produkt posiadający ChOG, ponieważ istnieją już wytyczne Komisji w tym zakresie (Dz.U. C 341 z 16.12.2010, s. 3) i Komisja zaleca, by w specyfikacji dotyczącej nazwy produktu posiadającego ChOG lub ChNP nie umieszczać postanowień dotyczących stosowania tej nazwy na etykietach innych produktów spożywczych.

Wymogi krajowe: punkt ten zostaje zaktualizowany i uwzględnia się w nim ustawę o winoroślach i winie, a także dekret regulujący rozpatrywanie wniosków o rejestrację w rejestrze wspólnotowym.

Organ kontroli: organem kompetentnym w zakresie kontroli urzędowych w regionie Castilla y León, odpowiadającym za zapewnienie zgodności ze specyfikacją produktu jest Instituto Tecnológico Agrario (Rolniczy Instytut Technologiczny) regionu Castilla y León.

Grupą występującą o przyjęcie proponowanych zmian jest Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Lenteja *Pardina de Tierra de Campos*” (Rada Regulacyjna Chronionego Oznaczenia Geograficznego „Lenteja *Pardina de Tierra de Campos*”).

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

„LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS”

NR WE: ES-PGI-0105-01002-07.06.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Lenteja de Tierra de Campos”

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*

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym to nasiona oddzielone od strąka, gatunku *Lens culinaris* ssp. *culinaris* (soczewica jadalna), odmiana *microsperma*, grupa europejska, przeznaczone do spożycia przez człowieka, których rodzaj wprowadzany do obrotu nosi nazwę „Pardina”.

Cechy fizyczne i morfologiczne

Powierzchnia soczewicy jest w kolorze brązowym lub brązowo-szarym z czarnymi punktami, w niektórych przypadkach może być pokryta plamami również w kolorze czarnym, które mogą pokrywać całą powierzchnię. Zabarwienie szypułek jest żółte. Dopuszcza się zawartość 2 % nasion soczewicy nieodpowiadających podanym wyżej cechom, pod warunkiem że nie mają one wpływu na wygląd ogólny. Minimalny wymiar mierzony w krótszej osi wynosi 3,5 mm, jednocześnie dopuszczalne jest, by 4 % nasion soczewicy było mniejszych.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Skórka o gładkiej powierzchni; skórka i białko dość miękkie; białko średnio maślane o nieznacznej ziarnistości i mączności; mała kwasowość.

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*

Na ograniczonym obszarze geograficznym odbywać się będzie produkcja rolnicza soczewicy.

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

Wyklucza się wprowadzanie soczewicy luzem na rynek pod chronionym oznaczeniem geograficznym.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na każdym rodzaju opakowania, w jakim transportowana będzie soczewica przeznaczona do spożycia, musi znaleźć się numerowana etykieta zawierająca obowiązkowo wspólnotowy symbol chronionego oznaczenia geograficznego i nazwę „Lenteja de Tierra de Campos”.

Etykiety umieszcza się w przedsiębiorstwie zajmującym się pakowaniem, w sposób uniemożliwiający ich powtórne użycie.

Logotyp chronionego oznaczenia geograficznego przedstawia się następująco:

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji rolniczej (o powierzchni 9 175 km²) obejmuje część czterech prowincji na północnym zachodzie regionu Castilla y León (León, Palencia, Valladolid i Zamora).

Na przedmiotowy ograniczony obszar geograficzny składają się następujące okręgi:

- w prowincji León: okręg Esla-Campos i okręg Sahagún,
- w prowincji Palencia: okręg Campos, okręg Cerrato i okręg Saldaña-Valdavia,
- w prowincji Valladolid: okręg Centro, okręg Sur i okręg Tierra de Campos,
- w prowincji Zamora: okręg Benavente y Los Valles, okręg Campos-Pan i okręg Duero Bajo.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Klimat: klimat typu suchego lub półsuchego, o średnich opadach 464 mm rocznie, średniej minimalnej temperaturze – 9 °C oraz średniej maksymalnej temperaturze 18,6 °C. Najzimniejszym miesiącem roku jest styczeń, a najcieplejszym – lipiec.

Okres występowania przymrozków trwa prawie 8 miesięcy, a najbardziej deszczowe miesiące to maj i listopad.

Wymienione cechy charakterystyczne klimatu umożliwiają zapewnienie dobrych warunków wilgotności do kiełkowania w tradycyjnym okresie wysiewu (listopad), właściwe wykształcenie się ziarna (w maju następnego roku), jak również szybkie i skuteczne wysuszenie ziarna w czerwcu i lipcu, kiedy temperatura i nasłonecznienie są najbardziej korzystne ze względu na przesilenie letnie, co ułatwia przechowywanie ziarna bez zagrożenia grzybami i bakteriami. Niskie temperatury w ziemi umożliwiają ponadto naturalną kontrolę szkodników.

Gleby: do podstawowych cech charakterystycznych gleby na obszarze produkcji rolnej należą: wysoka zawartość gliny w Tierra de Campos, odczyn pH neutralny lub zasadowy, niska zawartość substancji organicznych, normalny poziom potasu i dość niski poziom fosforu, choć wyższy na terenach granicznych. Dążąc do uzyskania produktu, który będzie jak najbardziej zgodny z wymaganymi cechami organoleptycznymi, ustala się minimalną zawartość w glebie substancji organicznych (co prowadzi do mniejszej mączności produktu), potasu (większa maślaność i mniejsza kwasowość) i fosforu (skórka mniej twarda i mniejsza kwasowość).

Geografia fizyczna: teren płaski na wysokości średnio 750 m n.p.m., profil terenu typowy dla obszarów rolniczych, bez większych przeszkód dla prac rolnych, choć narażony na erozję. W części północnej wysokość nieznacznie wzrasta do 1 000 n.p.m., a w części południowo-zachodniej, w regionie rzeki Valderaduey, zmniejsza się do 650 m n.p.m.

5.2. Specyfika produktu

Materiał roślinny pochodzi z odmian lokalnych przystosowanych na przestrzeni lat do warunków rolno-klimatycznych obszaru, jak również z odmian wprowadzanych do obrotu otrzymanych z tych odmian.

Opisany materiał roślinny jest mocny, odporny na większość szkodników, niepodatny na choroby, dobrze dostosowuje się do suchego klimatu i charakteryzuje się średnią wydajnością plonów.

- 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)

Wysokość uznawana jest za czynnik mający bardzo duże znaczenie dla charakterystyki produktu, ponieważ dzięki mniejszej średniej wysokości przedmiotowego obszaru (750 m n.p.m.) w stosunku do sąsiednich obszarów skórka soczewicy jest bardziej gładka, a same nasiona charakteryzują się większą maślanością i mniejszą kwasowością.

Ustalona minimalna zawartość substancji organicznych w glebie ma związek z mniejszą mącznością produktu, zawartość potasu – z większą maślanością i mniejszą kwasowością, zawartość fosforu – z mniejszą twardością skórki, mniejszą kwasowością i większą zawartością tłuszczu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 2.