

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка за промяна съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2010/С 105/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката за промяна в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЯНА

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

Заявка за промяна съгласно член 9

„LIMONE DI SORRENTO“

ЕО №: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Рубрика от спецификацията, която подлежи на промяна:

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго (да се посочи)

2. Вид промяна:

- Промяна в единния документ или резюмето
- Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- Временно изменение в спецификацията в резултат от налагането от страна на публичните органи на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

3. Промяна (промения):

3.1. Метод на производство:

- В член 4, параграф 3 е променено описанието, съдържащо се в действащата продуктова спецификация, относно конструкциите, под които се отглеждат насажденията от „Limone di Sorrento“, в смисъл че въпреки предпочитанието към кестенови колове, се предвижда използването и на колове от друг вид дървесина и/или метални сплави (тъй като материалът на коловете не оказва влияние върху качеството на продукта).

Тъй като от текста на спецификацията не може да се заключи, че традиционната техника на отглеждане на „Limone di Sorrento“ се състои именно в отглеждането на дърветата под конструкции с покритие или под сенници от други растения, беше променен словоредът на изречението, за да се изясни по-недвусмислено понятието.

- В член 4, параграф 5 и в член 5, параграф 4 е променена началната дата на беритбата на лимони. Предвид промените на климата в световен мащаб през последните години, действителните периоди на беритбена зрялост на продукта се промениха и в съответствие с тези промени беше изтеглена с един месец по-рано началната дата за беритбата на лимони, която беше определена на 1 януари, докато в действащата спецификация е фиксирана на 1 февруари.

- В член 4, параграф 8 беше променена стойността на максималния добив на лимони от хектар. На практика след признаването на Защитено географско указание, чрез оптимизиране на традиционните техники на отглеждане, с помощта на агрономите от Асоциацията за защита и вследствие на променените климатични условия се повишиха производствените възможности на „Limone di Sorrento“. Подмяната на застаряващите и болни от дървесно гниене дървета с нови, достигнали пълно плододаване, както и връщането към торене с органични торове, създаде условия за постигане на много по-висок среден годишен добив от дърво, при запазване непроменени качествата на продукта.

Вследствие на това в спецификацията са променени стойностите на максималния добив на лимони от хектар, които са приведени в съответствие с настоящите възможности, тоест от 35 на 45 тона.

- В член 6, последна точка е променен добивът на лимонов сок, който беше намален от 30 % на 25 %. При мониторинг на добива от производствени партии за машинно извличане на сок с регулирано налягане с оглед ограничаване наличието на твърдо вещество и помътняване, беше установен добив под 30 %, но повече от 25 %. Тази разлика наложи актуализирането на данните в действащата продуктова спецификация.

3.2. Връзка:

- Изменението предвижда нова формулировка на раздел 4.6 от резюмето, публикувано в *Официален вестник на Европейските общности* (ОВ С 77, 17.3.2000 г., стр. 5).

Новата формулировка касае от една страна някои елементи, удостоверяващи вековното присъствие на „Limone di Sorrento“ на полуостров Соренто и значението на неговото отглеждане за местното население, а от друга страна, заличаването на информацията относно вида на дървесината за коловете, използвани при изграждането на перголите.

Заличаването на указанието за вида на кестеновата дървесина, използвана при перголните конструкции, е логична последица от заявената промяна във връзка с метода на производство, която допуска използването на структури и колове от други материали за изграждане на тези конструкции. Тази промяна се обуславя от факта, че от 19-ти век до днес пейзажът винаги се е отличавал с наличието на лимонени насаждения, отглеждани под перголни конструкции или засенчени от високостеблени дървета, защитавачи лимоненото дърво от неблагоприятните зимни условия.

Споменаването на кестеновите колове е само един технико-исторически детайл от метода на отглеждане на лимона, който се оказва нерелевантен по отношение на връзката между околната среда и продукта. В този смисъл трябва да се подчертае, че пейзажът и територията са формирани от интуицията на местните земеделци, чиито познания са спомогнали за проектирането и изграждането с най-подходящите за времето си материали на защитни конструкции, предпазващи лимонените насаждения и осигуряващи равномерното узряване на плодовете. Кестеновото дърво е избрано от производителите само заради техническите му качества, тъй като се оказало много по-твърдо, по-лесно обработваемо и по-трайно от елшовото дърво и било по-подходящо за изработката на колове, използвани за перголите. В светлината на гореупоменатото може да се заключи, че връзката между околната среда и „Limone di Sorrento“ е наличието на перголни конструкции, тъй като те винаги са били неразделна част от производствената технология, целящи предпазване на плодовете и осигуряване на постепенно достигане на беритбена зрялост, тоест допустимо е да се заключи, че упоменаването на вида на използваното за коловете дърво представлява само исторически елемент без никакво значение за причинно-следствената връзка между географския район и качеството на „Limone di Sorrento“.

Въз основа на тези съображения се счита, че новата формулировка, предложена в точка 5.3 на единния документ, точно съответства на изискванията, които са заложили при регистрацията на наименованието.

3.3. Етикетирание:

- В първия параграф на член 7 е добавена характеристика във връзка с пускането на продукта на пазара за консумация. В действащата спецификация е упомената само продажбата на продукта в „твърди опаковки“, докато разпространена практика, особено сред производителите на плодове и зеленчуци, е пускането на продукта на пазара в насипно състояние.

Предвидената възможност за продажба на „Limone di Sorrento“ в насипно състояние изисква нормативно уреждане на поставянето на индивидуални стикери върху продукта с оглед да бъде винаги лесно различим за потребителя и да се улесни проследимостта. Изменената версия на продуктова спецификация предвижда при продажба в насипно състояние 80 % от продукта да е с индивидуално поставени стикери.

- Отново в член 7, където става въпрос за „произведени продукти“, се налага заличаването на думите „на съставките“, за да се придаде по-точен смисъл на параграфа и да не се създава възможност за погрешни тълкувания. В действащата спецификация това на практика се отнася за използването на защитеното наименование в етикетите на преработените продукти, а не за включването на „Limone di Sorrento“ сред съставките на преработения продукт, каквото погрешно внушение създава текстът на настоящата спецификация.

Наличието на думите „на съставките“ в действащата продуктова спецификация е плод на фактическа грешка при изготвянето ѝ, тъй като съвсем правилно в следващия параграф става въпрос за „контрол върху правилното използване на ЗГУ „Limone di Sorrento“ при произведените и/или преработени продукти“.

- В предпоследния параграф на член 7 е заличен терминът „асоциации“ от данните, които може да се добавят в етикета на указанието ЗГУ „Limone di Sorrento“, тъй като националното законодателство относно асоциациите за защита на географските указания, и по-специално Закон № 526/1999 от 21 декември 1999 г. предвижда упълномощаването само на една асоциация за защита на всяко наименование. Предвид съществуването на Асоциация за защита на наименованието „Limone di Sorrento“, призната по реда на гореупоменатия закон, посочването на други „асоциации“ на етикета би било неправилно от гледна точка на националното законодателство.
- И накрая, отново в член 7 е коригиран текстът „Limoni“, който фигурира в графичното изображение на логото на наименованието и в неговото описание, като е посочен точният текст, регистриран с Регламент (ЕО) № 2446/2000 от 6 ноември 2000 г. — „Limone“. В случая става въпрос за поправка на фактическа грешка, тъй като в същата продуктова спецификация се упоменава „Limoni di Sorrento“ единствено в описанието на логото, докато в останалата част от текста съвсем правилно се упоменава „Limone di Sorrento“.

3.4. Национални изисквания:

- Заличени са две изречения, съответно във втората и петата алинея на член 4 от действащата спецификация, с които на практика се предоставя на Региона правото да внася изменения в продуктова спецификация.

По-конкретно във втората алинея на член 4 е заличено изречението, с което на регионалните технически органи се дава правото да допускат различна форма на отглеждане на „Limonе di Sorrento“ в сравнение с предвидената в спецификацията.

В петата алинея на същия член е заличено изречението, с което се дава правото на регион Кампания, съобразно динамиката на климатичните условия, да променя датите за беритба на лимони.

Заличаването на упоменатите две изречения от действащата спецификация се наложи поради неуместното предоставяне на правото за внасяне на изменения в спецификацията на Региона, а не на Европейската комисия.

— Направени са промени в първия параграф на член 5 и е заличен вторият параграф на същия член. На практика и двата параграфа неправилно дават на регион Кампания правомощия, които са присъщи на контролния орган. Поради това в първия параграф на член 5 е заменена фразата „регистър, който се въвежда, води и актуализира от регион Кампания, пряко ... настоящия член“ със следната фраза: „списък, воден от контролния орган“, какъвто в конкретния случай е IS.ME.CERT.

Замяната в третия параграф на същия член и в точка 4) на член 7 на термина „регистър“ с термина „списък“ отговаря на логиката на направеното по-горе уточнение.

3.5. Други:

— И накрая, заличава се член 8 от действащата спецификация, който предвижда санкции „съгласно закона“ в случай на присвояване на продукта. Този член се заличава, тъй като е напълно излишен. Безспорно е, че лицата, които извършват измама, се наказват съгласно закона. В конкретния случай законодателно постановление № 297/2004 определя „Разпоредби относно санкциите по прилагането на Регламент (ЕИО) № 2081/92“, понастоящем Регламент (ЕО) № 510/2006.

Изменението на спецификацията е предложено от Асоциацията за защита на ЗГУ „Limonе di Sorrento“ със седалище Vico Equense 80069 (NA) — Via Domenico Caccioppoli 25, която е изразител на законни интереси в качеството си на призната асоциация съгласно Закон № 525/1999, тъй като е учредена от производители на ЗГУ „Limonе di Sorrento“, подлежащи на редовни проверки от страна на контролния орган.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„LIMONE DI SORRENTO“

ЕО №: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Limonе di Sorrento“

2. Държава-членка или трета държава:

Италия

3. Описание на земеделския или хранителния продукт:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени.

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

При пускане на пазара за консумация ЗГУ „Limonе di Sorrento“ има симетрична елипсоидна форма с леко изпъкнал пръстен и средна основна част.

Размерите на плода са средни, средно-едри, с тегло не по-малко от 85 g. Лимоните с тегло под 85 g, но притежаващи останалите характеристики, посочени в настоящата точка, могат да се използват за преработка.

Дръжката на лимона е със средна дебелина и дължина, здраво свързана към плода; върхът е добре забележим, но липсват апикалната бразда и остатък от близалцето. Сърцевинната ос е кръгла, средна и полушътна.

Над 50 % от повърхността на кората на ЗГУ „Limonе di Sorrento“ е с лимоненожълто оцветяване, характеризира се със средна дебелина (флаведо и алbedo); езокарпът (флаведо) е богат на етерични масла и притежава силен аромат; месото на плода е със светложълт цвят и средна консистенция, сокът е със светложълт цвят, в обилно количество (добив не по-малко от 25 %) и с висока киселинност (най-малко 3,5 g/100 ml).

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да се осъществят в определения географски район:

—

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и пр.:

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

ЗГУ „Limonе di Sorrento“ следва да се пуска на пазара за консумация в насипно състояние с индивидуално поставени стикери на 80 % от плодовете или да се предлага за продажба в специални твърди опаковки с вместимост от минимум 0,5 kg до максимум 15 kg, изработени от растителен материал, картон или друг материал, подлежащ на рециклиране, стига да е разрешен за употреба от законодателните актове на Общността.

На опаковките, обозначени със ЗГУ, или на етикетите, поставени върху тях, следва да са посочени с ясни и четливи букви с еднакъв размер указанията „Limonе di Sorrento“ и „Indicazione geografica protetta“ (или съкращението I.G.P.), както и наименованието, търговската фирма и адреса на предприятието опаковчик или производител и количеството на продукта, което действително се съдържа в опаковката, изразено съгласно действащите разпоредби.

Освен това трябва да фигурира графичният знак на художественото изображение на специфичното и едноименно лого, което се използва в неразделно съчетание със защитеното географско указание. Графичният знак представлява изображение на три лимона с листа — два малки, странично разположени, и един голям. В средата на големия лимон е изобразен изглед от сорентинското крайбрежие до Punta Scutolo. Пейзажът е в цвят зелено Pantone 360 CV, листата са в зелено Pantone 362 CV, двата малки лимона и карето с надписа „Limonе di Sorrento“ са в цвят жълто Pantone process yellow, морето е в синьо Pantone 284 CV, надписът „Limonе di Sorrento“ е в черно.



В обозначенията на продуктите, получени от преработка на лимона, може да се упоменава географското наименование „Sorrento“, при условие че са спазени следните изисквания:

- лимоните, използвани за приготвянето на продукта да са единствено със ЗГУ „Limone di Sorrento“;
- точно да е посочено тегловото съотношение между количеството използвани лимони със ЗГУ „Limone di Sorrento“ и количеството на получения продукт;
- приготвянето и/или преработката на лимоните да се осъществява единствено на територията на общините, посочени в точка 4;
- да се докаже използването на ЗГУ „Limone di Sorrento“ чрез изискване и съхранение на разписки за закупуване от производители, регистрирани в съответния списък, както и чрез завеждането им в официалната документация.

Забранява се добавянето към защитеното географско указание „Limone di Sorrento“ на какъвто и да е вид качествени определения, освен изрично предвидените, включително: „tipo“ (типичен), „gusto“ (с вкус), „uso“ (традиционен), „selezionato“ (селекциониран), „scelto“ (избран) и други подобни.

Разрешено е обаче използването на указания с позоваване на стопанства, имена, търговски фирми или частни марки, които нямат рекламен характер и не въвеждат купувача в заблуда.

Тези указания може да са отразени на етикета, като височината и широчината на буквите не трябва да надвишават 1/2 от размера на буквите, с които се изписва защитеното географско указание.

4. Кратко определение на географския район:

Районът за отглеждане на ЗГУ „Limone di Sorrento“ е разположен в рамките на общините: Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri и Anacapri.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфични характеристики на географския район:

Сорентинският полуостров представлява тясна ивица земя, която се простира навътре в Тиренско море и разделя заливите на Неапол и Салерно. На изток се издига масивът на Monte Faito и Sant'Angelo, а в средата се намира планински хребет с няколко по-високи образувания като Monte Comune и Monte Vico Alvano.

От геоложка гледна точка варовиковата основа се редува с пачки от сив сорентински туф, които заемат така наречената Piano di Sorrento, тоест равнинната област, която се простира от Meta до Sorrento; на някои места (като Massa Lubrense и Sorrento) се среща и пясъчник. Горният слой е съставен предимно от редуващи се пластове от пирокластични материали (андосоли); наличието на пачки от лапилни туфи гарантира добър дренаж на терените.

Вулканичният характер на почвите осигурява добър катионен обмен и наличие на минерални елементи, като калий, калций и силиций, което от своя страна е полезно за високото качество на земеделската продукция, тъй като благоприятства образуването на високи количества захари.

От климатична гледна точка районът се характеризира с добро количество на валежите (около 800 mm/годишно), като разпределението им е предимно през есента и пролетта. Районът не е сух и позволява отглеждането на цитрусови култури с ограничени напоителни мероприятия.

Минималните зимни температури рядко падат под нулата, докато през летния сезон морските бризове смекчават температурите и ги поддържат под 30 °C.

5.2. Специфични характеристики на продукта:

„Limonе di Sorrento“ има силно проявена ремонтантност: на практика се установяват до пет основни цъфтежни вълни; освен това се характеризира с изразен полиморфизъм.

Плодовете са много разнообразни по форма, размери, дебелина на кората, тънкост на епикарпа и брой на семената. Тази хетерогенност се обуславя не само от различния период на цъфтеж, а и от клоново разнообразие и от специфичните почвено-климатични условия в района на отглеждане.

Все пак тези елементи не променят типичните органолептични (сензорни) качества и реологични свойства на „Limonе di Sorrento“. Продуктът се характеризира с балансирано съотношение на разтворими захари и органични (лимонена и ябълкова) киселини. Богатите на калий почви и увеличената му абсорбция от растенията определят високото съдържание на ценни етерични масла в етерично-маслените жлези на кората.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ):

Несъмнена е известността, с която от векове се ползва „Limonе di Sorrento“ не само в района на производство, но и в останалата част от територията на Италия и в чужбина, тъй като този продукт е неразделна част от културното и историческо богатство на нашата страна, както и характерен елемент от пейзажа на Сорентинския полуостров с типичните защитни перголни конструкции.

От древни времена цитрусовите култури присъстват на Сорентинския полуостров; две ясно видими и красиви лимонови растения, изобразени на античните римски мозайки от „Casa del frutteto“ в археологичния комплекс на Помпей и датиращи от 79 г. пр.н.е., имат сортова прилика със сорентинския лимон, отглеждан понастоящем в района на Соренто. Запазените на Сорентинския полуостров акварели (гваш) от 18-ти век изобразяват лимони и портокали, както и орехови и маслинови дървета и лози; през същия период на практика започва износът на лимони по море и към отвъдокеанските страни.

Интензивното развитие на културата започва през 19-ти век с използването на сорентинските перголи — защитна конструкция, разпространена единствено в този район.

През 19-ти век лимоните от Соренто, в каси от тополово дърво, се изнасят в Европа и Америка (за което свидетелства обемната търговска и транспортна документация от този период) и стават източник на забогатяване, което от своя страна дава възможност за сериозни инвестиции в развитието на туристическия сектор.

Класическата сорентинска „градина“, в която се отглеждат сорентински лимони и портокали, се свързва през този период с изображението на град Соренто и на неговите туристически забележителности. Още през 18-ти век, в годините на „grand tour“, Гьоте по време на своето пътуване споменава и възхвалява Соренто, като го нарича „земята, където лимоните цъфтят“.

Като доказателство за ценните и специфични качества на този плод трябва да се упомене, че пазарната цена на „Limonе di Sorrento“ винаги е била много по-висока в сравнение с цената на лимоните от други производствени райони. Освен това, благодарение на изключителните ароматични качества на кората, сорентинският лимон е в основата на производството на традиционния ликьор „limoncello“, приготвен от този плод.

Специфичното качество на ЗГУ „Limonе di Sorrento“ се дължи на съчетанието между почвено-климатичните особености на района, използването на специални перголни конструкции или високостеблени растения за защита на дръвчетата, както и на клоновата селекция, осъществявана в продължение на векове от местните земеделци. В резултат от това се получава плод с високо съдържание на етерични масла в кората; сокът е с балансирано съотношение на киселини и захари, което е определящо за специфичните органолептични свойства, позволяващи консумацията му без добавяне на захар.

Технологията на отглеждане и ремонтантността са определящи за гарантирането на тези изключителни качества през целия беритбен период.

Препратка към публикуваната спецификация:

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение на предложението за изменение на защитеното географско указание „Limone di Sorrento“ с публикация в *Държавен вестник на Република Италия* № 81 от 6 април 2007 г.

Справка с консолидирания текст на производствената спецификация може да бъде направена:

— на следния адрес: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

или

— като се отвори директно началната страница на уебсайта на министерството (<http://www.politicheagricole.it>) и се кликне върху „Prodotti di Qualità“ (отляво на екрана) и след това върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.
