C/2025/6795

30.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6795)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Uva da tavola di Canicattì"

Numer referencyjny UE: PGI-IT-1537-AM01 – 2.10.2025

1. **Nazwa produktu**

„Uva da tavola di Canicattì"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Promowanie Jakości Produktów Rolno-Spożywczych (PQA) 1

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany są zmianami standardowymi w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy, nie grożą zanikiem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Pkt 1 specyfikacji produktu: dodanie tytułu i prawidłowej zarejestrowanej nazwy

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Dodano tytuł punktu „Nazwa” w celu zachowania spójności z nowym układem specyfikacji produktu. Ponadto, podano w całości nazwę, tj. „Uva da tavola di Canicattì”, zatwierdzoną rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2325/97 z dnia 24 listopada 1997 r. (Dz.U. L 322 z 25.11.1997, s. 33).

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 2: dodanie tytułu i zmiana tekstu

Opis

Do pkt 2 specyfikacji produktu dodano tytuł „Opis produktu”.

Ponadto w pkt 2 dodano następujący tekst, przeniesiony w całości z dawnego pkt 6 specyfikacji produktu:

W momencie wprowadzenia do obrotu winogrona objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Uva da tavola di Canicattì” muszą posiadać następujące właściwości:

Kiście: średniej wielkości, w kształcie stożka/piramidy, odpowiednio luźne, bez znacznych różnic w stopniu rozwoju, jednolite pod względem rozmiaru, kształtu i koloru, mające harmonijnie rozwiniętą szypułkę o zdrewniałym początkowym odcinku.

Jagody: średniej wielkości, o kulistym/eliptycznym kształcie; chrupiący i mięsisty miąższ, słodki o delikatnym piżmowym aromacie i przyjemnym smaku.

Barwa skórki: od jasnożółtej do złocistosłomkowożółtej; mogą występować niewielkie brązowe plamki.

Zawartość cukru: co najmniej 17° w skali Brixa.

Do tekstu dodano kolejny element opisujący barwę skórki, tj. „mogą występować niewielkie brązowe plamki”, a jednostkę, w której wyrażana jest zawartość cukru, zmieniono ze stopni w skali Babo na stopnie w skali Brixa.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 3 specyfikacji produktu: dodanie tytułu

Opis

Do pkt 3 dodano tytuł „Obszar pochodzenia”.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 4 specyfikacji produktu: dodanie tytułu i całkowita zmiana tekstu

Opis

W pkt 4 specyfikacji produktu dodano tytuł „Dowód pochodzenia”.

Tekst punktu, który został użyty do opracowania nowego pkt 5, zastąpiono w całości następującym tekstem:

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany, co obejmuje rejestrację wszystkich produktów wchodzących i wychodzących. Zapewnia to identyfikowalność produktu, podobnie jak fakt, że organ kontrolny prowadzi wykazy działek ewidencyjnych, na których odbywa się produkcja, oraz producentów i podmiotów pakujących, a także jest informowany o wyprodukowanych ilościach. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do poszczególnych rejestrów podlegają kontrolom prowadzonym przez organ kontrolny, zgodnie ze specyfikacją produkcji i odpowiednim planem kontroli.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu: dodanie tytułu i całkowita zmiana tekstu

Opis

Do pkt 5 specyfikacji produktu dodano tytuł „Metoda produkcji".

Tekst został całkowicie zmieniony. Poprzedni tekst usunięto, ponieważ nie jest już zgodny z prawem Unii, i zastąpiono tekstem dawnego pkt 4, w którym to tekście wprowadzono następujące zmiany:

— zaktualizowano dozwolone metody szkolenia;

— określono maksymalną liczbę roślin na hektar;

— określono materiały, które nadają się do przykrywania winorośli w celu przyspieszenia lub opóźnienia zbiorów, w zależności od strefy klimatycznej;

— uchylono przepisy dotyczące okresu zbiorów i okresu wprowadzania do obrotu, ponieważ obecnie są one uzależnione od osiągnięcia cech jakościowych i organoleptycznych określonych w pkt 2 specyfikacji produktu;

— w odniesieniu do przycinania słowa *in verde* (odnoszące się do przycinania w okresie wegetacji) zastąpiono słowem *secca* (odnoszącym się do przycinania w zimie) w celu skorygowania błędu w starej specyfikacji produktu;

— określono metody nawadniania;

— dodano odniesienie do zgodności z zasadami rolnictwa ekologicznego;

— zwiększono maksymalną dopuszczalną wydajność do 30 ton z hektara.

Punkt ten opracowano z wykorzystaniem całego tekstu dawnego pkt 4, z wyjątkiem ostatnich siedmiu wierszy, które nie są już zgodne z prawem Unii.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 6 specyfikacji produktu: dodanie tytułu i całkowita zmiana tekstu

Opis

W pkt 6 specyfikacji produktu dodano tytuł „Związek ze środowiskiem".

Cały tekst dawnego pkt 6 użyto w celu uzupełnienia pkt 2 o właściwości produktu.

Nowy tekst opracowano, używając całego tekstu pod nagłówkami „Historia i pochodzenie produktu" oraz „Związek ze środowiskiem geograficznym" w streszczeniu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 7 specyfikacji produktu: dodanie tytułu i całkowita zmiana tekstu

Opis

Do pkt 7 specyfikacji produktu dodano tytuł „Kontrole".

Tekst dawnego pkt 7 wykorzystano do opracowania pkt 8.

Nowy tekst pkt 7 zawiera odniesienia do przepisów prawnych regulujących kontrole zgodności produktu ze specyfikacją produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie do specyfikacji produktu pkt 8 dotyczącego etykietowania i pakowania

Opis

Do specyfikacji produktu dodano pkt 8 „Etykietowanie i pakowanie", który stanowi zmienioną wersję dawnego pkt 7.

Zmiany wcześniejszego tekstu obejmowały:

— usunięcie specyfikacji dotyczących objętości opakowań;

— określenie banderoli stosowanej na opakowaniach, w tym jej projektu graficznego;

— określenie sformułowań, które mogą znajdować się na etykietach;

— specyfikacje dotyczące stosowania nalepek do produktu sprzedawanego luzem;

— wprowadzenie specyfikacji projektu graficznego logo produktu;

— uchylenie przepisów, które nie są już zgodne z prawem Unii.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Uva da tavola di Canicattì"

Numer referencyjny UE: PGI-IT-1537-AM01 – 2.10.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Uva da tavola di Canicattì"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0806 10 10 – Winogrona stołowe

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwa „Uva da tavola di Canicattì" odnosi się do kiści winogron stołowych odmiany Italia, znanej również jako Pirovano 65, będącej krzyżówką Bicane i Moscato d'Amburgo, która dostosowała się do szczególnych cech glebowo-klimatycznych obszaru geograficznego Canicattì i jego otoczenia.

W momencie wprowadzenia do obrotu winogrona objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Uva da tavola di Canicattì" muszą posiadać następujące właściwości:

Kiście: średniej wielkości, w kształcie stożka/piramidy, odpowiednio luźne, bez znacznych różnic w stopniu rozwoju, jednolite pod względem rozmiaru, kształtu i koloru, mające harmonijnie rozwiniętą szypułkę o zdrewniałym początkowym odcinku.

Jagody: średniej wielkości, o kulistym/eliptycznym kształcie; chrupiący i mięsisty miąższ, słodki o delikatnym piżmowym aromacie i przyjemnym smaku.

Barwa skórki: od jasnożółtej do złocistosłomkowożółtej; **mogą występować niewielkie brązowe plamki.**

Zawartość cukru: co najmniej **17° w skali Brixa**.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Uva da tavola di Canicattì" muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W momencie wprowadzenia do obrotu „Uva da tavola di Canicattì" należy sprzedawać przy użyciu opakowań i materiałów dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów.

Pojemniki muszą być zawsze zamknięte przy użyciu banderoli opatrzonej znakiem opisanym poniżej, w taki sposób, aby wyjęcie zawartości nie było możliwe bez zniszczenia pojemnika.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pojemniki muszą być oznaczone słowami „Uva da tavola di Canicattì", bezpośrednio po których umieszcza się słowa „Indicazione Geografica Protetta" [Chronione oznaczenie geograficzne] zapisane czcionką tej samej wielkości. W tym samym polu widzenia musi znajdować się nazwa, nazwa handlowa i adres podmiotu pakującego. Można podać masę brutto w miejscu pochodzenia.

Słowa „Indicazione Geografica Protetta" można powtórzyć w innym miejscu na pojemniku lub etykiecie, również w postaci akronimu „I.G.P." [ChOG].

Stosowanie nazw, nazw handlowych i prywatnych znaków towarowych jest w każdym przypadku dozwolone, pod warunkiem, że nie zachwalają one produktu ani nie wprowadzają nabywcy w błąd; można również podawać nazwy gospodarstw lub winnic, z których faktycznie pochodzą winogrona.

Nalepki z symbolem muszą być umieszczone na szypułce co najmniej 50 % kiści w opakowaniach produktu, który jest przeznaczony do sprzedaży luzem.

Ponadto na partiach przeznaczonych na wywóz muszą być umieszczone słowa „prodotto in Italia" [wyprodukowano we Włoszech].

Logo produktu zawiera słowa „UVA da TAVOLA di CANICATTÌ".



Znak stosowany jako banderola na opakowaniach i jako nalepka na szypułce kiści znajdujących się w opakowaniach produktów przeznaczonych do sprzedaży luzem:



4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar produkcji obejmuje wszystkie gminy w prowincjach Agrigento i Caltanissetta, w których uprawia się winogrona Italia, a mianowicie:

Prowincja Agrigento: Canicattì, Castrofilippo, Racalmuto, Grotte, Naro, Camastra, C. Bello di Licata, Ravanusa, Favara, Agrigento, Licata, Comitini, Aragona, Palma di Montechiaro.

Prowincja Caltanisetta: Caltanissetta, Serradifalco, Montedoro, Butera, Sommatino, Delia, Mazzarino, Riesi, Gela, S. Cataldo, Milena.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na:

☑ reputacji

☑ określonej jakości

☑ innych cechach charakterystycznych

Streszczenie związku

Odpowiedniość i odrębność zarejestrowanego obszaru geograficznego wynika z szeregu czynników związanych z glebą, klimatem i uprawą, które pozwalają na ujawnienie się szczególnych właściwości cech produktu. Podstawowe znaczenie ma stosowanie specjalistycznych technik umożliwiających zbiory produktu przez wydłużony czas, przy jednoczesnym zachowaniu jego szczególnych właściwości organoleptycznych, w klimacie, który jest zasadniczo śródziemnomorski i wpływa na to, jak rozwijają się lokalne uprawy. Maksymalna wysokość nad poziomem morza wynosi 550 m. Obszar ten jest chłodny i wietrzny i charakteryzuje się wapiennymi glebami brunatnymi. Ten rodzaj winogron stał się słynny ze względu na swoją charakterystyczną wysoką jakość. Na Włochy przypada około 60 % jego sprzedaży, a pozostałe 40 % trafia do państw europejskich i państw trzecich.

Winogrona stołowe „Italia" (bazujące na krzyżówce, o której mowa w pkt 3.2 niniejszego jednolitego dokumentu) wprowadzono w pierwszej połowie XX wieku, natomiast tradycja uprawy winogron na tym obszarze jest ugruntowana od wieków.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F6%252F1%252FD.cf5e71840a60b65183fa/P/BLOB%3AID%3D3343/E/docx?mode=download