C/2025/3209

13.6.2025

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/2025/3209)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

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

„Clementine del Golfo di Taranto”

PGI-IT-0247-AM01 – 20.3.2025

1. **Nazwa produktu**

„Clementine del Golfo di Taranto”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

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

Włochy

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

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

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiana jest zmianą standardową w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmuje zmiany nazwy, nie grozi zanikiem związku ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzaniu produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Usunięcie odniesienia do rozporządzenia (EWG) nr 2081/92*

W pkt 1 specyfikacji produktu usunięto odniesienie do rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

([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).

2. *Zmiany w pkt 4 dotyczącym cech charakterystycznych uprawy: przycinanie*

Pkt 4 specyfikacji produktu zmieniono przez usunięcie wymogu corocznego przycinania. Obecnie można również przeprowadzać przycinanie co dwa lata oraz dozwolone jest cięcie zielone.

Działania te wymagały usprawnienia ze względu na rosnący niedobór siły roboczej do celów specjalistycznego przycinania drzew cytrusowych. W związku z tym przycinanie może odbywać się naprzemiennie w latach, w których pozwalają na to warunki uprawy rośliny, natomiast cięcie zielone ma na celu zrównoważenie produkcji.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Zmiany w pkt 4 dotyczącym cech charakterystycznych uprawy: nawadnianie*

Pkt 4 specyfikacji produktu zmieniono przez uniezależnienie nawadniania od braku opadów deszczu oraz przez uwzględnienie metod nawadniania podziemnego.

Wspomniane metody nawadniania uwzględniono w specyfikacji produktu w reakcji na rosnącą potrzebę bardziej efektywnego wykorzystania wody.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiany w pkt 4 dotyczącym cech charakterystycznych uprawy: orka*

Pkt 4 specyfikacji produktu zmieniono przez wprowadzenie możliwości stosowania zarządzanych technik obsiewania trawą.

Stosowanie tych technik włączono do specyfikacji produktu ze względu na obecną i stale rosnącą potrzebę ochrony przed utratą materii organicznej w glebie oraz potrzebę zachowania różnorodności biologicznej pożytecznej fauny owadów.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zmiany w pkt 4 dotyczącym cech charakterystycznych uprawy: odległości między roślinami*

Pkt 4 specyfikacji produktu zmieniono przez uproszczenie tekstu dotyczącego wymogów w zakresie odległości między roślinami i dopuszczenie różnych gęstości nasadzeń, do maksymalnie 750 roślin/ha. Limit ten był wcześniej dopuszczony wyłącznie na plantacjach, które istniały przed rejestracją ChOG.

Zwiększono maksymalną liczbę roślin na hektar ze względu na wprowadzenie do standardowych technik uprawy owoców cytrusowych zmiennych odległości między sadzonkami i redlinami, co nastąpiło w ciągu ostatnich dwudziestu lat.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Zmiany w pkt 4 dotyczącym cech charakterystycznych uprawy: określenie podkładki*

Pkt 4 specyfikacji produktu zmieniono przez wprowadzenie możliwości stosowania podkładek przewidzianych w obowiązujących przepisach jako alternatywy dla *Citrus aurantium* L., powszechnie znanego jako „gorzka pomarańcza".

Wprowadzenie możliwości stosowania podkładek innych niż *Citrus aurantium* wynika wyłącznie ze względów związanych ze zdrowiem roślin.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Punkt 6: dodanie specyfikacji produktu przeznaczonego do przetworzenia*

Pkt 6 specyfikacji produktu zmieniono przez dodanie specyfikacji produktu przeznaczonego do przetworzenia i dopuszczenie wykorzystania owoców, które mogą być uszkodzone, wolne od oznak gnicia lub o minimalnym kalibrze 7 (41–48 mm), bez uszczerbku dla innych właściwości określonych w specyfikacji produktu. Owoce takie mogą być objęte ChOG „Clementine del Golfo di Taranto", ale nie można ich sprzedawać konsumentowi końcowemu w postaci nieprzetworzonej.

Włączenie do specyfikacji produktu zasad dotyczących produktów przetworzonych jest uzasadnione rosnącym zainteresowaniem przemysłu przetwórczego produktami objętymi chronioną nazwą/chronionym oznaczeniem. Minimalny kaliber obniżono o jedną kategorię wyłącznie w odniesieniu do produktów przeznaczonych do przetworzenia, ze względu na rosnące zainteresowanie przemysłu przetwórczego produktami objętymi chronioną nazwą/chronionym oznaczeniem. Nie ma to wpływu na udział produktu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Punkt 7: dodanie punktu dotyczącego związku z obszarem geograficznym*

Związek z obszarem geograficznym uwzględniono w pkt 7, a specyfikacje dotyczące etykietowania i opakowań przeniesiono do pkt 8.

Dodany tekst powiela w całości i bez żadnych zmian informacje zawarte już w pkt 4.4 i 4.6 streszczenia obowiązującego przed niniejszą zmianą.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

9. *Punkt 8: opis i prezentacja*

Do specyfikacji produktu dodano pkt 8 i przeniesiono do niego specyfikacje dotyczące opisu i prezentacji z pkt 7, w którym obecnie znajduje się opis związku z obszarem geograficznym.

Maksymalną masę opakowań usunięto i zastąpiono masą minimalną. Odsetek owoców w opakowaniu, na których musi znajdować się logo z nazwą, zmieniono z 90 % na 60 %. Ponadto obowiązkowe informacje mogą być umieszczane na etykiecie lub metce lub opakowaniu i nie muszą być grupowane po jednej stronie opakowania.

Rozszerzenie rynku referencyjnego na sprzedaż produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia jest wyjściem naprzeciw zróżnicowanym tendencjom zakupowym wśród konsumentów końcowych. W celu zaspokojenia zróżnicowanych potrzeb rynku zastąpiono zatem maksymalną masę opakowań zamkniętych masą minimalną oraz usunięto wielkość minimalną i maksymalną opakowań niezamkniętych. Dzięki temu dostępnych będzie więcej opcji opakowań.

Odsetek owoców, na których musi znajdować się naklejka w opakowaniach niezamkniętych zmniejszono w celu przyspieszenia operacji pakowania w małych przedsiębiorstwach handlowych, które nie posiadają kosztownego sprzętu umożliwiającego pełną automatyzację umieszczania naklejek i czynność ta wykonywana jest ręcznie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

10. *Punkt 8: opis i prezentacja*

W pkt 8 usunięto wymóg umieszczenia w całości słów „Indicazione Geografica Protetta” [chronione oznaczenie geograficzne] i zastąpiono go wymogiem użycia skrótu „IGP” [ChOG] oraz dodano specyfikacje dotyczące identyfikacji i etykietowania produktu przeznaczonego wyłącznie do przetworzenia.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

11. *Punkt 8: opis i prezentacja*

Dodano obecnie logo z nazwą, w odniesieniu do którego wcześniej przedstawiono jedynie opis graficzny.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy (ChOG)**

„Clementine del Golfo di Taranto”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0805 – Owoce cytrusowe, świeże lub suszone

0805 21 – Mandarynki (włącznie z tangerynami i satsumami)

0805 22 – Klementynki

— 20 – PRZETWORY Z WARZYW, OWOCÓW, ORZECHÓW LUB POZOSTAŁYCH CZĘŚCI ROŚLIN

2008 – Owoce, orzechy i pozostałe jadalne części roślin, inaczej przetworzone lub zakonserwowane, nawet zawierające dodatek cukru lub innej substancji słodzącej, lub alkoholu, gdzie indziej niewymienione ani niewłączone

2008 30 – Owoce cytrusowe

2008 30 55 – Mandarynki (włącznie z tangerynami i satsumami); klementynki, wilkingi i inne podobne hybrydy cytrusowe

2008 30 75 – Mandarynki (włącznie z tangerynami i satsumami); klementynki, wilkingi i inne podobne hybrydy cytrusowe

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Clementine del Golfo di Taranto” odnosi się wyłącznie do klementynek z gatunku *Citrus clementine* Hort. ex Tanaka następujących odmian i selekcji klonalnych: Comune, Fedele, Precoce di Massacra (Spinoso), Grosso Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.

Poza spełnieniem wymogów określonych w obowiązujących wspólnych normach jakości produkty objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Clementine del Golfo di Taranto” muszą mieć następujące cechy:

kształt: okrągły, lekko spłaszczony w górnej i dolnej części;

skórka: gładka lub lekko chropowata, o barwie pomarańczowej z nie więcej niż 30 % barwy zielonej;

barwa miąższu: pomarańczowa;

minimalny kaliber: 6 (43–52 mm);

minimalna zawartość soku: 40 % masy owoców w przypadku wyciskania ręcznego;

zapach: intensywny, długotrwały;

współczynnik dojrzałości: co najmniej 6:1, wynikający ze stosunku między zawartością rozpuszczalnych substancji stałych wyrażoną w skali Brixa a kwasowością miareczkową wyrażoną jako kwas cytrynowy;

bez pestek, z maksymalnie 5 % klementynek zawierających nie więcej niż trzy pestki.

Jeżeli produkt jest przeznaczony do przetworzenia, dopuszczone jest wykorzystanie owoców, które mogą być uszkodzone, wolne od oznak gnicia lub o minimalnym kalibrze 7 (41–48 mm), bez uszczerbku dla innych właściwości określonych w specyfikacji produktu. Owoce takie mogą być objęte ChOG „Clementine del Golfo di Taranto”, ale nie można ich sprzedawać konsumentowi końcowemu w postaci nieprzetworzonej.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Clementine del Golfo di Taranto" odnosi się do klementynek następujących odmian i selekcji klonalnych: Comune, Fedele, Precoce di Massacra (Spinoso), Grosso Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.

Przedmiotowe klementynki mogą być dostarczane konsumentowi wyłącznie w stanie świeżym i muszą być produkowane na obszarze gmin prowincji Tarent, o których mowa w pkt 4.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji klementynek „Clementine del Golfo di Taranto" muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

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

Klementynki „Clementine del Golfo di Taranto" muszą być udostępniane konsumentom: w zamkniętych pojemnikach, tak aby niemożliwe było usunięciu zawartości bez naruszenia zamknięcia, o masie co najmniej 0,5 kg; w niezamkniętych pojemnikach, przy czym logo z nazwą opisane poniżej umieszcza się na co najmniej 60 % owoców w opakowaniu.

Jeżeli produkt objęty ChOG jest przeznaczony wyłącznie do przetworzenia i nie może być udostępniony konsumentowi końcowemu w stanie naturalnym, oznakowanie musi znajdować się na opakowaniach lub pojemnikach zgodnych z przepisami.

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

Nie można stosować przymiotników uwydatniających cechy handlowe lub wyrażających dodatkowe oceny handlowe.

Na opakowaniu należy umieścić wyraźny napis „I.G.P. Clementine del Golfo di Taranto", który można łatwo odróżnić od wszelkich innych informacji i w którym używa się czcionki co najmniej dwukrotnie większej niż czcionka użyta w pozostałym tekście.

Dopuszcza się dodanie tekstu odnoszącego się do: nazw, nazw przedsiębiorstw i własnych marek opatrzonych kodem identyfikacyjnym, pod warunkiem że nie wprowadzają one konsumenta w błąd ani nie uwydatniają cech owoców.

Jeżeli produkt objęty ChOG jest przeznaczony wyłącznie do przetworzenia i nie może być udostępniony konsumentowi końcowemu w stanie naturalnym, oznakowanie musi znajdować się na opakowaniach lub pojemnikach zgodnych z przepisami. Muszą one być opatrzone napisem „Clementine del Golfo di Taranto IGP, destinate alla trasformazione" [ChOG Clementine del Golfo di Taranto, przeznaczone do przetworzenia]. Specyficzne i jednoznaczne logo, które musi być używane razem z chronionym oznaczeniem geograficznym, jest okrągłe i składa się z dwóch koncentrycznych kręgów w kolorze zielonym Pantone 356 CV. W odstępie między dwoma okręgami znajdują się następujące słowa w tym samym kolorze zielonym Pantone 356 CV: Indicazione Geografica Protetta [chronione oznaczenie geograficzne]. Pośrodku widoczne jest błękitne niebo (Pantone 306 CV) i intensywnie pomarańczowa klementynka (w kolorze pomarańczowym Pantone 021 CV), z zieloną szypułką i liściem (Pantone 356 CV). Poniżej obrazu owocu znajdują się słowa „Clementine del Golfo di Taranto" w kolorze pomarańczowym Pantone 021 CV. U dołu, między dwoma okręgami znajduje się skrót „I.G.P." [ChOG] w kolorze zielonym (Pantone 356 CV).



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Clementine del Golfo di Taranto" obejmuje całe terytorium gmin Palagiano, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Tarent i Statte.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Pochodzenie klementynki jest niejasne. Według niektórych źródeł jest to hybryda, która naturalnie występowała w Algierii w 1898 r., natomiast według Tanaki jest to owoc cytrusowy podobny do mandarynki kantońskiej (*Citrus clementine* Hort.), rozpowszechnionej w Chinach. W prowincji Tarent wprowadzono go po raz pierwszy w XVIII w., ale dopiero w XX w. upowszechniły się tam jego wyspecjalizowane uprawy. Geograficzne i społeczno-gospodarcze centrum obszaru objętego przedmiotową nazwą znajduje się w gminach prowincji Tarent położonych nad Zatoką Tarencką. W latach 50. XX w., w wyniku odkrycia, zgromadzenia i udostępnienia odpowiednich zasobów irygacyjnych, co miało związek z reformą rolną, owoce cytrusowe stały się, po okresie ekspansji i specjalizacji, główną uprawą na określonym obszarze. Ciepły, słoneczny i dość suchy klimat panujący nad Zatoką Tarencką sprzyja rozwojowi i dojrzewaniu owoców oraz nadaje im doskonałe właściwości pod względem barwy, smaku i trwałości. Identyfikowalność produktu opiera się na fakcie, że plantatorzy Clementine del Golfo di Taranto muszą rejestrować swoje plantacje owoców cytrusowych w rejestrze utworzonym, prowadzonym i aktualizowanym przez organ kontrolny. Mają oni obowiązek przedstawienia odpowiednich danych z rejestru gruntów, aby umożliwić identyfikację plantacji owoców cytrusowych, a także przekazania informacji o powierzchni, układzie i roku zasadzenia plantacji.

Tereny położone nad Zatoką Tarencką należy uznać za idealne do uprawy owoców cytrusowych, ponieważ nie tylko mają one jednolity charakter i są niemal całkowicie płaskie, ale także odznaczają się żyzną, głęboką i dobrze odwodnioną glebą. Charakterystyczne cechy obszaru produkcji to jego doskonała południowa ekspozycja oraz Murgia – pasmo wzgórz zapewniające ochronę przed zimnymi wiatrami z północy. Wykorzystując roślinność i siatki, plantatorzy często budują wiatrochrony, aby zabezpieczyć klementynki przed wiatrami sirocco, libeccio i innymi wiatrami z południa, które wieją znad morza i mogą powodować uszkodzenia drzew. Temperatury są odpowiednie do uprawy owoców cytrusowych, gdyż rzadko spadają poniżej 0 °C. Ponadto znaczne różnice między temperaturami dziennymi i nocnymi w okresie dojrzewania wpływają na cechy estetyczne i organoleptyczne owoców. Spontaniczne mutacje pierwotnej i zwyczajowo uprawianej odmiany (Comune) wystąpiły na obszarze produkcji częściowo dzięki odpowiednim warunkom pogodowym. Ze względu na cechy morfologiczne i jakościowe mutacje te, w niektórych przypadkach przyjmujące nazwę lokalizacji geograficznej (np. Grosso Puglia i Precoce di Massafra), zaczęły odgrywać istotną rolę w produkcji. Uprawa tego gatunku jest obecnie na tym obszarze wysoce wyspecjalizowana i zyskała dodatkowy wymiar. Potwierdzeniem gospodarczego i społecznego znaczenia klementynek jest festiwal *Sagra del Mandarino* organizowany od 1970 r. i stanowiący okazję do debat i dyskusji na temat uprawy i jej perspektyw w sytuacji, gdy dzięki cechom jakościowym (organoleptycznym i handlowym) produkt ma coraz bardziej ugruntowaną pozycję na rynkach krajowych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fe%252FD.a7e2182d713c002a0eaf/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download