

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2007/C 257/17)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„CIPOLLOTTO NOCERINO”

Nr WE: IT/PDO/005/0453/10.03.2005

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adres: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Faks: (39) 06 42 01 31 26

e-mail: qpa3@politicheagricole.it

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Comitato promotore per la registrazione D.O.P. «Cipollotto Nocerino»

Adres: Via Fucilari, 28 (presso CONFAS)
I-84014 Nocera Inferiore (SA)

Tel.: (39) 338 77 311 23

Faks: (39) 081 92 64 77

e-mail: bulleri@email.it

Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

2. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża nieprzetworzone lub przetworzone, wymienione w załączniku 1 — Cebula.

3. Specyfikacja produktu:

(Podsumowanie warunków, o których mowa w art. 4 ust. 2)

4. Nazwa: „Cipollotto Nocerino”

- 4.1. Opis: „Cipollotto Nocerino” CHNP oznacza bulwy należące do gatunku *Allium Cepa* L., będące dwuletnią rośliną zielną. Produkt w momencie spożycia musi charakteryzować się następującymi cechami: BULWA: Smak: delikatnie słodki, absolutnie nie pikantny, wyrazisty i aromatyczny; Kształt: cylindryczny, lekko rozszerzający się u podstawy; Kolor: cząstki wewnętrzne i zewnętrzne całkowicie białe; Średnica bulwy: od 1 do 5 cm; Wilgotność: ponad 92 %. LIŚCIE: Kolor: intensywnie zielone o niebieskawym zabarwieniu z zielononiebieskimi refleksami; Kształt: linearne, piszczalkowate, cylindryczne, szpiczasto zakończone. W celu wprowadzenia na rynek „Cipollotto Nocerino” musi być: zdrowa, w całości, czysta, bez widocznych obcych substancji, nieuszkodzona, bez pustych łodyg, nierobaczywa, pozbawiona nadmiaru wilgoci na zewnątrz, bez obcych zapachów i/lub aromatów, bez widocznych zewnętrznych kielków, bez wyrzyszków spowodowanych nieprawidłowym wzrostem, twarda, zwarta, może być pozbawiona ostrego czubka lub takowy posiadać, a liście mogą być w całości lub obcięte na dowolnej wysokości.
- 4.2. Obszar geograficzny: „Cipollotto Nocerino” uprawia się na całym obszarze doliny Valle del Sarno, rozciągającej się na terenie Agro Nocerino w prowincji Salerno, a także w południowo-wschodniej części prowincji Neapolu. Szczegółowy wykaz gmin, na terenie których uprawia się „Cipollotto Nocerino” znajduje się w specyfikacji produktu.
- 4.3. Dowód pochodzenia: Każda faza procesu produkcji musi być kontrolowana poprzez rejestrowanie każdego produktu wchodzącego i każdego produktu wychodzącego. W ten sposób wpisanie do odpowiednich rejestrów, prowadzonych przez organ kontrolny, hodowców, producentów, działek uprawowych i podmiotów pakujących, gwarantuje możliwość identyfikacji produktu i odtworzenia jego historii (od zakończenia procesu produkcji do jego fazy początkowej). Wszystkie osoby fizyczne i prawne wymienione w poszczególnych rejestrach podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie ze specyfikacją produktu i związanym z nią planem kontroli. W przypadku stwierdzenia przez organ kontrolny jakichkolwiek nieprawidłowości, nawet gdyby dotyczyły one tylko jednego etapu produkcji, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Cipollotto Nocerino”.
- 4.4. Metoda produkcji: Specyfikacji produktu przewiduje między innymi, że „Cipollotto Nocerino” musi być uprawiana na polu. Ziemię pod uprawę orze się na głębokość nieprzekraczającą 40 cm. Po zaozieniu ziemia jest bronowana pod zasiew. Maksymalna gęstość uprawy wynosi do 200 roślin na metr kwadratowy, a odstęp między grządkami wynosi 20-35 cm, natomiast między roślinami w grządce 10-15 cm. Nasiona są produkowane wyłącznie z bulw uzyskanych z obszaru określonego w art. 3 specyfikacji produktu i odpowiednio wyselekcjonowanych. Zasiewów można dokonywać przez cały rok w rozsadniku lub bezpośrednio na polu; rośliny przesadza się, gdy osiągną wysokość 14-16 cm. Poziom nawodnienia jest bezpośrednio uzależniony od pór roku: latem rośliny podlewa się 3-4 razy w tygodniu. Inne czynności, które należy wykonać to nawożenie w trakcie siewu i ponownie w chwili, gdy roślina wykazuje oznaki wzrostu, a także odchwaszczanie przy użyciu środków chwastobójczych do stosowania przed i po zasiewie lub przed i po przesadzeniu. Produkcja i pakowanie muszą mieć miejsce na określonym obszarze w celu zapewnienia odpowiedniej jakości, możliwości identyfikacji i kontroli produktów.

W celu uniknięcia dalszych uszkodzeń, które mogłyby spowodować zmniejszenie liczby sprzedawanych produktów, a przede wszystkim spadek jakości całej partii, niezbędne jest wykonanie tych czynności w jak najkrótszym czasie, podczas gdy bulwa ma całkowicie naprężone komórki: jest to jedyny sposób obierania bulw, gdy posiadają one jeszcze najbardziej odpowiednie właściwości fizjologiczne, dla osiągnięcia jak najlepszych wyników. Wskazując na istotę wykonania w jak najkrótszym czasie w miejscu produkcji wszystkich czynności związanych z obróbką i pakowaniem, należy podkreślić, że bulwa „Cipollotto Nocerino” jest spożywana na surowo jako świeży produkt, a jej najważniejsze właściwości (przyjemny zapach, połysk, delikatność, smak, kruchość, twardość), które uczyniły z niej wyjątkowy i uznany produkt, bezpowrotnie zostałyby utracone w przypadku ewentualnych dodatkowych czynności i/lub transportu w inne miejsce.

4.5. Związek: Istnieją dowody potwierdzające uprawę cebuli w dolinie rzeki Sarno od ponad 2000 lat: w starożytnych Pompejach cebula przedstawiona jest na malowidłach w Larario del Sarno, kaplicy larów, bóstw opiekuńczych domu. Źródła historyczne podają, że w średniowieczu cebulę sprzedawano na targu wraz z pomarańczami, cytrynami i kasztanami. W słynnej szkole medycznej w Salerno, Hippocratica Civitas, zalecano stosowanie cebuli. Także pod koniec XVIII w. i na początku XIX w. o cebuli pisze się w podręcznikach agronomii i katalogach najważniejszych producentów nasion. Od tego czasu uprawa białej cebuli miała ogromne znaczenie dla miejscowego rolnictwa. Na przestrzeni wieków uprawie „Cipollotto Nocerino” w dolinie rzeki Sarno sprzyjały doskonałe warunki klimatyczne, charakterystyczne dla całego obszaru. Pochodzenie, rozwój i obecna struktura gleby stanowią optymalny podkład dla „Cipollotto Nocerino”, która dobrze rośnie na lekkim, próchnicznym, wilgotnym, dobrze nawodnionym gruncie bez stojącej wody. Obecność w pobliżu wulkanów przyczyniła się do ukształtowania Valle del Sarno pod względem geologicznym i litologicznym; liczne wybuchy Wezuwiusza miały wpływ na stratyfikację i układ fizyczno-chemiczny terenu. Wezuwiusz regularnie wyrzucał na tym terenie popioły, minerały i lapilli, które wzbogaciły ziemię o substancje odżywcze i utworzyły naturalny i efektywny drenaż.

O wyjątkowości lokalnych warunków stanowią także fotoperiody, które dzięki korzystnemu i równomiernemu stosunkowi światła dziennego do ciemności jeszcze lepiej predysponują obszar ten pod uprawę Liliacee z szybko wyrastającymi bulwami, przyczyniając się do zrównoważonego rozwoju części naziemnej (łodyga, itp.) rośliny oraz części podziemnej, która wykorzystując te szczególne warunki nabiera charakterystycznych cech organoleptycznych i morfologicznych, a także uzyskuje naturalnie biały kolor.

Na łagodny klimat, typowy dla środkowego wybrzeża Morza Śródziemnego, korzystnie wpływa orografia terenu chronionego przed wiatrami północno-wschodnio-zachodnimi przez Góry Picentini, Lattari i Wezuwiusz, co z kolei stanowi o panujących przez cały rok idealnych warunkach charakteryzujących się umiarkowanymi temperaturami bez upałów. Oprócz czynników środowiskowych istotne znaczenie ma czynnik ludzki: zdobyte na przestrzeni wieków doświadczenie miejscowych rolników, którzy wyszukany ręcznymi metodami (ręczne przesadzanie, obieranie bulw, reprodukcja nasion) potwierdza ścisły związek produktu z producentami i miejscem jego uprawy oraz zakres, w jakim kombinacja tych wszystkich czynników wpływa na cechy charakterystyczne produktu, stanowiąc o jego wyjątkowości w swoim gatunku i niezaprzeczalnej renomie.

4.6. Organ kontrolny:

Nazwa: CSQA Certificazioni S.R.L.

Adres: Via San Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel.: (39) 0445 31 30 11

Faks: (39) 0445 31 30 70

e-mail: csqa@csqa.it

4.8. Etykietowanie: „Cipollotto Nocerino” muszą być pakowane w sposób zapewniający należyłą ochronę produktu. Opakowania muszą zawierać następujące dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny i trwałe oraz widoczny z zewnątrz: „Cipollotto Nocerino” i „Denominazione Origine Protetta” lub skrót „D.O.P.”. Każde opakowanie musi być zaopatrzone w oznaczenie identyfikacyjne, tj. symbol graficzny przedstawiający charakterystyczne i jednoznaczne logo ściśle związane z chronioną nazwą pochodzenia, a także dane dotyczące producenta i/lub pakującego (wystarczy kod identyfikacyjny), informacje handlowe: klasa extra — klasa I, rzeczywista ilość produktu znajdującego się w opakowaniu wyrażona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Logo stanowi okrąg, w ramach którego przedstawiono trzy elementy. Pierwszy to stylizowana cebulka składająca się z cylindrycznej bulwy w kolorze białym z czarnym cieniowaniem oraz z dwóch długich liści w kolorze zielonym o ostro zakończonych wierzchołkach. Drugi to element graficznie przypominający stylizowaną literę „S” w kolorze zielonym, lekko pochyloną na prawo, na której, w dolnej jej części po lewej stronie, przedstawiona jest cebulka. Trzeci element to napis „Cipollotto Nocerino” po prawej stronie, umieszczony pod środkową częścią litery „S”. Szczegółowy opis logo znajduje się w specyfikacji produktu. Produkty, do przygotowania których używa się chronionego oznaczenia geograficznego „Cipollotto Nocerino”, także w wyniku procesów przetwórczych, można dopuścić do spożycia w opakowaniach, na których znajduje się odniesienie do wspomnianej nazwy bez logo wspólnotowego pod warunkiem, że:

— produkt o chronionej nazwie „Cipollotto Nocerino”, potwierdzony jako taki, stanowi wyłączny składnik przynależnej grupy towarowej;

- użytkownicy chronionej nazwy pochodzenia „Cipollotto Nocerino” zostali upoważnieni do jej używania przez właścicieli prawa do własności intelektualnej udzielonego w drodze rejestracji chronionej nazwy pochodzenia „Cipollotto Nocerino” zrzeszonych w konsorcjum działającym pod nadzorem Ministerstwa Rolnictwa, Żywności i Leśnictwa. Konsorcjum to odpowiedzialne będzie także za dokonywanie wpisów w odpowiednich rejestrach i sprawowanie nadzoru nad prawidłowym użyciem chronionej nazwy. W przypadku braku takiego konsorcjum powyższe funkcje sprawować będzie Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Leśnictwa, jako organ władzy państwowej odpowiedzialny za stosowanie rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

