

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zgodnie z art. 8 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 jednolitego dokumentu dotyczącego chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego zarejestrowanego w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1107/96 zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92

(2016/C 137/08)

JEDNOLITY DOKUMENT

„NÍSPEROS CALLOSA D'EN SARRIÁ”

Nr UE: ES-PDO-0117-01352 – 1.07.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Nísperos Callosa d'En Sarriá”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Ochroną objęte są owoce nieśplika japońskiego (*Eriobotrya Japonica* Lindl) odmian Algar, Algerie i Nadal, które są głównymi odmianami, oraz odmian zapylających Golden i Magdall przeznaczone do spożycia przez ludzi w stanie surowym.

Dopuszczone odmiany mają następujące szczególne właściwości:

- Barwa: od żółtawej do pomarańczowej.
 - Smak: słodki lub lekko kwaśny.
 - Miąższ: żółtawy lub białawy, błyszczący i zwięzły.
 - Skórka: mocna i elastyczna.
 - Kształt: owalny, czasami wydłużony przy szypułce.
- Owoce nieśplika japońskiego dopuszczonych odmian mają następujące cechy jakościowe:
- Całe.
 - Zdrowe.
 - Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych.
 - Wolne od nienormalnej wilgoci zewnętrznej.
 - Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.
 - Niepozabawione szypułki.

Owoce zbiera się w momencie, kiedy osiągną optymalną dojrzałość zewnętrzną i wewnętrzną. Dzięki temu powinny przetrwać stosowne czynności w miejscu produkcji i transport, a w miejscu przeznaczenia spełniać wymogi handlowe określone dla tych owoców.

Objęte ochroną owoce nieśplika japońskiego należą do kategorii „extra” i „I”, o średnicy wynoszącej min. 32 mm.

Miąsz opakowanych owoców nie może być uszkodzony, dopuszcza się jednak nieznaczne niedoskonałości skórki niewpływające na stan ogólny produktu, jego jakość, przechowywanie i wygląd. Stężenie cukru wynosi co najmniej 7,5 ° w skali Brix.

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Nie ma żadnych ograniczeń geograficznych dotyczących pakowania produktu.

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

—

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

Napisy, naklejki i etykiety umieszczone na owocach „Níspero Callosa d'En Sarriá” przeznaczonych do spożycia obowiązkowo zawierają europejskie logo chronionej nazwy pochodzenia razem z oznaczeniami „chroniona nazwa pochodzenia” i „Níspero Callosa d'En Sarriá”. Produkt opatrzony jest także oznaczeniem zgodności, tzw. etykietą dodatkową z kodem alfanumerycznym, umieszczoną we wpisanym do odpowiedniego rejestru magazynie lub zakładzie zajmującym się etykietowaniem i handlem w sposób uniemożliwiający jej ponowne użycie i zapewniający identyfikowalność produktu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji położony jest w północno-wschodniej części prowincji Alicante.

Region ten znajduje się wokół Callosa d'En Sarriá, obejmując szereg miejscowości należących do powiatu Marina Baixa, całą dolinę Guadalest i część wybrzeża między Altea i Villajoyosa.

Granice obszaru produkcji wyznaczają: Morze Śródziemne od wschodu, pasmo górskie Sierra de Bernia od północnego wschodu, a od zachodu – rzeki Sella i Amadorio.

Do tego obszaru należą tereny położone w gminach Aigues, Alfaz del Pi, Altea, Beniarda, Benidorm, Benifato, Benimantell, Bolulla, Callosa d'En Sarriá, Confrides, Finestrat, Guadalest, La Nucia, Orcheta, Polop, Relleu, Sella, Tarbena i Villajoyosa w prowincji Alicante.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

- a) Obszar geograficzny

Czynniki naturalne:

Obszar objęty ochroną jest położony na obszarze dosyć górzystym. Przecinają go pasma Gór Betyckich – Aitana, Bernia i Almedia, których szczyty sięgają 600–1 100 m. Na obszarze tym znajdują się różne formacje geologiczne, w większości pochodzące z triasu i czwartorzędu.

Podglebie pochodzi z triasu i składa się zasadniczo ze skał wapiennych, marglowych i gipsowych. Gleby są gliniaste z dużą zawartością węgla wapnia, lecz niewielką ilością materii organicznej i fosforu.

Na obszarze chronionym panuje klimat śródziemnomorski suchy, przy czym różni się on w strefie wybrzeża (śródziemnomorski typu morskiego) i w rejonach górskich (subtropikalny). Średnia roczna temperatura waha się od 15 do 19 °C; najbardziej charakterystyczną cechą klimatu tego obszaru jest fakt, że prawie nigdy nie występują tu temperatury poniżej zera. Najniższa średnia roczna temperatura wynosi od 9 do 15 °C.

Opady są skąpe, a średnia roczna mieści się w granicach 800–900 mm.

Czynnik ludzki:

Nieśpłika japońskiego sprowadzili do Hiszpanii kupcy morscy ponad 2 tys. lat temu. Upowszechnił się on we wschodniej i południowo-wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego, jednak najlepszym miejscem do jego rozmnażania i rozwoju okazał się region Callosa d'En Sarriá i obszar dorzecza rzek Algar i Guadalest. Od 30 lat uprawa nieśpłika japońskiego stała się monokulturą na tym obszarze, w szczególności w Callosa d'En Sarriá. Jest to praktycznie jedyny obszar uprawy nieśpłika japońskiego w całej Hiszpanii.

Dzięki wieloletniej uprawie i specjalizacji w tej dziedzinie rolnicy na tym obszarze wypracowali specyficzne techniki przeredzania drzew, aby zoptymalizować rozmiar owoców.

Przerzedzanie ma także na celu poprawę plonów i jakości owoców. Technikę tę stosuje się z uwzględnieniem cyklu wzrostu owoców i klimatu regionu. W pierwszej kolejności usuwa się odrosty korzeniowe i odgałęzienia drugiego rzędu w wierzchołkach. Czynności te wykonuje się pod koniec lata, kiedy jest jeszcze ciepło, a owe odrosty i odgałęzienia są w początkowej fazie wzrostu.

Drugi etap przerzedzania przeprowadza się podczas pełnego kwitnienia drzewa, które następuje z początkiem jesieni, kiedy na obszarze objętym ochroną średnia temperatura jest łagodna, ale odnotowuje się już znaczne amplitudy temperatur. Z tych względów jest to optymalny moment na usunięcie części wierzchołków.

Ostatni etap przerzedzania odbywa się w miesiącach najniższych temperatur, kiedy owoce są już wykształcone, ale zostało jeszcze dużo czasu do rozpoczęcia dojrzewania. Na tym etapie pozostawia się po kilka owoców na każdej wierzchołku.

- b) Owoce nieśpłika japońskiego uprawianego w Callosa d'En Sarriá mają bardziej intensywną pomarańczową barwę i są słodsze niż owoce uprawiane w innych rejonach.
- c) Związek przyczynowy między charakterystyką obszaru geograficznego a właściwościami produktu:

Obszar objęty ochroną ma bardzo specyficzną rzeźbę terenu. Znajduje się na nim kilka pasm górskich, które otaczają wszystkie miejscowości tego regionu, wytwarzając szczególny mikroklimat.

Cechują go umiarkowane temperatury w ciągu całego roku, a wielkość opadów jest nieznacznie wyższa niż na wybrzeżu Morza Śródziemnego.

Takie połączenie umiarkowanych temperatur i nieco większych opadów skutkuje tym, że żółtawo-pomarańczowa barwa owoców nieśpłika japońskiego jest intensywniejsza niż w przypadku upraw w innych regionach.

Techniki przerzedzania wypracowane na tym obszarze, dostosowane do cyklu wzrostu owoców i do lokalnego klimatu, pozwalają uzyskać owoce o określonej wielkości i stężeniu cukru (min. 7,5 ° w skali Brix).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.agricultura.gva.es/pc_nisperoscallosa
