

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2011/C 109/02)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„CILIEGIA DELL'ETNA”****NR WE: IT-PDO-0005-0572-23.11.2006****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„Ciliegia dell'Etna”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chronioną nazwę pochodzenia „Ciliegia dell'Etna” nadaje się słodkim owocom czereśni *Prunus avium* L. z rodziny różowatych, należącym do ekotypu Mastrantonio (Donnantonio). Ich szczególne właściwości są następujące:

- cukry: ≥ 19 stopni Briksa,
- kwasowość (w gramach kwasu jabłkowego na 100 ml) $\leq 0,4$,
- stosunek stopnie Briksa/kwasowość: $\geq 47,5$,
- ciężar (N): $\geq 5,5$,
- długość szypułki (w mm): 35–55,
- minimalna masa owocu (w g): 7.

Owoc „Ciliegia dell'Etna” jest czerwony i błyszczący, ma rozmiar od średniego do dużego, bardzo zwarty, chrupiący na zewnątrz mięszk i długą szypułkę.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Jest słodki, ale nie nadmiernie słodki. Dzięki niskiej kwasowości jego smak jest przyjemny i zrównoważony.

Kategorie sprzedaży, do których zalicza się owoc „Ciliegia dell'Etna”, określa się następująco:

- ekstra (E): owoce o masie powyżej 8,5 g,
- kategoria 1: owoce o masie wynoszącej 7–8,5 g.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

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

Uprawa „Ciliegia dell'Etna” musi odbywać się na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4 poniżej. W szczególności po okresie naturalnego dojrzewania owoce objęte ChNP „Ciliegia dell'Etna” należy zbierać ręcznie, wraz z szypułkami, aby zapobiec zakażeniom i powstawaniu pleśni. Między okresem zbiorów a wprowadzeniem do obrotu owoce należy przechowywać w chłodnym i zacienionym miejscu w celu uniknięcia spadku jakości i utraty efektów konserwacji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Pakowanie owoców objętych ChNP „Ciliegia dell'Etna” musi odbywać się na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4, aby przewóz produktu nie spowodował pogorszenia jego jakości lub utraty jego szczególnych właściwości. Przenoszenie i przewóz mogłyby spowodować pogorszenie jakości owoców, w szczególności skórki miąższu, poprzez obtłukiwanie i pęknięcie skórki produktu, prowadzące do powstania pleśni i wpływające na jakość wprowadzanego do obrotu produktu objętego ChNP „Ciliegia dell'Etna”.

W związku z tym konieczne jest przeprowadzanie tych czynności na obszarze produkcji przez wykwalifikowany personel, co oznacza, że wyklucza się wszelki przewóz przed pakowaniem oraz że produkt umieszcza się bezpośrednio w pojemnikach o odpowiednich wymiarach po pierwszej selekcji, mającej na celu wyeliminowanie owoców uznanych za odpady. Jeżeli produktu nie wprowadza się do obrotu w ciągu 48 godzin po zbiorze, owoce należy schłodzić zgodnie z techniką konserwacji w chłodni i zasadniczo poddać wszelkiego rodzaju zabiegom mogącym spowolnić metabolizm tlenowy zachodzący w owocach.

Produkt objęty ChNP „Ciliegia dell'Etna” należy wprowadzać do obrotu w stanie schłodzonym, w nowych, czystych i suchych opakowaniach wykonanych z materiału zgodnego z obowiązującymi normami dotyczącymi opakowań, o maksymalnej pojemności 10 kg produktu, w pojemnikach o sztywnych ścianach, których maksymalna wysokość wynosi 12 cm, co ma na celu uniknięcie ryzyka zgniecenia podczas przewozu.

Zawartość opakowania muszą stanowić wyłącznie czereśnie należące do ekotypu Mastrantonio (Donnantonio) o jednakowym stopniu dojrzałości i rozmiarze.

Każde opakowanie należy owinać w plastikową folię i zamknąć za pomocą specjalnej banderoli, w taki sposób aby otwarcie opakowania spowodowało przerwanie banderoli.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Oprócz logo nazwy na każdym opakowaniu musi znajdować się wspólnotowy symbol graficzny oraz towarzyszące mu określenia, informacje wymagane w przepisach, takie jak nazwa, firma i adres podmiotu pakującego, ewentualnie nazwa gospodarstw, z których pochodzą owoce, początkowa masa netto, data pakowania oraz kategoria sprzedaży. Zabrania się umieszczania w oznaczeniach jakichkolwiek określeń dotyczących pochodzenia nieprzewidzianych wyraźnie lub wszelkich określeń mogących wprowadzić konsumenta w błąd. Logo nazwy ma kształt prostokątny i wymiary 100 mm × 38 mm. W jego górnej części znajduje się zapis „Denominazione d'Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia), pośrodku – skrót „DOP” (ChNP) – a w dolnej części – nazwa „Ciliegia dell'Etna”. W prawej części logo znajduje się rysunek przedstawiający dwie czereśnie o różnym rozmiarze na tle kształtu regionu Sycylii.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji owoców objętych ChNP „Ciliegia Dell'Etna” rozciąga się od wybrzeża Morza Jońskiego do poziomu 1 600 m na wschodnich i południowo-wschodnich stokach Etny i obejmuje terytorium administracyjne następujących gmin prowincji Catania: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio, Acireale.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar, na którym prowadzi się uprawę owoców objętych ChNP „Ciliegia dell'Etna”, charakteryzuje się glebami powstającymi na podłożach pochodzenia wulkanicznego. W szczególności gleba pochodzenia wulkanicznego oraz znaczne wahania temperatur wpływają na czerwony kolor owoców „Ciliegia dell'Etna”. Na obszarze pasma górskiego gleby charakteryzują się niezbyt głębokim profilem, dużą ilością skał na powierzchni, piaszczystym uwarstwieniem i bogatą strukturą; w strefie pagórkowatej oraz w strefie przybrzeżnej gleby mają natomiast lepiej wykształcony, głębszy profil, cechujący się gliniasto-piaszczystym uwarstwieniem, i nadają się do nawadniania. Dzięki położeniu tego obszaru na wysokości sięgającej do 1 600 m nad poziomem morza „Ciliegia dell'Etna” posiada unikalne właściwości, jeżeli chodzi o długość okresu dojrzewania. Jest ona bardzo zmienna i w przypadku ekotypu Mastrantonio (Donnantonio) obejmuje okres od początku czerwca do trzeciej dekady lipca. Przymrozki występują rzadko i są wynikiem zjawisk inwersji termicznej, nieco słabszych w strefach pagórkowatych, w których cyrkulacja powietrza jest lepsza. Wartości absolutne maksymalnych temperatur wynoszą maksymalnie do 44,3 °C w lipcu, a średnio 39–40 °C. Roczne wartości opadów, które wzrastają wraz z wysokością, sięgają maksymalnego poziomu dla prowincji, a nawet dla regionu Sycylii.

5.2. Specyfika produktu:

Cechami odróżniającymi „Ciliegia dell'Etna” od innych odmian występujących na omawianym obszarze lub od tej samej odmiany występującej poza tym obszarem są: niska kwasowość, chrupkość oraz odpowiednia zawartość cukrów w owocach. Dzięki tym właściwościom możliwe jest uzyskanie dojrzałego produktu, czerwonych, błyszczących, jędrnych i bardzo słodkich owoców, których nie można jednak uznać za zbyt słodkie, co jest charakterystyczne dla produktów o wysokim stężeniu cukrów. Właściwościom tym towarzyszy również szczególnie długa długość okresów dojrzewania, większa niż w przypadku innych czereśni z uwagi na fakt, że jest wprost proporcjonalna do wysokości nad poziomem morza, wzrastającej stopniowo na obszarach, na których prowadzi się uprawę w rejonie Etny.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Rejon masywu Etny jest bardzo znany z produkcji wysokiej jakości czereśni. Nazwa „Etna” ma ścisły związek z czereśniami, ponieważ znaczna liczba konsumentów włoskich kojarzy ten obszar z czereśniami i odwrotnie. Szczególne właściwości „Ciliegia dell'Etna” mają ścisły związek z cechami morfologicznymi i glebowo-klimatycznymi obszaru produkcji oraz z działalnością rolników w zakresie przygotowania gruntów oraz zarządzania plantacjami. Ekspozycja wschodnio-południowo-wschodnia geograficznego obszaru produkcji, wysoki poziom nasłonecznienia, dominujące wiatry oraz znaczne wahania temperatury stanowią warunki klimatyczne sprzyjające uprawie czereśni; trudności związane w bliskim położeniu Etny wymagały jednak od miejscowych rolników znacznych wysiłków mających na celu uzdatnienie rozległych terenów wulkanicznych, surowych i nieurodzajnych. W tym kontekście czynnik ludzki polegał na prowadzeniu żmudnych prac agronomicznych związanych z ujęciem wód gruntowych, przekopywaniem ziemi i robotami ziemnymi, które umożliwiły stworzenie plantacji położonych na różnych wysokościach oraz zdobycie szczególnych umiejętności w zakresie zarządzania tymi plantacjami przez rolników. Ciągłe zaangażowanie rolników w pielęgnację plantacji rozciągających się na zboczach Etny oraz właściwe użytkowanie gruntów do dziś umożliwiają stopniowe dojrzewanie owoców i, w związku z tym, wydłużenie kalendarza zbiorów; czereśnia „Ciliegia dell'Etna” może więc w jak największym stopniu wykorzystywać szczególnie korzystne warunki klimatyczne i wydawać owoce cenione za ich błyszczący kolor, konsystencję i delikatny smak. Ponadto o jakości produktu świadczy popularność poświęconego mu tradycyjnego święta.

Oprócz środowiska naturalnego, czynnika ludzkiego, z którym wiąże się wielowiekowa tradycja i wytrwałość w przekształcaniu *sciare* (z języka arabskiego: „spalona ziemia”) w żyzne gleby, częste korzystanie ze stworzonych na tym terenie instalacji nawadniających, umożliwiających doraźne nawadnianie i nawożenie podczas długiego okresu wegetacyjnego w porze suchej, również miało decydujący wpływ na charakter związku zachodzącego między cechami produktu „Ciliegia dell’Etna” a rejonem Etny.

Uprawie „Ciliegia dell’Etna” towarzyszą powstałe przez lata tło kulturowe i istotny kontekst gospodarczy związany z zawodami, tradycjami i zwyczajami utrwalonymi na przestrzeni wieków przez rolników prowadzących uprawę owoców i warzyw, które do dziś są obecne w słownictwie dialektu (*cirasa* lub *ciriegia*), przygotowywanie gruntów nazywanych *terre scatinate* lub terenów poddanych zabiegom polegającym na usuwaniu lawy, techniki uprawy zakładające szczepienie *a sgroppo* lub *a pezza* oraz technika ręcznego zbierania przy pomocy drabin o trzydziestu szczeblach i koszyków nazywanych *panari*.

Podsumowując, na podstawie wszystkich powyższych informacji można stwierdzić za różnymi autorami, że uprawa „Ciliegia dell’Etna” na tym terytorium prowadzona jest od bardzo dawna oraz że przekazywane z pokolenia na pokolenie doświadczenie miejscowych rolników, któremu towarzyszą ciągłe poszukiwania oraz stosowanie szczególnych technik uprawy, sprzyjały powstaniu warunków, dzięki którym metoda uprawy „Ciliegia dell’Etna” z powodzeniem utrwaliła się na przestrzeni czasu, tworząc dziedzictwo historyczne i kulturowe oraz tradycję omawianego obszaru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionej nazwy pochodzenia „Ciliegia dell’Etna” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 75 z dnia 30 marca 2006 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się:

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

lub

— bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknięciu w zakładkę *Prodotti di Qualità* (z lewej strony ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]*.