

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2005/C 138/04)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„MELANNURCA CAMPANA”

NR WE: IT/00193/27.4.2001

CNP () COG (X)

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, w szczególności na temat producentów produktów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (COG), należy zapoznać się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą przez władze krajowe lub przez służby Komisji Europejskiej⁽¹⁾.

1. *Właściwe służby Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adres: Via XX Settembre n. 20 — I-00187 Roma

Tel.: (39-06) 481 99 68

Faks: (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Wnioskodawca:*

2.1. Nazwa a) Associazione Produttori Ortofrutticoli e Mela Annurca (A.P.O.M.A.)

b) Associazione Produttori Ortofrutticoli Iripino-Sanniti (A.P.O.I.S.)

2.2. Adres: a) Via G. Pica, 62 — I-80142 Napoli — tel. (081)

b) Via XXIV Maggio, 22 — I-84100 Benevento — tel. (0824) 316556

2.3. Skład: Producenci/przetwórcy (x) Inny ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6: Warzywa i owoce oraz zboża w stanie naturalnym lub przetworzone.

4. *Opis specyfikacji produktu:*

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

4.1 Nazwa: „Melannurca Campana”

⁽¹⁾ Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Jednostka ds. Polityki dot. Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

4.2 Opis:

W momencie wprowadzania na rynek produkt w stanie świeżym, objęty ochroną, musi cechować się następującymi właściwościami:

— w odniesieniu do odmiany Annurca:

- *kształt*: owoc spłaszczony i zaokrąglony lub krótko ścięty stożkowo, symetryczny lub lekko asymetryczny,
- *wymiary*: średnica 60 mm oraz waga 100 g na owoc (minimalne dopuszczalne wartości); w przypadku, gdy produkty pochodzą ze szczepu Franco, dopuszcza się średnicę 55 mm i wagę 80 g na owoc (minimalne dopuszczalne wartości),
- *skórka*: średnio gruba lub gruba, w momencie zbioru w kolorze żółto-zielonkawym z czerwonymi prążkami na 50–80 % powierzchni lub z domięzką czerwonego koloru na 90–100 % powierzchni po okresie dojrzewania na ziemi; w przypadku, gdy produkty pochodzą ze szczepu Franco dopuszcza się średnio grubą lub grubą skórę w momencie zbioru w kolorze żółto-zielonkawym z czerwonymi prążkami na 40–70 % powierzchni lub z domięzką czerwonego koloru na 85–95 % powierzchni po okresie dojrzewania na ziemi,
- *powierzchnia*: gładka, woskowa, z licznymi, drobnymi i słabo widocznymi przetchlinkami, z reguły o kolorze rdzawym, szczególnie w obrębie jamy szypułkowej,
- *miąższ*: biały, bardzo zwarty, chrupiący, z reguły słodko-kwaskowy, dość soczysty, aromatyczny i pachnący, o doskonałych walorach smakowych,
- *wytrzymałość na przenoszenie*: doskonała,
- *twardość*: (w badaniu na penetrometrze o końcówce 11 mm) w momencie zbioru nie mniej niż 8,5 kg, a na koniec okresu przechowywania nie mniej niż 5 kg; w przypadku owoców pochodzących ze szczepu Franco dopuszcza się twardość penetrometryczną w momencie zbioru 9 kg i na koniec okresu przechowywania 5 kg (minimalne dopuszczalne wartości),
- *pozostałości refraktometryczne*: w momencie zbioru 11,5° Bx, na koniec okresu przechowywania 12° Bx (wartości minimalne),
- *kwasowość oznaczona*: w momencie zbioru nie niższa niż 9,0 meq/100 ml soku, na koniec okresu przechowywania nie niższa niż 5,6 meq/100 ml soku,

— w odniesieniu do odmiany Rossa del Sud:

- *kształt*: owoc spłaszczony i zaokrąglony lub o krótkim stożku, symetryczny lub lekko asymetryczny,
- *wymiary*: średnica nie mniejsza niż 60 mm oraz waga nie mniejsza niż 100 g na owoc,
- *skórka*: średnio gruba w kolorze żółtym z domięzką czerwonego koloru na 90–100 % powierzchni;
- *powierzchnia*: gładka, woskowa, z licznymi, drobnymi i słabo widocznymi przetchlinkami, z śladami koloru rdzawego, szczególnie w obrębie jamy szypułkowej,
- *miąższ*: biały, zwarty, chrupiący, z reguły słodko-kwaskowy i soczysty, aromatyczny i pachnący, o doskonałych walorach smakowych,
- *wytrzymałość na przenoszenie*: doskonała,
- *twardość*: (w badaniu na penetrometrze o końcówce 11 mm) w momencie zbioru nie mniej niż 8,5 kg, a na koniec okresu przechowywania nie mniej niż 5 kg,
- *pozostałości refraktometryczne*: w momencie zbioru 12° Bx, na koniec okresu przechowywania 12,5° Bx (wartości minimalne),
- *kwasowość oznaczona*: w momencie zbioru nie niższa niż 7,7 meq/100 ml soku, na koniec okresu przechowywania nie niższa niż 5,0 meq/100 ml soku.

4.3 Obszar geograficzny:

Obszar produkcji *Melanurca Campana* typu PGI obejmuje tereny niektórych gmin znajdujących w prowincjach Avellino, Benevento, Caserty, Neapolu i Salerno; gminy te zostały wyszczególnione w specyfikacji produktu.

4.4 Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcji musi być monitorowany z udokumentowaniem input (produktów wchodzących) i output (produktów wychodzących). W ten sposób poprzez wpisanie do odpowiednich wykazów — zarządzanych przez właściwy organ kontrolny — producentów, działek uprawnych, przetwórców i zakładów konfekcjonujących, zagwarantowane jest odtworzenie historii produktu (od początku do końca łańcucha produkcyjnego).

Wszystkie osoby, fizyczne i prawne, wpisane do wyżej wspomnianych wykazów, będą podlegać kontroli przeprowadzanej przez organ kontrolny zgodnie z postanowieniami zawartymi w specyfikacji produktu oraz we właściwym planie kontroli. W przypadku, gdy organ kontrolny stwierdzi niezgodności, występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, produkt nie będzie mógł być wprowadzony na rynek z chronioną nazwą pochodzenia *Melanurca Campana*.

4.5 Metoda otrzymywania:

W specyfikacji produktu przewiduje się między innymi, aby na etapie uprawy hodowla roślin odbywała się w naczyniach „na pełnym wietrze”, dopuszczone są jednakże nowe systemy przycięcia, o ile tylko nie zmieniają one cech charakterystycznych produktu. Najbardziej rozpowszechnionym szczeblem jest jeszcze szczep Franco, ale dopuszcza się także szczeple na bazie klonów. Liczba roślin na hektar może wynosić maksymalnie 1200 roślin/hektar. Najwyższa dopuszczalna produkcja, przy założeniu wahań powodowanych sezonowymi zmianami klimatycznymi, wynosi 35 ton na hektar. Woda do podlewania musi mieć wartość zasolenia nie większą niż 1,1 ECW (wody pozakomórkowej). Zbiórów owoców z drzewa dokonuje się ręcznie. Od niepamiętnych czasów owoce dojrzewają tradycyjnie na ziemi w długich pasach przeznaczonych specjalnie do dojrzewania jabłek. Jabłka są układane na małych działkach, w zagonach tak, aby uniknąć zastojów wody, na jabłkach są rozkładane cienkie warstwy różnych materiałów. Owoce są ułożone w jednym lub dwóch rzędach, a ich mniej kolorowa część jest wystawiana na działanie promieni słonecznych, po czym jabłka są systematycznie obracane.

Uprawa, produkcja i pakowanie muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4.3, w celu zapewnienia odtworzenia historii produktu oraz jego kontroli.

4.6 Związek:

Krajobraz Kampanii od zawsze charakteryzowały uprawy jabłek *Annurca*, dzięki sprzyjającym warunkom geograficznym i klimatycznym, które umożliwiły ich rozpowszechnienie na terenach, gdzie dzięki rzeźbie geograficznej lub poziomowi opadów (6000–7000 m³/ha w okresie od wiosny do jesieni) rośliny mają właściwą głębokość korzeni ponad 80 cm, a gleby charakteryzują się wartością nawapnienia poniżej 10 oraz zasolenia wyrażonego w mS/cm poniżej 2. Jabłonie *Annurca* zaczynają kwitnąć i owocować późno, co pozwala na uniknięcie negatywnego wpływu niskich temperatur przypadających z reguły na czas kwitnienia i owocowania. Obszar objęty produkcją typu PGI charakteryzuje się dobrym drenażem, teren wyróżnia się średnią strukturą (wolno-błotnistą), a także Ph utrzymującym się w przedziale 6,5–7,5. Czynniki ludzki, towarzyszący uważnie całemu cyklowi produkcyjnemu jabłka *Annurca* ma zasadnicze znaczenie dla upraw, dla zbiorów aż do budowy zagonów do przechowywania jabłek i technik ich dojrzewania. Związki jabłek *Annurca* z regionem Kampanii sięgające jeszcze Starożytności, zaczęły się w czasach rzymskich w okolicach Pozzuoli i umacniały się z biegiem czasu stopniowo obejmując wiele innych obszarów całego regionu. Obszary te potrzebowały wieków mozolnej i cierpliwej pracy miejscowych rolników, aby osiągnąć odpowiednie dla upraw warunki środowiskowe. Od niepamiętnych czasów w literaturze podejmującej ten temat jabłko *Annurca* było synonimem Kampanii.

W Kampanii, którą Rzymianie nazywali *Campania felix* (Szczęśliwa Kampania) ze względu na jej szczególne położenie geograficzne, od tysięcy lat istnieją bardzo złożone i bogate uprawy owoców; jabłko *Annurca* odgrywa tu bardzo ważną rolę, rolę „króla jabłek”. Odkrycie korzeni jabłka *Annurca* oznacza powrót do zamierzchłych, historycznych czasów, ponieważ jabłka te odnajdujemy już na niektórych malowidłach pompejańskich, a w szczególności na malowidłach w „Casa dei Cervi” („Dom jeleni”) w Herkulanum. Pozwala to przypuszczać, że już starożytni mieszkańcy tych obszarów byli miłośnikami tej odmiany jabłek. Pierwszy opisał je Pliniusz Starszy w swojej monumentalnej encyklopedii „Naturalis Historia”.

4.7 Struktura kontroli:

Nazwa: IS.ME.CERT

Adres: via G. Porzio centro Direzionale Isola G1 scala C — I-80143 Napoli

4.8 Oznakowanie:

Informacje podane na etykiecie powinny być napisane wyraźnie, w sposób niezmywalny i muszą zawierać następujące informacje:

- napis „I.G.P. MELANNURCA CAMPANA”, wraz z podaną odmianą: „ANNURCA” lub „ROSSA del SUD”,
- nazwę, nazwę firmową i adres producenta,
- rzeczywista ilość produktu zawartego w opakowaniu,
- logo PGI, stylizowane jabłko na białym tle, którego dolny i górny lewy brzeg są czerwone, zaś górny prawy brzeg jest zielony.

Produkty, do których wytworzenia jest wykorzystywana *Melannurca PGI*, także poprzez procesy przerabiania i przetwarzania, mogą być wprowadzane na rynek w opakowaniach zawierających odniesienie do wskazania geograficznego bez zamieszczenia na nich znaku unijnego pod warunkiem, że:

- użyte owoce są wyłącznie owocami zgodnymi z niniejszą specyfikacją z wyjątkiem wartości dotyczących kalibrowania i pozostałości refraktometrycznych, które mogą być niższe od wartości podanych w art. 6, ale muszą wynosić przynajmniej 50 mm w zakresie kalibrowania i 10,5° Bx w zakresie pozostałości,
- zostanie podany dokładny stosunek wagowy między użytą ilością *Melannurca Campana PGI* i ilością otrzymanego przetworzonego produktu,
- zostanie udokumentowane zastosowanie *Melannurca Campana PGI* poprzez uzyskanie świadectw produkcji, wydawanych przez właściwe władze,
- użytkownicy produktu opatrzonego chronionym oznaczeniem geograficznym są upoważnieni przez właścicieli praw własności intelektualnej udzielonych podczas rejestracji PGI zrzeszonych w konsorcjum, któremu Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej powierzyło ochronę PGI. To samo uznane konsorcjum zapewni dokonanie wpisu użytkowników do odpowiednich rejestrów oraz będzie czuwać nad prawidłowym korzystaniem z chronionego oznaczenia geograficznego. W przypadku, gdy nie zostanie powołane konsorcjum, powyższe funkcje pełnione są przez Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej jako organ władzy państwowej odpowiedzialny za wprowadzenie rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

4.9 Wymogi prawa krajowego: —
