

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

(2012/C 150/07)

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

„FICODINDIA DI SAN CONO”

NR WE: IT-PDO-0005-0647-26.09.2007

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Ficodindia di San Cono”

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:*

ChNP „Ficodindia di San Cono” jest zastrzeżona dla owoców następujących odmian (kultywarów) gatunku *Opuntia Ficus Indica*, uprawianych na obszarze wyznaczonym w pkt 4: *Surfarina*, zwanej także *Gialla* lub *Nostrale*; *Sanguigna*, zwanej również *Rossa*; *Muscaredda* lub *Sciannarina*, zwanej także *Bianca*. Dopuszcza się także do 5 % lokalnych ekotypów odmian *Trunzara*. Owoce opuncji figowej dzieli się według:

- jakości: jakoś A (*agostani*) w przypadku owoców z pierwszego kwitnienia, jakoś B (*tardivi* lub *scozzolati*) w przypadku owoców z drugiego kwitnienia,
- kategorii: kategorie EXTRA i I określone w Kodeksie Żywnościowym,
- masy: 105–140 g, 140–190 g, 190–270 g (margines tolerancji wynosi 5 %) – odpowiednio klasy B, C i D określone w Kodeksie Żywnościowym.

W chwili wprowadzenia do obrotu owoce „Ficodindia di San Cono” muszą posiadać następujące cechy charakterystyczne: masa owocu > 105 g (margines tolerancji wynosi 5 %), minimalny współczynnik załamania światła wynosi 14 %, twardość miąższu wynosi co najmniej 5 kg/cm², barwa jest niejednolita, przechodząca od zielonego do pomarańczowożółtego w przypadku odmiany żółtej (*Gialla*), od zielonego do rubinowego w przypadku odmiany czerwonej (*Rossa*) i od zielonej do jasnoślomkowej w przypadku odmiany białej (*Bianca*).

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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:

W zależności od warunków klimatycznych panujących o danej porze roku zbiory prowadzi się w okresie między dniem 20 sierpnia a dniem 30 września w przypadku owoców z pierwszego kwitnienia (*agostani*) oraz w okresie między dniem 10 września a dniem 31 grudnia w przypadku owoców z drugiego kwitnienia (*tardivi* lub *scozzolati*). Zebrane owoce muszą być pozbawione kolców i wprowadzane do obrotu z określeniem: *frutti despinati* (owoce bez kolców).

Produkcja i pakowanie „Ficodindia di San Cono” muszą odbywać się na obszarze wyznaczonym w pkt 4, aby transport i zbędne manipulacje nie spowodowały rozcięcia skórki bądź uszkodzenia lub obtłuczenia owoców, co wpłynęłoby na zmianę ich charakterystycznej barwy i pozbawiłoby je typowego połysku.

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

Produkt poddany obróbce i pozbawiony kolców wprowadza się do obrotu w nowych opakowaniach: w skrzynkach z drewna, tworzywa sztucznego lub tektury oraz na tackach z tworzywa sztucznego lub tektury. W przypadku pakowania owoców w skrzynki dozwolone jest zastosowanie przegródek. Masa opakowania musi wynosić 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 3,5 kg lub 5 kg, przy czym maksymalny margines tolerancji wynosi 10 %. Opakowania muszą być zabezpieczone metodą termiczną lub, jeżeli do pakowania używa się siatek, metalowymi zszywkami w taki sposób, aby manipulowanie zawartością było niemożliwe bez otwarcia opakowania. Zgodnie z tradycją dopuszcza się umieszczanie w jednym opakowaniu owoców trzech różnych odmian (*Surfarina*, *Nostrale* lub *Gialla*; *Sanguigna* lub *Rossa*; *Muscaredda*, *Sciannarina* lub *Bianca*). Dopuszcza się także do 5 % lokalnych ekotypów odmian *Trunzara*.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na opakowaniach należy umieścić przedstawione poniżej logo nazwy oraz symbol UE. Dozwolone jest również: umieszczanie na opakowaniach dodatkowej wzmianki *Cactus Pear*, umieszczanie napisu *Fiorone* wyłącznie na opakowaniach zawierających owoce o masie 105–130 kg oraz umieszczanie na opakowaniach daty zbioru produktu. Na logo składa się napis *D.O.P. Denominazione di Origine Protetta*, trzy owoce opuncji figowej w koronie rozmieszczone w formie wachlarza nad zarysem wyspy Sycylii i pięcioma gwiazdkami, pod którymi znajduje się wzmianka *Ficodindia di San Cono*.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Ficodindia di San Cono” obejmuje teren położony na wysokości 200–600 metrów n.p.m., w skład którego wchodzi terytoria następujących gmin: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN) i Mazzarino (CL).

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Ficodindia di San Cono” cechuje się tym, że tereny upraw rozmieszczone są w pasie na wysokości 200–600 m n.p.m., na którym łagodne wzniesienia są przecinane niewielkimi dolinami charakteryzującymi się występowaniem gleb w większości pochodzenia aluwialnego, o średnio lekkim uwarstwieniu, głębokich i chłodnych, o doskonałej zdolności do naturalnego odprowadzania wody, w swoim składzie zawierających w przeważającej części elementy piaszczyste (zawartość piasku

wynosi co najmniej 50 %) oraz o średnio neutralnym i zasadowym pH (6,9–8,1). Gleba w większości jest nawadniana. Jeżeli chodzi o glebę występującą na tym obszarze, odpowiednie nawadnianie roślin zapewnia się poprzez wykorzystanie doświadczeń miejscowych podmiotów gospodarczych, które uwzględniają warunki środowiskowe właściwe dla danej pory roku, czynniki związane z wiekiem rośliny, z ilością otrzymywanych owoców oraz z wysokością, na której rosną opuncje figowe, aby proces nawadniania był lepiej dostosowany do potrzeb. Pozostała część ziem uprawnych rozciąga się wzdłuż pasa położonego wyżej, i zasadniczo panują tu warunki mające związek z wysokością oraz z właściwościami gleby występującej na przedmiotowym obszarze geograficznym, które umożliwiają uprawę wysokiej jakości owoców nawet bez konieczności nawadniania.

5.2. Specyfika produktu:

Wśród charakterystycznych cech, które odróżniają „Ficodindia di San Cono” od innych gatunków, można wymienić: wielkość owoców, intensywną i żywą barwę oraz subtelny aromat i delikatny smak. Delikatność i rozmiar owoców „Ficodindia di San Cono” stanowią dwie istotne cechy odróżniające przedmiotowy produkt od owoców produkowanych w innych częściach Sycylii, ponieważ mają one związek ze specyfiką omawianego obszaru geograficznego.

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

Swoje szczególne właściwości, tj. duży rozmiar owocu, intensywną barwę skórki i delikatny zapach miąższu, „Ficodindia di San Cono” zawdzięcza doskonałemu połączeniu czynników ludzkich oraz czynników związanych ze środowiskiem charakterystycznych dla przedmiotowego obszaru geograficznego.

Obszar ten posiada szczególne cechy, do których zalicza się wysokość i ukształtowanie orograficzne, dwa kluczowe elementy mające wpływ na szczególne warunki związane ze stopniem i intensywnością nasłonecznienia, z naprzemiennymi cyklami zwilżania i wysychania skórki owoców oraz z dziennymi różnicami temperatury, w szczególności w okresie dojrzewania owoców. Obszar cechuje występowanie łagodnych wzniesień poprzecinanych niewielkimi dolinami położonymi z dala od morza i charakteryzującymi się dość łagodną zimą. Doliny te są obszarami całkowicie otwartymi od wschodu i od zachodu, co zapewnia dobre nasłonecznienie terenów oraz dostęp wiatrów ze wschodu, które wpływają na złagodzenie klimatu, w szczególności w okresach letnim i jesiennym, tj. w okresie dojrzewania owoców. Latem i jesienią wysoka temperatura powietrza jest łagodzona, nawet w najcieplejszych momentach dnia, dzięki regularnemu występowaniu późnym przedpołudniem bryzy z zachodu i z północnego zachodu. Bryza ta zapobiega nadmiernemu wzrostowi temperatur.

Wraz z nasłonecznieniem powyższe zjawiska fizyczne umożliwiają formowanie się i rozwój antocyanów odpowiedzialnych za kolor skórki owoców opuncji figowej oraz ich miąższu.

Ponadto położenie pól uprawnych na znacznej wysokości oraz zapewnianie przez miejscowych rolników odpowiedniej gospodarki wodnej nawadnianych terenów umożliwiają prowadzenie na przedmiotowym obszarze produkcji owoców opuncji figowej o większej masie i większej zawartości cukru w porównaniu z owocami produkowanymi na innych obszarach geograficznych, położonych niżej. Gleby występujące na przedmiotowym obszarze mają wysoką zdolność zatrzymywania wilgoci na długie okresy, co umożliwia zachowanie stałego poziomu wilgotności, i tym samym pełny przebieg procesu produkcyjnego rośliny w jak najkorzystniejszych warunkach, bez obciążeń ani ograniczeń.

Dzięki połączeniu czynników środowiskowych produkt „Ficodindia di San Cono” ma niepowtarzalną jakość. Dzięki tym szczególnym czynnikom w połączeniu z działalnością człowieka, z jego umiejętnościami w zakresie prowadzenia upraw w połączeniu z praktykami dotyczącymi ochrony środowiska i tradycją społeczno-produkcyjną (w tym utrzymaniem technik uprawy opuncji figowej z poszanowaniem zasad ochrony środowiska zarówno w dolinach jak i na wzgórzach) „Ficodindia di San Cono” posiada cechy charakterystyczne uznane w literaturze naukowo-technicznej i znajdujące odzwierciedlenie w stabilnych obecnie wynikach handlowych. Silne zakorzenienie ludności wiejskiej na przedmiotowym obszarze produkcji, wraz z jej tradycyjnym doświadczeniem, kapitałem kulturowym przekazywanym z pokolenia na pokolenie, nieustannym dążeniem do ulepszeń i praktyką polegającą na stosowaniu szczególnych i tradycyjnych technik uprawy, wpłynęło na stworzenie warunków niezbędnych, aby uprawa „Ficodindia di San Cono” zachowała się do dziś, nie tylko jako główny zasób gospodarczy, lecz także jako dziedzictwo historyczne, tradycyjne i kulturowe całego obszaru.

Świadczy o tym tradycyjne wydarzenie pod nazwą *Sagra del Ficodindia*, zorganizowane do tej pory już 25 razy, które poświęcone jest uprawom, tradycjom, promocji handlowej i nowinkom naukowo-technicznym i podczas którego odbywają się tradycyjne zjazdy dotyczące opuncji figowej. Wszystko to wynika z pełnego zaangażowania mieszkańców przedmiotowego obszaru w produkcję „Ficodindia di San Cono” na poziomie kulturalnym, zawodowym i gospodarczym; mieszkańcy ci przyczynili się do

stworzenia ścisłego związku między samym produktem a środowiskiem, w którym produkt ten powstaje, a w szczególności do pogłębienia więzi emocjonalnej między ludnością regionu a przedmiotowym owocem. To właśnie człowiek do dziś utrzymał tradycyjne techniki uprawy, a także, dzięki swemu bogatemu doświadczeniu, potrafi stwierdzić, kiedy jest najlepszy moment na rozpoczęcie zbiorów. Zbyt wczesny zbiór skutkowałby bowiem obniżeniem zawartości cukrów i nadaniem owocom nieprzyjemnego smaku typowego dla gałęziaków, zaś zbyt późny zbiór pozbawiłby owoce ich organoleptycznych cech charakterystycznych, nadając im nieprzyjemny zjełczały smak; jeżeli natomiast zbiór dokonuje się w stosownym momencie, tj. wówczas, gdy skórka owoców osiągnie minimalny poziom zabarwienia będącego najlepszym wskaźnikiem stopnia dojrzałości, owoce oferowane konsumentowi mają niepowtarzalny smak i aromat. Uprawa opuncji figowej ma również swoją historię. W 1840 r. podczas wizyty na Sycylii francuski agronom De Gasparin opisał opuncje figową w następujący sposób: „jest to dla Sycylii prawdziwe błogosławieństwo i szczęście, tak jak bananowiec dla krajów równikowych i drzewo chlebowe dla wysp Pacyfiku ...”. Historia sukcesu opuncji figowej oraz jej intensywnej uprawy sięga połowy lat 70. XX wieku; w tym okresie nastąpiło wyraźnie wydzielenie obszaru San Cono, który położony jest między trzema dużymi ośrodkami (Enna, Caltagirone i Caltanissetta) i który obecnie jest najważniejszym obszarem uprawy wyspecjalizowanej, nazwanym przez ekspertów prowadzących działalność w odnośnym sektorze „włoską stolicą opuncji figowej”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie ChNP „Ficodindia di San Cono” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 185 z dnia 10 sierpnia 2007 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknięciu w zakładkę *Prodotti di Qualità* (z prawej strony na górze ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.