

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 160/07)

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.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA”

Nr WE: IT/PGI/005/0369/20.9.2004

CHNP () CHOG (X)

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

1. Właściwy departament w państwie członkowskim:

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: QTC3@politicheagricole.it

2. Grupa:

Nazwa: Accademia tutela Cipolla Rossa di Tropea

Adres: Via Provinciale — Santa Domenica
I-89865 Ricadi (VV)

Tel.: (39) 0963 66 95 23

Faks: (39) 0963 66 95 23

e-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6.: Owoce, warzywa i zboża nieprzetworzone lub przetworzone

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Cipolla Rossa di Tropea Calabria”

4.2. Opis: Chronione oznaczenie geograficzne (CHOG) „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” oznacza bulwy z gatunku *Allium Cepa* ograniczające się wyłącznie do wymienionych poniżej odmian lokalnych, odróżniających się kształtem bulwy i wcześniejszym dojrzewaniem spowodowanym okresem oddziaływania światła:

- „Tondo Piatta” — odmiana wczesna;
- „Mezza campana” — odmiana średnio wczesna;
- „Allungata” — odmiana późna.

Odróżnia się trzy typy produktu:

- Cipollotto:
 - Barwa: biało-różowo-fioletowa,
 - Smak: słodki, delikatny,
 - Wielkość: zgodnie z wielkością określoną normami wspólnotowymi.
- Cipolla da consumo fresco (cebula do spożycia w stanie świeżym):
 - Barwa: biało-czerwona do fioletowej,
 - Smak: słodki i delikatny,
 - Wielkość: zgodnie z wielkością określoną normami wspólnotowymi.
- Cipolla da serbo (cebula do przechowywania):
 - Barwa: biało-fioletowa,
 - Smak: słodki i chrupiący,
 - Wielkość: zgodnie z wielkością określoną normami wspólnotowymi.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji cebuli „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” CHOG obejmuje odpowiednie tereny położone w całości lub częściowo na terytorium administracyjnym następujących gmin w regionie Kalabria:

- Prowincja Cosenza: część gmin Fiumefreddo, Longobardi, Serra d’Aiello, Belmonte, Amantea,
- Prowincja Catanzaro: część gmin Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga,
- Prowincja Vibo Valentia: część gmin Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera.

4.4. Dowód pochodzenia: Dla celów ochrony oznaczenia geograficznego opracowano system certyfikacji, który zapewnia również identyfikowalność produktu na różnych etapach jego produkcji. Przetwórcy i producenci cebuli „Cipolla Rossa di Tropea Calabria”, jak również działki, na których jest ona uprawiana są wpisywani do rejestrów zarządzanych przez organ kontrolny.

- 4.5. Metoda produkcji: Proces produkcji można streścić w następujący sposób: Siewu cebuli „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” dokonuje się począwszy od sierpnia. Odległości między cebulami są różne, w zależności od terenu i techniki uprawy, i wynoszą od 4 do 20 cm w rzędzie i od 10 do 22 cm między rzędami, z gęstością obsady wynoszącą od 250 000 do 900 000 sztuk na hektar, co oznacza 4 bulwy o tym samym ukorzeniu na otwór. Oprócz zwyczajowych czynności uprawowych dokonuje się również nawadniania, w zależności od ilości opadów. Po zbiorze, bulwy młodych cebul pozbawia się pobrudzonej ziemią łuski, łodygi obcina się na wysokości 40 cm po czym wiąże w pęczki i układa w skrzynkach. Bulwy cebuli do spożycia w stanie świeżym (cipolla da consumo fresco), po obraniu z wierzchniej łuski i ewentualnym przycięciu łodygi do 60 cm, są wiązane w pęczki o wadze 5-8 kg i pakowane w skrzynie lub skrzynki. W przypadku cebuli przeznaczonej do przechowywania (cipolla da serbo), bulwy układa się w rzędach na ziemi i przykrywa liśćmi, zostawiając je do suszenia na 8 do 15 dni, tak aby osiągnęły pewien stopień zwartości i twardości oraz mocno czerwoną barwę. Po wysuszeniu bulw, ich łodygi odcina się bądź pozostawia, w przypadku cebuli konfekcjonowanej w warkocze.

Podmioty zainteresowane produkcją „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” objętą chronionym oznaczeniem geograficznym muszą ściśle przestrzegać wymogów specyfikacji produktu zarejestrowanej w Unii Europejskiej. Czynności związane z pakowaniem produktu powinny odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.3, tak aby zapewnić identyfikowalność produktu i jego kontrolę, a tym samym zachować jego jakość.

- 4.6. Związek: Wniosek o uznanie CHOG „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” jest uzasadniony reputacją produktu uzyskaną między innymi dzięki różnorodnym inicjatywom promocyjnym, o których wspominają źródła historyczne i bibliograficzne.

„Cipolla Rossa di Tropea Calabria” znana jest dzięki swoim cechom jakościowym i organoleptycznym, takim jak delikatność bulw, słodki smak, wyjątkowa łatwostrawność i niska zawartość substancji siarkowych, dzięki czemu nie jest ostra ani cierpka w smaku, co czyni ją łatwostrawną. Właściwości te sprawiają, że cebula „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” może być również spożywana na surowo, z całą pewnością w większych ilościach niż zwyczajna cebula.

Różnorodne źródła historyczne i bibliograficzne przypisują Fenicjanom i Grekom wprowadzenie uprawy cebuli w basenie Morza Śródziemnego i Kalabrii. Bardzo ceniona w Średniowieczu i Renesansie, cebula ta uważana była za podstawowy produkt spożywczy i gospodarczy — sprzedawano ją na miejscu lub wysyłano drogą morską do Tunezji, Algierii i Grecji. W zapiskach wielu podróżnych, którzy udawali się do Kalabrii w latach 1700-1800 i którzy zwiedzali Wybrzeże Tyrreńskie, cytowana jest wielokrotnie pospolita „cebula czerwona”. Cebula była zawsze obecna w jadłospisie rolników i w produkcji lokalnej. Już w 1905 r., w czasie swojej podróży po Kalabrii, przebywając w Tropei, doktor Albert poruszony był biedą tamtejszych rolników, którzy jedli tylko cebulę. Na początku XX wieku uprawa cebuli w Tropei przenosi się z przydomowych ogródków na tereny, gdzie uprawia się ją w sposób ekstensywny. Zbudowany w 1929 r. akwedukt Valle Ruffa umożliwi nawadnianie upraw, a co za tym idzie zwiększy ich wydajność i poprawi jakość produktu. Jednak sprzedaż cebuli na europejskich rynkach północnych będzie najbardziej stymulowana w okresie panowania Burbonów. Bardzo szybko cebula z Kalabrii stanie się produktem cenionym i poszukiwanym, jak to potwierdzają *Studi sulla Calabria* — z 1901 r., w których opisuje się kształt bulwy i czerwone podłużne cebule z Kalabrii. Pierwsze dane statystyczne dotyczące uprawy cebuli w Kalabrii włączone zostały do encyklopedii *Enciclopedia agraria Reda* (1936-39). Unikatowe cechy handlowe cebuli z Kalabrii, dzięki którym jest znana w całym kraju, jak również jej znaczenie historyczne i kulturowe w regionie, które sprawia, że obecna jest w praktykach uprawowych, przepisach kulinarnych, popularnych wyrażeniach idiomatycznych i imprezach folklorystycznych — to powody dla których często jest podrabiana jako nazwa lub produkt.

Cebula „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” uprawiana jest na terenach piaszczystych lub podobnych, o średnim składzie, glebach gliniastych lub piaskowo-gliniastych, położonych wzdłuż wybrzeża, w sąsiedztwie rzek i strumieni. Pomimo ich aluwialnego charakteru tereny te nie ograniczają rozwoju i wzrostu bulw. Tereny nadbrzeżne sprzyjają uprawie cebuli wczesnej, nadającej się do spożycia w stanie świeżym, podczas gdy tereny oddalone od morza, o charakterze gliniastym i wyraźnie gliniastym, są dostosowane do uprawy cebuli późnej, nadającej się do przechowywania. Dzisiaj, podobnie jak w przeszłości, cebula czerwona jest obecna zarówno w ogródkach przydomowych, jak i w uprawie na szeroką skalę, stanowiąc element krajobrazu wiejskiego, lokalnych potraw i tradycyjnych przepisów kulinarnych.

Warunki glebowo-klimatyczne obszaru uprawy pozwalają na uzyskanie produktu wysokiej jakości, jedyne w swoim rodzaju i znanego na całym świecie.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Associazione Italiana Agricoltura Biologica (A.I.A.B.)

Adres: via Piave, 14
I-00187 Roma

Tel.: —

Faks: —

e-mail: —

- 4.8. Etykietowanie: Aby cebula CHOG „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” mogła zostać dopuszczona do spożycia, powinna być opakowana w następujący sposób: młode cebulki powiązane w pęczki układane są w skrzynkach z kartonu, plastiku lub drewna, gotowych do sprzedaży; cebula do spożycia w stanie świeżym, powiązana w pęki o wadze 5-8 kg, układana jest w skrzyniach lub skrzynkach. Cebula do przechowywania pakowana jest w worki lub skrzynie nieprzekraczające 25 kg. Minimalna liczba cebul tworzących warkocz, niezależnie od ich wielkości, to 6 sztuk. W każdym opakowaniu musi być taka sama liczba i waga cebul. Na opakowaniu powinna znajdować się nazwa „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” CHOG z wyszczególnioną odmianą: „cipollotto”, „cipolla da consumo fresco”, „cipolla da serbo” i nazwą handlową. Opakowanie powinno również zawierać informacje o producencie (nazwisko, nazwa firmy, adres) i, ewentualnie, o podmiocie pakującym oraz początkową wagę netto produktu. Logo nazwy przedstawia skalę w Tropei, na której wznosi się Sanktuarium Benedyktynów Santa Maria dell'Isola. Cechy szczególne logo są szczegółowo opisane w specyfikacji produktu.

Produkty, do produkcji których używana jest cebula „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” CHOG, w tym produkty poddane obróbce lub przetworzone, mogą być dopuszczone do spożycia w opakowaniach, na których znajduje się odniesienie do powyższego oznaczenia bez logo wspólnotowego, pod warunkiem, że:

- produkt o chronionym oznaczeniu geograficznym, potwierdzony jako taki, stanowi wyłączny składnik przynależnej grupy towarowej;
- użytkownicy produktu o chronionym oznaczeniu geograficznym zostali upoważnieni przez właścicieli prawa do własności intelektualnej udzielonego w drodze rejestracji chronionego oznaczenia geograficznego, zrzeszonych w konsorcjum wyznaczonym przez Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa jako jednostka nadzoru. Konsorcjum to odpowiedzialne będzie także za dokonywanie wpisów w odpowiednich rejestrach i sprawowanie nadzoru nad prawidłowym użyciem chronionego oznaczenia geograficznego. W przypadku braku konsorcjum nadzoru, powyższe funkcje sprawować będzie Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa, jako organ władzy państwowej odpowiedzialny za stosowanie rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

Użycie odnośnego chronionego oznaczenia geograficznego, które nie ma charakteru wyłącznego, jest dozwolone zgodnie z obowiązującymi przepisami tylko jako wzmianka w wykazie składników danego produktu, w którego skład wchodzi cebula lub na który została przetworzona.