

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

(2010/C 121/05)

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.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„MELÓN DE LA MANCHA”****NR WE: ES-PGI-0005-0511-06.12.2005****ChNP () ChOG (X)**

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios. Secretaría General de Medio Rural. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Adres: Paseo de la Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 913475394

Faks +34 913475410

E-mail: —

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Asociación para la promoción del Melón de La Mancha

Adres: C/ Pedro Domecq, 2
13700 Tomelloso (Ciudad Real)
ESPAÑA

Tel. +34 926538216

Faks +34 926538217

E-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Melón de La Mancha”

4.2. Opis produktu:

Melony z odmiany botanicznej „saccharinus”, reprezentujące kultywary „Piñonet” lub „Piel de sapo”, w dowolnej odmianie handlowej, przeznaczone do sprzedaży w stanie świeżym.

Chronione oznaczenie geograficzne ma zastosowanie wyłącznie do melonów kategorii I o minimalnej zawartości cukru (wskaźnik refraktometryczny pulpy owocowej) 13 °Brix ($\pm 0,5$ °) i masie jednostkowej pomiędzy 1,8 kg a 4 kg ($\pm 0,1$ kg).

Melony z odmiany uprawnej „Piñonet” lub „Piel de Sapo” mają kształt elipsoidalny lub jajowaty.

Skórka może być gładka lub lekko chropowata, o średniej grubości od 0,6 cm do 0,8 cm. Posiada bruzdkowanie wzdłużne o zmiennej intensywności, zazwyczaj bardziej obfite w okolicach szypułki i blizny słupekowej. Na skórcie przeważa kolor zielony, z równomiernie rozłożonymi ciemniejszymi plamami średnich rozmiarów, zaś w miarę dojrzewania owocu skórka żółcieje. Miąższ ma barwę białą lub kremową. W stosunkowo niewielkiej w porównaniu z innymi odmianami melonów jamie centralnej znajduje się strefa łożyskowa o pomarańczowym odcieniu, w której znajdują się nasiona.

Jeśli chodzi o wrażenia zmysłowe Melón de La Mancha ceniony jest za swoje podstawowe właściwości, takie jak słodki smak, duża soczystość i niska włóknistość miąższu.

4.3. Obszar geograficzny:

Strefa produkcji melonów z odmiany Melón de La Mancha zlokalizowana jest w regionie naturalnym „Mancha”, w pobliżu górnego biegu rzeki Gwadiana, we wspólnocie autonomicznej Kastylia-La Mancha. Obszar obejmuje takie miejscowości jak: Alcázar de San Juan, Arenales de San Gregorio, Argamasilla de Alba, Campo de Criptana, Daimiel, Herencia, Las Labores, Llanos del Caudillo, Manzanares, Membrilla, Puerto Lápice, Socuéllamos, Tomelloso, Valdepeñas oraz Villarta de San Juan.

4.4. Dowód pochodzenia:

Program Produkcji Rolnej

Co roku producenci wypełniają deklaracje dotyczące zasiewów, w których podane są między innymi szczegółowe dane katastralne działek oraz ich lokalizacje, obszary, szacunkowe wymiary itp. oraz ustalają z organizacjami rolniczymi indywidualne warunki wzajemnego porozumienia zawierające specyfikacje techniczne dotyczące produkcji oraz jakości melona z odmiany „Melón de La Mancha”.

Zorganizowane rolnicze struktury zaopatrzeniowe są odpowiedzialne za zapewnienie, poprzez system samokontroli, aby melony opatrywane etykietami Melón de La Mancha spełniały warunki zawarte w specyfikacji.

4.5. Metoda produkcji:

Praktyki Rolnicze

Przygotowanie terenu: pierwsza orka wykonywana jest w październiku lub listopadzie do głębokości 30–40 cm w celu uzyskania dobrego spulchnienia niższych warstw. W lutym przeprowadza się kolejną orkę powierzchniową w celu rozdrobnienia gruntu. Po takim przygotowaniu terenu wyznacza się parcele w celu określenia odstępów pomiędzy rzędami, w których sadzone będą rośliny.

Sadzenie: przesadzanie ma miejsce od połowy kwietnia do początków lipca, kiedy sadzonki mają co najmniej dobrze rozwinięty pierwszy liść właściwy. Sadzenie wykonywane jest ręcznie.

Prace w czasie cyklu wegetacyjnego: podczas fazy rozwoju uprawy, oprócz podlewania i nawożenia, prowadzone są prace w zakresie pielienia i odchwaszczania oraz usuwania nadmiaru owoców z roślin w celu uzyskania właściwych rozmiarów i mas dla potrzeb obrotu handlowego.

Zbiór: zbiory melona rozpoczynają się od ścinania wykonywanego ręcznie. Owoce układane są wzdłuż rzędów, aby następnie załadować je na naczepę. Częstotliwość zbiorów waha się od dwóch do trzech razy tygodniowo w przypadku ciepłych dni, zaś przy większych chłodach owoce zbiera się raz w tygodniu. Zbiory rozpoczynają się w połowie lipca i kończą się w październiku.

Etap po zebraniu plonów i przygotowanie do obrotu

Odbiór i magazynowanie: wyładunek owoców ma miejsce w utrzymywanych przez zorganizowane struktury rolnicze zajmujące się obrotem handlowym centrach przeładunku i pakowania, w których odbywa się ważenie, oznaczanie każdej partii oraz badanie wyników kontroli jakości na wejściu. Melón de La Mancha magazynowany jest zawsze w obiektach zadaszonych, w temperaturze pokojowej, przy zapewnieniu odpowiedniej wilgotności i wentylacji.

Przeładunek i pakowanie

Selekcja wagowa melonów odmiany Melón de La Mancha odbywa się na podstawie masy każdego owocu, która powinna mieścić się w zakresie od 1,800 kg do 4,000 kg.

Masa największego melona w skrzyni nie może przewyższać masy najmniejszego melona o więcej niż 30 %.

W zależności od wagi melony odmiany Melón de La Mancha są odpowiednio przystosowane do obrotu i skierowane do sprzedaży w opakowaniach z drewna, tektury i/lub w opakowaniu typu Green Box maksymalnie do 120 kg.

Kontrole przed wysyłką: każda paleta, na której znajduje się produkt dostarczany przez jednego lub kilku producentów, jest opatrzona etykietą umożliwiającą identyfikację producenta/-ów dostarczającego/-ych melony odmiany Melón de La Mancha, parceli, z których pochodzą owoce, oraz określającą datę ich pakowania.

Maksymalny okres magazynowania melonów odmiany Melón de La Mancha wynosi 45 dni od daty zbioru.

Każda partia jest sprawdzana na podstawie próbek zbiorczych w celu oceny prawidłowości selekcji wagowej przeprowadzonej podczas pakowania, przy czym partia jest odrzucana w przypadku, gdy ponad 3 % owoców nie spełnia wymogów dotyczących minimalnej i maksymalnej masy, lub w przypadku, gdy w ponad 20 % skontrolowanych skrzynek nie jest spełniony wymóg co najwyżej 30 % różnicy w masie pomiędzy poszczególnymi owocami, ale nieprzekraczającej 50 %.

Każda partia jest sprawdzana na podstawie próbek zredukowanych (w przypadku liczby sztuk, których łączna masa nie przekracza 10 % całkowitej masy owoców z próbki zbiorczej) pod kątem zgodności melonów z kryteriami dojrzałości, braku oznak chorobowego zeszkliwienia się miąższu oraz nieodrywania się nasion.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Związek historyczny

Melon odmiany hodowlanej „piñonet” lub „piel de sapo” jest jedną z upraw ogrodowych charakterystycznych dla regionu naturalnego Mancha, a w szczególności typowych dla północno-wschodniej części prowincji Ciudad Real, ponieważ 35 % produkcji krajowej pochodzi z tamtego obszaru, na którym uprawa tej odmiany stanowi dobre uzupełnienie produkcji rodzinnych gospodarstw rolnych, których podstawowe dochody pochodzą z uprawy winorośli i zbóż.

Uprawa melona w regionie La Mancha została wprowadzona najprawdopodobniej przez Arabów.

Najstarsze wzmianki pochodzą z oryginalnego i obiektywnego „Traktatu o rolnictwie” („Tratado Agrícola”) autorstwa Ibn Bassala al-Tulaytibí, ucznia Ibn Wafida, wezyra Yahya ben Ismaila al-Mamúna, który panował jako Yahya I al-Mamún w muzułmańskich taifach ze stolicami w Toledo (1043–1075) i Walencji (1065–1075).

Związek produktu z obszarem geograficznym potwierdza umieszczenie melona odmiany Melón de La Mancha w Spisie Hiszpańskich Produktów Tradycyjnych (*Inventario Español de Productos Tradicionales*), (Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Gospodarki Żywnościowej 1996 r., s. 332).

Związek naturalny

Równina w regionie Mancha stanowi basen sedymentacyjny o niemal doskonale poziomej i płaskiej powierzchni urozmaiconej nielicznymi, lekko wystającymi pagórkami. Średnia wysokość położenia równiny oscyluje pomiędzy 500 a 700 m.

Materiały wypełniające basen mają charakter zwietrzelinowy (piaskowce, arkozy i gliny) i pozostają pod wpływem zeskorupiałych węglanów (saletra sodowa). Tereny, na których znajdują się uprawy, charakteryzują się niewielką miąższością, pokrywą gruntów ornych nieprzekraczającą 35 cm, małą żyznością i niską zawartością materii organicznej oraz wysokim poziomem pH. Jednocześnie są to grunty piaszczyste lub piaszczysto-gliniaste, o dużej przepuszczalności, wysoko zmineralizowane, z horyzontem B, na który składają się skorupa wapienna, grunty kamieniste, porowate i łatwe do uprawy.

Z klimatologicznego punktu widzenia jest to region chłodny i suchy ze względu na jego oddalenie od obszarów penetracji wilgotnych wiatrów atlantyckich. Obszar, na którym znajdują się uprawy, charakteryzuje się poziomem opadów pomiędzy 300 a 400 mm oraz dużymi poziomami nasłonecznienia i ewapotranspiracji w lecie, do czego należy dodać wahania temperatur pomiędzy dniem a nocą wynoszące od 18 °C do 20 °C i niskie poziomy wilgotności względnej.

Takie warunki glebowo-klimatyczne nadają produktowi charakterystyczne cechy jakościowe, jeśli chodzi o wielkość, barwę, fakturę skórki oraz zewnętrzną budowę owoców, teksturę i włóknistość miąższu, jego soczystość i słodycz.

Należy szczególnie wyróżnić wysoką zawartość cukru. Wysokie temperatury, jasność otoczenia i niski poziom wilgotności względnej przyczyniają się do wysokiego poziomu nasłonecznienia oraz ewapotranspiracji. Ponadto ze względu na wahania temperatur dziennych i nocnych roślina zużywa mniej substancji zapasowych w procesie oddychania nocnego; w związku z czym zwiększony zostaje poziom fotosyntezy netto. W związku z takimi warunkami uzyskuje się większą zawartość cukru, której minimalna wartość dla melonów z odmiany Melón de La Mancha wynosi 13° w skali Brix.

4.7. Organ kontrolny:

Strukturę kontroli i system certyfikacji produktu ustanawia następujący prywatny organ kontrolny:

Nazwa: Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)

Adres: C/ Ciudad, 13-1
45002 Toledo
ESPAÑA

Tel. +34 925285139

Faks +34 925285139

E-mail: sic-toledo@sicagro.org
<http://www.sicagro.org>

Nazwa: Ecoagrocontrol, S.L.
Adres: C/ Lepanto, 16, ático B
13630 Socuellamos (Ciudad Real)
ESPAÑA

Tel. +34 926532628
Faks +34 926539064
E-mail: tecnico@ecoagrocontrol.com

Organizacja posiada uprawnienia nadane przez właściwe władze i spełnia wymogi ustanowione w normie UNE-EN 45011.

4.8. *Etykietowanie:*

Etykiety umieszczane na melonach zawierają oznaczenie Indicación Geográfica Protegida (lub I.G.P.) „Melón de La Mancha” oraz opcjonalnie oznaczenie zgodności nadawane przez podmiot odpowiedzialny za certyfikację produktu należący do struktury kontrolnej.
