

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 240/05)

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 STRESZCZAJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„CAROTA DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO”

N. WE: IT/00270/21.1.2003

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji osoby zainteresowane, w szczególności producenci wyrobów objętych daną chronioną oznaczeniem geograficzne proszone są o zapoznanie się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez właściwe służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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

Telefon: 06-481 99 68

Faks: 06-42 01 31 26

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Grupa wnioskująca:*

2.1 Nazwa: Consorzio di Tutela e valorizzazione degli ortaggi dell'altopiano del Fucino

2.2 Adres: Piazza Torlonia, 91 I-67051 Avezzano (AQ)

Telefon: (39) 863 50 22 31

2.3 Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inny ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub ich — Marchew

4. *Opis:*

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

4.1 Nazwa: „Carota dell'Altopiano del Fucino”

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

4.2 Opis:

PGI „Carota dell’Altopiano del Fucino” objęta PGI dotyczy odmiany marchwi z gatunku „*Daucus carota* L.” uzyskanych z następujących odmian: MAESTRO (Vilmorin); PRESTO (Vilmorin); CONCERTO (Vilmorin); NAPOLI (Bejo); NANDOR (Clause); DORDOGNE (SG).

Produkt powinien charakteryzować się wymienionymi poniżej cechami:

- kształt: cylindryczny o zaokrąglonych końcówkach, brak włosków korzonkowych;
- barwa: intensywna pomarańczowa, w tym także głowa;

zawartość:

- sacharozy > 3 %;
- beta-karotenu > 100 mg/kg;
- kwasu askorbinowego > 5 mg/kg;
- białka > 1,2 %;
- włókien > 1,2 %;

własności fizyczne: mięszsz chrupiący i łatwo łamiący się.

W przypadku wszystkich odmian obowiązuje klasa handlowa Extra i Prima.

4.3 Obszar geograficzny:

Obszar produkcji „Carota dell’Altopiano del Fucino” obejmuje cały obszar płaskowyżu Fucino.

Jest on ograniczony „Strada Provinciale Circonfucense” (prowincjonalną drogą biegnącą wokół płaskowyżu Fucino) i obejmuje części terenu podzielone drogami należącymi do gospodarstw oraz ponumerowane części należące do następujących gmin prowincji L’Aquila: Avezzano i okoliczne wioski, Celano i okoliczne wioski, Cerchio, Aielli, Collarmele, Pescina i okoliczne wioski, S.Benedetto dei Marsi, Gioia nei Marsi i okoliczne wioski, Lecce dei Marsi, Ortucchio, Trasacco, Lecce dei Marsi.

4.4 Dowód pochodzenia:

Uprawy polne marchwi na płaskowyżu Fucino rozpoczęto w 1950 r. Znaczące dochody z tych upraw wzbudziły zainteresowanie rolników, którzy w ten sposób włączyli marchew do klasycznej rotacji upraw stosowanej na płaskowyżu Fucino.

Oprócz tego, że uprawa marchwi przynosi korzyści gospodarcze, pozwoliła również na wydłużenie rotacji upraw, co w dużym stopniu ograniczyło negatywne zjawiska takie jak rozwój chorób roślin lub wyjałowienie gleby utrudniające w dużym stopniu uprawy w Fucino. Dlatego też należy podkreślić, że zwalczanie nicieni ziemniaka i buraka cukrowego zawdzięczamy obecnie prawidłowej rotacji upraw, którą umożliwiło także wprowadzenie marchwi w przeciwieństwie do praktyk stosowanych w przeszłości polegających na zwalczaniu nicieni poprzez fumigacje.

Popularność uprawy marchwi, które od tego czasu są tutaj podstawowymi uprawami sprawia, że pobudzają one cały sektor warzywny płaskowyżu Fucino i mogą być postrzegane jako popularne i znane zarówno na rynkach krajowych jak i zagranicznych. Renoma tego produktu jest tak znacząca, że wielu producentów używa nazwy „Fucino” w celu wprowadzenia na rynek produktu pochodzącego z innych obszarów produkcji. A to oznacza, że istnieje konieczność zagwarantowania pochodzenia produktu poprzez procedury zapewniające odtworzenie historii różnych faz produkcji oraz kontrolę producentów i działek uprawnych, znajdujących się w odpowiednich wykazach, na których uprawiana jest marchew z Fucino. Kontrole te będą przeprowadzane przez akredytowany przez Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej organ kontrolny, który będzie musiał również sprawdzić, czy produkt „Carota dell’Altopiano del Fucino” spełnia wymogi specyfikacji produkcji.

4.5 Metoda otrzymywania:

Techniki produkcji obejmują zwyczajne zasady uprawy marchwi odpowiadające następującym zabiegom:

przygotowanie warstwy siewu poprzez orkę; frezowanie w celu wyrównania powierzchni; wałowanie; nawożenie bez stosowania nawozów organicznych zapobiegające zjawisku brązowienia korzeni będącego wynikiem rozkładu substancji organicznych podczas cyklu wegetacyjnego.

Siew wykonuje się wyłącznie w sposób mechaniczny zapewniający równomierny rozkład nasion i optymalną gęstość uprawy. Nasiona sieje się w rzędach, a przewidziana odległość między rzędami wynosi 35-40 cm, natomiast w rzędzie nasiona wysiewane są w pasach o szerokości od 5 do 7 cm lub w ciągłych podwójnych rzędach. Nasiona sieje się na głębokość od 0,5 do 1,5 cm.

Płodozmian lub rotacja upraw, której należy przestrzegać wynosi przynajmniej 4 lat.

Techniki upraw polegają zwykle na użyciu maszyn.

Przewiduje się przynajmniej jedno odchwaszczanie umożliwiające wyeliminowanie chwastów i spulchnienie gleby zapewniając równomierny rozwój korzeni bez przewężeń i zniekształceń oraz przynajmniej jedno obsypywanie, aby zapobiec występowaniu zjawiska zielonej głowy.

Nawadnianie odbywa się poprzez deszczowanie za pomocą lekkich ale częstych strumieni wody nieprzekraczających 400 mc/ha na każdy zabieg, przy zastosowaniu systemu zraszania. W okresie letnim (lipiec, sierpień) nawadnianie odbywa się, w stosownym przypadku, w nocy lub najpóźniej we wczesnych godzinach porannych.

Zbiór odbywa się na podstawie oceny stadium dojrzałości właściwego dla przeznaczenia produktu oraz rodzaju pakowania i przebiega zgodnie z zasadami jakości określonymi w przepisach wspólnotowych i cechami, o których mowa w pkt 4.2.

Produkt przeznaczony na konserwy musi być zebrany w ostatnim stadium dojrzałości i nie wcześniej niż w okresie przewidzianym dla odmiany z uwzględnieniem zmiany warunków pogodowych w celu zachowania jego cech jakościowych i organoleptycznych. W okresie letnim (lipiec, sierpień) zbiór odbywa się we wczesnych godzinach porannych lub późnym popołudniem, aby nie narażać produktu na działanie słońca.

Tuż po zebraniu, marchew musi być przetransportowana w ciągu czterech godzin do punktów obróbki wstępnej, gdzie po umyciu i opakowaniu jest chłodzona w celu zachowania jej cech takich jak chrupkość, barwa kory i smak.

4.6. Związek:

Szeroka dostępność produktu przyczyniła się, jedynie na omawianym obszarze, do rozwoju działalności związanych z pakowaniem oraz budową urządzeń do przetwórstwa marchwi w kawałkach lub na soki. Wszystko to przyczyniło się do powstania systemu łączącego doskonałe cechy klimatyczno-glebowe obszaru, wysoce wyspecjalizowane podmioty tego sektora, zarówno producentów jak i handlowców, z rozbudowaną strukturą przetwórstwa zapewniające temu obszarowi renomę prawdziwego obszaru produkującego marchew.

Płaskowyż Fucino jako obszar szczególnie znany z produkcji warzyw znajduje się pod względem geograficznym w centrum południowej części Włoch, nazywanej Regionem Parków — Abruzji.

Całkowicie równinny obszar znajdujący się na wysokości 700 m n.p.m. i rozciągający się na powierzchni 16 000 ha jest otoczony górami stanowiącymi ciekawy punkt pod względem środowiska, np. góry Parku Narodowego Abruzji, Velino-Sirente i Ernici-Simbruini.

Rolnicze korzenie tego obszaru sięgają zaledwie XIX wieku, kiedy to zakończone zostały prowadzone przez księcia Aleksandra Tarlonia prace nad osuszeniem zbiornika wodnego uznawanego jako trzecie pod względem wielkości jezioro Włoch — Jezioro Fucino.

Dlatego płaskowyż Fucino można określić jako „młody nieskażony teren o dużej wydajności”, który dzięki cechom gleby i szczególnie sprzyjającym warunkom klimatycznym nadaje warzywom cechy organoleptyczne i odżywcze doceniane i uznawane przez konsumentów w Europie.

Gleba na tym obszarze jest piaszczysto-gliniasta o dużej zawartości czynnego wapna, jej pH waha się między subalkaliczną i alkaliczną, przy czym duża zawartość substancji organicznych wynika przede wszystkim z tego, że rolnicy Fucino przeprowadzają co dwa lata nawożenie bogatymi nawozami organicznymi.

Klimat kształtują obecność łańcuchów górskich, wysokość i wilgotność względna wynikająca z gęstej sieci kanałów, dzięki którym możliwe jest zaspokojenie zapotrzebowania na wodę w trakcie uprawy i odzyskanie wód powierzchniowych w okresie zimowym. W istocie zimy są tu surowe i deszczowe, podczas gdy latem na całym terenie występują upały w szczególności w lipcu i trwają do połowy sierpnia. Ponadto ze względu na wysokość obszar ten charakteryzuje się znacznymi różnicami temperatur w dzień i w nocy.

W wyniku melioracji najpierw zaczęto uprawiać ziemniaki i buraki cukrowe, następnie na płaskowyżu Fucino pojawiły się inne uprawy, wśród nich marchew, nie tylko w celu poprawy rotacji upraw, ale także promowania większej specjalizacji rolników w zależności od ich działalności.

Marchew okazała się być podstawową uprawą Fucino również dzięki szczególnym cechom jakie sam obszar nadaje produktowi.

Marchew produkowana w Fucino właśnie dzięki rodzajowi gleb ornych i pozbawionych struktury charakteryzuje się głównie cylindryczną formą korzenia, o zaokrąglonej końcówce bez włosków korzonkowych i głębokich rowków w punktach, z których wyrastają włókna krańcowe, gładką skórką, intensywną pomarańczową barwą na całym korzeniu. Ponadto inne jej cechy są związane z zawartością składników odżywczych: marchew „Carote dell’Altopiano del Fucino” posiada wysoką i zrównoważoną zawartość kwasu askorbinowego (5 mg/kg) i cukrów ogółem. Zawartość węglowodanów jest wyższa niż norma, zawartość białka wynosi 1,2 %, podczas gdy zawartość włókien (1,8 %) sprawia, że śladowe ilości oligoelementów (wapnia, żelaza, fosforu i potasu) są łatwiej wchłaniane.

Innymi charakterystycznymi składnikami wyróżniającymi marchew „Carota dell’Altopiano del Fucino” są zawarte w niej w dużych ilościach witaminy: tiamina, ryboflawina i przede wszystkim karoten (> 100 mg/kg).

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: AGROQUALITA

Adres: Via Montebello n. 8 — I-00185 Roma

Telefon: 06-47 82 24 63

Faks: 06-47 82 24 39

4.8 Etykietowanie:

Produkt powinien być wprowadzany na rynek w odpowiednich nowych opakowaniach drewnianych, kartonowych lub plastikowych opatrzonych właściwą etykietą zawierającą następujące informacje:

- dotyczące nazwy „CAROTA DELL’ALTOPIANO DEL FUCINO” IGP INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA napisane literami o przynajmniej dwa razy większej wielkości niż pozostałe informacje,
- wszystkie informacje dotyczące nazwy, nazwy firmowej, adresu producenta/zakładu zajmującego się pakowaniem i wszelkie inne informacje wymagane zgodnie z właściwymi przepisami.
- Zabronione jest umieszczanie dodatkowych informacji innych niż przewidziane w niniejszym opisie specyfikacji.

Produkty przygotowane z marchwi „Carota dell’Altopiano del Fucino IGP” jako surowiec, także po przygotowaniu i przetworzeniu, mogą być wprowadzane na rynek w odpowiednich opakowaniach posiadających odnośnik do nazwy PGI, ale nie posiadających logo Wspólnoty pod warunkiem, że:

- nazwa „Carota dell’Altopiano del Fucino IGP” posiadająca jako taka świadectwo produktu, musi stanowić wyłączny składnik odnośnej kategorii towaru,

- producenci używający nazwy „Carota dell’Altopiano del Fucino IGP” są wpisani do specjalnego rejestru prowadzonego i uaktualnianego przez organ upoważniony przez Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Ministerstwo ds. Polityki rolnej i leśnej), podlegającego kontroli w ramach określonych dla nazwy chronionej przeprowadzanej przez ten sam organ.

W przypadku, gdy „Carota dell’Altopiano del Fucino IGP” nie jest wyłącznym składnikiem, dopuszcza się jedynie wzmiankowanie tej nazwy wśród innych składników produktu, który ją zawiera bądźz na który została przerobiona lub przetworzona, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.

Logo

W górnej części znak identyfikacyjny przedstawiony jest w formie napisu koloru zielonego Pantone P.C.S. (S 274-1 CVS) z czarnymi konturami, „Carota dell’Altopiano del Fucino”, czcionką Cooper blk hd bt, z wyraźnym efektem zróżnicowania wysokości liter w celu przedstawienia szczytu w centralnej części napisu (wyraz Altopiano) i niższej strefy w jego części końcowej (wyraz Fucino). W części znajdującej się pod nazwą, napis INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA, czcionka Arial rounded mt bold, koloru białego, odznaczający się na tle w kolorze niebieskim, Pantone reflex blue. Po lewej stronie napisu, znajduje się logo PGI Wspólnoty Europejskiej.

4.9 Wymagania krajowe: —
