

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 375/09)

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**„CEBOLLA FUENTES DE EBRO”****NR WE: ES-PDO-0005-0817-08.07.2010****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„Cebolla Fuentes de Ebro”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

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:

„Cebolla Fuentes de Ebro” oznacza bulwy gatunku *Allium cepa* L. odmian „Cebolla Dulce de Fuentes” oraz „Cebolla Blanca Gruesa de Fuentes”, tradycyjnie występujących w regionie Fuentes de Ebro i wpisanych do Wspólnego Katalogu Odmian Gatunków Roślin Warzywnych.

Jeżeli chodzi o stan fenologiczny roślin w chwili zbioru, niniejszą chronioną nazwą pochodzenia objęte będą następujące typy handlowe:

- I. cebula dojrzała, tj. zbierana po pełnym dojrzeniu bulw, tj. po osiągnięciu fazy dziewiątej na skali fenologicznej cebuli zaproponowanej przez Suso i wsp. (1992);
- II. cebula młoda, tj. zbierana w okresie pełnej wegetacji, kiedy następuje formowanie się bulwy, tj. faza siódma wzrostu bulwy według skali zaproponowanej przez Suso i wsp. (1992) (ITEA, Vol. 88(1): 46–62).

Cechy charakterystyczne produktu

— kolor łuski zewnętrznej: biało-słomkowy. W przypadku cebuli młodej – kolor biało-zielonkawy,

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- kolor wnętrza: biały,
- właściwości organoleptyczne: delikatny smak, niewielka pikantność, łuski wewnętrzne bardzo delikatne i soczyste, po spożyciu w ustach nie pozostaje posmak.

Sposoby prezentacji cebul dojrzałych oraz młodych są następujące:

- w całości,
- obrane: po usunięciu najbardziej zewnętrznych łusek.

„Cebolla Fuentes de Ebro” jest produktem rolno-spożywczym występującym autochtonicznie we Wspólnocie Autonomicznej Aragonii, bardzo pozytywnie ocenianym przez konsumentów dzięki swoim wysokim walorom smakowym, związanym głównie z soczystością i niewielką pikantnością. Po jego spożyciu w ustach nie pozostaje nieprzyjemny posmak, co odróżnia go od innych rodzajów cebuli.

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:*

- Uprawa i zbiory

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

Właściwe przechowywanie cebuli i obchodzenie się z nią do chwili wprowadzenia jej na rynek ma istotny wpływ na ostateczną jakość produktu. Dotyczy to w szczególności odmiany „Dulce de Fuentes” charakteryzującej się wysoką zawartością wody, co sprawia, że jest ona wyjątkowo soczysta, ale zarazem może łatwo ulec zepsuciu podczas przeładunku czy transportu, jak stwierdzono w opracowaniu „Variedades autóctonas de cebollas españolas” („Autochtoniczne odmiany cebuli hiszpańskiej”) autorstwa Miguela Carravedo i Cristiny Mallor (ISBN 84-8380-0006-5) oraz w artykule Cristiny Mallor opublikowanym w czasopiśmie „Horticultura” nr 205 z marca 2008 roku.

Localni producenci dysponują koniecznym doświadczeniem w zakresie właściwego obchodzenia się z bulwami wspomnianych odmian podczas ich transportu, przetwarzania, pakowania i późniejszego przechowywania, zgodnie z wiekową tradycją uprawy tych roślin na wskazanym obszarze. W pierwszym trzydziestoleciu XX wieku poprzednie pokolenia producentów uprawiały cebulę, a następnie sprzedawały ją ułożoną w warkocze lub pętle formowane poprzez splecenie jej łodyg. Cebule przewożono wozami na miejsce sprzedaży. Od lat czterdziestych XX wieku rozpoczęła się sprzedaż na rynkach bardziej oddalonych od tradycyjnego obszaru upraw, dokąd cebula dostarczana była transportem kolejowym lub drogowym. Proces ten zapoczątkowały niektóre z firm wchodzących obecnie w skład grupy wnioskującej o nadanie produktowi ChNP. Doświadczenie zebrane w zakresie transportu i przechowywania cebuli od roku 1980 przyczyniło się do tworzenia przez te firmy pierwszych obiektów przeznaczonych do przeładunku, magazynowania i pakowania cebul.

Jak zostało wcześniej zaznaczone, cebula omawianych odmian łatwo się psuje i transport mógłby znacznie obniżyć jej jakość, w związku z czym pakowanie produktu powinno odbywać się na obszarze geograficznym wskazanym dla tej ChNP. W ten sposób w trakcie całego procesu zagwarantować można zarówno autentyczność pochodzenia produktu, jak i możliwość śledzenia jego drogi aż do miejsca sprzedaży. Co więcej, takie rozwiązanie przekłada się także na mniejszą liczbę koniecznych przeładunków, które mogą doprowadzić do obniżenia jakości cebul objętych tą ChNP.

Podmioty zajmujące się pakowaniem produktu powinny zapewnić możliwość rozdzielenia procesów związanych z pakowaniem cebul objętych ChNP „Cebolla Fuentes de Ebro” od procesów obejmujących inne rodzaje cebuli.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Wszystkie opakowania powinny spełniać wymogi dotyczące etykietowania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, a także należy na nich umieścić:

- oficjalne logo ChNP obowiązkowo z napisem „Cebolla Fuentes de Ebro”,
- nazwę lub firmę spółki podmiotu odpowiadającego za pakowanie produktu/wysyłkę,

- stosowny numer partii,
- określenie „temprana” („młoda”) lub „pelada” („obrana”), w zależności od przypadku,
- dodatkową etykietę opatrzoną numerem.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny, na którym wytwarza się produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia „Cebolla Fuentes de Ebro”, stanowią tereny leżące w granicach administracyjnych prowincji Saragossa, tj. w szczególności obszar gmin Fuentes de Ebro, Mediana de Aragón, Osera de Ebro, Pina de Ebro, Quinto i Villafranca de Ebro.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar, na którym uprawia się „Cebolla Fuentes de Ebro”, położony jest w środkowej części doliny rzeki Ebro, gdzie panuje wyraźny klimat śródziemnomorski-kontynentalny. Są to tereny tzw. „trzeciorzędowej depresji rzeki Ebro”, z glebami o wyraźnym charakterze aluwialnym, z dużą zawartością gipsu oraz węgla wapnia.

Klimat tego obszaru jest suchy, kontynentalny i charakteryzuje się występowaniem silnych wiatrów. O suchości klimatu świadczą średnie roczne opady na tym terenie, wynoszące około 350 mm i uzależnione od pory roku, z najwyższymi wartościami przypadającymi w okolicach równonocy i najniższymi – w okresie przesileni, które wraz z wysokimi temperaturami decydują o występowaniu długiego okresu niedoboru wody (od czerwca do października).

Kontynentalny charakter klimatu jest przyczyną wyraźnych kontrastów pomiędzy wysokimi temperaturami powietrza w lecie i mroźnymi zimami. Średnia roczna temperatura powietrza wynosi 13–15 °C. Jeśli chodzi o temperatury minimalne, można zaobserwować, że w niektórych okresach mogą się one obniżyć do 5 °C, przy czym wartości najbardziej skrajne odnotowuje się w grudniu i styczniu. Maksymalne średnie temperatury w okresie lata przekraczają 30 °C, a najcieplejsze miesiące to czerwiec, lipiec i sierpień, kiedy odnotowuje się bezwzględne maksymalne temperatury rzędu 40 °C.

Warto także podkreślić wpływ lokalnego wiatru (*cierzo*) na obszar, na którym prowadzone są uprawy. Jest to silny, zimny i suchy wiatr wiejący z doliny rzeki Ebro, który powstaje na skutek wystąpienia różnicy ciśnień pomiędzy basenem Morza Kantabryjskiego, gdzie tworzy się wyż, a basenem Morza Śródziemnego, kiedy powstaje na nim obszar niskiego ciśnienia.

Podsumowując, tereny te charakteryzują się żyznymi glebami obfitującymi w gips oraz węgiel wapnia, odznaczającymi się wysokim wskaźnikiem pH, a także stopowym mikroklimatem, z silnym wiatrem i niewielką ilością opadów.

5.2. Specyfika produktu:

„Cebolla Fuentes de Ebro” wyróżnia się wśród innych warzyw uprawianych na tym obszarze ze względu na jej cechy charakterystyczne. Odnacza się grubymi łodygami, biało-słomkowym zabarwieniem łusek zewnętrznych oraz białymi, gąbczastymi łuskami wewnętrznymi. Jednakże podstawową cechą charakterystyczną tej odmiany cebuli jest jej łagodny smak; potocznie mówi się o niej, że „nie szczypie i jest lekko słodkawa”.

Pod względem wartości odżywczych najzdrowszą formą spożywania tego warzywa jest postać surowa. „Cebolla Fuentes de Ebro” doskonale nadaje się do tego celu, ponieważ jest pozbawiona niekorzystnych cech innych odmian cebuli, takich jak pikantność oraz posmak utrzymujący się w ustach nawet do kilku godzin po spożyciu, przez co wielu konsumentów rezygnuje z surowej cebuli jako składnika diety.

„Cebolla Fuentes de Ebro” stopniowo zdobywała popularność na terenie całej Hiszpanii jako alternatywa dla tradycyjnej cebuli o ostrym smaku, a konsumenci odkryli także jej przyjemną teksturę i świeży smak. Według ankiety przeprowadzonej przez Centrum Technologii Rolno-spożywczej Rządu Aragonii, opublikowanej w czasopiśmie branżowym „Surcos de Aragón” nr 66 (2000), trzema najbardziej cenionymi przez konsumentów cechami „Cebolla Fuentes de Ebro” są: niewielka pikantność, soczystość – co czyni z tej odmiany cebuli doskonały dodatek do sałatek – oraz aragońskie pochodzenie.

Cechy te odróżniają tę odmianę cebuli od innych i decydują o tym, że jest ona spożywana głównie na surowo.

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):*

Właściwości gleby, ostry, suchy i wietrzny klimat, tradycyjne możliwości nawadniania upraw na omawianym terenie, a także same techniki uprawy i materiał roślinny wykorzystywany w celu uzyskania „Cebolla Fuentes de Ebro” stanowią kluczowe elementy decydujące o łagodnym smaku tej odmiany cebuli, który jest podstawową cechą odróżniającą ją od innych.

W przypadku upraw zakładanych z wykorzystaniem materiału genetycznego tej odmiany cebuli poza obszarem glebowo-klimatycznym strefy upraw opisanej powyżej zaobserwowano, że cebule uzyskane w ten sposób są mniejsze i tracą swoją charakterystyczną teksturę. Co więcej, zyskują znacznie ostrzejszy smak (wg publikacji „Informaciones Técnicas” nr 110 i nr 127 Generalnej Dyrekcji ds. Technologii Rolnej Rządu Aragonii, odpowiednio z lat 2002 i 2003).

Najważniejsze elementy, które mogą tłumaczyć powyższy związek przyczynowy pomiędzy charakterystyką obszaru prowadzenia upraw oraz właściwościami produktu końcowego, szczególnie w odniesieniu do jego łagodnego smaku, to z jednej strony bardzo suchy klimat, prowadzący do znacznego niedoboru wody w bardzo konkretnych momentach cyklu uprawy, pomimo możliwości nawadniania wodą z rzeki Ebro, a z drugiej strony – szczególnie układ gleb na wyznaczonym obszarze. Mamy tu do czynienia z glebami powstałymi na materiałach czwartorzędowych, związanych z dynamiką procesów fluwialnych rzeki Ebro, oraz z glebami o wysokiej zawartości gipsu i węgla wapnia, charakterystycznymi dla środkowej części doliny rzeki Ebro. Mieszanie się oraz osiadanie tych materiałów na przestrzeni wieków, w związku z charakterystyczną dynamiką procesów aluwialnych i koluwalnych, dały początek mieszance gleb uprawnych, na których uprawiane jest omawiane warzywo. Ich uziarnienie charakterystyczne jest dla gliny zwykłej, gliny piaszczystej i pyłu gliniastego wg klasyfikacji Departamentu Rolnictwa Stanów Zjednoczonych (United States Department of Agriculture, USDA), mają dużą zawartość gipsu oraz węgla wapnia, lekko zasadowe pH oraz niską zawartość materii organicznej, która jednakże rozłożona jest równomiernie na całej głębokości podłoża. Wszystko to decyduje o szczególnej żyzności gleby, charakteryzującej się obfitością makro i mikrośladników, o których dostępności dla rośliny decydują wysokie poziomy pH. Wszystko to przekłada się na łagodny smak produktu końcowego, który odróżnia tę odmianę cebuli od innych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/-CebollaFuentesdeEbro.pdf
