

V

(Ogłoszenia)

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

(2009/C 185/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„SEDANO BIANCO DI SPERLONGA”****NR WE: IT-PGI-0005-0481-06.07.2005****CHNP () CHOG (X)**

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero Delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Associazione produttori Sedano Bianco di Sperlonga
Adres: Viale Europa
LT-04029 Sperlonga
LIETUVA/LITHUANIA
Tel. +370 771556388
Faks +370 771556388
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

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 (WE) nr 510/2006).

4.1. Nazwa produktu:

„Sedano Bianco di Sperlonga”.

4.2. Opis produktu:

CHOG „Sedano Bianco di Sperlonga” jest zastrzeżone wyłącznie dla selera odmiany *Apium graveolens L. var dulce Mill.* ekotypu „Bianco di Sperlonga” o biało lub białawo unerwionych liściach. Charakterystyczna jasna barwa jest cechą właściwą tego ekotypu, którą można wzmocnić poprzez gęstszy zasiew. W czasie wprowadzania do obrotu „Sedano Bianco di Sperlonga” objęty CHOG musi posiadać następujące cechy charakterystyczne lokalnego ekotypu „Sedano Bianco di Sperlonga”: roślina średnich rozmiarów, o zwartym kształcie, licząca 10–15 liści barwy jasnozielonej; ogonki liściowe białe z lekkim odcieniem jasnej zieleni, mało włókniste, o delikatnie zaznaczonych nerwach. Masa różni się w zależności od rozmiaru: 500–800 gramów w przypadku rośliny średnich rozmiarów i ponad 800 gramów w przypadku dużych roślin. Seler ma delikatny, niezbyt aromatyczny smak, co czyni go produktem szczególnie wskazanym do spożywania na świeżo. Ponadto „Sedano Bianco di Sperlonga” charakteryzuje się całkowitą zawartością kwasów organicznych nie mniejszą niż 135 mg/100g, wytrzymałością na rozerwanie nie mniejszą niż 20 N i całkowitą zawartością cukrów nie mniejszą niż 13 mg/g.

4.3. Obszar geograficzny:

„Sedano Bianco di Sperlonga” objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG) musi być uprawiany na obszarze gmin Fondi i Sperlonga.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób oraz przez rejestrowanie działek, które są ujęte w ewidencji gruntów i na których odbywa się uprawa, wpisywanie nazw (nazwisk) producentów i podmiotów pakujących do wykazów prowadzonych przez organ kontrolny oraz odpowiednie zgłaszanie organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości gwarantuje się identyfikowalność produktu (od początku do końca łańcucha produkcji). Wszystkie osoby fizyczne lub prawne wpisane do odnośnych wykazów podlegają kontroli organu kontrolnego zgodnie z odpowiednim programem kontroli.

4.5. Metoda produkcji:

Zasiew należy prowadzić począwszy od lipca. Nasiona można umieszczać bezpośrednio w ziemi lub wysiewać za pomocą siewnika (rzutowego) lub wytłaczanego pojemnika. Kiełkowanie nasion wymaga dostępu do światła. Produkcja nasion, która odbywa się dzięki selekcji fenotypowej (tzn. uzyskiwania nasion z najlepszych roślin), ma miejsce bezpośrednio w gospodarstwach lub w szkółkach znajdujących się na obszarze produkcji. Nasiona wyprodukowane przez te gospodarstwa lub szkółki mogą być udostępniane innym producentom lub szkółkom z obszaru produkcji, które zajmują się produkcją siewek. Siewki wyprodukowane w szkółkach należy oddać gospodarstwom pochodzenia lub udostępnić gospodarstwom znajdującym się na obszarze produkcji.

Nasiona wyprodukowane przez lokalne gospodarstwa znajdujące się na obszarze określonym w pkt 4.3 muszą być wpisane do nieobowiązkowego rejestru regionalnego związanego z zachowaniem różnorodności biologicznej w rolnictwie. Rejestr ten prowadzi Arsial (Agencja regionalna Lacjum ds. rozwoju i innowacji w rolnictwie). Siewki należy przesadzić, gdy osiągną rozmiar około 10–15 cm. Odległość między roślinami znajdującymi się w różnych rzędach oraz roślinami w tym samym rzędzie musi wynosić 25–35 cm przy optymalnym zagęszczeniu wynoszącym 10–12 roślin/m². Dopuszcza się maksymalne zagęszczenie plantacji wynoszące 14 roślin/m². Nawadnianie jest wystarczające do zaspokojenia zapotrzebowania upraw „Sedano Bianco di Sperlonga” na wodę. Zezwala się na stosowanie systemów nawadniania deszczującego lub kropelkowego. Nawożenie upraw selera należy prowadzić w odniesieniu do wszystkich cykli uprawy, które następują po sobie w ciągu roku uprawowego. W szczególności dawki azotu stosowanego w uprawie w ciągu całego roku nie mogą przekroczyć łącznie 155 kg/ha. W ochronie przed szkodnikami należy stosować technikę zwalczania zintegrowanego w celu zminimalizowania lub wyeliminowania pozostałości po zabiegach przeciw pasożytom przeprowadzanych na selerach.

Zbiory „Sedano Bianco di Sperlonga” odbywają się ręcznie poprzez odcięcie rośliny bezpośrednio pod szyjką korzeniową. Następnie rośliny są umieszczane w pojemnikach. W trakcie tej czynności należy unikać tarć, które mogą prowadzić do rozerwania tkanek i wycieku soku komórkowego. Ponadto należy zredukować do minimum wystawianie produktu po zbiorze na działanie słońca.

Uprawa i pakowanie „Sedano Bianco di Sperlonga” muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.3 w celu zachowania jakości selera oraz zagwarantowania identyfikowalności i kontroli produktu.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

„Sedano Bianco di Sperlonga” został sprowadzony na terytorium gmin Fondi i Sperlonga w latach sześćdziesiątych dwudziestego wieku. Obecność uprawy na obszarze określonym w pkt 4.3 potwierdzają liczne dokumenty podatkowe pochodzące z okresu od początku lat sześćdziesiątych – kiedy „Sedano Bianco di Sperlonga”, po wstępnym etapie wprowadzenia, szybko zaczął być wykorzystywany handlowo i był sprzedawany na targach w Rzymie – do dnia dzisiejszego.

Obszar produkcji „Sedano Bianco di Sperlonga” charakteryzują warunki glebowo-klimatyczne bardzo sprzyjające uprawie selera. Glebę stanowią po części mezozoiczne grunty wapienne, a także aluwialne grunty mułowo-wapienne. Obszar produkcji charakteryzuje się w sposób szczególny występowaniem gruntów, na których wody podziemne podchodzą prawie pod powierzchnię, usytuowanych między strefą użytkowania gleby a morzem. Właśnie na tych terenach, zwanych „pantano”, czyli obszarami bagiennymi, rozwinęła się na przestrzeni lat uprawa selera – najpierw jako uprawa polowa, a następnie pod osłonami. Grunty te charakteryzują się stałym przepływem roztworu o bardzo dużym zasoleniu, który w połączeniu ze szczególnymi warunkami klimatycznymi nadaje „Sedano Bianco di Sperlonga” charakterystyczne właściwości organoleptyczne, takie jak zapach, delikatny, niezbyt aromatyczny smak, zawartość kwasów organicznych, bardzo niska wytrzymałość unerwienia liści na rozerwanie oraz charakterystyczna jasna barwa – cecha właściwa dla tego ekotypu.

Klimat panujący na obszarze produkcji produktu objętego CHOG jest umiarkowanym klimatem morskim o następujących cechach charakterystycznych: średnie temperatury w przedziale 17–18 °C, średnie miesięczne temperatury poniżej 10 °C przez 1–3 miesiące; średnia minimalna temperatura najzimniejszego miesiąca 6,9 °C; średnie roczne opady w przedziale 727–1 133 mm; opady letnie w przedziale 61–83 mm. W strefie przybrzeżnej obserwuje się w szczególności intensywne i długi okres suszy, trwający od maja do sierpnia.

Grunty wraz z cechami klimatycznymi stanowią więc znakomite warunki dla uprawy „Sedano Bianco di Sperlonga”.

Cechy glebowo-klimatyczne uzupełnia również długoletnia specjalizacja miejscowych rolników, którzy – stosując techniki o niewielkim wpływie na środowisko – potrafili wykorzystać tereny bagienne, umożliwiając w ten sposób, dzięki reprodukcji nasion przez selekcję fenotypową, zachowanie ekotypu „Bianco di Sperlonga” i gwarantując utrzymanie technik produkcji i właściwości kulturywaru.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Agroqualità
Adres: Via Montebello 8
00185 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0647822463
Faks +39 0647822439
E-mail: —

4.8. Etykietowanie:

Selery można pakować do pojemników zawierających jeden rząd 4–5 selerów o maksymalnej masie 5 kg lub do pojemników zawierających dwa rzędy 8–10 selerów o maksymalnej masie 10 kg. Każdy pęk selera znajdujący się w opakowaniu zawierającym 1–3 selerów musi być oznakowany. Poza wspólnotowym symbolem graficznym i związanymi z nim informacjami opakowanie musi obowiązkowo zawierać na etykiecie następujące informacje podane wyraźnym i czytelnym drukiem:

- napis „Sedano Bianco di Sperlonga” wraz ze skrótem „IGP” (*indicazione geografica protetta*, chroniona nazwa pochodzenia), naniesiony czcionką większą niż wszystkie pozostałe informacje składające się na etykietę,
- nazwę, rodzaj i adres gospodarstwa produkującego i przedsiębiorstwa pakującego.

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Można jednak dodać informacje, które odnoszą się do prywatnych znaków towarowych, o ile nie mają one charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Na opakowaniu może znajdować się również nazwa gospodarstwa, na którego działkach wyprodukowano selery, oraz inne prawdziwe informacje, które można udokumentować, o ile są one zgodne z obowiązującymi przepisami i nie są sprzeczne z celem i zapisami niniejszego streszczenia.

Oznaczenia „Sedano Bianco di Sperlonga” nie można tłumaczyć na inne języki.

Logo „Sedano Bianco di Sperlonga” składa się z prostokąta, wewnątrz którego znajduje się kwadratowa ramka. W ramce znajduje się rysunek przedstawiający dwa selery na tle czterech fal.

