

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

(2006/C 148/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„COLIFLOR DE CALAHORRA”

Nr WE: ES/0268/15.1.2003

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe określone w sekcji I lub Komisję Europejską⁽¹⁾.

1. *Odpowiedzialny departament w Państwie Członkowskim:*

Nazwa: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adres: Infanta Isabel, 1/E-28071 Madrid

Telefon: (34-91) 347 53 94

Faks: (34-91) 347 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa:*

Nazwa: Asociación Profesional de Productores y Comercializadores de Coliflor

Adres: C/Doctor Fleming, 12 — 1º Calahorra (La Rioja)

Telefon: (34-941) 14 77 21

Faks: —

e-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy () inni (X)

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 — Kalafior

4. *Opis (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 *Nazwa:*

„Coliflor de Calahorra”

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

4.2 Opis:

1. Kalafiori objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Coliflor de Calahorra” to kwiatostan *Brassica oleracea* L. convar. *botrytis* (L.) Alef. var. *botrytis* L. pochodzący od odmian mieszańcowych Nautilus, Castelgrand, Arbond, Pierrot, Armetta, Fargo, Belot, Scaler, Mayfair, Daydrear, Arthur, RS-91013, Dunkl, Fortrose, Jerome, Matra, Tucson, Aviso, Cafano, Admirable, Imola, Serrano, Nomad, Midar, 5090, Kerjo, Eclipse, Kimball, Astral, Regata, RS-84299, Arven i Astoria, z kategorii „Extra” i „I”, dostarczanych konsumentowi w formie świeżej, z wyjątkiem kalafiorów przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Cechy charakterystyczne kalafiora objętego tym oznaczeniem geograficznym to jego świeżość, zawartość, barwa i wygląd, brak skłonności do ziarnistości oraz czynnik zawartości powyżej 0,5.

2. Znaczna część materiału roślinnego istniejącego na rynku w Autonomicznej Wspólnocie La Rioja pochodzi z krzyżówek, co pozwala uzyskać lepszą jakość, większą jednolitość, odporność na choroby, większą wydajność i przystosowalność. Odpowiednie warunki glebowe i klimatyczne chronionego obszaru pozwalają na krzyżowanie odmian o różnych okresach wegetacji, przez co otrzymuje się produkcję rozłożoną w czasie, a także lepsze ceny w konsekwencji mniejszej podaży i większego popytu.

Co roku będzie możliwe włączanie do rejestru tych odmian, które — uprzednio przebadane — okazały się spełniać wymagane parametry jakości. Rozszerzenie rejestru będzie dokonywane na podstawie wniosku Asociación Profesional de Productores y Comercializadores de Coliflor (Stowarzyszenia Zawodowego Producentów i Dostawców Kalafiora), pozytywnej oceny technicznej Instytutu Jakości Produktów Rolno-Spożywczych Prowincji La Rioja (ICAR) oraz końcowego zatwierdzenia przez radę koordynacyjną.

4.3 Obszar geograficzny:

Obszar produkcji pokrywa się z miejscem przechowywania, przygotowywania i pakowania w celu zachowania jakości oraz zagwarantowania odtworzenia pochodzenia produktu i kontroli. Składają się na niego gminy Aguilar de río Alhama, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedo, Autol, Calahorra, Cervera de río Alhama, Pradejón, Quel i Rincón de Soto, należące do regionu Rioja Baja, a także gmina Alandre położona w regionie Rioja Media, To rozgraniczenie opiera się na warunkach klimatycznych i glebowych oraz warunkach uprawy.

4.4 Dowód pochodzenia:

Producenci i przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem i dystrybucją kalafiora, którzy chcieliby zostać dopuszczeni do stosowania oznaczenia geograficznego powinni zostać wpisani do odpowiednich *Rejestrów* oraz produkować kalafiori odmian mieszańcowych Nautilus, Castelgrand, Arbond, Pierrot, Armetta, Fargo, Belot, Scaler, Mayfair, Daydrear, Arthur, RS-91013, Dunkl, Fortrose, Jerome, Matra, Tucson, Aviso, Cafano, Admirable, Imola, Serrano, Nomad, Midar, 5090, Kerjo, Eclipse, Kimball, Astral, Regata, RS-84299, Arven i Astoria, zalecane dla każdej wsi przez specjalistów „*Asociación Profesional de Productores y Comercializadores de Coliflor*”.

Producenci i przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem podlegają własnym kontrolom przeprowadzanym przez specjalistów Stowarzyszenia w celu sprawdzenia, czy kalafiori spełniają warunki opisu produktu.

W celu obiektywnego i bezstronnego sprawdzenia, czy kalafiori korzystające z oznaczenia spełniają warunki ustanowione w rozporządzeniu i opisie produktu przeprowadzane będą *kontrole zewnętrzne* przez Instytut Jakości Rady ds. Rolnictwa i Rozwoju Gospodarczego Rządu Prowincji La Rioja (ICAR). W przypadku zadowalającego wyniku kontroli zewnętrznych, ICAR przystąpi do wydania certyfikatu produktu.

Próbki pobrane w celu zbadania wymaganych przez Organy Kontroli parametrów będą badane wyłącznie w laboratoriach spełniających normę EN-45001.

Producenci i przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem i dystrybucją powinni zwrócić się do Stowarzyszenia o ujęcie ich w planie kontroli, a ICAR dokona ich oceny poprzez audyt rejestru. Przy zgodnej ocenie, zainteresowany zostanie wpisany do odpowiedniego rejestru Stowarzyszenia, które zobowiązuje się go aktualizować. Następnie ICAR dokona oceny za pomocą planu audytu, z którego zostanie sporządzone sprawozdanie podlegające następnie ocenie Stowarzyszenia. W przypadku wydania decyzji pozytywnej, przyznaje się certyfikat produktu, zapewniając w ten sposób, że na rynek wprowadza się kalafiori z gwarancją pochodzenia, które przeszły pozytywnie wszystkie etapy kontroli.

Rada koordynacyjna, czuwająca nad bezstronnością Stowarzyszenia, będzie składać się z przedstawicieli wspomnianej rady koordynacyjnej oraz Rady ds. Rolnictwa, Hodowli i Rozwoju Gospodarczego Rządu Prowincji La Rioja.

Odtworzenie pochodzenia produktu zostanie zagwarantowane dzięki jego identyfikacji na każdym z etapów produkcji, pakowania, przygotowywania, przechowywania i sprzedaży.

Etykiety produktu będą numerowane, co pozwoli stwierdzić zużycie etykiet odpowiadające ilości wysłanego produktu posiadającego certyfikat i uniknąć etykietowania znakiem pochodzenia kalafiorów do niego niedopuszczonych.

Elementy, które poświadczają pochodzenie kalafiorów z wyznaczonego obszaru geograficznego są następujące:

- właściwości kalafiora,
- kontrola i certyfikacja gwarantujące odtworzenia pochodzenia produktu i pochodzenie.

Przygotowywanie, pakowanie i przechowywanie odbywają się w wyznaczonym obszarze geograficznym i przedsiębiorstwach wpisanych do rejestrów dla zachowania jakości i zagwarantowania odtworzenia pochodzenia produktu i kontroli.

4.5 Metoda produkcji:

Sadzenie odbywa się, kiedy roślina ma dwa do czterech liści, a gęstość ulistnienia wynosi 0,40 x 0,80 m w przypadku odmian wczesnych i 0,40 x 0,90 w przypadku odmian późnych. Roślinę należy następnie podlewać dla dobrego zakorzenienia.

W zakresie pielęgnacji podłoża, podlewania oraz ochrony przed szkodnikami i chorobami stosuje się techniki i zabiegi najbardziej odpowiednie w danym okresie.

Zbioru dokonuje się ręcznie, szybko i z największą ostrożnością, kiedy pierwsze kwiatostany są wykształcone i pokryte wewnętrznymi liśćmi, wybierając je w zależności od wielkości i stopnia zwarłości tak, aby uzyskać jak najlepszą trwałość oraz jakość. Działkę należy obejść tyle razy, ile to konieczne, a zbiór dostarczyć do odpowiedniego punktu skupu nie później niż 12 godzin od zbioru.

Przygotowanie poprzedzające dostarczenie do skupu ma miejsce na polu i polega na oczyszczeniu kwiatu, obcięciu liści, klasyfikacji i zapakowaniu. W magazynie następuje schłodzenie w celu usunięcia tzw. „gorąca z pola”. Przygotowanie odbywa się w wyznaczonym obszarze geograficznym i przedsiębiorstwach wpisanych do rejestrów dla zachowania jakości oraz zagwarantowania odtworzenia pochodzenia produktu i kontroli.

Do pakowania używa się skrzynek, układając tylko jedną warstwę tak, aby zawartość nie ruszała się i była jednolita pod względem pochodzenia, jakości, koloru i średnicy. Pakowanie odbywa się w wyznaczonym obszarze geograficznym i przedsiębiorstwach wpisanych do rejestrów dla zachowania jakości oraz zagwarantowania odtworzenia pochodzenia produktu i kontroli.

Przechowywanie odbywa się w chłodniach, w niskiej temperaturze (nieprzekraczającej zera) i przy wysokiej wilgotności względnej. Kalafiory należy oddzielić od innych warzyw i owoców. Przechowywanie odbywa się w wyznaczonym obszarze geograficznym i przedsiębiorstwach wpisanych do rejestrów dla zachowania jakości oraz zagwarantowania odtworzenia pochodzenia produktu i kontroli.

4.6 Związek:

Związek historyczny: kalafior uprawia się na obszarze Calahorra od dawna, a ze względu na jego wyróżniającą się jakość wzmianka o nim pojawia się już w „Słowniku geograficzno-statystyczno-historycznym Hiszpanii” („*Diccionario Geográfico — Estadístico — Histórico de España*”) Madoza z 1846 r., który w tomie o prowincji La Rioja, na stronie 59 poświęconej gminie Calahorra: „*PROD.: podstawowymi produktami tego obszaru są oliwa z oliwek, wino i zboża; uprawia się też dobrej jakości rośliny strączkowe, ziemniaki, owoce i warzywa; bardzo znane są wiśnie i kalafiory,...*”

W ciągu ostatnich 30 lat kalafior z La Rioja zajmował wyróżniające się miejsce na rynku hiszpańskim i zdołano utrzymać stałą powierzchnię jego uprawy i produkcji, zajmując w obu przypadkach pierwsze miejsce na szczeblu krajowym z wynikiem 25 %. La Rioja jest także pierwszym regionem w Hiszpanii pod względem sprzedaży kalafiora, ponieważ tutaj w sposób półoficjalny wyznacza się kurs produktu w innych regionach produkcyjnych.

Czynniki naturalne: Uprawa kalafiora jest uprawą w dużym stopniu zależną od klimatu — dla optymalnego rozwoju potrzebuje umiarkowanych temperatur i wysokiej wilgotności względnej.

Obszar produkcji kalafiora w La Rioja cechują długie lata, lekkie zimy, ochrona przed silnymi wiatrami dzięki położeniu w dolinie pomiędzy górami oraz wysoka wilgotność względna spowodowana wpływem rzek Ebro i Cidacos.

Umiarkowane i pozbawione gwałtownych zmian temperatury lata, które zbiegają się w czasie z fazą wczesnego wzrostu, powodują że rośliny rozwijają odpowiedni system korzeniowy. W okresie jesień-zima następuje wykształcanie się pędów, a następnie róż kalafiora, a dzięki obniżającym się stopniowo temperaturom rozwój kalafiora jest powolny, w efekcie czego staje się twardy i biały — cechy które są wyznacznikami jakości i renomy kalafiora z La Rioja.

Podłoże na obszarze produkcji kalafiora to gleby aluwialne: głębokie, bogate i dobrze zdrenowane, o stężeniu pH między 5,5 i 8,2, o wskaźniku materii organicznej powyżej 1,2 % i zawartości fosforu 20-30 mg/g, potasu 200-250 mg/g i wapna oraz siarki o wystarczającym stężeniu. Cechy te są idealne dla tej uprawy warzywnej, zapewniając dostęp do potrzebnych składników odżywczych, które narzucają takie tempo wzrostu i bezpośrednio wpływają na jakość.

Czynniki ludzkie: Rolnicy z tego obszaru już od dawna posiadają informacje na temat uprawy i wiedzą, że zbiór jest najbardziej wrażliwą fazą, wymagającą szczególnej uwagi, by uciąć kalafiora w najlepszym momencie, kiedy ma on odpowiednie rozmiary, zwartość i jakość.

Ważny jest również stopień stowarzyszenia na obszarze połączonym w strukturę handlową składającą się ze sprzedawców, spółdzielni i organizacji producentów, którzy posiadają wysokie doświadczenie i znajomość rynków — jest to idealny sposób skoncentrowania podaży, podwyższenia jakości i zmniejszenia sezonowości, podwyższający w istotnym stopniu wartość produktu.

Renoma kalafiora produkowanego w La Rioja wynika z jego wyróżniającej się jakości, którą uzyskuje się dzięki warunkom glebowym i klimatycznym doskonałym dla tego typu uprawy, jak i dzięki szerokiej wiedzy rolników z tego obszaru na temat omawianej uprawy.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Instituto de Calidad de La Rioja

Adres: Avd. de La Paz, 8-10, E-26071 Logroño (La Rioja)

Telefon: (34-941) 29 16 00

Faks: (34-941) 29 16 02

e-mail: —

4.8 Etykietowanie: Wszystkie etykiety zawierają obowiązkowo chronione oznaczenie geograficzne „Coliflor de Calahorra” oraz logo.

4.9 Wymogi krajowe: Przepisy krajowe dotyczące nazw pochodzenia, których dotyczy ten opis są następujące:

— Ustawa zasadnicza 3/1982 z 9 czerwca 1982 r., Statut Prowincji La Rioja (zmieniona Ustawami zasadniczymi 3/1994 z 24 marca 1994 r. i 2/1999 z 7 stycznia 1999 r.).

— Ustawa 3/1995 z 8 marca 1995 r., System prawny rządu i administracji publicznej prowincji la Rioja.

— Ustawa 30/1992 z 26 listopada 1992 r. System prawny administracji publicznej i wspólne postępowanie administracyjne.

— Zarządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. określające zgodność ustawodawstwa hiszpańskiego z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych.

— Dekret królewski nr 1643/1999 z dnia 22 października 1999 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpis do wspólnotowego rejestru chronionych oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia.