

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

(2007/C 228/07)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„VŠESTARSKÁ CIBULE”****Nr WE: CZ/PDO/005/0437/23.11.2004****CHNP (X) CHOG ()**

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

1 Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Tel.: (420) 220 383 111
Faks: (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2 Grupa:

Nazwa: Zemědělské družstvo Všešary
Adres: Rozběřice 18
CZ-503 12 Všešary
Tel.: (420) 495 458 113
Faks: (420) 495 458 113
E-mail: sekretariat@vsešary.cz
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

Wniosek stanowi odstępstwo na mocy art. 5 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006, ponieważ na danym obszarze działalność prowadzi tylko jeden producent — spółdzielnia zrzeszająca właścicieli. Wymagania określone w art. 2 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 1898/2006 zostały spełnione.

3 Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Cebula

4 Specyfikacja:

(streszczenie wymogów zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Všestarská cibule”

4.2. Opis: Kształt: regularny, okrągły lub owalny.

Wygląd: w opakowaniu — regularny; pod co najmniej dwiema warstwami suchej łupiny znajdują się mięsiste łuski, tworzące zwartą cebulę. Łupina nie może być wilgotna lub zapleśniała, wygląd cebuli nie może wskazywać na zarażenie chorobami lub kontakt ze szkodnikami.

Kolor: kolor łupiny złotożółty (nie powinien być ciemnobrązowy), kolor miąższu — biały przechodzący w zielonkawy.

Smak: typowy dla cebuli, delikatny, słodki, w zależności od odmiany w różnym stopniu pikantny.

Zapach: typowo cebulowy ostry i słodki.

Uprawiane odmiany *cebuli všestarskiej*: Radar, Armstrong, Hyskin, Sedona, Hybelle, Sturon, Baldito, Narvito, Canto, Takmar, Takstar, Wellington, Viktory, Profit, Festival.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar administracyjny gminy Všestary i tereny do niego przylegające, obejmujące obszar administracyjny gmin Bříza, Rosnice, Světí, Rozběřice, Nedělišťe, Sendražice, Máslojedy, Čístěves, Horní Dohalice, Střezetice i Probluz, kraj Královéhradecký, Republika Czeska.

4.4. Dowód pochodzenia: Ewidencjonowane jest położenie terenów uprawnych, magazyny, boksy, partie oraz data produkcji. Prowadzony jest także spis odbiorców. Można zatem dokładnie określić pochodzenie każdej dostawy, a poszczególne partie towaru są niepowtarzalne. Cebulę segreguje się, przechowuje i pakuje na wyznaczonym obszarze, dlatego niemożliwe jest jej pomylenie z cebulą wyhodowaną poza jego granicami.

Kontrole przestrzegania specyfikacji przeprowadza odpowiedzialny za nie pracownik zakładu produkcyjnego. Kontrola podlega przede wszystkim jakości sadzonek, surowce, technologia uprawy (terminy, ilość nawozów organicznych, sposób przeprowadzenia nawożenia), a także warunki magazynowania. Codziennie kontrolowany jest wygląd, jakość, sposób pakowania, segregowania i kalibrowania cebuli. Sprawdza się przede wszystkim, czy cebula nie jest uszkodzona, wilgotna, zakażona pleśnią lub zgniłą szyjki cebuli. W magazynach monitoruje się przede wszystkim temperaturę i wilgotność powietrza. Wyniki zapisuje się w księdze kontroli, która jest archiwizowana. Kontrola podlegają następujące punkty krytyczne: przyjmowanie zebranej cebuli i jej umieszczanie w magazynie, kontrola jakości cebuli i usuwanie domieszek, magazynowanie i dosuszanie, umieszczanie cebuli w urządzeniu służącym do segregowania, segregowanie, kalibracja, pakowanie, etykietowanie, rodzaj opakowania, ekspedycja, transport. Prowadzone są badania na obecność mikroorganizmów, substancji chemicznych (mikotoksyny, metale ciężkie), zanieczyszczeń mechanicznych (kamienie, glina), olejów, szkodników, zanieczyszczeń opakowań. Sprawdza się także, czy cebula nie jest przemarznięta, a sztuki niezgodne z wymogami są odrzucane. Proces segregowania, pakowania i dystrybucji otrzymał certyfikat HACCP.

Dane o warunkach pogodowych pochodzą z Czeskiego Instytutu Meteorologii i Gospodarki Wodnej (Český hydrometeorologický ústav). Analizy gleby i produktu są przeprowadzane przez akredytowane laboratoria zewnętrzne. Kontrole zgodności produktu z jego specyfikacją, jakości i zgodności z przepisami przeprowadza także nadrzędny organ kontrolny (Státní zemědělská a potravinářská inspekce — Państwowa Inspekcja Rolno-Spożywcza) zgodnie z planem kontroli właściwego inspektoratu.

4.5. Metoda produkcji: *Cebulę všestarską* uprawia się przy użyciu wysokiej jakości nasion hybrydowych i certyfikowanych sadzonek.

Technologia uprawy *cebuli všestarskiej*: ekologiczna uprawa roli; jesienią — staranne zaoranie pól; przygotowanie do sadzenia; sadzenie cebuli ozimej; wiosną — przygotowanie gleby do zasiewu i sadzenia; sadzenie i wysiewanie; w razie potrzeby — nawadnianie; pielenie; nawożenie nawozami azotowymi; w okresie wegetacyjnym w razie potrzeby zabiegi pielęgnacyjne polegające na ochronie przed chwastami, chorobami i szkodnikami; przycinanie szczypioru i wykopanie cebuli; zbiór cebuli po jej podsuszeniu; umieszczenie w magazynie; kontrola cebuli i usunięcie domieszek przy pomocy ekologicznego sortownika rolkowego; dosuszanie i wentylowanie cebuli; segregowanie i kalibracja; pakowanie w zależności od życzenia klienta — używa się worków siatkowych o pojemności 3, 5, 10, 15, 20 lub 25 kg lub — w wypadku cebuli sprzedawanej luzem — drewnianych skrzynek o pojemności 10, 15, 20, 25 kg; na życzenie klienta możliwe są także dostawy innych objętości produktu; etykietowanie; wysyłka.

Nowoczesny, suchy i dobrze wentylowany magazyn umożliwia przechowywanie produktu przez 10 miesięcy przy zachowaniu jego doskonałej jakości.

Przechowywanie i pakowanie odbywa się na wyznaczonym obszarze. Zapobiega się w ten sposób ewentualnemu uszkodzeniu cebuli w czasie transportu, a także jej wymieszaniu z cebulą wyhodowaną poza wyznaczonym obszarem. Dzięki skoordynowanemu procesowi uprawy, przechowywania i pakowania w tym samym miejscu cebula nie psuje się. Cebula jest dystrybuowana jako gotowy produkt, oznaczony etykietą z nazwą „Všestarská cibule”.

4.6 Związek:

Właściwości, okoliczności

Cebula všestarska ma cztery podstawowe zalety, związane z warunkami i metodami uprawy. Jest ona produktem unikalnym ze względu na:

- wyważone proporcje poszczególnych substancji odżywczych;
- wysoką zawartość żelaza
- bardzo wysoką zawartość witaminy B3 (niacyna)
- brak (lub bardzo niską zawartość) substancji szkodliwych.

Zrównoważone parametry odżywcze

Parametry składające się na wartość odżywczą *cebuli všestarskiej* (materiał budulcowy, minerały, witaminy) są zrównoważone: ich wartość odpowiada zwykłemu poziomowi substancji odżywczych w cebuli, nie obserwuje się wartości ekstremalnych. Cebula zawiera np. potas, fosfor, witaminy B1, B2 i B6.

Wysoka zawartość żelaza

Zawartość żelaza w *cebuli všestarskiej* jest wysoka. Zgodnie z danymi USDA (National Nutrient Database) zawartość żelaza w cebuli wynosi 2,1 mg/kg, natomiast zawartość żelaza w *cebuli všestarskiej* wynosi 2,55 mg/kg, tzn. jest wyższa o 25 %.

Bardzo wysoka zawartość witaminy B3 (niacyny)

Zawartość witaminy B3 (niacyny) w *cebuli všestarskiej* jest wyjątkowo wysoka. Zgodnie z danymi USDA (National Nutrient Database) zawartość niacyny w cebuli wynosi 0,116 mg/100 g. Zawartość tej witaminy w *cebuli všestarskiej* wynosi 0,208 mg/100 g tzn. ok. dwa razy więcej (!).

Brak substancji szkodliwych lub ich niska albo bardzo niska zawartość

Bardzo ważną cechą *cebuli všestarskiej* jest brak substancji szkodliwych lub ich niska albo bardzo niska zawartość. Przykładowo zawartość Cd wynosi mniej niż 0,03 mg/kg (norma wynosi 0,05 mg/kg), zawartość NO₃ wynosi 29 mg/kg (norma — 1 000 mg/kg). Cebulę przebadano na obecność kilkunastu szkodliwych substancji. We wszystkich badaniach osiągnięto zadowalające rezultaty.

Właściwości, okoliczności, warunki, uprawa

Powyższe pozytywne właściwości mają związek ze środowiskiem, przede wszystkim z następującymi czynnikami:

- warunki naturalne
- historia uprawy
- zrównoważone metody uprawy
- odpowiednie metody przetwarzania plonów.

Warunki naturalne

Na warunki naturalne w rejonie uprawy składa się ukształtowanie terenu, warunki glebowe i klimat. Panujące na wyznaczonym obszarze warunki naturalne sprzyjają uprawie cebuli.

Ukształtowanie terenu: Miejscowość Všestary leży na wysokości 265 m n.p.m., pola uprawne — na wysokości od 245 do 320 m. n. p. m. Obszar jest położony dość nisko i dobrze nasłoneczniony. Rzeźba terenu jest mało urozmaicona — większość pól znajduje się na obszarach równinnych lub o niewielkim nachyleniu. Rodzaj ukształtowania terenu sprzyja utrzymaniu wilgoci w glebie. Obszar tworzy szeroka, otwierająca się w kierunku południowym dolina. Jej dno pokrywają żyzne warstwy gleby naniesionej przez rzekę Łabę.

Gleba: Miejscowe gleby tworzą osady czwartorzędowe. Najstarsze skały należą do utworów kredowych, mających formę margla. Między warstwami margla znajdują się jednak głębokie warstwy lessu. Less jest materiałem macierzystym na niemal całym wyznaczonym obszarze. Pod wpływem różnorodnych czynników glebotwórczych na lessach wytworzyły się dwa główne rodzaje warstw genetycznych gleby: gleby brunatne słabo oglejone i czarnoziemy. Gleby na wyznaczonym obszarze spełniają najwyższe wymagania uprawy cebuli — są to gleby szybko się nagrzewające, głębokie, ciepłe, niewysychające, bogate w próchnicę i substancje odżywcze, z neutralnym odczynem pH. Naturalnie wysokiej zawartości próchnicy sprzyja także metoda obsiewu.

Gleby sprzyjają uprawie cebuli ze względu na zawartość minerałów i neutralny odczyn pH. Przeprowadzono analizy kilkudziesięciu próbek gleby z 9 pól uprawnych, badając zawartość minerałów (Ca, Mg, K, P) i pH. Wszystkie wyniki analiz laboratoryjnych potwierdziły, że miejscowe gleby są odpowiednie do hodowli *cebuli všestarskiej*.

Klimat: Klimat w regionie jest umiarkowany.

Charakteryzuje się umiarkowanymi, dość wyrównanymi temperaturami. Średnia miesięczna temperatura wynosi 6,9 °C, a w okresie wegetacyjnym (od kwietnia do września) 13,4 °C.

Opady sięgają średnio 48 mm na miesiąc i w ciągu całego roku nie odbiegają znacząco od tej wartości. Średnie miesięczne opady na omawianym obszarze są nieco niższe niż średnie opady w Republice Czeskiej. W okresie wegetacyjnym opady wynoszą 437 mm. Najwięcej opadów odnotowuje się w okresie od czerwca do sierpnia (odpowiednio 86, 83 i 84 mm).

Na obszarze przeważają umiarkowane wiatry z różnych kierunków. Łagodzą one temperatury i wpływają na równomierne rozłożenie opadów w ciągu całego roku oraz przyczyniają się do wentylacji gleby. Nie obserwuje się natomiast gwałtownych wiatrów, które mogłyby przyczynić się do nadmiernego wysuszenia gleby.

Umiarkowany klimat regionu, charakteryzujący się niewielkimi odchyleniami od średniej i niezbyt dużą ilością opadów w okresie wegetacyjnym, tworzy korzystne warunki dla uprawy cebuli. Dla uprawy *cebuli všestarskiej* duże znaczenie ma fakt, że nie mają na nią wpływu znaczne miesięczne lub roczne odchylenia ilości opadów. Warunki naturalne (ukształtowanie terenu, klimat i gleba) przyczyniają się do utrzymania umiarkowanej wilgotności gleby nawet wówczas, gdy opady w danym okresie lub roku są słabe. Niedostatek opadów nie ma wpływu na jakość ani na ilość wyhodowanej cebuli. W drugiej połowie okresu wegetacyjnego gleba, na której uprawiana jest cebula, powinna być raczej sucha. Dzięki warunkom naturalnym producenci stosują dodatkowe nawadnianie gleby tylko w wyjątkowych wypadkach.

Historia uprawy

Cebula jest uprawiana w regionie od wielu lat. Historia przemysłowej uprawy cebuli w miejscowości Všestary sięga roku 1964. Produkcję rozpoczęła działająca ówczesnie na tych terenach spółdzielnia rolnicza, mając na uwadze żyzność gleby, odpowiednią wysokość n.p.m. i powstanie wzdłuż rzeki Łaby nowego systemu nawadniania pól. Z upływem lat producent *cebuli všestarskiej*, członkowie i pracownicy spółdzielni poznali najlepsze metody uprawy cebuli na wyznaczonym obszarze. Metody te są nadal stosowane. Uprawa cebuli jest kontynuowana, a biorąc pod uwagę wysoką jakość plonów — jej perspektywy na przyszłość są dobre.

Obecnie producentem jest spółdzielnia zrzeszająca 112 członków.

Zrównoważone metody uprawy

Jednym z warunków osiągnięcia wysokiej jakości końcowego produktu jest stosowanie zrównoważonych metod uprawy. Podstawą do zastosowania nawozów są analizy gleby. Dzięki temu nie następuje zmęczenie gleby, a jej urodzajność zostaje zachowana. Bardzo ważne jest ostrożne poddawanie gleby zabiegom mechanicznym. Bardzo dobrym urządzeniem do nawożenia okazał się np. terragator, umożliwiający precyzyjne dawkowanie nawozów ale niepowodujący ugniatania gleby (stosowanie maszyny terragator nie jest warunkiem uprawy cebuli „*všestarskiej*”, ale precyzyjne dawkowanie nawozów przyczynia się do podwyższenia jej jakości). Fakt ten ma duży wpływ na żyzność gleby i wykorzystanie zawartych w niej substancji odżywczych, a więc na ogólną urodzajność pól. Gleba nie jest niszczona, nie dochodzi też do zagęszczenia jej dolnych warstw. Dzięki temu korzenie roślin mogą wnikać głębiej, a rośliny czerpią substancje odżywcze także z dolnych warstw gleby. Metody te umożliwiają utrzymanie gleby w doskonałym stanie. W celu zminimalizowania obciążenia środowiska naturalnego zwiększa się zastosowanie nawozów organicznych, szczególnie zagęszczonego wywaru gorzelniczego i nawozów uzyskiwanych w procesie kompostowania z aktywnym dostępem powietrza (typu Biogonik).

Odpowiednie przetwarzanie plonów

Zbiór przeprowadza się w odpowiednich, suchych warunkach pogodowych, umożliwiających doszyszenie cebuli bezpośrednio na polach. Cebulę ostrożnie zbiera się i transportuje do położonych w okolicy magazynów producenta, w których cebula jest pakowana. Z magazynów produkt jest wysyłany bezpośrednio do odbiorców.

Dzięki odpowiedniej metodzie przetwarzania plonów (zob. pkt 4.5), magazynowania i pakowania, *cebula všestarská* zachowuje naturalne właściwości, które zyskała dzięki sprzyjającemu środowisku naturalnemu i zrównoważonym metodom uprawy. Dzięki ograniczeniu do minimum odległości od magazynów i czasu transportu oraz pakowaniu bezpośrednio w magazynach zapobiega się mechanicznym uszkodzeniom cebuli i gniciu produktu.

Producent opracował system kontroli punktów krytycznych HACCP, umożliwiający niemal całkowite wyeliminowanie uszkodzeń, zanieczyszczeń (domieszek) i gnicia cebuli w trakcie jej przetwarzania. Zob. też pkt 4.4 (Dowód pochodzenia).

Nagrody

Odmiana *Festival* cebuli „*všestarskiej*” otrzymała pierwszą nagrodę w kategorii „produkt rolny roku 2002” na wystawie owoców, warzyw i materiału szkółkarskiego Hortikomplex w Ołomuńcu.

Produkt wpisano do rejestru nazw pochodzenia Republiki Czeskiej pod nr 181 w dniu 14 lutego 2002 r.

Wnioski

Jak dowiedziono w powyższym tekście, na własności cebuli „*všestarskiej*” wpływ mają warunki i metody uprawy oraz przetwarzania. Zawartość minerałów i witamin w *cebuli všestarskiej* — np. potasu i fosforu, a przede wszystkim żelaza i witaminy B3 — jest ściśle związana ze składem mineralnym gleby w regionie uprawy, w której, jak pokazują analizy laboratoryjne, zawartość wszystkich minerałów jest wysoka lub bardzo wysoka.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Hradci Králové

Adres: Březhradská 182
CZ-503 32 Hradec Králové

Tel.: (420) 495 454 110

Faks: (420) 495 532 518

E-mail: hradec@szpi.gov.cz

4.8 Etykietowanie: —
