

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

(2010/C 78/08)

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

„PEPERONE DI PONTECORVO”

NR WE: IT-PDO-005-0675-15.02.2008

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Peperone di Pontecorvo”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

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:

Chroniona nazwa pochodzenia „Peperone di Pontecorvo” określa owoce lokalnego ekotypu „Capsicum annum”, lokalnego typu „Cornetto di Pontecorvo”.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Peperone di Pontecorvo” musi mieć następujące cechy: owoc: cały, o przekroju trójpłatkowym. Barwa: czerwona, dopuszczalne są zielone pasma pokrywające nie więcej niż 40 % powierzchni. Kształt: cylindryczno-stożkowy wydłużony. Kaliber: waga jagody: powyżej 150 g w przypadku klasy extra; od 100 do 150 g w przypadku klasy I. Długość jagody: powyżej 18 cm w przypadku klasy extra, od 14 cm do 18 cm w przypadku klasy I. Miąższ: delikatny. Skórka: delikatniejsza niż w przypadku innych produktów z tej samej klasy towarowej. Smak: łagodny.

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:

Wszystkie etapy procesu produkcyjnego – począwszy od produkcji nasion i roślin otrzymywanych wyłącznie z materiału pochodzącego z populacji lokalnego ekotypu „Capsicum annum” typu „Cornetto di Pontecorvo” po uprawę i późniejszy zbiór produktu gotowego „Peperone di Pontecorvo” – muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

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

Pakowanie ChNP „Peperone di Pontecorvo” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4, aby uniknąć zbyt licznych przeładunków, które mogłyby spowodować tarcie i pękanie tkanek oraz wyciek soków komórkowych. Dlatego też w momencie zbioru owoce muszą być ostrożnie układane w pojemnikach zabezpieczających je przed działaniem promieni słonecznych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Przewidziane rodzaje opakowań to opakowania o pojemności 200 g, od 1 kg do 10 kg z kartonu, drewna lub plastiku nietoksycznego odpowiedniego do zastosowań spożywczych, zapieczętowane tak, by wyjęcie zawartości było niemożliwe bez zerwania odpowiedniego zabezpieczenia.

Opakowania muszą być czyste, nietoksyczne i zgodne z obowiązującymi przepisami prawa. Produkt musi być pozbawiony ciał obcych.

Zawartość każdego opakowania lub każdej skrzynki musi być jednorodna i zawierać wyłącznie jagody tej samej klasy jakościowej, tej samej grupy kolorystycznej i tego samego kalibru.

Każda jagoda może być owinięta w papier lub inny odpowiedni materiał oraz oznaczona logo.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykiecie należy umieścić następujące informacje: wyrażenie „Peperone di Pontecorvo” naniesione czcionką jasną, nieusuwalną, zdecydowanie większą i wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu, a po nim określenie „Denominazione di Origine Protetta” („chroniona nazwa pochodzenia”) i skrót D.O.P (ChNP); nazwisko, nazwę, adres zakładu produkującego i pakującego; ilość produktu w opakowaniu w momencie pakowania określoną zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Logo produktu składa się z wystylizowanego rysunku kobiety w charakterystycznym dla regionu Pontecorvo stroju ludowym zwanym „pacchiana”; przed kobietą znajduje się koszyk zawierający sześć sztuk „Peperoni di Pontecorvo”; siódma sztuka „Peperone di Pontecorvo” położona jest na tkaninie, na której znajduje się napis „Peperone di Pontecorvo”. Nazwa „Peperone di Pontecorvo” musi być wyrażona w języku włoskim.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Geograficzny obszar produkcji „Peperone di Pontecorvo”, położony w prowincji Frosinone, obejmuje obszar administracyjny gminy Pontecorvo oraz część obszaru administracyjnego gmin Esperia, S. Giorgio a Liri, Pignataro Interamna, Villa S. Lucia, Piedimonte S. Germano, Aquino, Castrocielo, Roccasecca i San Giovanni Incarico położonych w dolinie Liri, zasilanych rzeką o tej samej nazwie i charakteryzujących się jednakowymi cechami glebowo-klimatycznymi.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar upraw stanowią gleby czwartorzędowe, powstałe w wyniku osadzania się złóż aluwialnych, związanych z obecnością rzeki Liri i jej dopływów. Gleby są zazwyczaj luźne, cechują się dużą zawartością gliny i obecnością wapnia o odczynie obojętnym lekko zasadowym; są bardzo głębokie, przepuszczalne i dobrze zdrenowane, co umożliwia szybkie usuwanie nadmiaru wody. Klimat jest typu śródziemnomorskiego o wysokiej wilgotności względnej i ograniczonej sile wiatrów, a średni roczny poziom opadów wynosi około 1 100–1 200 mm i występują one przede wszystkim w okresie przygotowywania ziemi pod uprawy oraz w początkowej fazie cyklu uprawy.

5.2. Specyfika produktu:

Najważniejsze specyficzne cechy, które charakteryzują „Peperone di Pontecorvo” i odróżniają ją od innych papryk, to wyraźny smak i lekkostrawność jaką zawdzięcza skórcie, która jest tak cienka, że ilość owocu, jaka pozostaje w ustach po rozgryzieniu, jest zdecydowanie mniejsza w porównaniu z innymi produktami tego samego typu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Wniosek o uznanie „Peperone di Pontecorvo” za chronioną nazwę pochodzenia jest uzasadniony szczególnymi cechami, które wyróżniają ten produkt spośród innych produktów tej samej klasy towarowej. Specyfika „Peperone di Pontecorvo” jest ściśle związana z czynnikami glebowo-klimatycznymi i ludzkimi obszaru produkcji. Dzięki tym czynnikom możliwe było wyodrębnienie i uznanie lokalnego ekotypu „Cornetto di Pontecorvo”, od którego pochodzą cechy produktu „Peperone di Pontecorvo”. Tereny, na których papryka „Peperone di Pontecorvo” jest uprawiana, są bardzo żyzne, szczególnie bogate w składniki odżywcze, a w połączeniu z poziomem opadów rejestrowanym na geograficznym obszarze produkcji umożliwiają uprawę produktu o wyraźnym smaku. Czynniki naturalne łączą się z pracą miejscowej ludności, która potrafi wyselekcjonować każdego roku najlepsze lokalne jagody i wyprodukować w odpowiednio przygotowanych rozsadnikach młode rośliny, dobierając dla nich najodpowiedniejsze zabiegi uprawne tak, by podkreślić specyficzne dla tego ekotypu zalety. Selekcja przeprowadzana przez człowieka doprowadziła z czasem do uwydatnienia delikatności skórki „Peperone di Pontecorvo” i sprawiła, że papryka ta jest ceniona za swą lekkostrawność. Istnieją liczne dane historyczne, które świadczą o tym, że analizowany obszar jest najbardziej odpowiedni dla upraw, produkcji, sprzedaży i konsumpcji „Peperone di Pontecorvo”. Z 1830 r., czyli z okresu, gdy księstwo Pontecorvo znajdowało się pod panowaniem Stolicy Apostolskiej, pochodzą informacje opublikowane w broszurze na temat upraw ogrodniczych, w której wymienia się także produkcję „Peperone di Pontecorvo”. W artykule z 1873 r., dotyczącym proponowanych opłat celnych w gminie Pontecorvo, żąda się uiszczenia podatku (tzw. *opłaty targowej*) z tytułu sprzedaży *capsicum* (papryki). Ankieta Jaciniego z 1882 r. pośród upraw ogrodowych lokalnych i istniejących w całym okręgu wymienia uprawę papryki, a w analizie zwyczajów żywieniowych ludności podaje, że roślina ta jest uznawana przez chłopów za „lubiany dodatek do chleba”. Powstanie *Consortio Agrario* (konsorcjum rolnego) w maju 1889 r. ostatecznie przyczyniło się do rozwoju upraw papryki, które w kolejnych latach znacznie się zwiększyły, by w dzisiejszych czasach stać się jednym z najważniejszych zasobów tego obszaru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Peperone di Pontecorvo” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 296 z dnia 21 grudnia 2007 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%20E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.