

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 258/04)

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

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

Pomarańcza „ARANCIA DEL GARGANO”

CE N.: IT/PGI/005/0296/10.6.2003

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, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: 06 481 99 68
Faks: 06 42 01 31 26
e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Consorzio di tutela e valorizzazione «Gargano Agrumi»
Adres: Via Salita della Bella
I-71018 Vico del Gargano (FG)
Tel.: 0884-96 62 29
Faks: 0884-96 63 99
e-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy () inni (X)

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża, nieprzetworzone lub przetworzone

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

4.1 Nazwa: „Arancia del Gargano”

4.2 Opis: owoce świeże, ekotypu *biondo comune del Gargano* oraz ekotypu lokalnego *duretta del Gargano*, lokalnie nazywanego „arancia tosta”.

„Arancia del Gargano” charakteryzuje się następującymi cechami:

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

Biondo Comune del Gargano:

- kształt kulisty lub gruszkowaty
- skórka mniej lub bardziej cienka, twarda, o dość drobnym ziarnie, w intensywnym, złoto-żółtym kolorze;
- minimalna średnica w części środkowej 60 mm;
- minimalna ilość uzyskanego soku wyciśniętego ręcznie to 35 %

Albedo jest miękkie i niezbyt przylegające; oś kwiatostanu jest nieregularna, średnia, półpełna; miąższ i sok są koloru jasno pomarańczowego; zawartość węglowodorów nie mniej niż 9 %; kwasowość nie przekracza 1,2 %, minimalna zawartość cukrów wynosi 10 stopni w skali Brix, zaś współczynnik dojrzewania w skali Brix/kwas cytrynowy bezwodny wynosi nie mniej niż 6.

Arancia duretta:

- kształt kulisty lub owalny, lokalnie nazywane odpowiednio „*duretta tonda*” lub „*a viso lungo*”
- skórka w jasno pomarańczowym kolorze o różnym stopniu intensywności, bardzo gładka i delikatnie porowata,
- miąższ o delikatnych włóknach, z małymi pęcherzykami, bursztynowy, w charakterystyczny sposób chrupki, pozbawiony niemal zupełnie nasion, o kwasowości nieprzekraczającej 1,2 %;
- średnia średnica w części środkowej 55-60 mm;
- minimalna ilość uzyskanego soku wyciśniętego ręcznie to 35 %;
- zawartość węglowodorów nie mniej niż 10 %
- minimalna zawartość cukrów wynosi 11 stopni w skali Brix, zaś współczynnik dojrzewania w skali Brix/kwas cytrynowy bezwodny wynosi nie mniej niż 6,2.

Owoce obydwu opisanych powyżej typów powinny być ciężkie, o ciężarze nie mniejszym niż 100 g, mieć skórkę równomiernie zabarwioną a szypułkę soczysto zieloną.

Pomarańcza „*Arancia del Gargano*” musi być wprowadzana do obrotu w zamkniętym i twardym opakowaniu, wytworzonym z materiałów pochodzenia roślinnego typu drewno lub tektura, o pojemności od co najmniej 1 kg do maksymalnie 25 kg; w opakowaniu przynajmniej 80 % owoców, owiniętych lub nie, musi nosić oznaczenie „IGP — „*Arancia del Gargano*”. Powyższe oznaczenie powinno być również umieszczane na owocach wprowadzanych do obrotu luzem.

- 4.3 Obszar geograficzny: Obszar geograficzny, na terenie którego odbywa się produkcja i pakowanie znajduje się w prowincji Foggia (region Apulia) i obejmuje gminy Vico del Gargano, Ischitella oraz Rodi Garganico, a dokładnie mówiąc wybrzeże i pas nadmorski Półwyspu Gargano od strony północnej — od Vico del Gargano do Rodi Garganico, i do Ischitella.
- 4.4 Dowód pochodzenia: Wpisanie producentów i punktów pakowania do odpowiednich rejestrów, którymi zarządza jednostka kontrolna, gwarantuje możliwość śledzenia i odszukania produktu w każdej fazie procesu produkcji.

Możliwość odszukania produktu i dowód pochodzenia gwarantowane są także wpisem każdego gaju pomarańczowego w odpowiednim rejestrze, prowadzonym i aktualizowanym przez jednostkę kontrolną, zawierającym dane na temat lokalizacji gaju pomarańczowego oraz zgłoszenie przekazane jednostce kontrolnej dotyczące ilości wyprodukowanych owoców. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do poszczególnych rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez jednostkę kontrolną, zgodnie ze specyfikacją produkcji i odpowiednim planem kontroli.

- 4.5 Metoda produkcji: Specyfikacja przewiduje między innymi, że gaj pomarańczowy musi być rozplanowany zgodnie z warunkami orograficznymi i glebowymi charakterystycznymi dla obszaru produkcji: na terenach nachylonych tworzy się terasy poprzez wznoszenie wałów lub murów z kamieni bez zaprawy. Tradycyjnie stosowaną dla szczepienia pomarańczy podkładką jest pomarańcza gorzka zwana melangolo (*citrus mearda*), zatwierdzona w tej roli przez obowiązujące przepisy.

Drzewu nadaje się typową dla tego obszaru formę półkulistą, lokalnie nazywaną kopułą, której szkielet stanowią dwa główne konary i dwie boczne gałęzie, tak aby tworząca się korona miała kształt koła wpisanego w kwadrat. Taka forma, pusta w środku, ułatwia przepływ powietrza i zbiór owoców.

Układ gaju pomarańczowego jest tradycyjny, w formie ukośnej szachownicy o gęstości obsady od 250 do 400 drzewek na hektar.

Drzewka podlewa się w okresie od maja do października.

Produkcja pomarańczy nie powinna przekraczać 30 ton z hektara w przypadku ekotypu „*Biondo comune del Gargano*” i 25 ton z hektara dla „*Duretta del Gargano*”.

Z uwagi na naturalną skłonność gatunku do rozłożonego w czasie dojrzewania, zbiór „*Arancia del Gargano*” trwa od 15 kwietnia do końca sierpnia w przypadku ekotypu „*Biondo comune del Gargano*”, zaś w przypadku ekotypu „*Duretta del Gargano*” od 1 grudnia do 30 kwietnia.

Zbioru owoców dokonuje się ręcznie przy użyciu nożyc. Zabronione jest stosowanie zabiegów przyspieszających dojrzewanie owoców.

Pakowanie produktu CHOG „*Arancia del Gargano*” może odbywać się wyłącznie na obszarze pochodzenia, określonym w punkcie 4.3, co gwarantuje możliwość śledzenia i odszukania produktu.

- 4.6 Związek: Wniosek o rejestrację CHOG powstał z uwagi na renomę, jaką cieszy się ten cytrus. Panujące na obszarze uprawy pomarańczy warunki klimatyczne umożliwiają w istocie osiągnięcie dużej wydajności: przede wszystkim nie nazbyt gorący klimat nie sprzyja rozwojowi chorób owoców i roślin. Kolejnym aspektem związanym z warunkami klimatycznymi jest okres dojrzewania, stanowiący szczególną właściwość owoców z regionu Gargano. Dojrzewają one nie w styczniu, lutym czy marcu, lecz dopiero na przełomie kwietnia i maja oraz w sierpniu, wiele miesięcy po tym, gdy dojrzeją owoce pomarańczy uprawiane na innych obszarach Włoch. Ostatnią, lecz nie mniej ważną sprawą, jest niespotykana odporność na przechowywanie pomarańczy „*Arancia del Gargano*”, która w przeszłości pozwalała na transport tych owoców do Chicago lub Nowego Jorku, dokąd docierały nietknięte po 30 lub nawet 40 dniach podróży. *Arancia del Gargano* zawdzięcza swoją zasłużoną reputację nie tylko swym unikalnym właściwościom organoleptycznym i szczególnej formie, ukształtowanym w warunkach klimatycznych i glebowych panujących na obszarze produkcji (gleby laterytowe i rędzinowe, bogate w żelazo i magnez, zazwyczaj na terenach nachylonych, na zboczach dolin lub na ich dnie, wystawione na działanie zimnych wiatrów na skutek ciągłych obniżen temperatury), lecz również stałej pracy człowieka, który na przestrzeni wieków zebrał bogaty bagaż doświadczeń z zakresu ich uprawy.

Już w starożytności sława pomarańczy „*Arancia del Gargano*” przekroczyła granice regionu: wspominali o niej w swych dziełach różni pisarze, a wśród nich sam Gabriel D'Annunzio. Począwszy od 1700 r. cytrusy z Gargano stały się tematem ważnej procesji, która odbywa się po dziś dzień co roku w lutym ku czci św. Walentego, patrona gajów cytrusowych i w czasie której kapłan błogosławi rośliny i owoce pomarańczy i cytryn. Zachowały się liczne rejestry, fotografie, plakaty, obwieszczenia świadczące o niezwykłej popularności, również na poziomie międzynarodowym, tych niezwykłych i unikalnych cytrusów z Gargano.

Pierwsze wzmianki o uprawie cytrusów na tym obszarze pochodzą z 1003 r. i dotyczą Melo, księcia Bari, który chcąc pokazać Normanom jak żyzne są ziemie Gargano wysłał do Normandii „jabłka cytrynowe” z Gargano, odpowiednik melangolo (pomarańczy gorzkiej). W siedemnastym wieku wzrósł i tak już intensywny handel cytrusami z gmin Vico del Gargano i Rodi Garganico z Wenecją. Ta intensywna wymiana handlowa trwała również w wieku XIX, a sława pomarańczy „*Arancia del Gargano*” dotarła nawet do innych państw europejskich i do Stanów Zjednoczonych Ameryki.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: C.C.I.A.A. di Foggia

Adres: via Dante, 27
I-71100 Foggia

Tel.: 0881 79 71 11

Faks: 0881 72 60 46

e-mail: —

Jednostką kontrolną jest wyznaczony organ władzy państwowej.

4.8 Etykietowanie: Na opakowaniach muszą być umieszczone następujące dane:

„*Arancia del Gargano*” wraz z określeniem ekotypu „*biondo comune*” lub „*duretta*”, logo, oznaczeniem CHOG w pełnym brzmieniu, danymi producenta, punktu pakowania, sprzedawcy i wagi netto do sprzedaży.

Produkty, do przygotowania których używa się PGI „*Arancia del Gargano*”, także w wyniku procesów przetwórczych, mogą być wprowadzone do obrotu w opakowaniach, na których znajduje się odniesienie do powyższej nazwy bez logo wspólnotowego, pod warunkiem, że:

- produkt o chronionej nazwie, potwierdzony jako taki, stanowi wyłączny składnik przynależnej grupy towarowej;
- użytkownicy produktu o chronionej nazwie zostali upoważnieni przez właścicieli prawa do własności intelektualnej udzielonego w drodze rejestracji CHOG, zrzeszonych w konsorcjum wyznaczonym przez Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa jako jednostka nadzoru. Konsorcjum to odpowiedzialne będzie także za dokonywanie wpisów w odpowiednich rejestrach i sprawowanie nadzoru nad prawidłowym użyciem chronionej nazwy. W przypadku braku konsorcjum nadzoru, powyższe funkcje sprawować będzie Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa, jako organ władzy państwowej odpowiedzialny za wykonanie przepisów rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Logo przedstawia dwie stylizowane pomarańcze i gałązkę z listkami znajdujące się wewnątrz elipsoidalnej korony. Na koronie znajduje się napis „*Arancia del Gargano*” zaś pod nim, w centrum, uzupełnienie: „*Indicazione Geografica Protetta*” (chronione oznaczenie geograficzne).

Przedstawione pomarańcze są koloru pomarańczowego, napis „*Arancia del Gargano*” biały na pomarańczowym tle, gałązka z listkami jest koloru zielonego zaś napis *Indicazione Geografica Protetta* jest cieniowany i wygięty w łuk widziany od dołu.

4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —
