

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 189/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA”

Nr UE: IT-PGI-0005-01231 – 21.05.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Cipolla bianca di Margherita”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

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

Nazwą „Cipolla bianca di Margherita” określa się lokalną odmianę cebuli gatunku *Allium cepa* L. uprawianej w wyznaczonym obszarze. Jest to produkt świeży, którego cebule są białe, delikatne i o wysokiej zawartości cukru. W zależności od okresu uprawy wyróżnia się cztery miejscowe ekotypy: „Marzaiola” lub „Aprilatica” (marcowy lub kwietniowy), „Maggiola” (majowy), „Giugniese” (czerwcowy), „Lugliatica” (lipcowy).

W szczególności poszczególne ekotypy mają następujące właściwości:

- „Marzaiola” lub „Aprilatica”: wczesna odmiana (zbiór rozpoczyna się w połowie marca) o spłaszczonych wierzchołkach,
- „Maggiola”: nieco późniejsza od poprzedniej odmiana o kształcie mniej spłaszczonym (zbiór przeprowadza się w maju),
- „Giugniese”, „Lugliatica”: odmiany późne (zbiór przeprowadza się w czerwcu i pierwszej połowie lipca), o bardziej zaokrąglonym kształcie.

W momencie zbioru produkt musi charakteryzować się następującymi mierzalnymi właściwościami:

- rozpuszczalne substancje stałe: 6,4–9,2 mg na 100 g masy mokrej,
- sucha masa: 6,2–8,9 g zawartości na 100 g masy mokrej,
- wielkość: minimalnie 20 mm – maksymalnie 100 mm,
- właściwości fizyczne: barwa biała,
- smak: słodki i soczysty; ogólna zawartość cukrów redukujących musi wynosić co najmniej 3,8 g na 100 g masy mokrej,
- konsystencja: delikatna i chrupka.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Cipolla bianca di Margherita” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie musi odbywać się natychmiast po zbiorze na obszarze wyznaczonym w pkt 4, niedozwolone jest przepakowywanie produktu poza wyznaczonym obszarem geograficznym, aby uniknąć uszkodzeń mechanicznych, takich jak obtłuczenia lub pęknięcia na skutek transportu, lub nadmiernej liczby manipulacji produktu luzem. Obtłuczenia i pęknięcia sprzyjają rozwojowi pleśni i utracie konsystencji cebuli oraz są przyczyną utraty jakości cebuli „Cipolla bianca di Margherita”.

Produkt pakuje się w skrzynki ważące 10 lub 5 kg, w siatki ważące 0,5 lub 1,0 kg, w tace ważące 1,0 kg lub sprzedaje się w formie warkoczy o różnej wadze, na które składa się co najmniej 5 cebul.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pojemniki muszą być zaopatrzone w etykiety z napisem „Cipolla bianca di Margherita” I.G.P., któremu towarzyszy unijny symbol ChOG. Na każdym opakowaniu należy umieścić nazwę i adres producenta i firmy pakującej.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek opisów innych niż wyraźnie przewidziane w specyfikacji.

Zezwala się na umieszczenie nazw, nazw handlowych i własnych marek, pod warunkiem że nie wprowadzają one konsumentów w błąd.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar uprawy cebuli „Cipolla bianca di Margherita” znajduje się w pasie wybrzeża adriatyckiego, który obejmuje następujące jednostki administracyjne (poczynając od tych położonych najdalej na południe):

- obszar gminy Margherita di Savoia,
- obszar gminy Zapponeta,
- obszar gminy Manfredonia.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Gleby obszaru uprawy ChOG „Cipolla bianca di Margherita” są głównie piaszczyste, pozbawione kamieni, tereny zostały pozyskane w wyniku osuszenia słonych bagien, które zostały zasypane piaskiem z pobliskich wydmy nadmorskich. Obecność podpowierzchniowej warstwy wodonośnej umożliwia prowadzenie upraw warzywnych bez potrzeby nawadniania.

Na klimat obszaru wywierają wpływ panwie solne, obecne na zachodzie, i półwysep Gargano na północy. Dzięki nim klimat obszaru ma szczególny charakter, odmienny od panującego w całym regionie Apulii i na obszarach przylegających do niego: „Jest to klimat zdecydowanie suchy, prawie stepowy, w którym lata są bardzo gorące a zimy łagodne. Przypomina on klimat obszarów podzwrotnikowych [...]. Jeśli porównamy ten obszar do innych obszarów w rejonie Morza Śródziemnego, to okaże się, że podobny klimat ma obszar usytuowany w pasie wybrzeża Afryki i Azji Mniejszej pomiędzy Syrtą a Tel Awiwem” (Bonifica, 1993. M. Caldara, D. Capolongo, C. Dapote, L. Pennetta).

Ekotypy cebuli „Cipolla bianca di Margherita” odznaczają się wysoką zdolnością adaptacji do szczególnych warunków glebowych i klimatycznych i realizują swój potencjał uprawowy pod względem jakości i wydajności jedynie na tych obszarach. Ich szczególna zdolność do przystosowania się do tych szczególnych warunków glebowych i klimatycznych wyraża się na przykład zdolnością do wykształcenia korzenia, który zagłębia się w piaszczyste gleby. Inne odmiany lub hybrydy cebuli, jakie próbowano uprawiać na tych terenach, były zdecydowanie mniej wydajne.

Cebula „Cipolla bianca di Margherita” odznacza się szczególnymi właściwościami dzięki cechom genetycznym miejscowych odmian, wyselekcjonowanym i reprodukowanym na przestrzeni wieków przez lokalnych rolników, i dzięki szczególnym warunkom glebowo-klimatycznym. Poniżej wymieniono najistotniejsze z nich, wyodrębnione w wyniku badań przeprowadzonych na uniwersytecie w Foggii, w trakcie których porównano cebulę „Cipolla bianca di Margherita” z innymi odmianami cebuli o białym miąższu, uprawianymi poza wyznaczonym obszarem określonym w pkt 4; są to:

- niska zawartość masy suchej i rozpuszczalnych substancji stałych, dzięki czemu cebula odznacza się wyczuwalnie większą chrupkością i soczystością,
- niezbyt ostry smak,
- wysoka zawartość cukrów redukcyjnych, które sprawiają, że cebula „Cipolla bianca di Margherita” jest słodsza od innych odmian poddanych badaniu przeprowadzonemu na uniwersytecie w Foggii,
- wczesność tej odmiany w porównaniu z odmianami uprawianymi na innych obszarach.

Ponadto dzięki luźnej strukturze gleb piaszczystych na obszarze uprawy cebule mogą rosnąć swobodnie, przybierając formę typową dla tego ekotypu, wolną od uszkodzeń. Odsetek cebul o zielonych wierzchołkach jest niewielki z uwagi na stosowaną technikę uprawy, zgodnie z którą cebule są ręcznie sadzone na głębokości umożliwiającej uzyskanie całkowicie białego produktu.

Nadmorski klimat, szczególnie łagodny na wyznaczonym obszarze na przełomie zimy i wiosny, umożliwia szybkie nagrzewanie się piaszczystych gleb, dzięki czemu zbiór może być prowadzony wcześniej niż na innych terenach uprawowych.

Piaszczyste gleby z płytko umieszczoną warstwą wodonośną pozwalają na ograniczony, lecz kontrolowany dostęp do zasobów wodnych, dzięki czemu wzrost rośliny jest niezbyt gwałtowny, a cebule mają niską zawartość masy suchej.

Wzrost jadalnej części rośliny odbywa się w suchych warstwach gleb piaszczystych, które działają podobnie jak mulcz i wpływają korzystnie na zdrowie produktu.

Wyżej wymienionych szczególnych właściwości organoleptycznych produktu nie można uzyskać poza obszarem produkcji, co zostało również potwierdzone w trakcie analiz jakościowych przeprowadzonych w lipcu 2012 r. przez uniwersytet w Foggii, z których wynika, że odmiana cebuli „Cipolla bianca di Margherita” odznacza się cechami jakościowymi wyróżniającymi ją na tle innych cebul o białym miąższu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi przedmiotowego rozporządzenia ^(?))

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChOG „Cipolla bianca di Margherita” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 78 z dnia 3 kwietnia 2014 r.

^(?) Zob. przypis 1.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
