

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 265/11)

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

„FICHI DI COSENZA”

NR WE: IT-PDO-0005-0682-25.02.2008

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Fichi di Cosenza”

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:**

Nazwa „Fichi di Cosenza” oznacza wyłącznie suszone owoce figowca pospolitego jadalnego *Ficus carica sativa* (*domestica* L.), należącego do odmiany *Dottato* (lub *Ottato*). Odmiana ta, uprawiana na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, daje owoce, które w stanie świeżym mają kształt jajowaty lub zbliżony do kulistego, a ich ujścia otoczni (ostiole) są najczęściej półotwarte, otoczone pierścieniem o barwie zielonej, która w miarę dojrzewania owocu zmienia się w brązową. Skórka – początkowo o barwie słomkowozielonej – staje się zielonożółta, czasami występują niezbyt wyraźne podłużne żebra. Dno kwiatowe, o barwie bursztynowej, zawiera miąższ również barwy bursztynowej, o średnio zbitej konsystencji, lekko aromatyczny i niezbyt soczysty. Sok nie jest gęsty, ale, gdy owoc jest dojrzały, zdarza się, że wycieka przez ujście otoczni. Smak jest słodki, miodowy. Niełupki, niewielkie i puste, są nieliczne.

W momencie wprowadzania do obrotu „Fichi di Cosenza” mają poniżej opisane cechy.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Charakterystyka fizyczna

W zależności od wielkości figi są sklasyfikowane w trzech kategoriach:

duże: od 55 do 65 owoców na kilogram; średnie: od 66 do 85 owoców na kilogram; małe: ponad 85 owoców na kilogram;

kształt: wydłużony, w kształcie kropli, czasem lekko spłaszczony przy wierzchołku;

szypułka: zawsze widoczna, krótka i drobna;

skórka: jasnożółta, od słomkowożółtej po jasnobieżową, czasem występują ciemniejsze palmy o niewielkiej powierzchni;

żebra owocu (podłużne ciemne linie): lekko widoczne;

niełupki: stosunkowo nieliczne i niewielkie (średnia szerokość wynosi 0,98 mm, a średnia długość 1,30 mm), na ogół puste, niezbyt kruche;

Charakterystyka chemiczna

wilgotność: nie więcej niż 24 %; 28 % w przypadku owoców pakowanych;

łączna zawartość cukrów (g/100 suchej masy): od 48 do 57 w przypadku owoców suszonych na słońcu; od 50 do 75 w przypadku owoców suszonych w pomieszczeniach zamkniętych;

Charakterystyka organoleptyczna

smak: bardzo słodki, niemal miodowy.

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 produkcji „Fichi di Cosenza” – od zbioru po suszenie – muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Produkt pakowany jest na tackach z drewna lub innego materiału odpowiedniego do zastosowań spożywczych, zawierających od 50 do 1 000 g lub w opakowania z kartonu lub innego materiału odpowiedniego do zastosowań spożywczych, zawierające od 1 do 25 kg. Opakowania muszą być owinięte przezroczystą folią.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Odnosnie do sposobu prezentacji produktu w celu wprowadzenia go na rynek przewiduje się, że etykieta zawiera – oprócz wspólnotowego znaku graficznego – również poniższe informacje, naniezione wyraźną i czytelną czcionką:

— nazwa „Fichi di Cosenza”, a po niej ewentualnie jej tłumaczenie na inne języki, oraz wyrażenie ewentualnie również tłumaczone na inne języki „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia),

— logo produktu.

Na opakowaniach produktu można umieścić dodatkowe wymienione poniżej wyrażenia w języku włoskim lub lokalnym dialekcie:

Fichi secchi di Cosenza, Fichi essiccati del cosentino, Ficu siccati, Ficu Janchi

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń innych niż wyraźnie przewidziane.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Geograficzny obszar produkcji „Fichi di Cosenza” ograniczony jest od północy szerokim pasmem południowych zboczy masywu Pollino, który oddziela go od regionu Basilicata, a od południa ograniczony jest przez płaskowyż Sila oraz przez rzeki, z których jedna płynie stąd w kierunku południowo-wschodnim, tj. rzeka Nucà, a druga południowo-zachodnim, tj. rzeka Savuto. Obszar ten położony jest na wysokości od 0 do 800 m n.p.m. Z obszaru tego wykluczone są zbocza o stopniu nachylenia większym niż 35 %. Obszar obejmuje całą dolinę rzeki Crati, która, płynąc z południa na północ, wpływa na północnym wschodzie do morza Jońskiego, a także południową część basenu rzeki Savuto, która na południowym zachodzie wpływa do morza Tyrreńskiego.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Czynniki naturalne

Gleby

Na obszarze produkcji „Fichi di Cosenza” występują głównie gleby miękkie, niezbyt wilgotne, bogate w wapń i ogólnie cechujące się średnią żyznością.

Klimat

Obszar produkcji „Fichi di Cosenza” charakteryzuje się łagodnym klimatem. Obszar ten jest bowiem położony między dwoma morzami – Tyrreńskim i Jońskim. Masyw Pollino zatrzymuje zimne północne wiatry (tzw. *Tramontana*), a płaskowyż Sila stanowi barierę dla ciepłych i gwałtownych wiatrów z południowego wschodu.

Z dostępnych danych meteorologicznych wynika, że nie występują okresy przymrozków ani intensywnych i częstych mgieł, średnie roczne temperatury są umiarkowane, opady deszczu ograniczają się do krótkotrwałych ulew, występujących pod koniec wiosny i na początku lata, natomiast w okresie najkorzystniejszym dla zachowania cech jakościowych owoców (okres dojrzewania owoców, zbioru i suszenia) opady nie występują, temperatury nigdy nie są zbyt wysokie, a dodatkowo występuje umiarkowana i stała wentylacja. Dzięki takim warunkom klimatycznym niemal cały proces suszenia fig może odbywać się, gdy owoce są jeszcze na drzewie, co przyczynia się do uzyskania lepszej jakości w porównaniu z innymi figami otrzymywanymi z tej samej odmiany lub z podobnych odmian uprawianych w innych obszarach geograficznych.

Czynniki ludzkie

Suszone figi, które od starożytności stanowią składnik pożywienia niezwykle wartościowy dzięki możliwości długiego przechowywania i będący dobrym źródłem energii, stały się również ważnym zasobem gospodarczym dla rejonu Cosenzy (ASN 1587). Dały też początek specyficznym miejscowym obyczajom, które nie rozwinęły się w prowincjach sąsiednich, a które związane są z lokalnymi technikami upraw i przetwórstwa odmiany *Dottato*.

Dzisiaj, podobnie jak w przeszłości (Ravasini 1911), rolnicy z rejonu Cosenzy stosują specjalne metody pozwalające zapobiec kapryfikacji, usuwając dzikie figowce, rosnące czasami w pobliżu sadów owocowych.

Szczególne warunki klimatyczne panujące na tym obszarze umożliwiają pozostawianie owoców na drzewach w celu wysuszenia, aż do momentu, w którym wiszą na ogonku (tzw. *i passuluni*). Miejscowi robotnicy oceniają optymalny stopień wysuszenia, a następnie ostrożnie ręcznie zbierają *passuluni* i, aby zapobiec rozwijaniu się chorób wywołanych przez pasożyty, przez trzy do siedmiu dni dokończają suszenie, wystawiając owoce bezpośrednio na działanie promieni słonecznych (suszenie tradycyjne) bądź wykładając je w szklarniach lub innych konstrukcjach pokrytych przezroczystym materiałem (suszenie chronione); podczas suszenia owoce wyłożone są na stojaki ręcznie wykonane z trzciny lub innego przewiewnego materiału, odpowiedniego do zastosowań spożywczych przez okres trzech do siedmiu dni.

Przez te trzy do siedmiu dni (czas trwania zależy od oceny miejscowych robotników, którzy na podstawie swojego doświadczenia decydują o jego długości) ocenia się różne aspekty suszących się fig: przeprowadza się ocenę sensoryczną stopnia dojrzałości i jej jednorodności, ocenę stanu sanitarnego, a także cech organoleptycznych i estetycznych, aby uzyskać produkt końcowy odpowiedni do konsumpcji i do późniejszego przetwarzania (na przykład w ciągu pierwszych dni figi muszą być kilkakrotnie obrócone ręcznie, aby zapewnić jednorodne wysuszenie; usuwa się owoce bez ogonka lub noszące ślady spalania słońcem itd.).

Uprawa, suszenie i przetwarzanie fig odmiany *Dottato* stanowi więc charakterystyczną dla rejonu miasta Cosenza tradycję, uznaną od wielu lat przez niektórych badaczy i kupców, którzy opisywali i cenili wyjątkowe cechy słynnych fig suszonych z tego regionu (Casella, 1933; Pagano, 1857):

„[...] wiedza ludności, której z biegiem lat udało się stworzyć specyficzną działalność gospodarczą, opartą na selekcji najlepszych odmian, na wypracowaniu technik i metod rolniczych jak najlepiej odpowiadających założonemu celowi, na stosowaniu odpowiednich maszyn i narzędzi, na właściwym rozdzieleniu zadań (prac ręcznych, operacji przemysłowych, w których po dziś dzień znaczna część wykonywana jest ręcznie), na optymalnych procesach przetwórczych, a to wszystko w celu uzyskania specyficznego produktu końcowego wysokiej jakości (pod względem organoleptycznym, estetycznym, sanitarnym i żywieniowym)”.

Z fig suszonych luzem na słońcu chłopi z rejonu Cosenzy w ciągu wieków stworzyli wiele różnych, mniej lub bardziej wymyślnych produktów.

5.2. Specyfika produktu:

„Fichi di Cosenza” odznaczają się wyjątkowymi cechami (wynikającymi zarówno z czynników naturalnych, jak i ludzkich), ponieważ po zakończeniu suszenia pozostają pełne, soczyste, mięsiste, delikatne i miękkie, a ich barwa jest od jasnożółtej po jasnobursztynową. Cechą, która najlepiej wyróżnia „Fichi di Cosenza” wśród innych fig tej samej odmiany *Dottato* uprawianej poza obszarem Cosenzy, są małe, drobne niełupki, niemal niewyczuwalne podczas jedzenia owoców. Oprócz tej cechy figi te mają jeszcze inne właściwości fenologiczne i organoleptyczne, wśród których najważniejsze to duża zawartość cukrów, zdolność do przechowywania i łatwość przetwarzania zgodnie z różnorodnymi przepisami tradycyjnymi.

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):

Jakość i cechy „Fichi di Cosenza” wynikają zasadniczo z czynników naturalnych i ludzkich panujących w środowisku geograficznym.

Czynniki naturalne

Dobra struktura gleb, które nie są ani gliniaste ani ciężkie, uniemożliwia zaleganie wody i sprzyja dobremu stanowi fizjologicznemu drzew, których korona jest mniej podatna na ataki grzybów i bakterii.

Wiatry, wiejące latem, stałe i o umiarkowanej sile, łagodzą skutki upałów występujących w tym okresie, a także zapobiegają zbyt szybkiemu wysuszeniu się cienkiej skórki fig i nabieraniu przez nią ciemno-brązowego koloru. Dzięki temu migracja wody z wnętrza owocu do skórki odbywa się ze stałą prędkością i stopniowo, co powoduje, że miąższ po wysuszeniu jest jednorodny i delikatny oraz sprzyja powolnemu wysuszeniu owoców (*i passuluni*) przed ich zbiorem. Zjawisko to jest niezwykle ważne dla jakości produktu, ponieważ pozwala rolnikom dokonać zbioru owoców w najbardziej odpowiednim momencie, unikając ich naturalnego opadania i narażenia na szkodniki.

Ponadto w rejonie Cosenzy rzadko występują dzikie figowce, a kapryfikacja nie jest tutaj praktykowana. Umożliwia to wykorzystanie w pełni zdolności drzew do partenokarprii, dzięki czemu miąższ jest praktycznie pozbawiony niełupka, a nawet jeśli one występują, to są jałowe i niewielkie.

Czynniki ludzkie

Czynnik ludzki jest decydujący dla jakości „Fichi di Cosenza”. Dla produkcji tych owoców duże znaczenie mają bowiem czynności wykonywane ręcznie, doświadczenie i wiedza widoczne na każdym etapie procesu produkcji i wpływające na jakość produktu końcowego, dzięki czemu zyskuje on szczególnie uznanie w gospodarce (C.U.P.E.C.C., 1936). Ręczny zbiór owoców i ich ręczna obróbka są zawsze wykonywane przez doświadczony personel i odzwierciedlają wiedzę i umiejętności, które przekazywane były z pokolenia na pokolenie i stanowią teraz niezastąpione dziedzictwo dla regionu. Wieloletnie doświadczenie miejscowej ludności, zróżnicowane, utrwalone, a czasem zazdrośnie strzeżone przez rodziny, stanowi o wyniku końcowym, w tym także o liczebności tradycyjnych przepisów na potrawy na bazie „Fichi di Cosenza”, które stanowią wyraz fantazji i kreatywności miejscowej ludności, uznanych od dawna w wielu dziełach (Casella D. 1933; Casella L.A. 1915; Cerchiara 1933; Jacini 1877; R.E.D.A. 1960; Palopoli 1985). Na obszarze produkcji „Fichi di Cosenza” organizowane są liczne targi i wystawy folklorystyczne poświęcone temu produktowi, między innymi Dzień Świętego Józefa, którego obchodzenie w mieście Cosenza potwierdzone jest co najmniej od połowy XIX wieku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia ChNP „Fichi di Cosenza” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 7 z dnia 9 stycznia 2008 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć

— na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>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]”.