

**Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych**

(2005/C 137/11)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92**

**„FICO BIANCO DEL CILENTO”**

**NR WE: IT/00282/14.3.2003**

**CNP (X) COG ( )**

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, zainteresowane strony lub producenci produktów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CNP) i danym chronionym oznaczeniem geograficznym (COG) mogą zapoznać się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnioną przez władze krajowe lub stowarzyszenia krajowe bądź właściwe służby Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>.

1. *Właściwe służby Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Adres: Via XX Settembre n. 20 — I-00187 Roma  
Tel.: (39-06) 481 99 68  
Faks: (39-06) 42 01 31 26  
E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Grupa:*

2.1. Nazwa: Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Fico Bianco del Cilento  
2.2. Adres: Via S. Marco, 118 — I-84043 Agropoli (Sa)  
Tel.: (39-08) 28 72 27 99  
2.3. Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inny ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6: Warzywa i owoce oraz zboża w stanie naturalnym lub przetworzone.

4. *Opis specyfikacji produktu:*

(podsumowanie warunków, o których mowa w art. 4 ust. 2)

4.1. Nazwa: „Fico bianco Del Cilento”

4.2. Opis:

Chroniona nazwa pochodzenia (CNP) *Fico Bianco del Cilento* oznacza suszone owoce gatunku *Ficus carica domestica* L. — figowca pospolitego o biotypach odnoszących się do uprawy słodkiej gruszki.

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Jednostka ds. Polityki dot. Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

Produkt ze skórką lub bez skórki (figi obrane) cechuje się następującymi właściwościami:

- figi ze skórką: jednolity kolor od jasnożółtego do żółtego,
- figi ze skórką, które zostały poddane procesowi gotowania: ciemnożółty,
- figi obrane: kolor bardzo jasny, niemal biały,
- miąższ: konsystencja miękka z niełupkami, w większości pustymi, dno kwiatowe prawie w całości wypełnione, koloru żółto-bursztynowego,
- skład ilościowy: maksymalnie 70 fig suszonych ze skórką na jeden kilogram produktu, maksymalnie 85 obranych fig na jeden kilogram produktu,
- wilgotność: maksymalna dopuszczalna wilgotność 26 %,
- zawartość cukrów — minimalna wartość na 100 g masy suchej:
  - glukoza: 21,8 g
  - fruktoza: 23,2 g
  - sacharoza: 0,1 g
- wady: produkt nie powinien mieć uszkodzeń spowodowanych przez owady, pleśnie lub inne czynniki; dopuszcza się możliwość korkowacenia maksymalnie do 5 % powierzchni owocu.

Dopuszcza się ewentualne napełnianie owoców farszem zawierającym inne składniki, jak migdały, orzechy włoskie, orzechy laskowe, nasiona kopru włoskiego, skórki owoców cytrusowych. Ilość farszu nie może przekroczyć 10 % całkowitego produktu wprowadzanego na rynek, składniki zawarte w farszu muszą mieć udokumentowane pochodzenie z terytorium produkcji określonego w pkt 4.3.

Figi suszone mogą być konfekcjonowane w stanie naturalnym w opakowaniach o różnym kształcie (walce, wieńce, opakowania owalne, woreczki), a ciężar opakowania może wynosić od 125 g do 1 kg. Owoce mogą być także pakowane luzem, w koszach wykonanych z materiałów pochodzenia roślinnego, o wadze od 1 kg do 20 kg. Figi mogą być otwarte i połączone między sobą stroną miąższową w opakowaniach od 125 g do 1 kg; mogą być także nawleczone na drewniane szpikulce i nadziewane farszem wykonanym z wyżej wymienionych składników. Opakowania mogą być ozdobione liśćmi laurowymi.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Cilento stanowi obszar geograficzny regionu Kampania, który styka się z Morzem Tyrreńskim między ujściem rzeki Sele w zatoce Salerno a ujściem rzeki Bussento w zatoce Policastro; od północy ograniczają go masywy górskie Alburno i Cervati. Gminy zajmujące się wytwarzaniem produktu są wymienione w specyfikacji produktu.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem input (produktów wchodzących) i output (produktów wychodzących). W ten sposób, a także poprzez wpisanie do odpowiednich wykazów: producentów, działek uprawnych, przetwórców oraz zakładów konfekcjonujących — prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, zagwarantowane jest odtworzenie historii produktu (od początku do końca łańcucha produkcji).

Wszystkie osoby, fizyczne i prawne, wpisane do wyżej wspomnianych wykazów, będą podlegały kontroli przeprowadzanej przez organ kontrolny zgodnie z postanowieniami zawartymi w specyfikacji produktu oraz we właściwym planie kontroli. W przypadku, gdy organ kontrolny stwierdzi niezgodności, występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu z chronioną nazwą pochodzenia *Fico Bianco del Cilento*.

#### 4.5. Metoda otrzymywania:

Specyfikacja produktu przewiduje ponadto, że zagęszczenie uprawy nie będzie mogło przekraczać 700 roślin na hektar. Proces suszenia owoców powinien polegać na wystawianiu owoców na bezpośrednie działanie promieni słonecznych i/lub na zastosowaniu technik pokrewnych, jak zastosowanie tuneli z folii o minimalnej wysokości dwóch metrów i/lub zanurzanie owoców w 2 % roztworze ciepłej wody z solą celem ochrony owoców wystawianych na działanie promieni słonecznych.

Produkcja, przetwarzanie i pakowanie muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4.3.

#### 4.6. Związek: Czynniki geograficzne i klimatyczne (łagodzące działanie morza, naturalna bariera przed zimnymi prądami zimowymi z północnego wschodu w postaci łańcucha Apeninów, żyzne gleby oraz optymalny poziom opadów) w połączeniu z prostotą upraw i wieloletnim doświadczeniem, a także pełnym dostosowaniem gatunku i różnorodności środowiska geograficznego i klimatycznego na obszarze sprawiają, że suszone figi z Cilento mają charakterystyczne walory smakowe wysoko cenione przez konsumentów. Roślina ta jest bardzo charakterystyczna dla wiejskiego krajobrazu Cilento.

Uprawa białych fig w Cilento sięga Starożytności i wywodzi się prawdopodobnie jeszcze sprzed czasów greckich, kiedy to została wprowadzona we Włoszech po pierwszych podróżach handlowych odbywanych przez ludy Bliskiego Wschodu. Już Katon, a w ślad za nim Warron wspominali, że suszone figi były powszechnie używane w Cilento i w Lucanii jako podstawa pożywienia robotników zatrudnianych przy pracach polowych.

#### 4.7. Struktura kontroli:

Nazwa: IS.ME.CERT.

Adres: Via G. Porzio Centro Direzionale Isola G1 scala C — I-80143 Napoli

#### 4.8. Oznakowanie:

Na opakowaniach powinny być umieszczone etykiety zawierające następujące informacje napisane drukowanymi literami o rozmiarze nie mniejszych niż dwukrotność czcionki pozostałych informacji znajdujących się na etykiecie: „FICO BIANCO DEL CILENTO” i „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA” lub skrót „D.O.P.”. Ponadto etykieta musi zawierać następujące informacje:

- nazwę, nazwę firmową i adres zakładu konfekcjonującego produkt,
- rok produkcji fig,
- początkowa waga netto,
- znak graficzny, którego właściwości wyszczególniono w specyfikacji produktu, stanowiący znak stosowany nierozłącznie z chronioną nazwą pochodzenia. Znak ten przedstawia stylizowany obraz trzech dojrzałych fig, który pozwala dostrzec stopniowe nabieranie koloru przez owoc w trakcie suszenia; figi te znajdują się na zielonej powierzchni symbolizującej łąkę. Obok owoców, po prawej stronie rysunku jest przedstawiona część greckiej kolumny w stylu doryckim. Tło stanowi kawałek błękitnego nieba, a po lewej stronie u góry widać wpadające promienie słoneczne.

W odniesieniu do chronionej nazwy pochodzenia, o której mowa w pkt 4.1, zabrania się stosowania wszelkiego rodzaju dodatkowych określeń, innych niż określenia przewidziane w niniejszej specyfikacji, włącznie z przymiotnikami dotyczącymi typu, smaku, zastosowania, selekcji, wyboru itd.

Produkty, do których wytworzenia wykorzystywana jest *Fico Bianco Del Cilento* CNP, także w wyniku procesów wytwarzania i przetwarzania, mogą być wprowadzane na rynek w opakowaniach zawierających odniesienie do nazwy, bez zamieszczenia na nich znaku unijnego pod warunkiem, że:

- *Fico Bianco Del Cilento* CNP, mająca jako taka świadectwo produktu, stanowi wyłączny składnik odnośnej kategorii towaru,

- użytkownicy *Fico Bianco Del Cilento* CNP są upoważnieni przez właścicieli praw własności intelektualnej nadanych podczas rejestracji nazwy *Fico Bianco del Cilento* CNP zrzeszonych w konsorcjum, któremu Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej powierzyło ochronę nazwy. To samo konsorcjum ochrony zapewni dokonanie wpisu użytkowników do odpowiednich rejestrów oraz będzie miało nadzór nad prawidłowym używaniem nazwy chronionej. O ile nie powołano konsorcjum ochrony powyższe funkcje są pełnione przez Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej jako organ władzy państwowej odpowiedzialny za wprowadzenie rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

W przypadku gdy *Fico Bianco Del Cilento* CNP nie jest wyłącznym składnikiem produktu, dopuszcza się wzmiankowanie tej nazwy wśród innych składników produktu, który ją zawiera bądźż na który została przerobiona lub przetworzona, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.

4.9. Wymogi prawa krajowego: —

---