

## INNE AKTY

## KOMISJA

**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**

(2009/C 266/10)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„MELANZANA ROSSA DI ROTONDA”****NR WE: IT-PDO-0005-0662-29.11.2007****ChOG ( ) ChNP ( X )****1. Nazwa:**

„Melanzana Rossa di Rotonda”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem III):**

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Melanzana Rossa di Rotonda” otrzymywany jest z ekotypu Melanzana Rossa di Rotonda należącego do gatunku *Solanum aethiopicum*, częściej nazywanego „szkarłatnym bakłażanem”. W momencie wprowadzenia na rynek w stanie świeżym „Melanzana Rossa di Rotonda” musi charakteryzować się następującymi właściwościami: wielkość jagody: maksymalna długość 8 cm, maksymalna szerokość 8 cm i maksymalna masa 200 g. Kolor i dominujący kolor: jasny zielono-pomarańczowy z delikatnym zielonkawym odcieniem na początku dojrzewania, a następnie intensywny pomarańczowy zbliżony do lśniącego czerwonego. Jagoda: cała, o świeżym wyglądzie, zdrowa. Miąższ: charakteryzujący się mięsistą konsystencją i nie utleniający się po rozcięciu. Czysty, wolny od widocznych substancji obcych. Pozbawiony obcych zapachów lub smaków. Pozbawiony nieprawidłowej zewnętrznej wilgoci.

**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 od przygotowania do pakowania i przechowywania produktu wykonuje się na terytorium, o którym mowa w pkt 4, aby uniknąć obtłuczeń jagody i złamania szypułki powstającego podczas transportu i nadmiaru czynności manipulacyjnych, zmieniających nieodwracalnie właściwości organoleptyczne produktu.

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

Wprowadzanie do obrotu ChNP „Melanzana Rossa di Rotonda” musi odbywać się w następujący sposób: produkt świeży należy wprowadzać na rynek w pojemnikach z materiałów pochodzenia roślinnego, w kartonie, w siatce z plastiku nadającego się do recyklingu lub innego materiału nadającego się do recyklingu dopuszczonego przez prawodawstwo wspólnotowe. Pojemność opakowań z siatki z plastiku nadającego się do recyklingu, w których wprowadza się do obrotu ChNP „Melanzana Rossa di Rotonda”, nie może przekraczać 1 kg.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykietach umieszczanych na pojemnikach muszą znajdować się następujące informacje, naniesione wyraźną i czytelną czcionką drukowaną:

„Melanzana Rossa di Rotonda” i „denominazione d'origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) lub jej akronim, AOP (ChNP), naniesione czcionką o większym rozmiarze niż rozmiar czcionki zastosowanej w przypadku innych napisów: nazwisko, nazwa i adres przedsiębiorstwa pakującego lub produkującego; ilość produktu faktycznie znajdująca się w opakowaniu, wyrażona zgodnie z obowiązującymi zasadami; logo. Zabrania się dodawania jakiegokolwiek dodatkowego wartościowania, w tym przymiotników: „tipo”, „gusto”, „uso”, „selezionato”, „scelto” lub podobnych sformułowań. Dopuszczalne jest jednak umieszczanie informacji odnoszących się do przedsiębiorstw, nazwisk, nazw przedsiębiorstw, prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Przedmiotowe informacje mogą znajdować się na etykiecie, pod warunkiem że wysokość i szerokość czcionki nie przekracza połowy rozmiaru czcionki użytej w chronionej nazwie pochodzenia. Zewnętrzną krawędź logo w kształcie elipsy stanowi podwójna linia współśrodkowa koloru łososiowego, a wewnętrzną krawędź jedna linia koloru łososiowego. Obwódka ma białe tło. W górnej części obwódki znajdują się słowa „Melanzana Rossa”, a w dolnej części słowa „di Rotonda”. Wewnątrz elipsy, na jasnym różowo-łososiowym tle, przedstawiono wystylizowany rysunek czerwonego bakłażana o jagodzie cieniowanej, której kolor przechodzi od czerwonego do pomarańczowego i o cieniowanej łodydze, której kolor przechodzi od ciemnej do jasnej zieleni. U podstawy znajduje się napis „Denominazione di Origine Protetta”.



## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji i pakowania ChNP „Melanzana Rossa di Rotonda” obejmuje całe terytorium następujących gmin prowincji Potenza: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Gleby, na których uprawia się „Melanzana Rossa di Rotonda”, znajdują się w dolinie, której dno jest pochodzenia jeziornego i wywodzi się z czwartorzędu. Gleby te są więc pochodzenia aluwialnego, piaszczyste i mułowo-gliniaste, świeże, głębokie i urodzajne o wysokiej zdolności retencji wody. Klimat jest zasadniczo łagodny, a w okresie od października do maja występują obfite opady deszczu.

### 5.2. Specyfika produktu:

Główną właściwością „Melanzana Rossa di Rotonda”, która odróżnia ją w tym względzie od normy jakościowej innych bakłażanów produkowanych w innych regionach, jest niska zawartość kwasu chlorogenicznego odpowiedzialnego za czernienie jagody. Właściwość ta ma duże znaczenie dla przemysłu rolno-spożywczego i konserwowego, ponieważ pozwala miąższowi zachować biel przez długi czas nawet po rozcięciu. Inną ważną właściwością jest okrągły kształt podobny do kształtu pomidora i typowy pomarańczowy kolor oraz występowanie brązowych/zielonkawych żyłek na jagodzie, które odróżniają ją w oczywisty sposób od wszystkich innych.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Główną właściwością „Melanzana Rossa di Rotonda” jest niska zawartość kwasu chlorogenicznego odpowiedzialnego za czernienie miąższu jagody po rozcięciu. Ilość tego kwasu w tym produkcie wynosi 800 ppm, czyli zdecydowanie mniej niż we wszystkich innych produktach należących do tego samego gatunku, w których osiąga 4 300 ppm. Właściwość ta ma duże znaczenie dla przemysłu rolno-spożywczego i konserwowego, ponieważ pozwala miąższowi zachować biel przez długi czas nawet po rozcięciu. Inną ważną właściwością jest okrągły kształt podobny do kształtu pomidora, o typowym pomarańczowym kolorze, na którym występują brązowe/zielonkawe żyłki. Te właściwości czynią „Melanzana Rossa di Rotonda” wyjątkowym i oryginalnym, ponieważ uprawia się go we Włoszech wyłącznie na obszarze produkcji określonym w pkt 4 powyżej od lat 40. XX wieku. Przystosowanie do warunków klimatycznych tej strefy tak bardzo przyczyniło się do jego rozpowszechnienia, że oddziałują na siebie wzajemnie z terytorium i środowiskiem odpowiadającymi za jego wyjątkowy charakter. Za ten wyjątkowy charakter i wszystkie właściwości jakościowe odpowiadają bezpośrednio szczególny mikroklimat opisany w pkt 5.1 i środowisko naturalne uprawy położone w centrum Parku Narodowego Pollino, który charakteryzuje się ułożeniem terenu i jego dobrą jakością, czystością wód pochodzących ze źródeł położonych w samym parku i przynoszących znaczące korzyści, łagodnością klimatu, jak podaje Cirelli w swojej monografii z 1853 r.: „Wieś obfituje w wodę (...), która przynosi znaczące korzyści dla rolnictwa, a sprytny rolnik z Rotundy doskonale potrafi to wykorzystać (...), staranność rolników, łagodność klimatu, ułożenie terenu i jego dobra jakość stanowią najbardziej niezawodne czynniki produkcji, która jest zróżnicowana i zapewnia co roku wszystkie produkty niezbędne dla wyżywienia mieszkańców”. „Melanzana Rossa di Rotonda” wprowadziło w gminie Rotonda na początku minionego stulecia kilku mieszkańców, którzy wracając z wojny w Afryce, przywieźli kilka okazów tego bardzo podobnego do pomidora bakłażana. Z biegiem lat jego przystosowanie do środowiska przyczyniło się do rozpowszechnienia i wytworzenia typowych cech, odróżniając go nie tylko od innych bakłażanów, ale nawet od bakłażanów z Afryki, od których pochodził i które były pomarańczowe, nie miały rowków i miały bardziej wydłużony kształt. „Melanzana Rossa di Rotonda” spożywa się od zawsze, również konserwowany w oleju, ze względu na jego wyjątkowy lekko pikantny smak i szczególne właściwości jako przeciwutleniacza; bakłażan ten jest tradycyjnie uprawiany we wszystkich przydomowych ogródkach warzywnych w regionie. Coroczne spotkanie „Sagra della Melanzana Rotonda di Rotonda” nadal przyciąga do Rotondy tysiące osób i gwarantuje ciągłe rozpowszechnianie produktu w typowych restauracjach, zarówno na szczelbu lokalnym, jak i poza nim. W tradycji gastronomicznej „Melanzana Rossa di Rotonda” uzyskała miejsce na wszystkich stołach, w szczególności w świecie lokalnych i regionalnych restauracji wysokiej jakości, a jego renomę w pełni potwierdza obecność w różnych programach telewizyjnych, czasopiśmie specjalistycznych i książkach kucharskich. W 2004 r. „Melanzana Rossa di Rotonda” wpisano na listę produktów tradycyjnych regionu Basilicata.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu publikując wniosek o uznanie ChNP „Melanzana Rossa di Rotonda” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 219 z dnia 20 września 2007 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na następującej stronie internetowej:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](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

na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Leśnictwa (<http://www.politicheagricole.it>) należy wybrać „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.