

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

(2011/C 185/05)

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**„SUSINA DI DRO”****NR WE: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„Susina di Dro”

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:

Chroniona nazwa pochodzenia „Susina di Dro” ma na celu objęcie ochroną świeżego owocu śliwki należącego do lokalnego kultywaru „Prugna di Dro”, powszechnie znanego jako „Susina di Dro”.

W chwili wprowadzenia do obrotu świeże owoce muszą być całe, posiadać świeży i zdrowy wygląd, być pozbawione obcych substancji i zapachów, mieć owalny, lekko podłużny kształt i zwarty miąższ oraz być pokryte charakterystycznym białawym nalotem.

Barwy typowe dla świeżych owoców są następujące:

— skórka ma kolor od czerwono-fioletowego do granatowo-fioletowego i jest pokryta warstwą nalotu, a czasami także zielonkawymi plamami,

— miąższ ma kolor żółty lub żółto-zielony.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Właściwości chemiczne:

Cukry – minimalna zawartość przy zbiorze wynosi 9,0 stopni Briksa.

Polifenole – minimalna zawartość wynosi 900 mg/kg.

Jeżeli chodzi o charakterystyczne cechy organoleptyczne, produkt objęty ChNP „Susina di Dro” odznacza się delikatnym, wyrazistym słodko-kwaskowatym smakiem oraz przyjemną mączystą konsystencją.

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:*

Etapy produkcji, czyszczenia i pakowania muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, aby zapobiec pogorszeniu jakości owoców oraz powstawaniu pleśni. Ponadto szybkie zamknięcie łańcucha korzystnie wpływa na zachowanie charakterystycznej warstwy nalotu pokrywającej owoce.

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

Produkt objęty ChNP „Susina di Dro” należy pakować zgodnie z obowiązującymi regulacjami. Wszystkie rodzaje opakowań zamyka się za pomocą sznurka, taśmy lub wieczka.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na opakowaniach należy umieścić napis „Susina di Dro” oraz logo opisane poniżej. Logo przedstawia śliwkę o stylizowanym kształcie i fioletowej barwie, otoczoną liśćmi w kolorze zielonym; pośrodku śliwki znajduje się biały napis „SUSINA DI DRO DOP”, a wokół wewnętrznej krawędzi – napis „DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA” (CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA).

Logo:



Zabrania się umieszczania w oznaczeniach jakichkolwiek wzmianek dotyczących pochodzenia nieprzewidzianych wyraźnie lub wszelkich określeń mogących wprowadzić konsumenta w błąd.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego:**

Do obszaru produkcji owoców objętych ChNP „Susina di Dro” należą terytoria następujących gmin autonomicznej prowincji Trente: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fivè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano i Trente, przy czym ostatnia z nich ogranicza się do sekcji: Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga i Baselga del Bondone.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar produkcji owoców objętych ChNP „Susina di Dro” wyróżnia się charakterystycznym klimatem, związanym w szczególności z bliskim położeniem jeziora Garda. Mimo że omawiany obszar jest położony w sercu rejonu alpejskiego, panują tu szczególnie łagodne temperatury, o czym świadczy średnia roczna temperatura, wynosząca 12,4 °C. Ponadto obszar ten cechuje znaczny okres

nasłonecznienia z uwagi na fakt, że niebo prawie przez cały czas jest bezchmurne: czas oświetlenia w ciągu jednej doby wynosi średnio 10 godzin, czyli łącznie 36 000 sekund nieprzerwanego nasłonecznienia (średni wynik z dnia 21 czerwca każdego roku). Również podczas miesięcy zimowych, które na obszarze Prealp włoskich, podobnie jak w Europie Środkowej i Zachodniej, charakteryzują się silnym zachmurzeniem, na omawianych terenach słońce świeci przez 100–120 godzin miesięcznie, czyli średnio 3–4 godziny dziennie. To zjawisko ma związek przede wszystkim z okresowym występowaniem wiatrów, tj. z naprzemiennym występowaniem wiatrów zstępujących, wiejących znad dolin, oraz wiatrów wstępujących (zwanych *Òra del Garda*), wiejących znad jeziora. Ciepły wiatr *Òra del Garda* nie tylko zapewnia przejrzystość nieba, lecz także w korzystny sposób łagodzi wpływ zimnych wiatrów z północy w okresie zimowym, a w okresie letnim – maksymalne temperatury po południu, które bez jego oddziaływania wpływałyby na zmianę składu fenolowego owocu i wartości stężenia cukrów. W związku z tym na obszarze produkcji owoców objętych ChNP „Susina di Dro” okresy zimowe są szczególnie łagodne, podobnie jak okresy letnie, w których okresy suszy i upałów są jedynie chwilowe. Omówionym cechom klimatu towarzyszą na omawianych terenach szczególnie cenne właściwości gleby, której proces tworzenia, z geologicznego punktu widzenia, polegał na wytrącaniu się skał osadowych z wody morskiej. Praktycznie na całym obszarze gleba ma odczyn lekko zasadowy, co stanowi warunek wpływający na dostępność i zmiany zawartości składników mineralnych oraz, w szczególności, sprzyjający wchłanianiu fosforu, wapnia i magnezu.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Susina di Dro” jest kultywarem autochtonicznym, uprawianym od dawna w dolinie rzeki Sarca, gdzie utrwalił się genetycznie.

Szczególna wartość produktu objętego ChNP „Susina di Dro” jest związana z zawartością polifenoli. Substancje te wywierają decydujący wpływ na charakterystyczne cechy organoleptyczne, kolor i smak owocu i mają duże znaczenie z farmakologicznego punktu widzenia.

Owoce cechują się również minimalną zawartością cukrów, co jest kluczową właściwością, jeżeli chodzi o uzyskanie skłódko-kwaskowatego smaku, charakterystycznego dla lokalnego ekotypu.

Specyfikę przedmiotowego owocu, wynikającą z zawartości polifenoli i cukrów, podkreśla się w badaniach publikowanych od 1975 r. Zgromadzone dane oraz niektóre nowsze badania dotyczące charakterystyki świadczą o tym, że właściwości owoców „Susina di Dro” od dawna cieszą się uznaniem, a renoma produktu obecnie jest potwierdzona.

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):*

Lokalny kultywar „Prugna di Dro” został wyselekcjonowany na przestrzeni wieków dzięki wiedzy rolników zamieszkujących omawiany obszar produkcji, którzy uzyskiwali nowe rośliny głównie z materiałów siewnych lub z odrostów korzeniowych, stale doglądając upraw i w zdecydowany sposób dążąc do ogólnego ulepszenia genetycznego na podstawie obserwacji cech fenotypowych związanych przede wszystkim z warunkami upraw i z organoleptycznymi cechami charakterystycznymi owoców.

Proces powstawania i gromadzenia się polifenoli i cukrów zawartych w owocach objętych ChNP „Susina di Dro” ma ścisły związek z klimatem występującym na obszarze produkcji, a w szczególności z ilością promieniowania słonecznego, na które wystawione są rośliny i które ma wpływ na temperatury panujące na tym terenie. Omawiane czynniki klimatyczne odgrywają kluczową rolę, jeżeli chodzi o stopień i rytm działania enzymów biorących udział w procesie metabolizmu fenoli, które mają wpływ na zawartość węglowodanów i tym samym cukrów.

Wspomniane zjawiska biologiczne mają związek ze szczególnie korzystnymi warunkami panującymi na obszarze produkcji, powstałymi dzięki łagodzącemu oddziaływaniu największego we Włoszech jeziora, Garda, oraz bryz znad tego jeziora. Charakterystyczna bryza *Òra del Garda*, która, wiejąc w godzinach popołudniowych, zapewnia przejrzystość nieba i obniża maksymalne temperatury w okresie letnim, odgrywa szczególnie istotną rolę.

Obecne w skórce stężenie antocyjanów, tj. barwników odpowiedzialnych za granatowo-fioletowe zabarwienie owocu, w dużej mierze zależy od ilości promieniowania, na które wystawione są owoce, natomiast zawartość cukru ma związek z lokalnymi temperaturami, złagodzonymi w wyniku oddziaływania bryz, dzięki którym uprawy nie są narażone na szok termiczny.

Również ze społeczno-ekonomicznego punktu widzenia uprawa owoców objętych ChNP „Susina di Dro” ma na omawianym obszarze produkcji duże znaczenie, porównywalne ze znaczeniem upraw winorośli i jabłek.

Uprawa śliwek faktycznie jest od wieków głęboko zakorzeniona w kulturze regionu, o czym świadczy fakt, że wspomniano o niej w 42 specyfikacjach zawartych w *Carte di Regola* (kodeksach praktyk), stosowanych w równinie rzeki Sarca i datowanych na 1284 r.

W późniejszym okresie cała wspólnota zamieszkująca dolinę rzeki Sarca, która od zawsze zwracała szczególną uwagę na ulepszanie cech jakościowych produktów objętych ChNP „Susina do Dro”, podjęła działania związane z kulturą, budując synergii turystyczną, terytorialną i rolno-spożywczą. Wśród najważniejszych inicjatyw wymienia się *Settimana del Prugno Fiorito di Dro* (Tydzień Kwitnącej Śliwy w Dro), spotkania organizowane od lat 70. XX wieku, które w późniejszym okresie zastąpiło wydarzenie o bardziej nowoczesnym charakterze, odbywające się w sierpniu pod hasłem *Dro: il tempo delle prugne* (Dro: czas śliwek).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionej nazwy pochodzenia „Susina di Dro” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 100 z dnia 2 maja 2009 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na 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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknięciu w zakładkę *Prodotti di Qualità* (z lewej strony ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE* [regolamento (CE) n. 510/2006].
