

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2016/C 250/04)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„ANGURIA REGGIANA”

Nr UE: IT-PGI-0005-01385 – 14.10.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Anguria Reggiana”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1Nazwa „Anguria Reggiana” odnosi się do świeżych owoców rośliny z gatunku *Citrullus lanatus*.

Występują następujące rodzaje owoców „Anguria Reggiana”:

- okrągły, o właściwościach odmiany Ashai Mijako: owoc okrągły; skórka koloru szarozielonego w ciemnozielone pasy; miąższ chrupiący, jędrny, o żywym czerwonym zabarwieniu gdy owoc jest w pełni dojrzały; masa od 5 do 12 kg,
- owalny, o właściwościach odmiany Crimson: owoc owalny; błyszcząca skórka koloru zielonego w ciemnozielone pasy; miąższ chrupiący, jędrny, o żywym czerwonym zabarwieniu gdy owoc jest w pełni dojrzały; masa od 7 do 16 kg,
- podłużny, o właściwościach odmiany Sentinel: owoc podłużny; błyszcząca skórka koloru zielonego w ciemnozielone pasy; miąższ chrupiący, jędrny, o żywym czerwonym zabarwieniu gdy owoc jest w pełni dojrzały; masa od 7 do 20 kg,

Właściwością szczególną arbuza „Anguria Reggiana” jest wyjątkowo słodki smak jego miąższu, na skutek zawartości cukru ponad 11° w skali Brix w przypadku odmiany Ashai Mijako i 12° w skali Brix u odmian Crimson i Sentinel.

W momencie wprowadzania do obrotu owoce powinny charakteryzować się następującymi właściwościami:

- być całe (są dozwolone niewielkie uszkodzenia skórki powstałe w wyniku ewentualnych automatycznych pomiarów wskaźnika refraktometrycznego),
- być czyste (wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych),
- być zdrowe, wolne od pasożytów,
- być wolne od obcych zapachów,
- być dobrze ukształtowane, zachowujące właściwości typowe dla danej odmiany,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- być wolne od pęknięć i zadrapań na powierzchni,
- posiadać szypułkę o długości od 2 do 5 cm,
- ich stopień dojrzałości i stan ogólny muszą umożliwiać transport owoców i związane z nim działania,

na powierzchni może pojawić się obszar o jaśniejszym zabarwieniu w części, która pozostawała w kontakcie z ziemią w czasie wzrostu owocu.

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji (siew, uprawa, zbiór) muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze.

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

Owoce muszą być umieszczone w specjalnych pojemnikach, skrzyniopaletach lub mini skrzyniopaletach wykonanych z materiału umożliwiającego ich przechowywanie.

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

Na każdym arbuzie należy umieścić etykietę z logo ChOG „Anguria Reggiana” i unijny symbol IGP (ChOG).

Logo „Anguria Reggiana I.G.P.” wygląda następująco:



Etykieta, jaką należy umieścić na każdym arbuzie, ma owalny kształt i musi zawierać nazwę producenta.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje w całości gminy Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Campagnola, Castelnovo Sotto, Correggio, Fabbrico, Novellara, Poviglio, Rio Saliceto, S. Martino in Rio oraz część terytorium gmin Boretto, Brescello, Campegine, Gattatico, Gualtieri, Guastalla, Reggio Emilia, Reggiolo, Rolo, Rubiera.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy między arbuзем „Anguria Reggiana” a obszarem produkcji, który decyduje o szczególnych właściwościach owocu, jest połączeniem właściwości wyznaczonego obszaru geograficznego i umiejętności lokalnych producentów.

Wyznaczony obszar to tereny poddawane melioracji od wieków, o glebach gliniastych, niełatwych do uprawy, ale żyznych i bogatych w naturalne składniki mineralne takie jak potas. Warunki glebowe, jednolite na całym obszarze, wpływają w zdecydowany sposób na wzrost, kształt oraz właściwości chemiczne i organoleptyczne owoców.

Właściwością szczególną arbuza „Anguria Reggiana” jest wyjątkowo słodki smak jego miąższu, na skutek dużej zawartości cukru.

Właściwość ta jest w dużej mierze wynikiem umiejętności producentów i wyspecjalizowanej techniki uprawowej stosowanej przez nich, szczególnie w momencie zbioru. Każda z roślin jest badana co najmniej trzy razy przez rolnika, tak aby każdy arbuз „Anguria Reggiana” miał czas w pełni dojrzeć i zawierał najwyższy poziom cukru w momencie zbioru, zanim owoc zacznie przejrzewać, a jego miąższ jest chrupiący i jędrny. Stopień dojrzałości można ustalić na podstawie widocznych właściwości skórki, ogonka i pędów, a przede wszystkim na podstawie charakterystycznego dźwięku, jaki wydaje owoc lekko uderzony dłonią. Wszystkie te aspekty doświadczony rolnik może łatwo ocenić bezpośrednio na polu.

Każdy arbuз jest zatem jeszcze przed zbiorem poddawany ocenie indywidualnie, uderzany i wybierany, a zostaje zerwany jedynie wówczas, gdy rolnik po wzrokowym i słuchowym badaniu uzna, że owoc osiągnął pożądane: stopień dojrzałości, stopień przydatności do spożycia i konsystencję. Zbiórów dokonuje się na polu wczesnym rankiem, kiedy arbuzy po chłodnej nocy mają temperaturę sprzyjającą ich przechowywaniu.

Przy zbiorach wykorzystuje się specjalne narzędzie o częściowo zaokrąglonym ostrzu. Forma tego narzędzia była doskonalona na przestrzeni lat aż do momentu, gdy przybrała kształt zapobiegający przecięciu tych pędów rośliny, które muszą pozostać w doskonałym stanie aż do momentu zebrania wszystkich owoców. Te czynności wymagają utrwalonej wiedzy fachowej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie, którą posiadają zbieracze z Reggio Emilia, potrafiący rozpoznać owoc dojrzały i zebrać go, chroniąc jednocześnie owoce mniej dojrzałe.

Umiejętności i wiedza lokalnych producentów wywodzą się z wielowiekowej tradycji, która tworzy związek między produktem i obszarem.

Dane historyczne i kulturowe

Źródła historyczne dostarczają wielu informacji na temat uprawy arbuza w prowincji Reggio Emilia, która ma tam wielowiekową, utrwaloną tradycję.

Pierwsze wzmianki o wysokiej jakości produktów pochodzą z XVI w. i można znaleźć je w korespondencji między dworami na Nizinie Padańskiej w okresie renesansu: chwalona jest w nich jakość produktów uprawianych na tych obszarach. Produkt aż do XVIII w. pozostawał produktem elitarnym. Potem w wyniku zjednoczenia Włoch otwarto granice pomiędzy dawnymi małymi państewkami na obszarze dzisiejszych Włoch, dzięki czemu zwiększyły się możliwości handlu produktem. Z czasem dzięki wysokiej jakości produkcji produkt zyskał renomę na rynkach Mediolanu, Genui i sąsiednich regionów, a w ubiegłym stuleciu jego sława przekroczyła Alpy.

O arbuzie „Anguria Reggiana” jako produkcie związanym z obszarem prowincji Reggio Emilia wspominają również dawne przewodniki gastronomiczne: przewodnik gastronomiczny wydany w 1931 r. przez Touring Club Italiano wymienia obszar jako słynący z uprawy słodkich arbułów i melonów. Na wyznaczonym obszarze znajdują się centra od dawna słynące z tradycyjnej uprawy arbułów, takie jak Gualtieri, Novellara, Santa Vittoria, Poviglio e Cadelbosco di Sopra, Rio Saliceto i Ca' de' Frati. O popularności arbułów, ich uprawy i konsumpcji na wyznaczonym obszarze świadczy obecność pochodzących z początków XX w. szop zbudowanych z materiałów naturalnych, takich jak drewno i gałęzie, w których sprzedawano i spożywano krojone arbuzy.

Ostatnio umiejętności lokalnych producentów ukierunkowane zostały na specjalistyczną uprawę arbułów, w którą zaangażowali się producenci i miejscowa ludność, tworząc stowarzyszenia mające na celu promocję, ochronę i doskonalenie procesów produkcji i wprowadzania do obrotu arbuza „Anguria Reggiana”.

Poczynając od 1975 r. zaczęto organizować lokalne festiwale, festyny i konkursy w trakcie których promowano produkt i nagradzano największe arbuzy lub te o najwyższej zawartości cukru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w 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 e IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP, IGP e STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.