

Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2002/C 275/04)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το σημείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ (x) ΠΓΕ ()

Εθνικός αριθμός φακέλου: 02/2002

1. Αρμόδια εθνική αρχή

Όνομασία: Ministero delle Politiche agricole e forestali (Υπουργείο Δασικής και Γεωργικής Πολιτικής)

Διεύθυνση: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Τηλ.: (39) 06 481 99 68

Φαξ: (39) 06 42 01 31 26

Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: qualita@politicheagricole.it

2. Αιτούσα ομάδα

2.1. Όνομασία: O.P. Consorzio Euroagrumi

2.2. Διεύθυνση: Via Cristoforo Colombo, I-95033 Biancavilla (CT)

Τηλ. (39) 09 568 87 87

2.3. Σύσταση: παραγωγοί/μεταποιητές (x) άλλοι ().

3. Τύπος προϊόντος: Κλάση 1.6 — Νωπά ή μεταποιημένα οπωροκηπευτικά και δημητριακά

4. Περιγραφή των προδιαγραφών

(περίληψη των όρων που προβλέπονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2)

4.1. **Όνομασία:** «Φραγκόσυκα της Αίτνας» (Ficodindia dell'Etna)

4.2. **Περιγραφή:** Οι ποικιλίες του «Opuntia ficus-indica» της συγκεκριμένης ζώνης είναι οι ακόλουθες: το Κίτρινο που καλείται επίσης «Sulfarina» ή «Nostrale», το Κόκκινο που αποκαλείται επίσης «Sanguigna», και το Λευκό που καλείται επίσης «Muscaredda» ή «Sciannarina». Η ύπαρξη άλλων οικοτύπων επιτρέπεται σε ποσοστό κατώτερο ή ίσο του 5 %. Οι κατηγορίες «Trunzara» ή «Pannittera», των ποικιλιών Λευκό, Κόκκινο ή Κίτρινο θεωρούνται ως ποικιλίες ποιότητας.

Τα φρούτα έχουν διαφορετική ονομασία, ανάλογα με την αντίστοιχη περίοδο ωρίμανσης:

— «Agostani» ή «Latini» (πρώτη άνθηση)

— «Scozzolati» (δεύτερη άνθηση)

Ποικιλίες: Κίτρινο, Κόκκινο, Λευκό

Βάρος του φρούτου: μεγαλύτερο ή ίσο των 95 g.

- 4.3. **Γεωγραφική ζώνη:** Η γεωγραφική ζώνη όπου παράγεται το φραγκόσυκο της Αίτνας («Ficodindia dell'Etna») βρίσκεται στην επαρχία της Catania (CT), στη Σικελία. Εκτείνεται σε υψομετρική ζώνη 150-750 m από την επιφάνεια της θάλασσας και ανήκει στα εδάφη των κοινοτήτων Bronte, Adrano, Biancavilla, Santa Maria di Licodia, Ragalna, Camporotondo, Belpasso και Paternò.
- 4.4. **Απόδειξη της προέλευσης:** Ιδού σχετικά αποσπάσματα κειμένων. Ο ιστορικός Denis Mark Smith γράφει, στην *History of Sicily — Medieval Sicily 800 — 1713*: «στα τέλη του δέκατου έκτου αιώνα, οι Ισπανοί εισήγαγαν στη Σικελία νέα φυτά, όπως η τομάτα του Περού, ο αραβόσιτος και ο καπνός του Μεξικού. Η φραγκοσυκιά, προελεύσεως τροπικής Αμερικής (Δυτικές Ινδίες, σύμφωνα με τον Χριστόφορο Κολόμβο), ήταν η πλέον διαδεδομένη. Το δένδρο αυτό (Indian fig. — prickly pear cactus) άλλαξε την όψη της σικελικής υπαίθρου: ικανό να αντέξει σε μακρές περιόδους ξηρασίας και να βλαστήσει εύκολα στις ρωγμές του βράχου, φυτευόταν για να ανακόψει την ορμή της λάβας στις γόνιμες πλαγιές της Αίτνας. Το αξιοθαύμαστο αυτό φυτό, το οποίο σχηματίζει φυσικούς φυτικούς προστατευτικούς φράχτες, παράγει καρπούς που εντάχθηκαν στην καθημερινή διαίτα τόσο των πλούσιων όσο και των πτωχών Σικελών».

Ο W. H. Barlett γράφει στο βιβλίο *Pictures from Sicily* (1853): «ωστόσο, απ' όλες τις φυτικές παραγωγές του κάτω τμήματος της Αίτνας, η φραγκοσυκιά είναι ίσως αυτή που αναπτύσσεται καλύτερα και αναπαράγεται με εκπληκτικούς ρυθμούς».

Επίσης γίνεται αναφορά στην φραγκοσυκιά (fichi orunzia) της «καλλιεργημένης ζώνης της Αίτνας», όπως ορίζεται την εποχή του Spallanzani (1792), στα έργα των P. Bembo, Borelli, Stoppani, Brydone κ.λπ., «Del ficodindia, sua coltivazione in Sicilia e modo di ottenere i frutti tardivi ("scuzzulari)". Ιστορικό και γεωργικό δοκίμιο του Corroler S. (1827).»

Στο «Notizie economico — statistiche» (1853), ο Mortillaro αναφέρεται σε εκτάσεις προοριζόμενες για την καλλιέργεια φραγκοσυκιών, βασιζόμενος στο σικελικό κτηματολόγιο.

Επίσης, στο «Atti della Giunta per l'Inchiesta Agraria» — Jacini (1884): αναφέρονται οι εκτάσεις που προορίζονται για την καλλιέργεια φραγκοσυκιών στη Σικελία. Προκειμένου να εξασφαλιστεί η ανιχνευσιμότητα της διαδικασίας παραγωγής, οι παραγωγοί «φραγκόσυκων της Αίτνας» και τα χωράφια στα οποία καλλιεργούνται, εγγράφονται σε ειδικούς καταλόγους που καταρτίζει και διαχειρίζεται ο φορέας ελέγχου που αναφέρεται στο σημείο 4.7 που ακολουθεί. Ο ίδιος αυτός φορέας, ο οποίος είναι εξουσιοδοτημένος από το Υπουργείο Γεωργικής και Δασικής Πολιτικής, διενεργεί ελέγχους προκειμένου να εξακριβώσει κατά πόσον το προϊόν που προστατεύεται από τον ΠΟΠ ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές.

4.5. Μέθοδος παραγωγής

(Τεχνικές καλλιέργειες)

Τα εδάφη οφείλουν να έχουν μέση ή χονδροειδή σύσταση προκειμένου να αποφεύγεται η στασιμότητα του νερού (είναι δεκτή η παρουσία βράχων στην επιφάνεια).

(Προπαρασκευή του εδάφους)

Για τις νέες φυτείες, πρέπει να προβλέπεται, κατά την προπαρασκευή του εδάφους, η ισοπέδωση των επιφανειών, προκειμένου να διευκολύνεται η αποστράγγιση του νερού, καθώς και οι εργασίες καλλιέργειας και γονιμοποίησης.

(Φυτείες)

Οι φυτείες μπορούν να είναι ειδικευμένες ή συνδυασμένες. Η μέγιστη επιτρεπόμενη πυκνότητα φύτευσης, ανάλογα με τον τύπο της φυτείας, είναι 400 φυτά ανά εκτάριο. Σε συνδυασμό με τις ελεύθερες μορφές φύτευσης («vaso libero» ή «a cespruglio»), άλλοι τύποι καλλιέργειας επιτρέπονται, δεδομένου ότι διευκολύνουν τη συγκομιδή και τις καλλιεργητικές εργασίες. Οι γονιμοποιητικές και αρδευτικές εργασίες, οι οποίες πραγματοποιούνται μετά τη «scozzolatura» (εργασία που συνίσταται στην απομάκρυνση των πρώτων ανθών, των ανώριμων φρούτων και των νέων κλαδωδών), επιτρέπονται στις φυτείες, δεδομένου ότι συμβάλλουν στην ανάπτυξη του νέου φυτού.

Η «scozzolatura» πραγματοποιείται μεταξύ των τελών του Μαΐου και του πρώτου ημίσεος του Ιουνίου, ανάλογα με τις ζώνες παραγωγής και τις κλιματικές συνθήκες.

(Συγκομιδή)

Σύμφωνα με τις ζώνες παραγωγής και τις κλιματικές συνθήκες, οι εργασίες συγκομιδής πραγματοποιούνται αρχής γενομένης από το δεύτερο δεκαήμερο του Αυγούστου, προκειμένου για τους καρπούς της πρώτης άνθησης (Agostani), και από το Σεπτέμβριο έως το Δεκέμβριο για τους καρπούς της δεύτερης άνθησης («Scozzolati» ή «Bastardoni»). Μετά τη συγκομιδή τους, οι καρποί πρέπει να αποθηκευτούν σε κατάλληλους χώρους, αεριζόμενους και προστατευμένους από την υγρασία. Στη συνέχεια, ο καρπός μπορεί να διατηρηθεί σε ψυχόμενους χώρους.

Οι εργασίες συγκομιδής αρχίζουν με την πρώιμη ωρίμανση και η κοπή πραγματοποιείται κατά τρόπον ώστε να παραμένει, στη βάση του καρπού, ένα λεπτό τμήμα κλαδωδίου. Μετά τη συγκομιδή, οι καρποί απαλλάσσονται από τα αγκάθια τους, ούτως ώστε να είναι δυνατή η διάθεσή τους στο εμπόριο με το χαρακτηρισμό «χωρίς αγκάθια».

- 4.6. **Δεσμός:** Στη νοτιοδυτική πλαγιά της Αίτνας, η φραγκοσυκιά εκμεταλλεύθηκε τις ιδεώδεις συνθήκες και κατέστη αναπόσπαστο μέρος του τοπίου. Η ζώνη παραγωγής χαρακτηρίζεται από υποτροπικό ημίξηρο μεσογειακό κλίμα, από μακράς διάρκειας ξερά καλοκαίρια, από περιόδους βροχοπτώσεων κυρίως τους φθινοπωρινούς και χειμερινούς μήνες και από μεγάλες διαφορές θερμοκρασιών μεταξύ ημέρας και νύχτας.

Τα ηφαιστιακής προελεύσεως εδάφη, οι δεσπόζοντες άνεμοι, η υγρασία και, κυρίως, η μακράς διάρκειας έκθεση στον ήλιο, προσδίδουν στον καρπό χαρακτηριστικά ποιότητας (χρώμα, διατήρηση και συνοχή) που δύσκολα επιτυγχάνονται σε άλλες ζώνες παραγωγής, ακόμη και στον ορεινό όγκο της Αίτνας.

4.7. **Φορέας ελέγχου**

Ονομασία: Check Fruit

Διεύθυνση: Via Cesare Boldrini, 24
I-40121 Bologna.

- 4.8. **Σήμανση:** Το προϊόν, μεταποιημένο και χωρίς αγκάθια, διατίθεται σε νέες συσκευασίες διαφόρων τύπων, σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία, από ξύλο, χαρτόνι ή πλαστικό. Σύμφωνα με τη σχετική παράδοση, γίνεται δεκτή η ύπαρξη τριών ποικιλιών στην ίδια συσκευασία.

Επί των συσκευασιών, η ονομασία «Φραγκόσυκα της Αίτνας — Ficodindia dell'Etna» πρέπει να εμφανίζεται με σαφείς, ανεξίτηλους χαρακτήρες, οι οποίοι να διακρίνονται σαφώς από κάθε άλλη περιγραφή. Επιτρέπεται η ένδειξη «Cactus Pear».

Πρέπει επίσης να εμφανίζεται η ονομασία, η εταιρική ονομασία, η διεύθυνση του συσκευαστή, το μεικτό βάρος προέλευσης, καθώς και, ενδεχομένως, η ονομασία των επιχειρήσεων από τις οποίες προέρχονται οι καρποί. Η αναγραφή της εβδομάδας συγκομιδής του προϊόντος και η χρήση των όρων «Agostani» ή «Latini» και «Scozzolati» ή «Bastardoni» που προσδιορίζουν την περίοδο ωρίμανσης, είναι προαιρετικές.

Το σήμα αναγνώρισης συνίσταται στην ένδειξη Π.Ο.Π. ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ πάνω από την αναπαραστάση του ηφαιστείου της Αίτνας, από δύο κλαδώδια, με τέσσερις καρπούς κάτω από τους οποίους υπάρχει η ένδειξη «Ficodindia dell'Etna (Φραγκόσυκα της Αίτνας)», καθώς και στο λογότυπο Π.Ο.Π. ΕΟΚ στη δεξιά πλευρά.

4.9. **Εθνικές απαιτήσεις:** —

Αριθμός ΕΚ: IT/00241/2002.05.22.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 22 Μαΐου 2002.