

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 150/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„FICODINDIA DI SAN CONO”****EG-nummer: IT-PDO-0005-0647-26.09.2007****BGA () BOB (X)****1. Naam:**

„Ficodindia di San Cono”

2. Lidstaat of derde land:

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.6. Groente, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

De BOB „Ficodindia di San Cono” is voorbehouden aan vruchten afkomstig van de volgende cultivars van de soort „Opuntia Ficus Indica” die wordt geteeld in het in punt 4 afgebakende gebied: „Surfarina”, ook genoemd „Gialla” of „Nostrale”; „Sanguigna” ook genoemd „Rossa”; „Muscareda” of „Sciannarina”, ook genoemd „Bianca”. Ook een percentage van niet meer dan 5 % van de plaatselijke ecotypen van de selectie „Trunzara” is toegestaan. De vruchten van de cactusvijg worden als volgt onderscheiden:

— kwaliteit: Kwaliteit A (Agostani) als ze uit de eerste bloei zijn verkregen; Kwaliteit B (Tardivi of scozzolati) als ze uit de tweede bloei zijn verkregen;

— categorie: EXTRA en I zoals gedefinieerd door de Codex Alimentarius

— gewicht: van 105 g tot 140 g, van 140 g tot 190 g, van 190 g tot 270 g (tolerantie 5 %), respectievelijk de categorieën B, C, D van de Codex Alimentarius.

Bij het op de markt brengen van vruchten van de „Ficodindia di San Cono” moeten deze aan de volgende kenmerken voldoen: gewicht vrucht > 105 g. (tolerantie 5 %); refractometergraad niet minder dan 14 %; hardheid van het vruchtvlees niet minder dan 5 kg/cm²; kleur met nuances van groen naar geeloranje voor de gele cultivar, en met nuances van groen naar robijnrood voor de rode cultivar; nuances van groen naar strowit voor de witte cultivar.

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De oogst wordt, afhankelijk van de weersomstandigheden in het betrokken seizoen, uitgevoerd tussen 20 augustus en 30 september voor de vruchten van de eerste bloei (agostani) en tussen 10 september tot 31 december voor de vruchten van de tweede bloei (tardivi of scozzolati). De geoogste vruchten moeten worden ontdoord en bij het op de markt brengen als volgt worden gekwalificeerd: ontdoornde vruchten.

De productie en de verpakking van de „Ficodindia di San Cono” moeten noodzakelijkerwijs worden verricht in het volgens punt 4 afgebakende gebied om te vermijden dat het transport en excessieve bewerkingen schade of beurse plekken van de vruchten of de schil kunnen veroorzaken waardoor de kenmerkende kleur en glans verandert.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

Het bewerkte en ontdoornde product moet in nieuwe verpakkingen op de markt worden gebracht: houten, plastic en kartonnen kistjes en plastic en kartonnen bakjes. In de kistjes mogen openingen zitten. Het toegelaten gewicht van de verpakking is: 0,5 kg — 1 kg — 2 kg — 2,5 kg — 3 kg — 3,5 kg — 5 kg met een maximale afwijking van 10 %. De verpakking moet via thermisch lassen worden verzegeld of, in het geval van netten, met metalen punten om te verhinderen dat de inhoud kan worden bewerkt zonder de verpakking te vernielen. Het is toegestaan om, overeenkomstig de traditie, de drie verschillende cultivars van de Fico d'India (Surfarina of Nostrale of Gialla; Sanguigna of Rossa; Muscaredda of Sciannarina of Bianca) in dezelfde verpakking te doen. Ook een percentage niet hoger dan 5 % van de plaatselijke ecotypen van de selecties „Trunzara” zijn toegestaan.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op de verpakkingen moet het logo van de naam, zoals hieronder is vermeld, en het symbool van de EU worden weergegeven. Verder zijn de volgende vermeldingen toegestaan: „Cactus Pear”, „Fiorone” (alleen op verpakkingen met vruchten met een gewicht tussen de 105 en 130 g), de oogstdatum van het product en het logo, samen met de woorden „D.O.P. Denominazione di Origine Protetta” (B.O.B. — Beschermd oorsprongsbenaming) met drie cactusvijgen met kroon in een stralenkrans boven de kaart van Sicilië met vijf sterren en het onderschrift „Ficodindia di San Cono”.



4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het productiegebied van de „Ficodindia di San Cono” omvat het grondgebied op een hoogte van tussen de 200 en 600 meter boven de zeespiegel in de volgende gemeenten: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN), Mazzarino (CL).

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het kenmerkende karakter van het productiegebied van de „Ficodindia di San Cono” is dat het teeltgebied op een hoogte tussen de 200 en 600 m boven de zeespiegel ligt, waar zacht glooiende heuvels worden afgewisseld door kleine valleien met bodems die voor het grootste deel van alluviale oorsprong zijn, met een gemiddelde samenstelling, luchtig en diep, en met een uitstekende natuurlijke afwatering waarvan de zandige component de andere overheerst (percentage zand niet minder dan

50 %) en met een gemiddeld neutrale en subalkalische pH-waarde (pH 6,9-8,1). Het grootste deel van de grond wordt geïrrigeerd. Voor deze gronden wordt het juiste beheer van de waterbehoefte van de plant overgelaten aan de ervaring van de plaatselijke boeren die rekening houden met de seizoenontwikkeling van de omgevingsomstandigheden. Ook factoren die verband houden met de ouderdom van de planten, met de hoeveelheid aanwezige vruchten en met de hoogte van het cactusvijgenveld bepalen de irrigatie-interventies. Het resterende deel van de bebouwbare grond is hoger gelegen en heeft het voordeel van de aan de hoogte verbonden klimaatomstandigheden en van de pedologische omstandigheden van het geografische gebied, wat zelfs zonder irrigatie de teelt van vruchten van hoge kwaliteit mogelijk maakt.

5.2. Specificiteit van het product:

Onder de onderscheidende kenmerken van de „Ficodindia di San Cono” worden de grote afmeting van de vruchten, de intense en levendige kleuren van de schil, een zeer delicate geur en een zeer zoete smaak gerekend. De zoetheid en de afmetingen van de „Ficodindia di San Cono” ten opzichte van andere productiegebieden op Sicilië blijken belangrijke onderscheidende parameters, aangezien ze een onderlinge samenhang vertonen met het geografische gebied.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De bijzondere kenmerken van de „Ficodindia di San Cono”, d.w.z. de grote omvang van de vrucht, de intense kleur van de schil en de zoete geur van het vruchtvlees, ontwikkelen zich dankzij de perfecte combinatie van de omgevings- en menselijke factoren die het productiegebied kenmerken.

De bijzondere kenmerken van het gebied, zoals de hoge ligging in heuvelachtig gebied, zijn de essentiële elementen in de bepaling van de bijzondere omstandigheden van intensiteit en kwaliteit van de zonnestraling, van de afwisseling van de cycli van bevochtigen en drogen van de schil van de vruchten en van de temperatuurverschillen tussen dag en nacht, vooral in de rijpingsperiode van de vruchten. Het gebied wordt dan ook gekenmerkt door de aanwezigheid van zacht glooiende heuvels, afgewisseld met kleine valleien, ver van de kust en met niet al te strenge winters. Deze valleien zijn helemaal open van oost naar west, hetgeen een goede zonnestraling op de gronden en doorstroming van wind uit het oosten mogelijk maakt, wat op zijn beurt vooral in de zomer en de herfst, wanneer de vruchten rijpen, een zacht klimaat bevordert. De warme lucht in de zomer en herfst wordt getemperd, ook tijdens de warmste uren van de dag, door het regelmatig in de late ochtend opsteken van een bries uit het westen en noordwesten, zodat de temperatuur nooit te hoge waarden bereikt.

De hierboven beschreven fysische fenomenen zijn samen met de zonnestraling verantwoordelijk voor de vorming en de ontwikkeling van anthocyanen, die de schil en het vruchtvlees van de cactusvijgen hun kleur geven.

De aanwezigheid van aanplantingen op het genoemde hoogte-interval, gecombineerd met het efficiënte beheer van de watervoorziening van de geïrrigeerde gronden door de lokale telers, maakt het verder mogelijk om in dit gebied een cactusvijg te telen met een groter gewicht en een hoger suikergehalte dan die van aanplantingen in andere geografische gebieden op lagere hoogten. De bodems in het gebied hebben een grote capaciteit om het vocht gedurende lange tijd vast te houden, waardoor de vochtigheid in de grond constant blijft en de plant in staat is om zijn productiviteitscyclus onder de best mogelijke omstandigheden te voltooien, zonder stress en beperkingen.

Het geheel van omgevingsfactoren houdt exclusief verband met de kwaliteit van de „ficodindia di San Cono”. Deze bijzondere factoren, samen met de menselijke activiteit, met diens teeltcapaciteit en met de aandacht voor de praktijk van de milieubescherming en van de sociaalproductieve traditie (met inbegrip van het behoud van de teelttechnieken van de cactusvijg met respect voor en bescherming van de valleien en de heuvels) dragen bij aan de toekenning van kenmerken van de „ficodindia di San Cono”, die in de technisch-wetenschappelijke literatuur wordt erkend en die tevens blijkt uit de inmiddels gevestigde commerciële waarde die het product is geworden. Dankzij de sterke worteling van de plattelandsbevolking in het betrokken productiegebied, met alle traditionele ervaring, met de van generatie op generatie doorgegeven culturele capaciteiten, met het voortdurende onderzoek naar en de verwezenlijking van traditionele en specifieke teelttechnieken zijn de omstandigheden zodanig dat de teelt van de „ficodindia di San Cono” tot op heden door de tijd is bestendig als een historisch-traditioneel en cultureel erfgoed van het hele grondgebied, en daarnaast als een fundamentele economische hulpbron.

Hiervan getuigt de Sagra del Ficodindia in ruime mate. Dit dorpsfeest is reeds toe aan zijn 25^{ste} editie en is een mengsel van cultuur, tradities, commerciële promotie en een technisch-wetenschappelijke „update” in de vorm van een congres dat elk jaar over de cactusvijg worden gehouden. Deze resultaten zijn te danken aan de algehele betrokkenheid van de inwoners van het gebied bij het productieproces

van de „ficodindia di San Cono” in cultureel, professioneel en economisch opzicht; zij hebben bijgedragen aan de totstandbrenging van een sterke band met de omgeving en in het bijzonder aan de geleidelijke ontwikkeling van een diepe gevoelsmatige band tussen de bevolking van het gebied en de vrucht in kwestie. Het is dan ook de mens, die behalve dat hij de teelttechnieken door de tijd onveranderd laat, door zijn grote ervaring weet wat het juiste moment is om te oogsten. Hij oogst niet te vroeg, wat de kwaliteit van de suikers zou verlagen en aan de vrucht de voor de consument typisch onaangename smaak van bladschijven geeft; hij oogst ook niet te laat, wat een vermindering van de organoleptische kenmerken van de bessen zou veroorzaken, waardoor zij een onaangename maffe smaak krijgen, maar hij oogst op het juiste moment, dat wil zeggen wanneer de vruchten het minimumniveau van verkleuring van de schil hebben bereikt, wat een uitstekende indicator is van het rijpingsstadium, zodat aan de consument een product met perfecte smaak en geur wordt aangeboden. De teelt kent een rijke geschiedenis. In 1840 beschreef de Fransman De Gasparin tijdens zijn bezoek aan Sicilië de cactusvijg als volgt: „...het manna, de voorzienigheid van Sicilië, zij vertegenwoordigt voor Sicilië wat de bananenplant voor de equatoriale landen en de broodboom voor de eilanden van de Grote Oceaan is ...”. Het definitieve succes van de cactusvijg, die inmiddels een intensieve teelt is geworden, gaat terug op het midden van de jaren zeventig van de twintigste eeuw: met name in die jaren is de naam van het gebied rond San Cono als vijgencactusteeltgebied gevestigd. Het betrokken gebied ligt tussen drie grote centra: Enna, Caltagirone en Caltanissetta; het is tegenwoordig het belangrijkste productiegebied van deze vrucht en het wordt door experts van de branche gekwalificeerd als „de Italiaanse hoofdstad van de cactusvijgproductie”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

De bevoegde dienst heeft de nationale procedure voor het indienen van bezwaarschriften ingeleid door de bekendmaking van de registratieaanvraag voor de BOB „Ficodindia di San Cono” in de *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 185 van 10 augustus 2007.

De geconsolideerde tekst van het productiedossier kan worden geraadpleegd via de volgende link:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Ofwel:

rechtstreeks via de homepage van het ministerie van Landbouw-, levensmiddelen- en bosbouwbeleid (<http://www.politicheagricole.it>); klikken op „Qualità e sicurezza” (bovenaan rechts op het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.