

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 228/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«VŠESTARSKÁ CIBULE»****CE N.: CZ/PDO/005/0437/23.11.2004****DOP (X) IGP ()**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví
Indirizzo: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Tel. (420) 220 383 111
Fax (420) 224 324 718
e-mail: posta@upv.cz

2. Associazione:

Nome: Zemědělské družstvo Všestary
Indirizzo: Rozběřice 18
CZ-503 12 Všestary
Tel. (420) 495 458 113
Fax (420) 495 458 113
e-mail: sekretariat@vsestary.cz
Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

Si tratta di una deroga ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, poiché nella specifica zona geografica è presente un unico produttore. Sono soddisfatti i criteri stabiliti all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione.

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6.: Cipolle

4. Disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome: «Všestarská cibule»**4.2. Descrizione: Forma: sferica o ovale, regolare.**

Aspetto: il contenuto di ciascun imballaggio è identico; la superficie del bulbo è formata da almeno due strati asciutti che coprono la polpa, dando luogo a una cipolla compatta. La tunica esterna non può essere né umida né ammuffita e la cipolla non deve presentare segni di malattie o di organismi nocivi.

Colore: la buccia è di colore giallo dorato (mai marrone scuro) e il colore della polpa va dal bianco al bianco verdastro.

Sapore: sapore tipico di cipolla, piacevole, dolce, sapore pungente di grado variabile secondo la varietà.

Odore: dolciastro, odore pungente di cipolla.

Varietà di «Všestarská cibule» coltivate: Radar, Armstrong, Hyskin, Sedona, Hybelle, Sturon, Baldito, Narvito, Canto, Takmar, Takstar, Wellington, Viktory, Profit, Festival.

4.3. Zona geografica: Territorio catastale e dintorni del comune di Všestary, che includono il territorio dei Comuni di Bříza, Rosnice, Světí, Rozběřice, Neděliště, Sendražice, Mášlojedy, Čísteves, Horní Dohnláce, Střezetice e Probluz — nella regione di Hradec Králové, nella Repubblica ceca.**4.4. Prova dell'origine:** Sono indicate le superfici coltivate, i depositi e i magazzini, il lotto e la data di confezionamento. Si tengono i registri degli acquirenti. La tracciabilità è in tal modo garantita per ciascuna spedizione, che si distingue da tutte le altre. Le cipolle sono separate, conservate ed imballate all'interno della superficie delimitata e non possono pertanto essere mescolate a cipolle coltivate altrove.

Un ispettore nominato dal produttore vigila sul rispetto del disciplinare. I controlli vertono soprattutto sulla qualità dei semenzali, le materie prime, la tecnica di coltivazione (tempi, quantità di concimi organici, applicazione del fertilizzante) e le condizioni di magazzinaggio. L'aspetto, la qualità, l'imballaggio, il vaglio e il calibro delle cipolle sono controllati ogni giorno. Uno dei principali criteri consiste nel verificare che la cipolla non sia né danneggiata né umida, non presenti muffe e non sia marcescente a livello del colletto. I principali valori controllati nel deposito sono la temperatura e l'umidità dell'aria. I risultati sono riportati in un registro di controllo, che è conservato negli archivi. I controlli vertono principalmente sui punti critici seguenti: ricezione delle cipolle raccolte ed introduzione in deposito, sistema eco-roller — controllo dello stato delle cipolle ed eliminazione dei corpi estranei, deposito ed essiccazione delle cipolle, trasferimento delle cipolle alla catena di vaglio, vaglio, calibratura, imballaggio ed etichettatura, condizionamento, spedizione, trasporto. Si controlla in particolare un'eventuale contaminazione da microrganismi, sostanze chimiche (micotossine, metalli pesanti) o impurità meccaniche (pietre, terra), la presenza di organismi nocivi o di olio, l'eliminazione delle cipolle non idonee, gli imballaggi contaminati ed i danni causati dal gelo. Il processo di vaglio, condizionamento e di distribuzione è soggetto a certificazione HACCP.

Le caratteristiche climatiche sono attestate da dati dell'Istituto idrometeorologico ceco. Le analisi del suolo e delle cipolle sono effettuate in laboratori esterni accreditati. Inoltre, il rispetto del disciplinare, la qualità e la conformità alle leggi, ai decreti ed alle norme sono controllati anche dall'organismo superiore di controllo (Státní zemědělská a potravinářská inspekce — Ispettorato nazionale dei prodotti agroalimentari, cfr. sezione 4.7), conformemente al piano di controllo dell'ispettorato competente.

4.5. Metodo di ottenimento: La «Všestarská cibule» è coltivata a partire da semi ibridi e da semenzali certificati di grande qualità.

Tecnica di coltivazione della «Všestarská cibule»: preparazione biologica del suolo; aratura accurata in autunno; preparazione del suolo in autunno, prima del trapianto; trapianto delle cipolle d'inverno; preparazione del suolo in primavera prima della semina e trapianto; trapianto e semina; irrigazione secondo le necessità; sarchiatura; applicazione di fertilizzanti azotati; se necessario durante il periodo di vegetazione, misure di lotta contro le erbe infestanti, le malattie e gli organismi nocivi; taglio ed estirpazione delle cipolle; raccolta delle cipolle dopo essiccazione; introduzione in deposito; controllo delle cipolle ed eliminazione dei corpi estranei sul sistema di rulli; essiccazione ed aerazione delle cipolle; vaglio e calibratura; imballaggio, secondo le richieste del cliente, in reti da 3, 5, 10, 15, 20 o 25 kg o alla rinfusa in casse di 10, 15, 20 o 25 kg — altre quantità sono possibili, previo accordo; etichettatura; spedizione.

Il deposito, moderno, sufficientemente secco ed aerato, permette di conservare le cipolle per dieci mesi conservandone intatta l'eccellente qualità.

Il deposito e il condizionamento devono essere effettuati all'interno della superficie delimitata. Si evita così ogni deterioramento eventuale dovuto al trasporto. In tal modo si garantisce anche che le cipolle non saranno mescolate a cipolle coltivate altrove. Grazie a questo processo coordinato di coltivazione, deposito e imballaggio in un unico sito, le cipolle non subiscono alterazioni di sorta. Le cipolle, che portano l'etichetta «Všestarská cibule», sono distribuite dalla zona delimitata come prodotto finito.

4.6. Legame:

Proprietà, legame

La «Všestarská cibule» possiede quattro proprietà positive di base, che sono connesse all'ambiente e alla tecnica di coltivazione. La «Všestarská cibule» trae la sua peculiarità dagli elementi seguenti:

- equilibrio dei suoi parametri nutrizionali,
- tasso elevato di ferro,
- tasso molto elevato di vitamina B3 (niacina),
- tasso nullo o basso di sostanze nocive.

Parametri nutrizionali — equilibrio

La maggior parte dei parametri nutrizionali della «Všestarská cibule» (sostanze costituenti, minerali, vitamine) risulta equilibrata, senza variazioni estreme e corrisponde alle proprietà positive previste per questo tipo di cipolla. Gli elementi nutritivi sono ad esempio il potassio, il fosforo e le vitamine B1, B2 e B6.

Ferro — tenore elevato

La «Všestarská cibule» presenta un tenore elevato di ferro. Secondo il *National Nutrient Database USDA* (base dati nazionale sulle sostanze nutritive del Ministero dell'agricoltura degli Stati Uniti), il tenore di ferro di una cipolla è pari a 2,1 mg/kg, mentre la «Všestarská cibule» ne contiene 2,55 mg/kg, vale a dire circa 25 % in più.

Vitamina B3 (niacina) — tenore molto elevato

La «Všestarská cibule» ha un contenuto molto elevato di vitamina B3 (niacina). Secondo il *National Nutrient Database USDA*, il tenore di niacina di una cipolla è pari a 0,116 mg/100 g, mentre la «Všestarská cibule» ne contiene 0,208 mg/100 g, ossia circa il doppio.

Tenore nullo, o basso o estremamente basso di sostanze nocive

Una caratteristica importante della «Všestarská cibule» è il suo tenore nullo, o basso o estremamente basso di sostanze nocive. Ad esempio, il tenore della «Všestarská cibule» di Cd è inferiore a 0,03 mg/kg (rispetto al valore standard di 0,05 mg/kg) ed il suo tenore di NO₃ è pari a 29 mg/kg (rispetto al valore standard di 1 000 mg/kg). La presenza di diverse decine di sostanze nocive è stata ricercata e la «Všestarská cibule» ha soddisfatto i livelli prescritti in tutti i casi.

Proprietà, legame, ambiente, coltivazione

Le proprietà positive citate sono conferite dal legame con l'ambiente e, soprattutto, con i gruppi di fattori seguenti:

- condizioni naturali,
- tradizione di coltivazione,
- coltivazione rispettosa dell'ambiente,
- trattamento adeguato dopo il raccolto.

Condizioni naturali

Le condizioni naturali nella zona di coltivazione sono costituite dal paesaggio, il suolo ed il clima. Tutte le condizioni naturali nella zona delimitata sono molto buone per la coltivazione della cipolla.

Paesaggio: Všestary è situato ad un'altezza di 265 m sopra il livello del mare e l'altezza delle parcelle di coltivazione varia da 245 a 320 m. La regione è situata ad un'altezza relativamente bassa e riceve sufficientemente luce solare. Il rilievo del paesaggio è debolmente frastagliato, la maggior parte dei terreni è piana o leggermente in discesa. La natura del paesaggio favorisce un buon mantenimento dell'umidità nel suolo. Si tratta di un'ampia valle, aperta verso sud, che presenta strati ricchi di suolo depositati dall'Elba.

Suolo: Il suolo locale è formato da sedimenti quaternari. Le rocce più antiche sono di origine cretacea, e si presentano sotto forma di marna. Tuttavia, tutti gli strati di marna sono ricoperti da spessi depositi di loess, che rappresenta la roccia-madre della quasi totalità del territorio. A seguito di una serie di processi pedogenetici, le tipologie di suolo che si sono sviluppate su questi loess locali sono principalmente i seguenti: suolo bruno leggermente a gley e terra nera. Il terreno nella zona delimitata offre condizioni ottimali per la coltivazione della cipolla — è caldo, profondo, umido, ricco di humus e materie nutritive; ha pH neutro. Il naturale tenore elevato di humus è favorevolmente influenzato dal metodo di semina.

Grazie al tasso di minerali e al pH neutro, questo suolo si presta molto bene alla coltivazione della cipolla. Decine di campioni di suolo provenienti da nove parcelli territoriali sono state analizzate per determinare il tasso di minerali (Ca, Mg, K e P) ed il valore pH. Tutti i risultati delle analisi di laboratorio hanno dimostrato che il suolo locale è idoneo alla coltivazione della «Všestarská cibule».

Clima: La zona gode di condizioni climatiche temperate.

Le temperature sono moderate e relativamente equilibrate, la temperatura mensile media tocca 6,9 °C e sale fino a 13,4 °C per il periodo di vegetazione, da aprile a settembre.

La media mensile delle precipitazioni in questa zona è di 48 mm, senza variazioni mensili estreme; le precipitazioni mensili medie nella zona delimitata sono leggermente inferiori alle precipitazioni mensili medie registrate nella Repubblica ceca. Per il periodo di vegetazione, il volume di precipitazioni è di 437 mm; i mesi in cui le precipitazioni sono più abbondanti sono giugno (86 mm), luglio (83 mm) e agosto (84 mm).

I venti moderati che soffiano da varie direzioni contribuiscono al mantenimento di temperature moderate, al volume adeguato di precipitazioni, senza variazioni estreme, e all'aerazione del suolo. Nello stesso tempo, non ci sono venti estremi, che causerebbero un drenaggio eccessivo della zona.

Il clima globalmente temperato, caratterizzato da variazioni poco importanti ed una scarsa quantità di precipitazioni per il periodo di vegetazione della cipolla, offre condizioni climatiche favorevoli per la coltivazione della cipolla nella zona delimitata. Un vantaggio fondamentale della «Všestarská cibule» risiede nel fatto che il prodotto non è praticamente influenzato dalle variazioni delle precipitazioni mensili o annuali. Le condizioni naturali (paesaggio, clima e suolo) garantiscono il mantenimento di un'umidità adeguata nel suolo anche quando le precipitazioni sono scarse nel corso di un periodo o di un anno. La scarsità di precipitazioni non si ripercuote né sulla qualità né sulla quantità di cipolle prodotte. Durante la seconda metà del periodo di vegetazione, la cipolla preferisce un suolo più secco; di conseguenza, tenuto conto delle condizioni naturali, il produttore deve garantire un'irrigazione complementare soltanto di rado, in caso di tempo molto secco.

Tradizione della coltivazione

La coltivazione della cipolla nella zona delimitata è una tradizione molto vecchia. La storia della coltivazione della cipolla su grande scala a Všestary ha inizio nel 1964, per iniziativa dei dirigenti della cooperativa dell'epoca, in considerazione della grande fertilità del suolo, dell'altitudine favorevole e della costruzione di un nuovo sistema d'irrigazione lungo l'Elba. Nel corso degli anni di coltivazione della «Všestarská cibule», il produttore, i membri della cooperativa e i lavoratori hanno stabilito le tecniche più adeguate per la coltivazione della cipolla nella zona delimitata, che sono applicate già da lungo tempo. Considerando la grande qualità della cipolla locale, la tradizione della coltivazione si è mantenuta fino ad oggi, con buone prospettive per il futuro.

Attualmente, il produttore è una cooperativa, che conta 112 membri.

Coltivazione rispettosa dell'ambiente

Una delle condizioni determinanti per le qualità finali della «Všestarská cibule» è un metodo di coltivazione rispettoso dell'ambiente. L'applicazione di fertilizzante è effettuata sulla base di un'analisi del suolo. In tal modo, il suolo non si esaurisce e si mantiene la «forza originaria del suolo». Un aspetto molto importante è il trattamento meccanico non aggressivo del suolo. Terragator ad esempio, si è rivelato molto positivo per l'applicazione di fertilizzante. Questa macchina permette un dosaggio preciso dei fertilizzanti e non comprime il suolo (l'utilizzo di un Terragator non è una condizione di coltivazione della «Všestarská cibule», ma un dosaggio preciso dei fertilizzanti contribuisce alla sua qualità). Ciò esercita una grande influenza sulla permeabilità del suolo, l'assorbimento delle materie nutritive e, quindi, la fertilità del suolo. Il suolo non è distrutto, non ci sono consolidamenti degli strati inferiori del suolo, le radici delle piante possono penetrare più a fondo, il che permette alla pianta di assorbire anche le materie nutritive degli strati inferiori. Il suolo è così mantenuto in stato eccellente. Per causare meno danni possibili all'ambiente, si utilizzano, per quanto possibile, fertilizzanti biologici, soprattutto trebbie concentrate e fertilizzanti preparati mediante compostaggio a contatto con l'aria, di tipo Bioganik, ad esempio.

Trattamento adeguato dopo il raccolto

Il raccolto è effettuato con il tempo secco, in modo che le cipolle possano essiccarsi direttamente nel campo. Le cipolle sono raccolte con metodi non aggressivi e trasportate, per brevi distanze, fino al deposito locale del produttore; dove sono condizionate direttamente e trasportate presso gli acquirenti.

Con un trattamento adeguato dopo il raccolto (cfr. sezione 4.5), il magazzinaggio e il condizionamento, la «Všestarská cibule» conserva i parametri naturali che le sono stati conferiti da un buon ambiente naturale nel campo e dalla coltivazione rispettosa dell'ambiente. Il fatto che la distanza ed il tempo richiesti per il trasporto delle cipolle raccolte fino al deposito siano stati accorciati al massimo e che il condizionamento sia effettuato quasi direttamente nel deposito riduce per quanto possibile il rischio di deterioramento meccanico o di marcescenza delle cipolle.

Il produttore dispone di un sistema di controllo dei punti critici (HACCP) elaborato, che permette di evitare in massima parte il deterioramento delle cipolle, la loro contaminazione (corpi estranei) e la putrefazione durante il trattamento dopo il raccolto. Cfr. sezione 4.4 (prova dell'origine).

Premi

La varietà Festival della «Všestarská cibule» è stata premiata nel 2002 al salone Hortikomplex (frutta, verdura e colture di vivaio) di Olomouc, dove ha ricevuto il primo premio (come migliore coltivazione dell'anno).

La «Všestarská cibule» è stata iscritta nel registro delle denominazioni d'origine della Repubblica ceca con il numero 181, il 14 febbraio 2002.

Legame — conclusione

Come sopra illustrato, le proprietà della «Všestarská cibule» derivano dalla zona di coltivazione, nonché dai metodi di coltivazione e trattamento. Le analisi del suolo, in particolare, che evidenziano elevati o buoni, ma mai scarsi, contenuti di minerali, hanno un legame diretto con il tasso di minerali e di vitamina della «Všestarská cibule», con il suo tasso relativamente significativo di potassio e di fosforo e, specialmente, con il fatto che, rispetto alle cipolle ordinarie, la «Všestarská cibule» ha un tasso elevato di ferro ed un tasso molto elevato di vitamina B3.

4.7. Struttura di controllo:

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Hradci Králové
Indirizzo: Březhradská 182
CZ-503 32 Hradec Králové
Tel. (420) 495 454 110
Fax (420) 495 532 518
e-mail: hradec@szpi.gov.cz

4.8. Etichettatura: —