

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2019/C 402/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CAPPERO DELLE ISOLE EOLIE”**Nr UE: PDO-IT-02395 – 15.3.2018****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa**

„Cappero delle Isole Eolie”

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 1

Chroniona nazwa pochodzenia „Cappero delle Isole Eolie” odnosi się do „kaparów”, tj. pąków kwiatowych i „jagód kapara”, tj. owoców gatunku botanicznego *Capparis spinosa*, podgatunków *spinosa* i *inermis*, włączając typy biologiczne *Nocellara*, *Nocella* i *Spinoso di Salina*, które dopuszcza się do konsumpcji „w soli morskiej” lub „w solance”.

W chwili dopuszczenia do konsumpcji kapary i jagody kapara o chronionej nazwie pochodzenia „Cappero delle Isole Eolie” muszą wykazywać następujące właściwości:

- zwartą konsystencję,
- kulisty lub lekko spłaszczony kształt z wystającym wierzchołkiem,
- suchą powierzchnię,
- kolor od zielonego do musztardowego z fioletowymi prążkami,
- być wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- w przypadku kaparów – rozmiar nie może być mniejszy niż 4 mm,
- w przypadku jagód kapara – rozmiar nie może być większy niż 20 mm,
- smak: intensywny i ostry,
- zapach: aromatyczny, silny, bez śladu pleśni czy jakichkolwiek obcych zapachów,

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- wytrzymałość na manipulacje,
- zawartość kwasu oleinowego nie mniejszą niż 6 %.

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

Do „Cappero delle Isole Eolie” w soli morskiej dodaje się sól morską w jej naturalnej postaci i w różnych proporcjach; „Cappero delle Isole Eolie” w solance zawierają sól morską w roztworze wodnym (25 kg soli morskiej rozpuszczonej w 75 litrach wody).

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

„Cappero delle Isole Eolie” należy zbierać, poddawać dojrzewaniu (w solance lub w soli morskiej) i hodować na określonym obszarze.

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

Do konsumpcji dopuszcza się kapary i jagody kapara o chronionej nazwie pochodzenia „Cappero delle Isole Eolie” pakowane na wyznaczonym obszarze w następujący sposób:

- a) „w soli morskiej” – w opakowania różnej wielkości i wykonane z różnych materiałów;
- b) „w solance” – w opakowania różnej wielkości i wykonane z różnych materiałów.

Pakowanie „Cappero delle Isole Eolie” musi odbywać się na określonym obszarze produkcji, aby zagwarantować zachowanie cech produktu. Podczas pakowania produkt wyjmuje się z pojemników do dojrzewania i pakuje – stosownie do przypadku – z dodatkiem odpowiednich ilości soli lub solanki. Sól lub solankę dodają lokalne podmioty. Zastosowanie odpowiedniej ilości i prawidłowego stężenia soli ma kluczowe znaczenie, ponieważ gwarantuje, że zapakowany produkt, który trafia do klienta, zachowuje swoje właściwości. Wszelkie błędy w przetwarzaniu na tym etapie mogą prowadzić do uruchomienia procesów degradacji struktur komórkowych, które negatywnie wpływają na zwartą strukturę produktu i na jego szczególną jakość.

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

Wraz z wymaganą na mocy obowiązujących przepisów informacją i logo UE na opakowaniu należy również umieścić logo „Cappero delle Isole Eolie”, jak przedstawiono poniżej. Na etykiecie można zamieścić nazwę wyspy, na której produkt jest wytwarzany, i nazwę producenta.



4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, na którym wytwarza się i pakuje produkt o chronionej nazwie pochodzenia (ChNP) „Cappero delle Isole Eolie”, obejmuje całe terytorium administracyjne gminy Lipari, łącznie z wyspami Lipari, Vulcano, Filicudi, Alicudi, Panarea i Stromboli oraz gminy Santa Marina Salina, Malfa i Leni na wyspie Salina w prowincji Messina.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Na szczególny charakter „Cappero delle Isole Eolie” ma wpływ połączenie czynników naturalnych, takich jak klimat, wilgotność gleby i rodzaj podłoża, z czynnikami ludzkimi, które ukształtowały metody postępowania i produkcji związane z uprawą kaparów na Wyspach Eolskich.

Obszar, na którym uprawia się „Cappero delle Isole Eolie”, całkowicie różni się od terenów wykorzystywanych pod uprawę kaparów w innych częściach regionu. Kapary rosną i dojrzewają w glebie pochodzenia wulkanicznego, która ze względu na wysoką zawartość minerałów i teksturę doskonale nadaje się pod uprawę.

Gleby wulkaniczne na Wyspach Eolskich, charakteryzujące się lekką strukturą i wysoką zawartością pumeksu, piasku i często kamieni, pozwalają na swobodny przepływ powietrza i wody oraz stanowią idealne podłoże do asymilacji składników pokarmowych i wody.

Bogactwo szybko przyswajalnych makro- i mikroskładników w glebie pomaga w zwiększaniu plonów kaparów, a obecność wapnia sprawia, że zwiększa się odporność strukturalna tkanek – zwłaszcza ścian i błon komórkowych – w związku z czym zarówno pąki kwiatowe (kapary) i owoce (jagody kapara) są mocne i zwarte.

Warunki środowiskowe, w których wilgotność powietrza jest szczególnie wysoka ze względu na mikroklimat wysp będących obszarem produkcji (w lecie wynosi ok. 50 % przy cieplejszej i słonecznej pogodzie w godzinach dziennych; w nocy osiąga zaś szczególnie wysokie wartości przekraczające 90 %) sprawiają, że występuje częste zjawisko tzw. „ukrytych opadów deszczu”.

Zjawisko zapewnia uprawianej w suchych warunkach roślinie istotne dodatkowe źródło wody w postaci rosy, co jest niezbędne do przepływu mikro- i makroskładników pokarmowych obecnych w glebie i pozwala na optymalny rozwój rośliny bez deficytu wody.

Brak deficytu wody i odpowiednie wchłanianie mikro- i makroskładników odżywczych przez roślinę – zwłaszcza dostarczanego wraz z wodą wapnia – sprawiają, że zwiększa się odporność strukturalna błon komórkowych, a co za tym idzie, zarówno pąki kwiatowe (kapary) i owoce (jagody kapara) uprawiane na Wyspach Eolskich wykazują szczególnie wysoką zawartość i są w związku z tym wyjątkowo odporne na przetwarzanie.

Ponadto porównawcza analiza chemiczna wykazała, że zawartość kwasu oleinowego przekracza 90 %, na co wpływ mają liczne czynniki związane z glebą i klimatem; pod względem sensorycznym „Cappero delle Isole Eolie” zawdzięcza temu swój intensywny i ostry smak.

Inną cechą „Cappero delle Isole Eolie” jest obecność fioletowego paska, który powstał w wyniku hodowli roślin przez eolskich rolników.

Udział człowieka przyczynił się do wyhodowania wyjątkowych kultywarów kapara typowych dla tego obszaru. Nieprzerwana hodowla roślin i ich ciągła reprodukcja przy użyciu sadzonek umożliwiły utrwalenie się tej charakterystycznej cechy, która nie występuje w kaparach pochodzących z innych źródeł.

Sadzonki są umiejętnie zbierane przez doświadczonych mieszkańców Wysp Eolskich i pochodzą wyłącznie od roślin matecznych, uprawianych przez wiele lat przez rolników.

Rośliny mateczne, utrwalone na przestrzeni wieków w wyniku rozmnażania przez sadzonkowanie, z biegiem czasu dostosowały się do dogodnego mikroklimatu określonego obszaru i do warunków glebowych, a obecnie stanowią praktycznie nieograniczone źródło sadzonek, które można sprzedawać w okresie przycinania roślin osobom pragnącym zacząć uprawę kaparów.

Zatem jednym z głównych czynników, jakie należy uwzględnić podczas wytwarzania „Cappero delle Isole Eolie”, jest źródło roślinnego materiału rozmnożeniowego.

Połączenie niespotykanych nigdzie indziej warunków glebowych i klimatycznych oraz tradycyjnej metody uprawy „Cappero delle Isole Eolie” stanowi nierozwalny związek przyczynowy pomiędzy obszarem geograficznym a cechami produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny pod adresem:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/c%252F3%252Fa%252FD.85d4f26b54355e413d8d/P/BLOB%3AID%3D3335/E/pdf>

lub bezpośrednio na stronie głównej włoskiego Ministerstwa Polityki w dziedzinie Rolnictwa, Żywności, Leśnictwa i Turystyki (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità”, kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie wybraniu odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.