

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2022/C 233/13)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Scalogno di Romagna”

Nr UE: PGI-IT-1539-AM01- 11.1.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Grupa: Consorzio Scalogno di Romagna [stowarzyszenie na rzecz ochrony „Scalogno di Romagna”]

Adres: C/o Comune di Riolo Terme, Via Aldo Moro 2, 48025 Riolo Terme – Ravenna, Italy

E-mail: consorzioscalognodiromagna@gmail.com

„Consorzio Scalogno di Romagna” jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Punkt 2:

„Chronione oznaczenie geograficzne »Scalognò di Romagna« odnosi się wyłącznie do bulwy cebuli z gatunku *Allium ascalonicum*.”

zmieniono i uzupełniono w następujący sposób:

„Chronione oznaczenie geograficzne »Scalognò di Romagna« odnosi się wyłącznie do bulwy cebuli z gatunku *Allium ascalonicum*, ekotyp Romania.

Bulwy »Scalognò di Romagna« charakteryzują się wydłużonym kształtem przypominającym kolbę i twardą skórką zewnętrzną o barwie wahającej się od żółtej przez jasnobrązową, płową, brązową lub szarą, podczas gdy barwa mięsistej części wewnętrznej jest biała, przy czym niekiedy występują na niej również purpurowe pasy.

Ekotyp Romania cechuje się długimi, spletanymi korzeniami i jasnozielonymi, zwężającymi się ku końcowi liśćmi.

W trakcie zbiorów z bulw tworzy się pęczki zawierające zróżnicowaną liczbę bulw, łącząc je ze sobą za pomocą korzeni.

Mają one ostry zapach. Smak jest słodki i delikatny, bardziej cebulowy niż czosnkowy. Właściwości zapachowe bulw są zbliżone do właściwości bulw należących do rodziny liliowatych, na co wpływ mają duże ilości siarki, które rośliny pochłaniają z gleby – mezoelement ten odpowiada za ich charakterystyczny smak i zapach.

Bulwy spożywa się w stanie surowym lub suszone; często konserwuje się je również w oleju.

Wszystkie te właściwości wyraźnie odróżniają »Scalognò di Romagna« od innych rodzajów cebuli kartoflanki.”

Powyższe zmiany pozwalają dokładniej zidentyfikować rodzaj produktu należący do ekotypu Romania, który został również uwzględniony w zintegrowanej specyfikacji produkcji regionu Emilia-Romania.

Uzupełniony opis dotyczy właściwości, które sprawiają, że cebula »Scalognò di Romagna« jest łatwo rozpoznawalna, i które odróżniają ją od wszystkich innych rodzajów cebuli kartoflanki.

Produkt zawsze cechował się tymi właściwościami – udokumentowano je również na fotografiach. Obecnie zostały one opisane w lepszy sposób, aby ułatwić konsumentom rozpoznanie cebuli kartoflanki objętej ChOG »Scalognò di Romagna« i usprawnić proces kontroli jakości.

Zmiana dotyczy również pkt 5 lit. b) streszczenia oraz ma zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Obszar geograficzny

Specyfikacja obejmuje zmianę nazwy prowincji Forlì, którą określa się obecnie mianem prowincji Forlì-Cesena; zmiana ta nie ma wpływu na obszar produkcji.

Zmiana dotyczy również pkt 5 lit. c) streszczenia oraz ma zastosowanie do pkt 4 jednolitego dokumentu.

Dowód pochodzenia

W tekście pkt 5 w jego pierwotnym brzmieniu wspomina się o przepisach, które już nie obowiązują; dlatego też punkt dotyczący dowodu pochodzenia otrzymuje brzmienie:

„Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany, przy czym dokumentowane są wszystkie nakłady i plony. W ten sposób zapewniona zostaje identyfikowalność produktu, którą gwarantuje również rejestrowanie w wykazach prowadzonych przez organ kontrolny działek ewidencyjnych, na których produkt jest uprawiany, a także producentów i przedsiębiorstw pakujących produkt, oraz zgłaszanie organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości produktu. Wszelkie osoby fizyczne i prawne figurujące w stosownych wykazach podlegają kontroli przeprowadzanej przez organ kontrolny zgodnie ze specyfikacją produktu oraz z powiązanim planem kontroli.”

Metoda produkcji

- Opis warunków związanych z zakazem wysiewania na ściernisku zmieniono w taki sposób, aby był bardziej zwięzły.

Zdanie „Zanim »Scalagno di Romagna« będzie można uprawiać na tej samej działce, musi upłynąć co najmniej 5 lat” jest wystarczające do wyrażenia tego zakazu. Sformułowanie „Nie dopuszcza się wysiewania na ściernisku” jest zatem zbędne i zostało skreślone.

- Udzielono dodatkowych wyjaśnień dotyczących praktyk płodozmianu, aby uniknąć wszelkich potencjalnych wątpliwości co do ich interpretacji, przeformułując w jaśniejszy sposób twierdzenie, które zawarto już w specyfikacji, zgodnie z którym „Scalagno di Romagna” nie można uprawiać sukcesywnie na gruntach, na których uprawia się również rośliny z rodziny psiankowatych, buraki i kapustę. Brzmienie przeformułowanego zdania jest następujące: „Zakazuje się także sukcesywnego uprawiania produktu na gruntach, na których uprawia się również rośliny z rodziny psiankowatych, buraki i kapustę.”
- Jeżeli chodzi o metody zasiewu, konieczne jest korzystanie z bulw gatunku *Allium ascalonicum*, ekotyp Romania, ponieważ zgodnie z treścią sekcji poświęconej związkowi z obszarem pochodzenia cebulę „Scalagno di Romagna” można uprawiać wyłącznie poprzez ponowne sadzenie bulw należących do określonego ekotypu. Dlatego też zdanie „Sadzenie musi odbywać się w okresie od listopada do grudnia, natomiast zbiory przeprowadza się od czerwca kolejnego roku” uzupełnia się w następujący sposób: „Sadzenie przy wykorzystaniu bulw z gatunku *Allium ascalonicum*, ekotyp Romania musi odbywać się w okresie od listopada do grudnia, natomiast zbiory przeprowadza się od czerwca kolejnego roku.”
- Ponadto maksymalny poziom produkcji jednostkowej, który pierwotnie oszacowano na 6–8 ton z hektara, został doprecyzowany (8 ton z hektara), aby ułatwić przeprowadzanie kontroli.

Przedmiotowa zmiana dotyczy również pkt 5 lit. e) streszczenia.

Związek ze środowiskiem

Tekst dotyczący związku ze środowiskiem nie został uwzględniony w aktualnie obowiązującej wersji specyfikacji przyjętej w 1997 r. Dlatego też opracowano tekst opisujący związek produktu ze środowiskiem, który został już uwzględniony w dokumentacji przesłanej do bazy danych DOOR, uzupełniony o inne informacje historyczne dotyczące renomy „Scalagno di Romagna”.

Ponadto, niezależnie od treści specyfikacji i streszczenia, w tekście zwrócono uwagę na kluczową cechę specyficzną dla „Scalagno di Romagna”, tj. na fakt, że cebula ta nie wykształca capitulum.

W związku z powyższym tekst specyfikacji uzupełnia się w następujący sposób:

„Związek »Scalagno di Romagna« z obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu. Cebula »Scalagno di Romagna« jest znana jako określony ekotyp cebuli kartoflanki charakteryzujący się specyficznymi właściwościami, które odróżniają go od innych rodzajów cebuli dostępnych na rynku.

Tereny odpowiednie pod uprawę »Scalagno di Romagna« to tereny pagórkowate, na których występują gleby o strukturze od średnioziarnistej po gliniastą, suche, bogate w potas i materię organiczną, odpowiednio wyeksponowane i dobrze drenowane. Tego rodzaju gleby są typowe dla wapiennego pasma znanego jako »La Vena dei Gessi Romagnola« [wapienne pasmo regionu Romania], które przebiega przez znaczną część obszaru produkcji i charakteryzuje cały ten obszar oraz wywiera na niego wpływ, nadając położonym na nim glebom nieco zasadowy charakter. Terytorium obszaru produkcji jest również znane jako region uzdrowiskowy, którego gleba i wody zawierają związki siarki.

Wspomniane cechy środowiskowe w postaci związków siarki wywierają zatem wpływ na właściwości aromatyczne roślin z rodziny liliowatych.

Mikroflora gleby, która sprawia, że aktywność enzymatyczna jest kontynuowana również podczas przechowywania lub suszenia produktu, nadaje cebuli »Scalagno di Romagna« jej typowy słodki i delikatny aromat, ale również jej ostry zapach.

Charakterystyczną cechą »Scalagno di Romagna« jest fakt, że nie wykształca ona capitulum; jedyną możliwą i dopuszczalną metodą uprawy tej cebuli jest zatem ponowne sadzenie bulw. Cecha ta sprawiła, że cebula »Scalagno di Romagna« zachowała swoje dziedzictwo genetyczne i właściwości typowe dla określonego ekotypu na przestrzeni wieków, ponieważ nie dochodziło do żadnej naturalnej ani wymuszonej wymiany pyłków z innymi gatunkami, dzięki czemu »Scalagno di Romagna« nie została poddana żadnemu procesowi krzyżowania ani żadnym modyfikacjom genetycznym typowym dla pozostałych odmian dostępnych na rynku.

Cebula »Scalagno di Romagna« nigdy nie występowała w naturze, co oznacza, że ludy celtyckie, które sprowadziły ją do Romanii, wyhodowały oryginalny i autentyczny produkt, którego nie sposób pomylić z ani zastąpić żadną inną bulwą należącą do rodziny liliowatych.

Można zaobserwować wyraźny związek między cebulą »Scalogno di Romagna« a regionem Romania, w tym producentami działającymi na jego obszarze, również tymi, którzy uprawiają cebulę kartoflaną w przydomowych ogródkach warzywnych – to m.in. dzięki nim możliwość przekazania tego wartościowego daru szczodrej ziemi regionu Romania nie została utracona. Umiejętności producentów również odgrywają bardzo ważną rolę przy wyborze bulw, czyli w procesie, który przeprowadzają z niezwykłą biegłością. Część zebranych bulw przeznacza się do spożycia, natomiast bulwy o średniej wielkości i bardziej zakrzywionym kształcie są zazwyczaj wykorzystywane do ponownego sadzenia.

O »Scalogno di Romagna« wspomina szereg autorów, m.in. Corrado Contoli, który urodził się i mieszkał w Lugo. W swojej książce pt. »Guida alla veritiera cucina romagnola« [»Przewodnik po autentycznej kuchni regionu Romania«] wydanej w 1963 r., w rozdziale poświęconym daniom z wieprzowiny, Corrado Contoli zamieścił panegiryk na część cebuli kartoflanki, który należy uznać zarówno za pionierski, jak i niezwykle obrazowy. Graziano Pozzetto przytacza inne świadectwa opisujące produkt i jego wykorzystanie w niezliczonych przepisach z minionego wieku w swojej książce »Lo scalogno di Romagna. Cibo per Venere« [»Scalogno di Romagna – pożywienie dla Wenus«] opublikowanej w 2001 r. Szereg miejscowych szefów kuchni wykorzystuje »Scalogno di Romagna« przy przygotowywaniu różnego rodzaju dań – jednym z nich jest Tarcisio Raccagni z dawnej restauracji »Gigiolè« w Brisghelli, który dążył do odtworzenia kuchni średniowiecznej podczas obiadów organizowanych z okazji słynnych festiwali średniowiecznych w Brisghelli.

Istnieją również źródła internetowe dokumentujące renomę »Scalogno di Romagna« i jej wykorzystywanie – w charakterze przyprawy przy przygotowywaniu różnych dań lub jej konserwowanie w oleju – na stronach internetowych takich jak Giallo Zafferano, La Gazzetta del Gusto, Buonissimo, Geisha Gourmet i Taccuini Gastrosofici.

Historia »Scalogno di Romagna« jest piękna i godna naśladowania, przy czym produkt ten zawdzięcza swój sukces wiodącej roli stowarzyszenia Proloco di Riolo Terme, które w 1993 r. zorganizowało pierwszy festiwal »Fiera dello Scalogno di Romagna«, który odbywa się do dziś pod koniec lipca.”

Zmiana dotyczy również pkt 5 lit. f) streszczenia oraz ma zastosowanie do pkt 5 jednolitego dokumentu.

Kontrola

Tekst dotyczący kontroli, który nie został uwzględniony w aktualnie obowiązującej wersji specyfikacji, ma następujące brzmienie:

„Zgodność ze specyfikacją produktu kontroluje się zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Organem kontrolnym, któremu powierzono zadanie kontrolowania zgodności ze specyfikacją, jest spółka Check Fruit z siedzibą przy Via Dei Mille 24, 40121 Bologna, Italy, Tel. +39 0516494836, Faks + 39 0516494813, E-mail: info@checkfruit.it.”

Przedmiotowa zmiana dotyczy również pkt 5 lit. g) streszczenia.

Etykietowanie

W pkt 7 wprowadza się następujące zmiany:

1.

— Zdanie:

„We wszystkich przypadkach pojemniki muszą być zamknięte w taki sposób, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez naruszenia pojemnika.”

otrzymuje brzmienie:

„We wszystkich przypadkach opakowanie musi być zamknięte w taki sposób, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez naruszenia opakowania.”

Słowo *contenitore* [pojemnik] zostało zastąpione (w oryginalnym tekście w języku włoskim) bardziej odpowiednim słowem *confezione* [opakowanie].

— Zdanie:

„Pojemniki muszą być opatrzone słowami »Scalogno di Romagna«, bezpośrednio po których powinny następować słowa »Indicazione Geografica Protetta« [»Chronione oznaczenie geograficzne«] zapisane czcionką tej samej wielkości.”

otrzymuje brzmienie:

„Opakowania, warkocz lub pęczki muszą być opatrzone przywieszką zawierającą słowa »Scalogno di Romagna«, bezpośrednio po których powinny następować słowa »Indicazione Geografica Protetta« [»Chronione oznaczenie geograficzne«] zapisane czcionką tej samej wielkości.”

Wymóg stosowania przywieszki zawierającej powyższe informacje obowiązuje obecnie w odniesieniu do wszystkich rodzajów opakowania. Przywieszka zawiera niezbędne informacje i można łatwo przystosować ją do poszczególnych rodzajów opakowania przewidzianych w specyfikacji.

— Zdanie:

„Każdy rodzaj opakowania musi zostać zatwierdzony przez władze regionu Emilia-Romania.”

zostało skreślone, ponieważ jest ono niezgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.

— Zdanie:

„Na wniosek zainteresowanych producentów możliwe jest zastosowanie symbolu graficznego. Symbol musi odpowiadać oznaczeniu graficznemu, w tym uwzględnić wszystkie kolory graficznego lub szczególnego i jednoznacznego logo, które należy stosować w połączeniu z oznaczeniem geograficznym.”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt musi być opatrzony charakterystycznym logo przedstawionym poniżej zgodnie z odpowiednim oznaczeniem graficznym.”



FONT

SCRITTA ALTA RICURVA - ARIAL BLACK 12PT
 HEX(#83191A) - RGB(131,25,26)
 CMYK(0,81,80,49) - HSL(359.4, 67.7%, 30.4%)

SCRITTA IN BASSO - TRAJAN PRO REGULAR BPT
 HEX(#83191A) - RGB(131,25,26)
 CMYK(0,81,80,49) - HSL(359.4, 67.7%, 30.4%)

STELO SCALOGNO

HEX(#33603C) - RGB(51,96,60)
 CMYK(47,0,37,62) - HSL(133, 31.1%, 29%)

STEMMA ARALDICO RIOLO TERME

GEMMA SCALOGNO

HEX(#F3E565) - RGB(243,229,101)
 CMYK(0,6,58,5) - HSL(54, 84.3%, 67.5%)

BULBO SCALOGNO

PARTI MARRONI
 HEX(#B95738) - RGB(185,87,56)
 CMYK(0,53,70,27) - HSL(14.3, 53.7%, 47.5%)

PARTI BIANCHE

HEX(#FFFFFF) - RGB(255,255,255)
 CMYK(0,0,0,0) - HSL(0, 0%, 100%)

RADICE SCALOGNO

HEX(#E67D43) - RGB(230,125,67)
 CMYK(0,46,71,10) - HSL(21.3, 76.5%, 58.2%)

Oznacza to konieczność skorzystania z symbolu graficznego, a także z dokumentacji technicznej opisującej jego właściwości.

— Zdanie:

„Wskazanie »Prodotto in Italia« [»Wyprodukowano we Włoszech«] należy również umieszczać na partiach przeznaczonych do wywozu.”

otrzymuje brzmienie:

„Należy zamieścić również wskazanie »Prodotto in Italia« [»Wyprodukowano we Włoszech«].”

Zamieszczenie sformułowania „Wyprodukowano we Włoszech” na etykietach jest obowiązkowe w odniesieniu do wszystkich partii, nie tylko w odniesieniu do partii przeznaczonych do wywozu, aby przekazać informacje o tym, że produkt jest uprawiany we Włoszech, również konsumentowi włoskiemu.

Zmiana dotyczy również pkt 5 lit. h) streszczenia oraz ma zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu

Inne

Pakowanie

2. Punkt 6:

„W chwili dopuszczenia do konsumpcji »Scalogno di Romagna« musi charakteryzować się następującymi cechami:

- A) produkt świeży: – pęczki o masie około 500 gramów powiązane powyżej kołnierza, z rafią przytroczoną na końcu;
- B) produkt w postaci suszonej:
 - 1) pęczki bulw o masie około 500 g. Pęczki muszą składać się z jednorodnych bulw dużej wielkości. Pęczki wiąże się za pomocą rafii powyżej górnej części bulwy, a liście przycina się 5 cm powyżej węzła;
 - 2) warkocze. Bulwy muszą zostać posortowane i splecione w warkocze za pomocą liści albo przy użyciu rafii;
 - 3) suszone bulwy o masie 100 g w małej siatce z tworzywa sztucznego.”

otrzymuje brzmienie:

„W chwili dopuszczenia do konsumpcji »Scalogno di Romagna« musi charakteryzować się następującymi cechami:

- A) produkt świeży:
 - pęczki o masie od 100 g do 1 kg związane rafią lub innym włóknem pochodzenia roślinnego;
- B) produkt w postaci suszonej:
 - 1) pęczki o masie od 100 g do 1 kg związane na końcu rafią lub innym włóknem pochodzenia roślinnego. Pęczki muszą składać się z jednorodnych bulw. Pęczki muszą zostać związane powyżej górnej części bulwy, a liście należy przyciąć 5 cm powyżej węzła;
 - 2) warkocze wybranych bulw o jednorodnej wielkości splecionych w warkocze za pomocą samych liści albo przy użyciu rafii bądź innego włókna pochodzenia roślinnego;
 - 3) zapieczętowane siatki, torby lub skrzynie: wysuszone bulwy o zróżnicowanej wielkości i pozbawione korzeni można pakować do zapieczętowanych siatek, toreb lub skrzyń wykonanych z materiału odpowiedniego do pakowania żywności o masie od 100 g do 5 kg.

Opisane powyżej produkty można również dopuścić do konsumpcji w opakowaniach wykonanych z drewna, tworzyw sztucznych, papieru, kartonu lub naturalnych materiałów pochodzenia roślinnego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dopuszcza się również sprzedaż porcji produktu w punkcie sprzedaży z zapieczętowanych opakowań lub skrzyń, pod warunkiem że produkt znajduje się w zbiornikach lub pojemnikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, o których mowa w specyfikacji produktu w odniesieniu do opakowań.

Bulwy przeznaczone do przetworzenia można również dostarczać luzem, w opakowaniach lub w pojemnikach spełniających wymogi przewidziane w obowiązujących przepisach, które zostały czytelnie i wyraźnie oznaczone przynajmniej z jednej strony słowami »Produkt objęty ChOG 'Scalogno di Romagna' przeznaczony do przetworzenia.«.

Punkt dotyczący opakowania został zaktualizowany, aby dostosować jego treść do aktualnych wymogów rynkowych, uprościć procedurę prezentacji i zapewnić możliwość tworzenia pęczków o masie od 100 g do 1 kg, a także aby uwzględnić możliwość pakowania produktu do siatek, toreb lub skrzyń.

Poza uwzględnieniem informacji na temat opakowania, które zapewniają dostępność większej liczby rodzajów opakowań dla konsumentów, uproszczono również procedurę obchodzenia się z produktem przeznaczonym wyłącznie do przetworzenia. Zwyczajowo wykorzystuje się produkt zakonserwowany w oleju lub stosuje się „Scalogno di Romagna” do wzbogacenia smaku niektórych produktów spożywczych lub wyrobów. Przedmiotowa zmiana umożliwia pakowanie produktu przeznaczonego do przetworzenia „luzem”.

Zmiana dotyczy również pkt 5 lit. h) streszczenia oraz ma zastosowanie do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Zmiany redakcyjne

— Specyfikację uzupełniono o tytuły punktów, aby lepiej określić treść każdego z nich.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Scalagno di Romagna”

Nr UE: PGI-IT-1539-AM01 – 11.1.2021

ChNP () ChOG (X)

1. NAZWA LUB NAZWY [chnp LUB chog]

„Scalagno di Romagna”

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Scalagno di Romagna” odnosi się wyłącznie do bulwy cebuli z gatunku *Allium ascalonicum*, ekotyp Romania.

Bulwy „Scalagno di Romagna” charakteryzują się wydłużonym kształtem przypominającym kolbę i twardą skórką zewnętrzną o barwie wahającej się od żółtej przez jasnobrązową, płową, brązową lub szarą, podczas gdy barwa mięsistej części wewnętrznej jest biała, przy czym niekiedy występują na niej również purpurowe pasy.

Ekotyp Romania cechuje się długimi, splątanymi korzeniami i jasnozielonymi, zwężającymi się ku końcowi liśćmi.

W trakcie zbiorów z bulw tworzy się pęczki zawierające zróżnicowaną liczbę bulw, łącząc je ze sobą za pomocą korzeni.

Mają one ostry zapach. Smak jest słodki i delikatny, bardziej cebulowy niż czosnkowy. Właściwości zapachowe bulw są zbliżone do właściwości bulw należących do rodziny liliowatych, na co wpływ mają duże ilości siarki, które rośliny pochłaniają z gleby – mezoelement ten odpowiada za ich charakterystyczny smak i zapach.

Bulwy spożywa się w stanie surowym lub suszone; często konserwuje się je również w oleju.

Wszystkie te właściwości wyraźnie odróżniają „Scalagno di Romagna” od innych rodzajów cebuli kartoflanki.

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 cebuli „Scalagno di Romagna” aż do zbioru powinny odbywać się wyłącznie w granicach obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

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

W chwili dopuszczenia do konsumpcji „Scalagno di Romagna” musi charakteryzować się następującymi cechami:

A) produkt świeży:

— pęczki o masie od 100 g do 1 kg związane rafią lub innym włóknem pochodzenia roślinnego;

B) produkt w postaci suszonej:

1) pęczki o masie od 100 g do 1 kg związane na końcu rafią lub innym włóknem pochodzenia roślinnego. Pęczki muszą składać się z jednorodnych bulw. Pęczki muszą zostać związane powyżej górnej części bulwy, a liście należy przyciąć 5 cm powyżej węzła;

- 2) warkocze wybranych bulw o jednorodnej wielkości splecionych w warkocze za pomocą samych liści albo przy użyciu rafii bądź innego włókna pochodzenia roślinnego;
- 3) zapieczętowane siatki, torby lub skrzynie: wysuszone bulwy o zróżnicowanej wielkości i pozbawione korzeni można pakować do zapieczętowanych siatek, toreb lub skrzyń wykonanych z materiału odpowiedniego do pakowania żywności o masie od 100 g do 5 kg.

Opisane powyżej produkty można również dopuścić do konsumpcji w opakowaniach wykonanych z drewna, tworzyw sztucznych, papieru, kartonu lub naturalnych materiałów pochodzenia roślinnego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dopuszcza się również sprzedaż porcji produktu w punkcie sprzedaży z zapieczętowanych opakowań lub skrzyń, pod warunkiem że produkt znajduje się w zbiornikach lub pojemnikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, o których mowa w specyfikacji produktu w odniesieniu do opakowań.

Bulwy przeznaczone do przetworzenia można również dostarczać luzem, w opakowaniach lub w pojemnikach spełniających wymogi przewidziane w obowiązujących przepisach, które zostały czytelnie i wyraźnie oznaczone przynajmniej z jednej strony słowami „Produkt objęty ChOG »Scalognio di Romagna« przeznaczony do przetworzenia”.

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

W chwili wprowadzania do obrotu cebula „Scalognio di Romagna” musi być zapakowana w sposób umożliwiający umieszczenie na opakowaniu wszelkich specjalnych znaków. We wszystkich przypadkach opakowanie musi być zamknięte w taki sposób, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez naruszenia opakowania.

Opakowania, warkocze lub pęczki muszą być opatrzone przywieszką zawierającą słowa „Scalognio di Romagna”, bezpośrednio po których powinny następować słowa „Indicazione Geografica Protetta” [„Chronione oznaczenie geograficzne”] zapisane czcionką tej samej wielkości.

W tym samym polu widzenia muszą znajdować się imię i nazwisko, nazwa handlowa i adres pakującego oraz oryginalna masa brutto.

Słowa „Indicazione Geografica Protetta” można powtórzyć w dowolnym innym miejscu na pojemniku lub etykiecie, również w postaci akronimu I.G.P. [ChOG].

Produkt musi być opatrzony charakterystycznym logo przedstawionym poniżej zgodnie z odpowiednim oznaczeniem graficznym.

Należy zamieścić również wskazanie „Wyprodukowano we Włoszech”.



FONT

SCRITTA ALTA RICURVA - ARIAL BLACK 12PT
 HEX(#83191A) - RGB(131,25,26)
 CMYK(0,81,80,49) - HSL(359.4, 67.7%, 30.4%)

SCRITTA IN BASSO - TRAJAN PRO REGULAR 8PT
 HEX(#83191A) - RGB(131,25,26)
 CMYK(0,81,80,49) - HSL(359.4, 67.7%, 30.4%)

STELO SCALOGNO

HEX(#33603C) - RGB(51,96,60)
 CMYK(47,0,37,62) - HSL(133, 31.1%, 29%)

STEMMA ARALDICO RIOLO TERME

GEMMA SCALOGNO

HEX(#F3E565) - RGB(243,229,101)
 CMYK(0,6,58,5) - HSL(54, 84.3%, 67.5%)

BULBO SCALOGNO

PARTI MARRONI
 HEX(#B95738) - RGB(185,87,56)
 CMYK(0,53,70,27) - HSL(14.3, 53.7%, 47.5%)

PARTI BIANCHE
 HEX(#FFFFFF) - RGB(255,255,255)
 CMYK(0,0,0,0) - HSL(0, 0%, 100%)

RADICE SCALOGNO

HEX(#E67D43) - RGB(230,125,67)
 CMYK(0,46,71,10) - HSL(21.3, 76.5%, 58.2%)

4. Związłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji obejmuje część regionu Emilia-Romania odpowiednią pod uprawę *Allium ascalonicum*, w którego skład wchodzi następujące gminy:

- prowincja Rawenna: gminy Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme i Solarolo;
- prowincja Forlì-Cesena: gminy Modigliana i Tredozio;
- prowincja Bolonia: gminy Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo di Bologna, Dozza, Fontanelice, Imola i Mordano.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „Scalagno di Romagna” z obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu. Cebula „Scalagno di Romagna” jest znana jako określony ekotyp cebuli kartoflanki charakteryzujący się specyficznymi właściwościami, które odróżniają go od innych rodzajów cebuli dostępnych na rynku.

Tereny odpowiednie pod uprawę „Scalagno di Romagna” to tereny pagórkowate, na których występują gleby o strukturze od średnioziarnistej po gliniastą, suche, bogate w potas i materię organiczną, odpowiednio wyeksponowane i dobrze drenowane. Tego rodzaju gleby są typowe dla wapiennego pasma znanego jako „La Vena dei Gessi Romagna” [wapienne pasmo regionu Romania], które przebiega przez znaczną część obszaru produkcji i charakteryzuje cały ten obszar oraz wywiera na niego wpływ, nadając położonym na nim glebom nieco zasadowy charakter. Terytorium obszaru produkcji jest również znane jako region uzdrowiskowy, którego gleba i wody zawierają związki siarki.

Wspomniane cechy środowiskowe w postaci związków siarki wywierają zatem wpływ na właściwości aromatyczne roślin z rodziny liliowatych.

Mikroflora gleby, która sprawia, że aktywność enzymatyczna jest kontynuowana również podczas przechowywania lub suszenia produktu, nadaje cebuli „Scalagno di Romagna” jej typowy słodki i delikatny aromat, ale również jej ostry zapach.

Charakterystyczną cechą „Scalagno di Romagna” jest fakt, że nie wykształca ona capitulum; jedyną możliwą i dopuszczalną metodą uprawy tej cebuli jest zatem ponowne sadzenie bulw. Cecha ta sprawiła, że cebula „Scalagno di Romagna” zachowała swoje dziedzictwo genetyczne i właściwości typowe dla określonego ekotypu na przestrzeni wieków, ponieważ nie dochodziło do żadnej naturalnej ani wymuszonej wymiany pyłków z innymi gatunkami, dzięki czemu „Scalagno di Romagna” nie została poddana żadnemu procesowi krzyżowania ani żadnym modyfikacjom genetycznym typowym dla pozostałych odmian dostępnych na rynku.

Cebula „Scalagno di Romagna” nigdy nie występowała w naturze, co oznacza, że ludy celtyckie, które sprowadziły ją do Romanii, wyhodowały oryginalny i autentyczny produkt, którego nie sposób pomylić z ani zastąpić żadną inną bulwą należącą do rodziny liliowatych.

Można zaobserwować wyraźny związek między cebulą „Scalagno di Romagna” a regionem Romania, w tym producentami działającymi na jego obszarze, również tymi, którzy uprawiają cebulę kartoflaną w przydomowych ogródkach warzywnych – to m.in. dzięki nim możliwość przekazania tego wartościowego daru szcudrej ziemi regionu Romania nie została utracona. Umiejętności producentów również odgrywają bardzo ważną rolę przy wyborze bulw, czyli w procesie, który przeprowadzają z niezwykłą biegłością. Część zebranych bulw przeznacza się do spożycia, natomiast bulwy o średniej wielkości i bardziej zakrzywionym kształcie są zazwyczaj wykorzystywane do ponownego sadzenia.

O „Scalagno di Romagna” wspomina szereg autorów, m.in. Corrado Contoli, który urodził się i mieszkał w Lugo. W swojej książce pt. „Guida alla veritiera cucina romagnola” [„Przewodnik po autentycznej kuchni regionu Romania”] wydanej w 1963 r., w rozdziale poświęconym daniom z wieprzowiny, Corrado Contoli zamieścił panegiryk na część cebuli kartoflanki, który należy uznać zarówno za pionierski, jak i niezwykle obrazowy. Graziano Pozzetto przytacza inne świadectwa opisujące produkt i jego wykorzystanie w niezliczonych przepisach z minionego wieku w swojej książce „Lo scalagno di Romagna. Cibo per Venere” [„Scalagno di Romagna – pożywienie dla Wenus”] opublikowanej w 2001 r. Szereg miejscowych szefów kuchni wykorzystuje „Scalagno di Romagna” przy przygotowywaniu różnego rodzaju dań – jednym z nich jest Tarcisio Raccagni z dawnej restauracji „Gigiolè” w Brisghelli, który dążył do odtworzenia kuchni średniowiecznej podczas obiadów organizowanych z okazji słynnych festiwali średniowiecznych w Brisghelli.

Istnieją również źródła internetowe dokumentujące renomę „Scalagno di Romagna” i jej wykorzystywanie – w charakterze przyprawy przy przygotowywaniu różnych dań lub jej konserwowanie w oleju – na stronach internetowych takich jak Giallo Zafferano, La Gazzetta del Gusto, Buonissimo, Geisha Gourmet i Taccuini Gastrosofici.

Historia „Scalagno di Romagna” jest piękna i godna naśladowania, przy czym produkt ten zawdzięcza swój sukces wiodącej roli stowarzyszenia Proloco di Riolo Terme, które w 1993 r. zorganizowało pierwszy festiwal „Fiera dello Scalagno di Romagna”, który odbywa się do dziś pod koniec lipca.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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