ISSN 1725-5171

Euroopa Liidu Teataja

C 89

Eestikeelne väljaanne

52. aastakäik

18. aprill 2009

Teave ja teatised

Teatis nr | Sisukord | Lehekülg

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT JA ORGANITELT

Komisjon

2009/C 89/01 Euro vahetuskurss 1

V *Teated*

HALDUSMENETLUSED

Komisjon

2009/C 89/02 Kutse taotluste esitamiseks „Konkurentsivõime ja uuendustegevuse raamprogrammi" ökouuendustegevuse meetme projektidele (CIP, Euroopa Nõukogu ja parlamendi otsus nr 1639/2006/EÜ) 2

2009/C 89/03 Pakkumismenetluse teadaanne lõssipulbri kokkuostmiseks makseasutuste poolt 3

ET

(Jätkub pöördel)

MUUD AKTID

Komisjon

2009/C 89/04 Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine 4

2009/C 89/05 Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine 9

2009/C 89/06 Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine 13

ET

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT JA ORGANITELT

KOMISJON

Euro vahetuskurss [1]

17. aprill 2009

(2009/C 89/01)

1 euro =

	Valuuta	Kurss		Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	1,3058	AUD	Austraalia dollar	1,8125
JPY	Jaapani jeen	129,67	CAD	Kanada dollar	1,5815
DKK	Taani kroon	7,4492	HKD	Hong Kongi dollar	10,1202
GBP	Inglise nael	0,88280	NZD	Uus-Meremaa dollar	2,2891
SEK	Rootsi kroon	11,0405	SGD	Singapuri dollar	1,9603
CHF	Šveitsi frank	1,5218	KRW	Korea won	1 734,10
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	11,6983
NOK	Norra kroon	8,7440	CNY	Hiina jüaan	8,9220
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,3843
CZK	Tšehhi kroon	26,797	IDR	Indoneesia ruupia	14 037,35
EEK	Eesti kroon	15,6466	MYR	Malaisia ringit	4,7224
HUF	Ungari forint	293,85	PHP	Filipiini peeso	62,370
LTL	Leedu litt	3,4528	RUB	Vene rubla	43,6835
LVL	Läti latt	0,7092	THB	Tai baht	46,317
PLN	Poola zlott	4,2925	BRL	Brasiilia reaal	2,8366
RON	Rumeenia leu	4,2149	MXN	Mehhiko peeso	17,0616
TRY	Türgi liir	2,1052	INR	India ruupia	65,1070

[1] *Allikas*: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

HALDUSMENETLUSED

KOMISJON

Kutse taotluste esitamiseks „Konkurentsivõime ja uuendustegevuse raamprogrammi" ökouuendustegevuse meetme projektidele (CIP, Euroopa Nõukogu ja parlamendi otsus nr 1639/2006/EÜ)

(2009/C 89/02)

Euroopa Konkurentsivõime ja Innovatsiooni Agentuur (EKIA) avab käesolevaga CIP uuenduste ja ökouuenduste katse- ja turustamisprojektide taotlusvooru. Taotluste esitamise tähtaeg on 10. september 2009.a.

Teave konkursikutse eeskirjade kohta ja juhised projektide esitamiseks on avaldatud veebilehel:

http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/call_en.htm

Täiendavad küsimused saab esitada elektrooniliselt aadressil:

http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/contact_en.htm

Pakkumismenetluse teadaanne lõssipulbri kokkuostmiseks makseasutuste poolt

(2009/C 89/03)

1. Pakkumismenetlus lõssipulbri kokkuostmiseks makseasutuste poolt kuulutati välja komisjoni määrusega (EÜ) nr 310/2009 ([1]). Kohaldatavad sätted on sätestatud komisjoni määruse (EÜ) nr 214/2001 ([2]) II peatüki 4. jaos.

2. Esimese individuaalse pakkumiskutse raames lõpeb pakkumiste esitamise tähtaeg 21. aprillil 2009.

3. Pakkumised esitatakse makseasutustele. Makseasutuste aadressid on kättesaadaval Euroopa Komisjoni CIRCA veebilehel (http://circa.europa.eu/Public/irc/agri/lait/library?l=/&vm=detailed&sb=Title).

([1]) ELT L 97, 16.4.2009, lk 13.
([2]) EÜT L 192, 7.2.2001, lk 100.

MUUD AKTID

KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2009/C 89/04)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 [1] artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„TRUSKAWKA KASZUBSKA" või „KASZËBSKÔ MALËNA"

EÜ nr: PL-PGI-0005-0593-19.03.2007

KGT (X) KPN ( )

1. **Nimetus**

„Truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna"

Nimetust „truskawka kaszubska" kasutavad kõige rohkem Kaszuby piirkonnast pärit inimesed teiste piirkondade inimestega tehtavate selliste äritehingute puhul, mis on seotud kõnealuse tootega. Kõnealust nimetust kasutatakse toote eksportimisel välisturgudele või Poola muudes kui Kaszuby piirkonnas müümisel. Teine kasutatav nimetus on „kaszëbskô malëna". Seda nimetust kasutatakse kõige rohkem tavalises kõnes. See tuleneb kašuubi keelest, seepärast kasutavad seda kõige rohkem kõnealuse piirkonna elanikud – kašuubid. Kõnealuseid nimetusi kasutatakse vaheldumisi.

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Poola

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

Toote liik (II lisa alusel)

Klass1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

[1] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3.1. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Nimetusega „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna" tohib müüa üksnes järgmiste organoleptiliste omadustega maasikasorte:

Otsetarbimiseks ettenähtud marjad (dessert)

1. Elsanta

1.1. Üldilme ja kuju: läbimõõt vähemalt 18 mm, kuju ümarkoonilisest kooniliseni, terviklik, vigastamata, varrerootsuga.

1.2. Kesta värv on helepunane, läikiv, üsna ühtlane; viljaliha värv varieerub heleroosast helepunaseni, läbilõige suhteliselt ühtlane.

1.3. Konsistents: viljaliha on väga mahlane, tihke.

1.4. Maitse ja lõhn: magus, aromaatne, tasakaalustatud, meenutab metsmaasika maitset.

2. Honeoye

2.1. Üldilme ja kuju: läbimõõt vähemalt 18 mm, kuju koonilisest ümarkooniliseni, õietupe juures kaelataoliselt kitsenev, terviklik, vigastamata, varrerootsuga.

2.2. Värv: varieerub intensiivpunasest tumepunaseni, ühtlane kogu pealispinnal, tugeva läikega. Viljaliha värv on suhteliselt ühtlaselt helepunane.

2.3. Konsistents: viljaliha on mahlane, tihke.

2.4. Maitse ja lõhn: magus, aromaatne, tasakaalustatud, meenutab metsmaasika maitset.

Nimetusega „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna" peavad Elsanta ja Honeoye sordi maasikad kuuluma „ekstra" või „I klassi". Nimetusega „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna" peavad maasikatel olema järgmised omadused:

— tumepunane värv, värving vähemalt 80 %;

— ühtlane, igasuguste puudusteta kuju;

— tihke, ühegi mädanemis- või haigustunnuseta mari.

Töötlemiseks ettenähtud marjad

3. Senga Sengana

3.1. Üldilme ja kuju: vili erineva suurusega, lai ja kooniline, tömbi tipuga, südame-, kerajas südame- ja kerajas ümarakujuline, terviklik, vigastamata, varrerootsuga või ilma.

3.2. Värv: varieerub intensiivpunasest tumepunaseni, ühtlane kogu pealispinnal. Viljaliha värv on suhteliselt ühtlaselt intensiivne punane.

3.3. Konsistents: viljaliha on tihke, mahlane või väga mahlane ning veidi kõva.

3.4. Maitse ja lõhn: magus, aromaatne, tasakaalustatud, meenutab metsmaasika maitset.

3.2. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna" kõik tootmisetapid peavad toimuma punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas. Maasikakasvatuseks ettenähtud maatükke iseloomustavad IV, V või VI klassi väheviljakad mullad. marju korjatakse käsitsi siis, kui need on küpsed, hästi arenenud, veatud, värsked, tihked, terviklikud, kahjustusteta, muljumata, kuivad, puhtad ning ilma hallituse ja taimekaitsevahendite jääkideta. Maasikataimed istutatakse ridadesse 20–35 cm vahega. Ridadevaheline vahe on 70–100 cm. Kui kasutatakse sõnnikut, ei tohi selle kogus ületada 30 tonni hektari kohta. Ei ole lubatud kasutada selliseid viljelustehnikad, eelkõige intensiivset väetamist, mille eesmärk on saada rohkem kui 25 tonni maasikaid hektari kohta.

3.5. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Maasikad pakitakse kihtidena, mis ei ole sügavamad kui 10 cm.

3.6. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toodet „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna" toodetakse Kartuski, Kościerski ja Bytowski piirkonnas ning järgmistes haldusüksustes: Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce ja Cewice.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Punktis 4 määratletud toote „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna" tootmispiirkonna keskkonnatingimused on ühetaoliste omadustega. Geograafiliselt on kõnealune piirkond Kaszuby järvede piirkond ning ajalooliselt on see tuntud kui Kašuubia.

Kaszuby järvede piirkonna looduslik keskkond erineb ümbritsevate alade looduslikest tingimustest kliima, reljeefi ja mullatüübi poolest.

Kaszuby järvede piirkonna kliima on veidi karmim kui ümbritsevate alade oma. See on tingitud asukohast, mis on 180–300 meetrit merepinnast kõrgemal. Polaar-kontinentaalsete õhumasside sage juurdevool idast on samuti karmi kliima põhjus. Võrreldes rannikuala kliimaga on siinsete hooajaliste temperatuuride erinevused väga suured. Aastane sademete hulk 700 mm on riigi keskmisest veidi suurem; ülekaalus on läänetuuled. Siinne vegetatsiooniperiood (180–200 päeva) on Poolas üks lühemaid.

Kõnealuse piirkonna valdavalt happelised väheviljakad mullad on moodustunud liivast, kruusast ja liivsavist. Need on IV, V ja VI klassi mullad, st mulla kõige väheviljakamad tüübid. Vähesemal määral on kruusast ja savist moodustunud pruunmuldi, mis on veidi viljakamad kui eespool kirjeldatud mullad. Haritava maa pH on tavaliselt 5,0–6,0. Kaszuby järvede piirkonnas on varieeruv jääajajärgne reljeef, millele on tunnuslikud arvukad tiigid ja aheljärved. Toote „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna" tootmispiirkond hõlmab 32 haldusüksust, millest 21 asuvad tasandikupiirkonna II tsooni ja 10 tasandikupiirkonna I tsooni vähem soodsas piirkonnas.

5.2. *Toote eripära*

Maasikate eripära on eelkõige tingitud nende väga tugevast, erakordsest ja intensiivsest maitsest ning lõhnast. Lisaks sellele on toote „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna" maasikate maitse hoopis magusam kui muude piirkondade marjade oma.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel (kaitstud päritolunimetuse puhul) või toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel (kaitstud geograafilise tähise puhul).*

Punktis 5.2 toote „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna" kohta kirjeldatud eripärased kvaliteeditunnused on punktis 5.1 osutatud erilised kliima- ja mullafaktorite tulemus.

Kaszuby järvede piirkonna väheviljakate muldade ja karmi kliima mõjul on maasikate õitseaeg hiline ja vegetatsiooniperiood lühike. Looduslikud tingimused, eelkõige karm kliima, mõjutavad positiivselt maasikate arenemist ja valmimist, samas kui väheviljakad mullad ja ebasoodsad tootmistingimused on muude kultuuride jaoks ebasobivad. Suhtelise kõrguse suurte erinevuste tõttu on võimalik maasikaid kasvatada mäenõlvadel, kus marjad saavad tänu päikesevalgusele korralikult valmida. Kõnealused faktorid ja nõrgalt happelised mullad on soodsad maasikakasvatuse jaoks.

Ajaloost on teada, et maasikakasvatus Kašuubias algas 1920–1930ndatel aastatel. Maasikate kõrge kvaliteet ja suurenev populaarsus tõid kaasa rohkem kui poole sajandi jooksul toimunud maasikapõldude laienemise, muutes kõnealused põllud Kaszuby maastiku lahutamatuks osaks. Maasikate rohkuse tõttu otsustati 1970ndate aastate alguses korraldada maasikakorjamise festival. See on vabaõhuüritus, mis toimub iga aasta juuli esimesel pühapäeval. Maasikakorjamise festival on piirkonna suurim üritus, mille kümnete tuhandeteni ulatuv külastajate arv kasvab iga aastaga. Festivali populaarsusest annab tunnistust ka asjaolu, et 2005. aastal müüdi vaid ühe päeva jooksul peaaegu kaks tonni maasikaid.

Toote „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna" mainet kinnitavad arvukad artiklid ja muud tõendusmaterjalid, mis näitavad ilmekalt, et kõnealune toode on saanud Kaszuby piirkonna elanike kultuuri ja identiteedi osaks. Kohalikus ajakirjanduses avaldatakse maasikakasvatajate jaoks olulist teavet ning kommenteeritakse põhjalikult nende pingutusi jõudude ühendamisel ja tootega „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna" seotud ühistes ettevõtmistes ning kirjeldatakse võetud meetmeid, et kõnealuste maasikate ainulaadset kvaliteeti, lõhna ja maitset säilitada.

Kokkuostjate võetud meetmed (külmutushoidlad ja töötlemisettevõtted) annavad samuti tunnistust „truskawka kaszubska" heast mainest, kuna toodet „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna" ladustades jätavad eespool nimetatud ostjad endale võimaluse turustada neid hiljem kui Poola muudest piirkondadest pärit maasikaid. Head mainet kinnitavad ka püüded muude piirkondade varem valmivaid maasikaid müüa nimetusega „truskawka kaszubska" või „kaszëbskô malëna".

Toote „truskawka kaszubska” või „kaszëbskô malëna” mainet ja selle tugevaid seoseid punktis 4 määratletud geograafilise piirkonnaga kinnitavad ka tarbijauuringute tulemused. Ikkagi 67 % vastajatest teadis vähemalt ühte nime, millega toodet („truskawka kaszubska” või „kaszëbskô malëna”) müüakse. Toode „truskawka kaszubska” on hinnangute kohaselt maitsvam (73 %) ja magusam (68 %) kui muud maasikad. Ligikaudu 64 % vastanutest käsitavad toodet „truskawka kaszubska” või „kaszëbskô malëna” Kaszuby piirkonnale iseloomuliku tootena. Lisaks sellele peavad Pommeri ja Kaszuby piirkonna elanikud maasikaid selle piirkonna tüüpilisteks marjadeks. Ligikaudu üks kolmandik kašuubidest nimetas neid marju spontaanselt ja peaagu 80 % on teadlikud nende unikaalsusest piirkonna jaoks.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2009/C 89/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ([1]) artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„MARRONI DEL MONFENERA"

EÜ nr: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006

KGT (X) KPN ( )

1. **Nimetus**

„Marroni del Monfenera"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik (II lisa alusel)*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

„Marroni del Monfenera" on hariliku kastanipuu *Castanea sativa* Mill., var *sativa* kohaliku ökotüübi värsked viljad.

Tarbimisse lubatud viljadel peavad olema järgmised omadused: seeme: üks vilja kohta, enamasti sile või kergelt krobeline; viljaliha: värvus heledast pähkelpruunist kuni põhukollaseni, maitse magus ja meeldiv; seemnekest: pähkelpruuni värvi, kiulise ja vastupidava õhukese nahastruktuuriga, väga vähesel määral seemnesse ulatuv; viljakest: helepruuni värvi, tumedate vertikaalsete vöötidega, nahkjas ja vastupidav struktuur ning viltjas pealispind viltja jääkidega; seemnenaba: piklik munajas kuju, heledamat värvi kui viljakest, rohkem või vähem nähtavad „kiired", mis kulgevad keskelt serva poole, kuid ei ulatu vilja külgedele; vili: vaid vähesel määral etteulatuva tipuga munajas kuju, üks külg enamasti lame, teine külg märgatavalt kumer; viljade arv kilogrammi kohta: 90 või vähem. Lüdis on kuni kolm vilja.

Kaitstud geograafilist tähist kasutatakse viljade puhul mis kuuluvad Ekstra kategooria (vili on suurem kui 3 cm; kuni 4 % kaalust moodustavad viljad, mille viljakesta sisekest on kahjurite rikutud; kuni 3 % kaalust moodustavad viljad, mille viljakest, mis on kahjurite rikutud) ja I kategooriasse (vilja suurus on 2,8–3 cm; kuni 6 % kaalust moodustavad viljad, mis on kahjurite rikutud, kuni 5 % kaalust moodustavad kahjustatud viljakestaga viljad.

([1]) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Ei kohaldata.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

Ei kohaldata.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Koristamine, sortimine, puhastamine, suuruse järgi liigitamine ja leotamine (*curatura*) peavad toimuma geograafilises tootmispiirkonnas.

Leotatakse vilju, mida turustata koristamisele järgneva 48 tunni jooksul. Kõnealune töötlemine näeb ette kastanite „Marroni del Monfenera" leotamist üheksa päeva jooksul toasooja veega vannis. Seejärel võetakse kastanid „Marroni del Monfenera" veest välja ja kuivatatakse selleks ettenähtud kuivatis. Viljade selline töötlemine võimaldab toodet värskena ladustada kuni kolm kuud.

Leotamine peab toimuma mõne tunni jooksul pärast koristamist, et kastanid ei hakkaks transpordi ajal käärima, seda eelkõige aastatel, kui viljade koristamine langeb vihmasele või veel väga soojale ajale.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Toode peab olema pakitud toiduainete kasutamiseks ettenähtud võrkkottidesse, mille ülemine ots peab olema kuumalt kinni sulatatud või mehhaaniliselt kokku õmmeldud. Pakendid kaaluga 1 kg, 2 kg, 3 kg (kuumalt kinni sulatatud), 5 kg või 10 kg (õmmeldud).

Enne iga aasta 15. septembrit on keelatud toodet tarbimiseks ringlusse lubada.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Lisaks ELi graafilisele sümbolile ja asjaomasele sõnastusele ning õigusnormidele vastavale teabele peab märgisel olema järgmine täiendav tähistus: „Marroni del Monfenera", mille järel on akronüüm KGT (itaalia keeles „IGP"), suuremate tähtedega kui märgisel kujutatud muud sõnad: nimetus, äriühingu nimi, pakendamisettevõtte aadress, logo, asjaomane kategooria (Ekstra või I) ning esialgne brutokaal.

Logo kujutab kahte kohakuti ovaali, mille ühises keskmes on kujutatud Pedemontana del Grappa mäeahelikku. Logo allosas jagab joonistuse keskel voolav Piave jõgi ümbritseva tasandiku kaheks ebasümmeetriliseks osaks. Jõesängi ääres on kaks rikkaliku saagiga kastanipuud, üks jõest vasakul ja teine paremal. Kahel kastanilehel on kaks ogalist lüdi ja kümme kastanimuna. Viimati nimetatud kujutis ulatub vasakul natuke üle ovaali serva.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kastani „Marroni del Monfenera" geograafiline piirkond hõlmab Treviso provintsi järgmised haldusüksused: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcucco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello ja Nervesa della Battaglia.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Suurem osa kastani „Marroni del Monfenera" tootmispiirkonnast kuulub Itaalia mullakaardi (*Carta dei Suoli d'Italia*) 21. kategooria alla, mis hõlmab happelisi pruunmuldi, leostunud pruunmuldi, pruunmuldi ja mineraalmuldi (*lithosol*). Selles piirkonnas leidub kõnealuse kategooria muldi üksnes Piave jõe paremal kaldal asuvate mäejalamite kõrgusvööndis, kuhu jääb suurem osa geograafilisest tootmispiirkonnast. Kõnealuseid alasid iseloomustab väga happeline kuni happeline reaktsioonivõime, aluspõhja nõrk küllastumine ning orgaanilise aine tugev mineraliseerumine.

Kergelt lähisalpiinset niisket kliimat mõjutab Alpide väga järskude, lõuna suunas kõrgemaks muutuvate nõlvade lähedus. Selline asend ja avatus välistegurite toimele tähendab seda, et tasandikult üleskerkivate õhumasside tulemusel sajab palju vihma, kevadkülmi on mõõdukalt ning vihmaveed imbuvad kiiresti. Kõnealune keskkonna tasakaal muudab pinnase ja ümbritsevad alad kastani „Marroni del Monfenera" kasvatamiseks eriti sobivaks.

5.2. *Toote eripära*

Kaitstud geograafilise tähisega toodet „Marroni del Monfenera" eristavad teistest samalaadsetest toodetest selle ainulaadsed omadused – viljaliha väga magus maitse, vilja ühtne, kompaktne struktuur ning pastataoline/jahune tekstuur. Kõnealused omadused ja eelkõige maitse on tingitud kastani „Marroni del Monfenera" iseloomulikust keskmisest keemilisest koostisest. Riikliku toidu ja toitumisuuringute instituudi INRAN-i (*Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione*) teostatud keemilise koostise võrdlusest muude kastanitega ilmneb, et tootes „Marroni del Monfenera" on suurem süsivesikute, lipiidi- ja kaaliumisisaldus, vähem on naatriumit.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Vilja keemiline koostis ja seega selle kvaliteet on seotud asjaoluga, et kastanipuu kui happelembese liigi jaoks on „Marroni del Monfenera" kasvatuspiirkonna mäejalami lähedasel happelisel pinnasel soodsad kasvutingimused, millel on vastupidine reaktsioonivõime kui piirnevatel aladel ja mida Treviso provintsi muudes mäejalamil asuvates piirkondades rohkem ei ole.

Selle tagajärjel on tootes „Marroni del Monfenera" rohkem kaaliumit ja vähem naatriumit kui muudes kastanipuu viljades nagu ilmneb INRAN-i poolt muude kastanitega teostatud kahe toote keemilise koostise võrdluse tabelitest.

Vilja kvaliteet on tingitud ka asjaolust, et kastanipuud saavad kasu aasta keskmisest suurest sademete hulgast, mis võimaldab aluste leostumist mullas, säilitades seega pinna happelisuse. Lisaks vähendab kasvukoha asend ja avatus välistegurite toimele kevadkülmade ohtu, mille suhtes on taim eriti tundlik.

Lisaks kõnealustele olulistele keskkonnatingimustele on ka inimtegur väga tähtis. Kastaneid „Marroni del Monfenera" on kasvatatud keskajast alates, mida tõendab ka 1351. aastat pärit dokument, mille alusel korraldati korrapärast koristustööd piirkonna perekonnapeade vahel. „Marroni del Monfenera" kasvupiirkonna kastanisalude kaitse kohta leidub tõendeid ka järgmiste sajandite notariaalselt kinnitatud dokumentides, milles on sätestatud kaebused asjaomastele asutustele, mis on seotud kastanipuude ebaseadusliku langetamise või kastanisaaki ohustavate kariloomade hooajavälise karjatamisega kõnealuses piirkonnas. Kastanipuude traditsiooniline viljelemine on säilinud tänapäevani, osaliselt mitmete ürituste (sh 1970. aastal alustatud „Marroni del Monfenera" laada) arengu tulemusena.

„Marroni del Monfenera" tähtsusest kohaliku majanduse jaoks ja toote maine kohta annavad tunnistust paljud igal aastal uuesti toimuvad üritused. Lisaks sellele on Pederobba haldusüksuse valitsus „Marroni del Monfenera" laada 30. aastapäeva tähistamiseks andnud välja postkaardiseeria ja erilise kustutatud postmargi.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud päritolunimetuse „Marroni del Monfenera" KPN tunnustamise ettepaneku 26. novembri 2005. aasta Itaalia Vabariigi Teatajas nr 276.

Spetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebilehel:

— klõpsates lingil

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

või

— klõpsates põllumajandusministeeriumi veebilehel (www.politicheagricole.it), seejärel klõpsates „*Prodotti di Qualità*" („Kvaliteettooted"; ekraanil vasakul) ning seejärel „*Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Règ (CE) 510/2006)*" („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid (määrus (EÜ) nr 510/2006)").

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2009/C 89/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ([1]) artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„INSALATA DI LUSIA"

EÜ nr: IT-PGI-0005-0433-22.11.2004

KPN ( ) KGT (X)

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. **Liikmesriigi pädev asutus**

Nimi: Ministero delle politiche agricole e forestali

Aadress: Via XX Settembre n. 20 –
00187 Roma
ITALIA

Tel: +39 064819968

Faks: +39 0642013126

E-post: qtc3@politicheagricole.it

2. **Taotlejate rühm**

Nimi: Cooperativa Ortolani di Lusia s.c.r.l.

Aadress: Via Provvidenza, 1 –
45020 Lusia (RO)
ITALIA

Tel: +39 0425607069

Faks: +39 0425667722

E-post: ortolani@gal.adigecolli.it

Koosseis: tootjad/töötlejad (X) muud ( )

3. **Toote liik**

Klass 1.6 II lisas osutatud puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul – aedsalat.

4. **Spetsifikaat** (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. *Nimetus*:

„Insalata di Lusia"

([1]) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

4.2. *Kirjeldus*:

Kaitstud geograafilise tähisega „Insalata di Lusia" on hõlmatud eranditult sortidesse „Cappuccia" ja „Gentile" kuuluv aedsalat (*Lactuca Sativa*).

Vars: madal, kuni 6 cm kõrge, väga lihav vars, millele kinnituvad lehed.

Maitse: värske ja krõmpsuv.

Taim: kasvuhoones kasvanud taim on tihedama struktuuri ja veidi avatuma lehekodarikuga kui avamaal kasvanud taim.

Peamised omadused:

— lehekodarik on kerge;

— lehekiudude puudumise tõttu on salat pehme, turdunud isegi 10–12 tundi pärast saagikoristust, puitumist ei esine;

— noored lehed on krõmpsuvad, värsked ja turdunud;

— tuntav maitse, mis ei eelda maitsestamisel söögisoola lisamist.

4.3. *Geograafiline piirkond*:

Tootmispiirkond hõlmab

— Rovigo provintsi järgmisi kommuune: Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo ja Rovigo;

— Padova provintsi järgmisi kommuune: Barbona, Vescovana ja Sant'Urbano.

4.4. *Päritolutõend*:

Tootmisprotsessi iga etappi jälgitakse ning kõik sissetulevad ja väljaminevad tooted dokumenteeritakse. Toote jälgitavus tagatakse eespool osutatud viisil ning lisaks sellele haritava maa, tootjate ja pakendajate kandmisega kontrolliasutuse koostatud ja hallatavatesse nimekirjadesse ning kontrolliasutust õigeaegselt toodetud kogustest teavitades.

Kõiki vastavatesse registritesse kantud juriidilisi ja füüsilisi isikud kontrollib pädev asutus vastavalt spetsifikaadi nõuetele ja kehtestatud kontrollikavale.

4.5. *Tootmismeetod*:

Pinnas peab sisaldama vähemalt 30 % liiva ning mitte üle 20 % savi. Lisaks peab see sisaldama niisutamiseks vajaminevat vett. Salatit „Insalata di Lusia" võib kasvatada nii avamaal kui katmikalal.

Pinnase ettevalmistus eeldab vähemalt ühte kündi (või mulla samalaadset töötlemist) aastas, et künda varem kasvatatud kultuuri jäägid ja alusmulla viljakuse tõstmiseks kasutatavad väetised 30–40 cm sügavusse.

Võttes arvesse, et katmikalal on pinnase selline töötlus keerukas, on kasvuhoonetingimustes lubatud maa läbikaevamine ja varasema kultuuri väljajuurimine.

Pideva kasvatustsükli puhul on mulla struktuuri taastamiseks ja kultuuri jääkide eemaldamiseks lubatud maad harida kündmise, läbikaevamise, kobestamise ja väljajuurimise abil.

Pärast eespool osutatud töid ja seega enne istutamist tuleb muld freesida või äestada ja seejärel rullida, luues nii parimad tingimused taimede idanemiseks.

Arvestades määratletud piirkonna mulla füüsikalisi ja põllunduslikke omadusi ei ole eri külvikorrad kohustuslikud.

Mulda istutatakse kolme pärislehega taimed koos juure ümber oleva mullapalliga. Taimed istutatakse 30–35 cm vahega. Reavaheks jäetakse 30–40 cm.

Mullale lisatavate lämmastik-, fosfor- ja kaaliumväetiste kogus arvutatakse pinnaseanalüüsist lähtuvalt iga kasvutsükli kohta eraldi ning ühelgi juhul ei tohi see ületada järgmisi hektari kohta arvestatud ühiku piirmäärasid: lämmastik 150, fosfor 100, kaalium 200.

Mullale tuleb lisada ka kõdunenud loomasõnnikut või muud orgaanilist väetist.

Keemilisi lämmastikväetisi tuleb lisada vähemalt kahes jaos, arvestades et enne istutamist lisatav osa ei tohi ületada 50 % arvestatud üldkogusest ning viimane osa peab olema lisatud istutamisele järgneva 15 päeva jooksul.

Niisutussüsteemidest on lubatud kasutada kastmistoru (tilkkastmine) või väikese ulatusega vihmutit (piserdamine), mis ei lase mullal klompi tõmbuda.

Umbrohutõrjet tuleb teha põlluharimismeetodite (multšimine, valekülv, kobestamine, freesimine) ja/või keemiliste tõrjevahendite (herbitsiidid) abil. Maksimaalne tootekogus hektari kohta igas kasvutsüklis on sordi „Cappiccia" puhul 55 tonni ja sordi „Gentile" puhul 55 tonni.

Pärast saagikoristust salatipead puhastatakse (alumised lehed eemaldatakse) ning asetatakse kastidesse, millega salat turule viiakse. Mõlemad tegevused peavad toimuma põllul, vältides nii salati hilisemat liigutamist, mis võib toote kvaliteeti halvendada.

Pärast seda viiakse salat põllumajandusettevõtja tootmishoonesse, kus see ilma pakendist välja võtmata veega üle loputatakse. Pärast loputamist toode pakendatakse lõplikult, kattes pakendi ülemise osa läbipaistva kilega.

Kui üksikettevõtja on ühinenud tootjaühistuga, võib eespool osutatud operatsioone teostada ühistus.

Oluline on toote pakendamine kohapeal, et saagikoristus, puhastamine, loputamine ja pakendamine toimuks võimalikult lühikeste vaheaegadega, hoides ära toote füüsikaliste ja organoleptiliste omaduste halvenemise. Salati „Insalata di Lusia" liigne töötlemine ja pikk vedu rikuks lehtede krõmpsuvust ja turdunud olekut.

4.6. *Seos piirkonnaga*:

Tarbijad hindava salatit „Insalata di Lusia" salatipea kerguse, hea säilivuse, lehekiudude puudumise (taim koosneb suures osas veest), noorte värskete ja turdunud lehtede krõmpsuvuse ning salati loomuliku maitse tõttu.

Need omadused on seotud geograafilise piirkonna ning salati „Insalata di Lusia" tootmispiirkonna mullastiku- ja kliimatingimuste erilise kombinatsiooniga, nagu viljakas ja mineraalaineterohke muld, õige õhuniiskus ja kanalites pidevalt voolav vesi.

Salati „Insalata di Lusia" organoleptiliseks eripäraks on mineraalsooladerikkast pinnasest tulenev tuntav maitse, mille tõttu ei ole toodet vaja soolaga maitsestada. Kaitstud geograafilise tähisega toote tootmispiirkonna pinnase pealmine kiht koosneb liivast, mille on siia uhtunud Tartaro jõe mõnede harude tulvaveed Rooma-eelsel perioodil ja varasel keskajal ning Adige jõe tulvaveed keskajal ja uus. Viimast korda tõusis Adige jõgi üle kallaste 19. sajandi lõpus ning selle üleujutuse tulemusel moodustunud hiigelsuurte liivadüünide tasandamine kestis kuni 1960ndate aastate lõpuni. Liivale, mida hoiab koos sajandi jooksul kasvama hakanud juhuslik taimkate, istutataksegi salat „Insalata di Lusia", mille kaaliumi- ja kaltsiumisisaldus on sel viisil suurem kui teistel salatitel.

Adige jõe vesikonna kõrge tasemega põhjavesi ja pidevalt veega varustatud niisutuskanalid aitavad hoida terrassidena haritava maa pinnases ühtlast niiskustaset ning samas piirata niisutust istutamisele vahetult järgneval ajavahemikul. Nii ei jää lehed vette ligunema ega põhjusta taimes sisalduvate toitainete kadu, samuti vähendab see seenhaiguste vastu võitlemise vajadust.

Pinnavesi asub ühe meetri sügavusel ning kunstlik kanalisüsteem aitab hoida selle taset ühtlasena. Tänu neile teguritele on võimalik vähendada niisutamist ja panna piir lehtede mädanemisele, tagades salati „Insalata di Lusia" omapärase värske maitse ja krõmpsuvuse, mis eristavad seda muudes piirkondades toodetud salatitest.

Adige jõe poolt tagatud veega varustatus, põhjavee kõrge tase ja mulla eriline lõimis võimaldavad saada salatikasvatuses suurepäraseid tulemusi, sealhulgas suveperioodil (juuli, august), samuti on tagatud salati pakkumine 10–11 kuul aastas.

Adige jõe kallastele iseloomulik jämeda fraktsiooniga ja keskmise struktuuriga pehme pinnas, millel on hea veeläbilaskvus, mis tagab sadevete äravoolu, on maaharimiseks ideaalne ega olene palju kliima- ja ilmastikutingimustest.

Kokkuvõtteks võib öelda, et viiekümne aasta jooksul saavutatud salatikasvatamise kogemused ja tootjate oskusteave on võimaldanud täiustada tootmistehnikat ja saavutada klimaatiliste ja põllunduslike tegurite õigest tasakaalust tuleneva parima tulemuse.

4.7. *Kontrolliasutus*:

Nimi: CSQA Srl Certificazioni (standardile EN 45011 vastav eraettevõte)

Aadress: Via S. Gaetano, 74 Thiene (VI)
ITALIA

Tel: +39 0445366094

Faks: +39 0445382672

E-post: f.broggiato@csqa.it

4.8. *Märgistus*:

Kaitstud geograafilise tähisega aedsalat „INSALATA DI LUSIA" KGT peab olema tarbimisvõrku jõudes pakitud plastist, puust, papist, polüsteroolist või muust toiduainete pakendamiseks ettenähtud materjalist pakendisse.

Iga pakendi sisu peab olema ühtlane ning sisaldama üksnes üht sorti, päritolu, liiki, kategooriat ja mõõtu aedsalatit. Pakendi nähtav osa peab andma pildi sisust tervikuna.

Toodet sisaldava pakendi pealmine osa peab olema kaitstud toiduainete jaoks ettenähtud läbipaistva ja õhku läbilaskva materjaliga, millel on kaitstud geograafilise tähisega toote logo „INSALATA DI LUSIA".

Kastil peab olema nähtav kaitstud geograafilise tähisega toote logo, mille mõõtmed ei tohi olla väiksemad kui muu samal pakendil olev tekst.

Logo on kujundatud tähtedest „i" (mille peal on ovaalne täpp) ja „L". Tähtede sisemised küljed on nõgusad, moodustades ovaalse raami ümber keskosa, milles on Lusia keskaegse torni stiliseeritud kujutis. Logo äärmisi külgi ja ülemist külge piirab väljastpoolt kontuurjoon, mille ülaosa keskel on lühend IGP. Logo alumise osa moodustavad kontuurjoone sisse jäävad sõnad „INSALATA di LUSIA".

Kastile kinnitatud toote logoga silti „INSALATA DI LUSIA" ei tohi teistkordselt kasutada.

Tellimishinnad aastal 2009 (ilma käibemaksuta, sisaldavad tavalise saatmise kulusid)

Euroopa Liidu Teataja L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	1 000 eurot aastas (*)
Euroopa Liidu Teataja L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	100 eurot kuus (*)
Euroopa Liidu Teataja L- ja C-seeria paberkandjal + CD-ROMil aastane väljaanne	ELi 22 ametlikus keeles	1 200 eurot aastas
Euroopa Liidu Teataja L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	700 eurot aastas
Euroopa Liidu Teataja L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	70 eurot kuus
Euroopa Liidu Teataja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	400 eurot aastas
Euroopa Liidu Teataja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	40 eurot kuus
Euroopa Liidu Teataja L- ja C-seeria igakuiselt ja kumulatiivselt CD-ROMil	ELi 22 ametlikus keeles	500 eurot aastas
Euroopa Liidu Teataja lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) CD-ROMil, kaks väljaannet nädalas	mitmekeelne: ELi 23 ametlikus keeles	360 eurot aastas (s.o 30 eurot kuus)
Euroopa Liidu Teataja C-seeria – värbamiskonkurss	konkursi keel(ed)	50 eurot aastas

(*) Üksiknumbri müük: kuni 32 lehekülge: 6 eurot
33–64 lehekülge: 12 eurot
alates 64 leheküljest: hind määratakse iga väljaande puhul eraldi

Euroopa Liidu Teatajat saab tellida Euroopa Liidu 22 ametlikus keeles. Teataja on jaotatud L-seeriaks (õigusaktid) ja C-seeriaks (teave ja teatised).

Iga keeleversioon tuleb tellida eraldi.

Vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 920/2005, mis avaldati ELTs L 156 18. juunil 2005 ja milles sätestatakse, et Euroopa Liidu institutsioonid ei ole ajutiselt kohustatud koostama ja avaldama kõiki õigusakte iiri keeles, müüakse ELT iirikeelseid väljaandeid eraldi.

Euroopa Liidu Teataja lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) tellimus sisaldab kõiki 23 keeleversiooni ühel mitmekeelsel CD-ROMil.

Soovi korral saab koos *Euroopa Liidu Teataja* tellimusega mitmesuguseid *Euroopa Liidu Teataja* kaasandeid. Kaasannete ilmumisest teavitatakse tellijaid teadaande vahendusel, mis avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

Müük ja tellimused

Väljaannete talituse avaldatud tasulisi väljaandeid saab osta meie trükiste edasimüüjatelt. Edasimüüjate nimekiri on kättesaadav järgmisel veebilehel:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_et.htm

EUR-Lexi (http://eur-lex.europa.eu) kaudu pakutakse otsest ja tasuta juurdepääsu Euroopa Liidu õigusaktidele. Nimetatud veebilehel saab tutvuda *Euroopa Liidu Teatajaga* ning ka lepingute, õigusaktide, kohtupraktika ja ettevalmistatavate õigusaktidega.

Lisateavet Euroopa Liidu kohta saab veebilehelt http://europa.eu

Väljaannete talitus
Publications.europa.eu

EUROOPA ÜHENDUSTE AMETLIKE VÄLJAANNETE TALITUS
L-2985 LUXEMBOURG

ET