ISSN 1725-5244

Uradni list Evropske unije

C 89



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 52

18. april 2009

Obvestilo št. Vsebina Stran

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

Komisija

2009/C 89/01 Menjalni tečaji eura 1

V *Objave*

UPRAVNI POSTOPKI

Komisija

2009/C 89/02 Razpis za oddajo predlogov za akcije na področju eko-inovacij v sklopu Okvirnega programa za konkurenčnost in inovativnost 2007–2013 (CIP, Sklep 1639/2006/ES Evropskega parlamenta in Sveta) 2

2009/C 89/03 Obvestilo o javnem razpisu za odkup posnetega mleka v prahu s strani plačilnih agencij 3

SL

(Nadaljevanje na naslednji strani)

Obvestilo št. Vsebina (nadaljevanje) Stran

DRUGI AKTI

Komisija

2009/C 89/04 Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 opozorilo o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila 4

2009/C 89/05 Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila 9

2009/C 89/06 Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila 13

SL

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

KOMISIJA

Menjalni tečaji eura [1]

17. aprila 2009

(2009/C 89/01)

1 euro =

	Valuta	Menjalni tečaj		Valuta	Menjalni tečaj
USD	ameriški dolar	1,3058	AUD	avstralski dolar	1,8125
JPY	japonski jen	129,67	CAD	kanadski dolar	1,5815
DKK	danska krona	7,4492	HKD	hongkonški dolar	10,1202
GBP	funt šterling	0,88280	NZD	novozelandski dolar	2,2891
SEK	švedska krona	11,0405	SGD	singapurski dolar	1,9603
CHF	švicarski frank	1,5218	KRW	južnokorejski won	1 734,10
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	11,6983
NOK	norveška krona	8,7440	CNY	kitajski juan	8,9220
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,3843
CZK	češka krona	26,797	IDR	indonezijska rupija	14 037,35
EEK	estonska krona	15,6466	MYR	malezijski ringit	4,7224
HUF	madžarski forint	293,85	PHP	filipinski peso	62,370
LTL	litovski litas	3,4528	RUB	ruski rubelj	43,6835
LVL	latvijski lats	0,7092	THB	tajski bat	46,317
PLN	poljski zlot	4,2925	BRL	brazilski real	2,8366
RON	romunski leu	4,2149	MXN	mehiški peso	17,0616
TRY	turška lira	2,1052	INR	indijska rupija	65,1070

[1] *Vir*: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

UPRAVNI POSTOPKI

KOMISIJA

Razpis za oddajo predlogov za akcije na področju eko-inovacij v sklopu Okvirnega programa za konkurenčnost in inovativnost 2007–2013 (CIP, Sklep 1639/2006/ES Evropskega parlamenta in Sveta)

(2009/C 89/02)

Izvajalska agencija za konkurenčnost in inovativnost (EACI) objavlja razpis za oddajo predlogov za projekte pilotnega in vzorčnega testiranja trga na področju eko-inovacij v sklopu CIP programa. Razpis za akcije vseh tipov se bo zaključil 10. septembra 2009.

Podrobne informacije o razpisu in navodila za predlagatelje projektov so na voljo na spletni strani:

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

Služba je dosegljiva na spletni strani:

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

Obvestilo o javnem razpisu za odkup posnetega mleka v prahu s strani plačilnih agencij

(2009/C 89/03)

1. Z Uredbo Komisije (ES) št. 310/2009 ([1]) je odprt razpisni postopek za odkup posnetega mleka v prahu s strani plačilnih agencij. Veljavne določbe so določene v oddelku 4 poglavja II Uredbe Komisije (ES) št. 214/2001 ([2]).

2. Rok za predložitev ponudb za prvi posamični razpis je 21. april 2009.

3. Ponudbe se predložijo plačilnim agencijam. Naslovi plačilnih agencij so na voljo na spletni strani Evropske komisije CIRCA: (http://circa.europa.eu/Public/irc/agri/lait/library?l=/&vm=detailed&sb=Title).

([1]) UL L 97, 16.4.2009, str. 13.
([2]) UL L 192, 7.2.2001, str. 100.

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 opozorilo o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2009/C 89/04)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ([1]). Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„TRUSKAWKA KASZUBSKA“ ali „KASZËBSKÔ MALËNA“

ES št.: PL-PGI-0005-0593-19.03.2007

ZGO (X) ZOP ( )

1. **Naziv**

„Truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“

Naziv „truskawka kaszubska“ se navadno uporablja pri trgovinskem poslovanju s tem proizvodom, predvsem med Kašubi in osebami, ki nimajo kašubskega izvora. Ta naziv se uporablja pri prodaji proizvoda na tujih trgih ali na poljskem trgu izven Kašubske pokrajine. Drugi uporabljeni naziv je „kaszëbskô malëna“. Ta naziv se pogosto uporablja v splošnem jeziku. Izhaja iz kašubskega jezika in ga zato bolj uporabljajo prebivalci tega območja, tj. Kašubi. Naziva sta zamenljiva.

2. **Država članica ali tretja država**

Poljska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

Vrsta proizvoda (kot v Prilogi II)

Skupina1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

([1]) UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3.1 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Samo sorte jagod s spodaj opisanimi organoleptičnimi značilnostmi se lahko prodajajo z nazivom „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“:

Sadje namenjeno neposredni uporabi (namizno sadje)

1. Elsanta

1.1. Videz in oblika: sadež, ki ima najmanj 18 mm premera, stožčasto okrogle do stožčaste oblike, cel, nepoškodovan, s pecljem.

1.2. Na površini je svetlo rdeče barve, gladka, dokaj enakomerno obarvana; meso je od svetlo rožnate do svetlo rdeče barve, dokaj enakomerno obarvano v prerezu.

1.3. Čvrstost: meso je zelo sočno, čvrsto.

1.4. Okus in vonj: sladek, aromatičen, uravnotežen, spominja na gozdno jagodo.

2. Honeoye

2.1. Videz in oblika: sadež, ki ima najmanj 18 mm premera, stožčasto okrogle do stožčaste oblike, pri čašici se zoži in se oblikuje v nekakšen vrat, cel, nepoškodovan, s pecljem.

2.2. Barva: od intenzivno rdeče do temno rdeče barve, enakomerno po vsej površini, z visokim sijajem. Meso je dokaj enakomerne svetlo rdeče barve.

2.3. Čvrstost: meso je sočno, izredno čvrsto.

2.4. Okus in vonj: sladek, aromatičen, uravnotežen, spominja na gozdno jagodo.

Jagode sorte Elsanta in Honeoye so lahko poimenovane „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“, če so razvrščene v razred „Ekstra“ ali „Razred I“. Za naziv „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“ morajo jagode imeti naslednje lastnosti:

— biti morajo intenzivno rdeče barve na najmanj 80 % površine;

— morajo biti enakomerne oblike, brez posebnih nepravilnosti;

— na dotik morajo biti čvrste , brez sledov gnilobe ali znakov bolezni.

Sadje namenjeno predelavi

3. Senga Sengana

3.1. Videz in oblika: sadeži različnih velikosti, široki in stožčasti s prisekanim vrhom, v obliki srca, okrogle in ovalne oblike, celi, nepoškodovani, s pecljem ali brez.

3.2. Barva: od intenzivno rdeče do temno rdeče barve, enakomerno po vsej površini. Meso je dokaj intenzivno rdeče barve.

3.3. Čvrstost: meso je čvrsto, sočno ali izredno sočno in dokaj trdno.

3.4. Okus in vonj: sladek, aromatičen, uravnotežen, spominja na gozdno jagodo.

3.2 *Surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

—

3.4 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze pridelave jagode „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“ morajo biti izvedene na geografskem območju iz točke 4. Zemlja, namenjena pridelavi, mora imeti revnejšo prst razreda IV, V ali VI. Sadeže se pobira ročno, ko so zreli in pravilno razviti, zdravi, sveži, čvrsti, celi, nepoškodovani, niso zmečkani ali vlažni, čisti in brez sledi plesni ali proizvodov za zaščito rastline. Jagode morajo biti nasajene v vrstah, v razmaku od 20 do 35 cm. Razdalja med vrstami mora biti od 70 do 100 cm. V primeru uporabe gnoja, količine ne smejo presegati 30 ton na hektar. Obdelovalne tehnike, predvsem intenzivno gnojenje, za pridobivanje pridelka nad 25 ton jagod na hektar, niso dovoljene.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Jagode morajo biti zložene v plasteh, ki so debele največ 10 cm.

3.6 *Posebna pravila za označevanje*

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

„Truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“ se proizvaja v pokrajinah Kartuski, Kościerski ali Bytowski, ter v občinah Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce in Cewice.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 *Posebnost geografskega območja*

Okoljski pogoji so homogeni znotraj proizvodnega območja za „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“, določenega v točki 4. Geografsko gledano gre za pokrajino kašubskih jezer, ki je zgodovinsko znana kot Kašubija.

Naravno okolje v pokrajini kašubskih jezer je drugačno v primerjavi s sosednjimi območji z vidika podnebja, reliefnosti in vrste prsti.

Za pokrajino kašubskih jezer je značilno, da so podnebne razmere malo ostrejše od razmer v sosednjih območjih. To pa zaradi nadmorske višine območja, ki se nahaja na višino od 180 do 300 m. Pogost dotok polarne kontinentalne zračne mase z vzhoda še dodatno zaostruje podnebje.

V primerjavi z obalnim podnebjem so tu temperaturna nihanja med letnimi časi bolj občutna. Padavine so s 700 mm na leto malenkost višje od nacionalnega povprečja, pretežno so prisotni zahodni vetrovi. Rastna sezona je med najkrajšimi na Poljskem, in sicer med 180 in 200 dnevi. Zadevno območje ima pretežno prst, imenovano podzol iz peska, proda in ilovice. Gre za prst razreda IV, V in VI, tj. manj rodovitno prst. Rjava prst iz proda in ilovice je prisotna v manjšem obsegu in je bolj rodovitna od podzola. Ozemlje namenjeno pridelavi ima navadno pH vrednost med 5,0 in 6,0. Pokrajina kašubskih jezer ima postglacialni relief, za katerega je značilno veliko število korit in jezer. Proizvodno območje jagod „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“ zajema 32 občin, od katerih je 21 občin znotraj območja z omejenimi možnostmi v nižinskem predelu II, 10 pa jih je v območju I.

5.2 *Posebnost proizvoda*

Specifičnost jagod je predvsem njihov zelo močen, izjemen in intenziven okus ter vonj. Poleg tega je za jagode „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“ značilno, da so bolj sladke po okusu kot sadeži iz drugih regij.

5.3 *Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO)*

Specifične lastnosti kakovosti jagod „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“ opisane v točki 5.2 so rezultat specifičnih podnebnih okoliščin in značilnosti tal iz točke 5.1.

Revnejša prst in ostrejše podnebje pokrajine kašubskih jezer vplivajo na kasnejše cvetenje jagod in krajšanje rastne sezone. Izpostavljenost naravnim dejavnikom, predvsem ostrejšemu podnebju, ima pozitivne vplive na oblikovanje in zorenje jagod, medtem ko so revnejša prst in neugodni pogoji pridelave neprimerni za ostale pridelke.

Višinske razlike omogočajo gojenje jagod na južnih pobočjih, kar omogoča pravilno zorenje sadežev. Ti dejavniki in rahla kislost prsti pripomorejo k pridelavi jagod. Po zgodovinskih pričevanjih je bilo gojenje jagod v Kašubiji uvedeno v dvajsetih in tridesetih letih dvajsetega stoletja. Visoka kakovost in vedno večja priljubljenost jagod sta povzročili širjenje jagodnih polj, ki so v več kot petdesetih letih postala del kašubijske pokrajine. V zgodnjih sedemdesetih letih je bil zaradi izredne obilice jagod organiziran festival obiranja jagod. To je festival na odprtem, ki je organiziran enkrat letno, na prvo julijsko nedeljo. Festival obiranja jagod je z več deset tisoč obiskovalcev največji dogodek območja, njihovo število pa narašča vsako leto. Podatek, da sta bili leta 2005 v enem samem dnevu prodani skoraj 2 toni jagod, priča o priljubljenosti festivala.

Priljubljenost jagode „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“ potrjujejo tudi številni članki in drugi znaki, ki pričajo o tem, da so jagode postale del kulture in identitete prebivalcev Kašubije. Lokalni časopisi objavljajo novice, pomembne za pridelovalce jagod, in na široko opisujejo vloženi trud za skupno delovanje in zavzemanje skupnega stališča o jagodah „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“, kot tudi o dejanjih za zaščito specifične kakovosti in okusa teh jagod.

Ukrepi s strani kupcev (hladilnice in predelovalni obrati) tudi odražajo visoko priljubljenost, ki jo imajo jagode „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“, ki dozorijo pozneje od jagod iz drugih regij Poljske. Dodatno pa priljubljenost tudi potrjujejo poskusi prodaje jagod, ki dozorijo prej, z nazivom „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“ in izhajajo iz drugih regij.

Priljubljenost jagod „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“ in tesna povezava z geografskim območjem iz točke 4 potrjujejo tudi rezultati potrošniških raziskav. Več kot 67 % anketiranih je poznalo vsaj enega izmed prodajnih nazivov proizvoda („truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“). „Truskawka kaszubska“ je po mnenju anketirancev bolj okusna (73 %) in bolj sladka (68 %) od drugih jagod. Približno 64 % vprašanih meni, da je „truskawka kaszubska“ ali „kaszëbskô malëna“ značilen proizvod Kašubije. Prebivalci Pomeranije in Kašubije so prepričani, da je jagoda najbolj značilen sadež za to regijo. Skoraj tretjina prebivalcev Kašubije je jagode omenila spontano, skoraj 80 % pa se zaveda njihove posebnosti za regijo.

Sklic na objavo specifikacije

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

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2009/C 89/05)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ([1]). Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„MARRONI DEL MONFENERA“

Št. ES: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006

ZGO (X) ZOP ( )

1. **Ime**

„Marroni del Monfenera“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda (kot v Prilogi II)*

Skupina 1.6. Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani.

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Marroni del Monfenera“ so sveži plodovi, ki izhajajo iz lokalnega ekotipa rastlin vrste *Castanea sativa Mill.* var. *sativa.*

Ob sprostitvi na trg morajo imeti naslednje značilnosti: seme: eno na plod, ponavadi gladko ali rahlo nagrbančeno; meso: svetle lešnikaste do svetlorumene barve, testena/mokasta tekstura, prijeten, sladek okus; ovojnica: lešnikaste barve, vlaknata in močna kožica, ki se le minimalno zarašča v seme; perikarp: svetlorjave barve s temnejšimi navpičnimi progami, trdne in odporne strukture, dlakave površine, ki se zaključi z dlakastim čopkom; lisa na spodnjem delu: navadno ovalne oblike in svetlejše barve od perikapa z bolj ali manj vidnimi „žarki“, ki se raztezajo od sredine do roba, vendar ga ne prečkajo; plod: jajčaste oblike z rahlo zašiljeno konico, ena stran je navadno ravna, druga pa izrazito izbočena; en kilogram znaša 90 plodov ali manj. Ježica vsebuje največ tri plodove.

ZGO lahko pridobijo plodovi kategorije „extra“ (velikost večja od 3 cm; največ 4 % plodov (v teži) ima lahko oplodje poškodovano zaradi insektov; največ 3 % plodov (v teži) ima lahko poškodovan perikarp) in kategorije I (velikost ploda je 2,8–3 cm; največ 6 % plodov (v teži) ima lahko oplodje poškodovano zaradi insektov; največ 5 % plodov (v teži) ima lahko poškodovan perikarp).

([1]) UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3.3. *Surovine (samo za predelane proizvode)*

Se ne uporablja.

3.4. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

Se ne uporablja.

3.5. *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Pobiranje, odbiranje, čiščenje, sortiranje po velikosti in namakanje (*curatura*) se izvajajo na območju proizvodnje.

Za kostanj, ki se v 48 urah po pobiranju ne sprosti na trg, se izvede obdelava z namakanjem. Po tem postopku se kostanj „Marroni del Monfenera“ za največ 9 dni namaka v vodi s sobno temperaturo. Nato se kostanj pobere iz vode in posuši v sušilniku. Ta faza omogoča, da se proizvod shrani svež za največ tri mesece.

Namakanje se izvede v le nekaj urah po pobiranju, da se prepreči fermentacija, ki se lahko začne na prevoznem sredstvu, predvsem, kadar nabiranje poteka v deževnih dneh ali ko je temperatura še visoka.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Proizvod se pakira v mrežaste vreče za živila, ki morajo biti zaprte z varjenjem ali se mehansko zašijejo. Vrečke so 1, 2 in 3-kilogramske (zapiranje z varjenjem) ter 5 in 10-kilogramske (zapiranje s šivanjem).

Proizvod se ne sme sprostiti na trg pred 15. septembrom vsako leto.

3.7. *Posebna pravila za označevanje*

Na etiketi, ki se nahaja na embalaži, so poleg grafičnega simbola Skupnosti in zadevnega besedila ter informacij v skladu z zahtevami zakonodaje naslednje navedbe: napis „Marroni del Monfenera“ in kratica IGP, ki sta večja od drugih navedb na etiketi, kot je ime, ime podjetja, naslov pakirnice, logotip, trgovska kategorija (extra ali I) in bruto teža ob pakiranju.



Logotip sestavljata dva koncentrična ovala, v katerih so upodobljeni predalpski griči območja Grappa. Nižino razdeljuje reka Piave, ki teče po sredini in razdeljuje logotip na dva nesimetrična dela. Na sliki sta dva kostanja, vsak na svojem bregu reke, na katerih je obilo plodov, ter dve ježici in deset kostanjev na dveh listih. Ta podoba se razteza proti levi, rahlo čez rob ovalov.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografko območje pridelave „Marroni del Monfenera“ vključuje naslednje občine pokrajine Treviso: 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 in Nervesa della Battaglia.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1. *Posebnost geografskega območja*

Območja, na katerih se prideluje „Marroni del Monfenera“, spadajo večinoma v kategorijo št. 21 zemljevida prsti Italije: „kisle rjave prsti, revne rjave prsti, rjave prsti in litosol“. Na tem območju se prsti te kategorije nahajajo le na hribovitem desnem bregu reke Piave ob vznožju hribov, in sicer na večini geografskega območja proizvodnje. Prsti na tem območju so zelo kisle ali kisle, imajo nizko saturacijo in visoko raven mineralizacije organskih snovi.

Podnebje je podalpsko in izjemno vlažno ter ga pogojujejo predalpska pobočja, ki so zelo strma in obrnjena proti jugu. Zaradi teh značilnosti in postavitve se zračne mase dvigajo z nižine in povzročajo obilno deževje, pomladne zmrzali so redke in deževnica hitro odteka. S takšnim okoljskim ravnovesjem so ta območja in njihova okolica še posebej primerni za gojenje „Marrone del Monfenera“.

5.2. *Posebnost proizvoda*

Značilnosti, zaradi katerih je kostanj ZGO „Marroni del Monfenera“ edinstven in drugačen od drugih proizvodov iz iste tržne kategorije, so zelo sladek okus mesa, homogena in kompaktna struktura plodu ter testeno-mokasta tekstura. Te značilnosti, predvsem okus, so posledica posebne povprečne kemične sestave kostanja „Marroni del Monfenera“. Primerjava z vrednostmi kemične sestave kostanja, ki jih je izračunal INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione), je pokazala, da ima kostanj „Marroni del Monfenera“ večjo vsebnost ogljikovih hidratov, lipidov in kalija ter manjšo vsebnost natrija.

5.3. *Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO)*

Kemijska sestava plodov in s tem njihova kakovost je povezana z dejstvom, da kostanj, ki je izrazito acidofilna rastlina, uspeva na območju proizvodnje „Marroni del Monfenera“ zaradi značilne kisle zemlje ob vznožju gora, katere reakcija je obratna od zemlje v sosednjih območjih in ki je ni v drugih predalpskih območjih pokrajine Treviso.

Zaradi tega ima kostanj „Marroni del Monfenera“ večjo vsebnost kalija in manjšo vsebnost natrija v primerjavi z drugim kostanjem, kot je pokazala primerjava vrednosti kemijske sestave. Te vrednosti za drug kostanj temeljijo na izračunih INRAN.

Kakovost plodov je tudi posledica obilnih letnih padavin, zaradi katerih kostanj dobro uspeva ter ki spirajo podlago in jo ohranjajo kislo. Poleg tega so zaradi postavitve podgorskih pobočij pomladne pozebe, na katere je kostanj še posebej občutljiv, zelo redke.

Poleg teh okoljskih dejavnikov je zelo pomemben tudi človeški dejavnik. Gojenje kostanja „Marroni del Monfenera“ izvira iz srednjega veka, kot dokazuje dokument iz leta 1351, ki je urejal pobiranje za družine na območju. Dokumenti iz naslednjih stoletij tudi dokazujejo, da so bili kostanjevi gozdovi na območju gojenja „Marroni del Monfenera“ zaščiteni in obravnavajo pritožbe, naslovljene na zadevne organe, glede nezakonitega izsekavanja teh gozdov ali prisotnosti pašne živine izven sezone, kar je bilo škodljivo za nabiranje kostanja. Tradicija gojenja kostanja se je ohranila do dandanes tudi zaradi številnih prireditev, med katerimi je razstava-sejem „Marroni del Monfenera“, ki je bila prvič organizirana leta 1970.

Pomembnost kostanja „Marroni del Monfenera“ za lokalno gospodarstvo in njegov ugled dokazujejo številne prireditve, ki se organizirajo vsako leto. Poleg tega je občina Pederobba, ki gostuje prireditev za obeleženje tridesetletnice razstave-sejma, izdala serijo razglednic in poseben poštni žig.

Sklic na objavo specifikacije

Ta uprava je sprožila nacionalni postopek ugovora z objavo vloge za priznanje ZOP „Marroni del Monfenera“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 276 z dne 26. novembra 2005.

Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na:

— spletni strani:

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

ali

— neposredno na domači strani ministrstva (www.politicheagricole.it) izberite „Prodotti di Qualità“ (na levi strani) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“.

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2009/C 89/06)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ([1]). Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„INSALATA DI LUSIA“

ES št.: IT-PGI-0005-0433-22.11.2004

ZOP ( ) ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. **Pristojna služba v državi članici:**

Naziv: Ministero delle politiche agricole e forestali

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

Telefon: +39 064819968

Telefaks: +39 0642013126

E-naslov: qtc3@politicheagricole.it

2. **Vlagatelj:**

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

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

Telefon: +39 0425607069

Telefaks: +39 0425667722

E-naslov: ortolani@gal.adigecolli.it

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ( )

3. **Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.6
Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani iz Priloge II – Solata.

4. **Specifikacija:** (povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. *Naziv*:

„Insalata di Lusia“

([1]) UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

4.2. *Opis*:

Zaščitena geografska označba „Insalata di Lusia“ se uporablja izključno za solato vrste *lactuca sativa*, sort cappuccia in gentile.

Steblo: kratko, dolgo največ 6 cm, zelo mesnato, iz stebla rastejo listi.

Okus: svež in hrustljav;

Rastlina: proizvod, pridelan v rastlinjaku, ima pravilnejšo strukturo in rahlo bolj odprt podzemni del stebla kot proizvod, pridelan na odprtem.

Osnovne značilnosti:

— lahka glava;

— mehki listi zaradi odsotnosti vlaken, listi ostanejo napeti tudi 10–12 ur po nabiranju, poleg tega ta solata ne oleseni;

— mladi, sveži in napeti listi so hrustljavi;

— slankast okus, zaradi česar solatnega preliva ni treba soliti.

4.3. *Geografsko območje*:

Območje pridelave zajema spodaj naštete občine v pokrajinah Rovigo in Padova:

— pokrajina Rovigo: Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo in Rovigo;

— pokrajina Padova: Barbona, Vescovana in Sant'Urbano.

4.4. *Dokazilo o poreklu*:

Vsaka stopnja postopka pridelave se nadzoruje, pri čemer se za vsako stopnjo beležijo uporabljena sredstva in dobljeni proizvodi. Sledljivost se zagotovi s tem in z vpisom katastrskih parcel, na katerih se prideluje solata, ter proizvajalcev in izvajalcev pakiranja v registre, ki jih vodi nadzorni organ, ter s pravočasno prijavo proizvedenih količin nadzornemu organu.

Nadzorni organ preveri vse fizične ali pravne osebe, ki so vpisane v ustrezne registre, v skladu s proizvodno specifikacijo in zadevnim načrtom nadzora.

4.5. *Metoda pridobivanja*:

Zemlja za pridelovanje mora vsebovati najmanj 30 % peska in največ 20 % ilovice. Poleg tega mora biti na voljo voda za namakanje. Solata „Insalata di Lusia“ se lahko prideluje na odprtem ali v rastlinjaku.

Za pripravo zemljišča je treba zemljo vsaj enkrat na leto zorati do globine 30–40 cm (ali podobno obdelati), da se zasujejo ostanki prejšnjih kultur ali gnojila, ki se uporabljajo za gnojenje zemlje.

V rastlinjaku se lahko namesto oranja, ki lahko v zaprtem okolju povzroča določene težave, zemljo prekoplje z lopato ali izruva plevel.

V poznejših pridelovalnih ciklih so dovoljene tehnike obdelovanja zemlje, s katerimi se obnovi struktura terena in zakopljejo ostanki prejšnjih kultur, in sicer oranje, kopanje z lopato, okopavanje ali ruvanje plevela.

Po obdelavi zemlje z omenjenimi tehnikami in pred presajanjem je treba zemljo prefrezati ali prebranati ter jo nato prevaljati, da se zdrobijo kepice in se zemlja poravna, kar ustvari boljše pogoje za uspevanje posejanih rastlin.

Zaradi fizično-agronomskih lastnosti zemlje na tem območju ni potrebna nobena oblika kolobarjenja.

Presajajo se lahko sadike, ki imajo izoblikovane vsaj tri liste, korenika pa je obdana z zemljo. Sadike se sadijo z razmiki 30–40 cm med vrstami in 30–35 cm med sadikami.

Količine dušika, fosforja in kalija, ki se uporabijo za gnojenje zemlje v enem ciklusu, se določijo na podlagi analize zemlje, vendar ne smejo presegati naslednjih količin na hektar: dušik 150, fosfor 100, kalij 200.

Za gnojenje je treba obvezno uporabiti zrel goveji gnoj ali druge organske zmesi.

Uporabo kemičnih dušikovih gnojil je treba razporediti na vsaj dve obdobji, pri čemer se pri prvi uporabi gnojila pred presajanjem ne sme uporabiti več kot 50 % celotne količine gnojila za uporabo, zadnjič pa je treba zemljo pognojiti najpozneje 15 dni po presajanju.

Za namakanje se lahko uporablja cev (kapljično namakanje) ali napravo za škropljenje s kratkim dometom (majhne škropilnice), da se prepreči strjevanje zemlje.

Za odstranjevanje plevela je treba uporabiti agronomske tehnike (prekrivanje s folijo, slepa setev, pletev, frezanje) in/ali kemične proizvode (herbicide). V enem ciklu se lahko na hektar zemlje pridela največ 55 ton kultivarja cappucia in 50 ton kultivarja gentile.

Ko se pridelek pobere, sledi priprava, ki zajema čiščenje glave (odstranitev spodnjih listov). Nato se solatne glave položijo v zabojčke, v katerih se dajo v prodajo. Oba postopka se izvedeta na polju, da se prepreči dodatno rokovanje, ki bi lahko poslabšalo kakovost proizvoda.

Po zaključku teh postopkov se proizvod prepelje v glavne prostore kmetijskega gospodarstva pridelovalca, kjer se solata opere, ne da bi se pred tem vzela iz zabojčkov. Ko je solata oprana, se zabojčke prekrije s prozorno folijo.

Če je kmetija del kmetijske zadruge, se lahko zgoraj omenjeni postopki opravijo na sedežu zadruge.

Pomembno je, da se pakiranje izvede na območju pridelave, ker je treba pobiranje, pripravo, pranje in pakiranje izvesti v kratkem sosledju, da se fizične in organoleptične lastnosti proizvoda ne poslabšajo. Če bi se s solato „Insalata di Lusia“ preveč rokovalo ali bi se jo prevažalo v oddaljene obrate, bi solatni listi izgubili napetost in hrustljavost.

4.6. *Povezava*:

Potrošniki cenijo solato „Insalata di Lusia“, ker ima lahko glavo, se dobro hrani in ni vlaknasta (rastlina je večinoma sestavljena iz vode), mladi, sveži in napeti listi so hrustljavi, poleg tega ima zaradi naravne slanosti poseben okus.

Te lastnosti so povezane z geografskim območjem in predvsem s kombinacijo nekaterih pedoklimatskih dejavnikov območja, na katerem se prideluje solata „Insalata di Lusia“, kot so rahla rodovitna zemlja, bogata z mineralnimi solmi, vlažnost zraka in stalen dotok vode po kanalih.

Solati „Insalata di Lusia“ daje poseben okus zaznavna slanost, zaradi česar v solatni preliv ni treba dodajati soli. Ta slanost je posledica velikih količin mineralnih soli v zemlji. Teren na območju, kjer se prideluje solata z ZGO, dejansko prekriva vrhnja plast drobnega peska, naplavljenega ob številnih poplavah nekaterih rokavov reke Tartaro v predrimskih časih ter poplavah reke Adiže v zgodnjem srednjem veku in v današnjih časih. Reka Adiža je nazadnje močno prestopila bregove konec 19. stoletja, ko so nastale velike peščene sipine, katerih izravnava je terjala dolgotrajno delo, ki se je zaključilo v šestdesetih let prejšnjega stoletja. V ta pesek, ki se je utrdil skozi stoletje samodejne vegetacije, se sadi solata „Insalata di Lusia“, ki vsebuje več kalija in kalcija kot druge sorte solate.

Visoka podtalnica pod obdelovano zemljo, ki jo napaja reka Adiža, ki ima na tem območju popolnoma izgonsko strugo, ter namakalni kanali, ki so ves čas polni vode, vzdržujejo stalno vlažnost tal, zaradi česar je namakanje potrebno le takoj po presajanju sadik. To zagotavlja manjše spiranje listov, zaradi česar se hranilne snovi v listih manj razpršijo in se zmanjša potreba po uporabi fungicidov.

Podtalnica se nahaja na globini enega metra, zaradi sistema umetnih kanalov pa se njena globina ne zmanjšuje. Zaradi vseh teh dejavnikov se zmanjša potreba po namakanju ter posledično gnitje solate, medtem ko svež okus in hrustljavost, značilna za solato „Insalata di Lusia“ in po katerih se razlikuje od solate, pridelane na drugih območjih, ostaneta nespremenjena.

Ker je ves čas na razpolago voda iz reke Adiže ter zaradi visoke podtalnice in teksture terena, je solato visoke kakovosti mogoče pridelovati tudi v poletnih mesecih (julij – avgust), tako da je solata na trgu na voljo 10–11 mesecev na leto.

Rahla zemlja srednje gostote z grobo teksturo, ki je značilna za območje ob reki Adiži, ter njena dobra prepustnost dejansko omogočata optimalno obdelavo zemlje ne glede na podnebno-vremenske razmere.

Poleg tega tudi izkušnje, pridobljene v petdesetih letih pridelovanja solate, ter strokovno znanje pridelovalcev omogočajo izpopolnitev pridelovalnih tehnik, kar še izboljšuje sinergije, ki izhajajo iz pravega ravnovesja med podnebnimi in agronomskimi dejavniki.

4.7. *Nadzorni organ*:

Naziv: CSQA Srl Certificazioni (Ente privato conforme alla norma EN 45011)

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

Telefon: +39 0445366094

Telefaks: +39 0445382672

E-naslov: f.broggiato@csqa.it

4.8. *Označevanje*:

Da se solato z ZGO „INSALATA DI LUSIA“ lahko da v prodajo, jo je treba zapakirati v zabojčke iz plastike, lesa, kartona, polistirena in drugih materialov, ki so dovoljeni za živila.

Vsebina vsake enote pakiranja mora biti enotna in vsebovati le solato iste sorte, istega porekla, vrste, kategorije in enake velikosti. Celotna vsebina pakiranja mora biti taka, kot je njegov vidni del.

Vrhnji del embalaže, v kateri je proizvod, mora biti zaščiten s prozorno zaščito iz materialov, ki so dovoljeni za živila, in na katerem je nameščena oznaka ZGO „INSALATA DI LUSIA“. Material mora biti prozoren in mora dopuščati naravno zračenje.

Logo ZGO mora biti viden na vsaki embalaži in njegove črke ne smejo biti manjše od drugih morebitnih napisov na isti embalaži.



Ta logo tvorita črki „i“ (pika na i je v obliki elipse) in „L“. Notranji stranici črk sta vbočeni in tvorita okvir v obliki elipse, v središču katere je narisan stiliziran srednjeveški stolp iz Lusie. Zunanji zgornji rob loga je obrobljen s črto, nad katero je napis „I.G.P.“ Pod logom je znotraj okvira napis „INSALATA di LUSIA“.

Nalepke z logom „I.G.P INSALATA DI LUSIA“ ni mogoče ponovno uporabiti, potem ko se nalepi na embalažo.

Cena naročnine 2009 (brez DDV, skupaj s stroški pošiljanja z navadno pošto)

Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	1 000 EUR na leto (*)
Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	100 EUR na mesec (*)
Uradni list EU, seriji L + C, papirna različica + letni CD-ROM	22 uradnih jezikov EU	1 200 EUR na leto
Uradni list EU, serija L, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	700 EUR na leto
Uradni list EU, serija L, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	70 EUR na mesec
Uradni list EU, serija C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	400 EUR na leto
Uradni list EU, serija C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	40 EUR na mesec
Uradni list EU, seriji L + C, mesečni zbirni CD-ROM	22 uradnih jezikov EU	500 EUR na leto
Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila), CD-ROM, 2 izdaji na teden	Večjezično: 23 uradnih jezikov EU	360 EUR na leto (= 30 EUR na mesec)
Uradni list EU, serija C – natečaji	Jezik(-i) v skladu z natečajem(-i)	50 EUR na leto

(*) Prodaja po številki:
— do 32 strani: 6 EUR
— od 33 do 64 strani: 12 EUR
— več kot 64 strani: cena se določi glede na posamezen primer

Naročilo na *Uradni list Evropske unije*, ki izhaja v uradnih jezikih Evropske unije, je na voljo v 22 jezikovnih različicah. Uradni list je sestavljen iz serije L (Zakonodaja) in serije C (Informacije in objave).

Na vsako jezikovno različico se je treba naročiti posebej.

V skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 920/2005, objavljeno v Uradnem listu L 156 z dne 18. junija 2005, institucije Evropske unije začasno niso obvezane sestavljati in objavljati vseh pravnih aktov v irščini, zato se Uradni list v irskem jeziku objavlja posebej.

Naročilo na Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila) zajema vseh 23 uradnih jezikovnih različic na enem večjezičnem CD-ROM-u.

Na zahtevo nudi naročilo na *Uradni list Evropske unije* pravico do prejemanja različnih prilog k Uradnemu listu. Naročniki so o objavi prilog obveščeni v „Obvestilu bralcu“, vstavljenem v *Uradni list Evropske unije*.

Prodaja in naročila

Plačljive publikacije, ki jih izdaja Urad za publikacije, so na voljo pri naših komercialnih distributerjih. Seznam komercialnih distributerjev je na spletnem naslovu:

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

EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) nudi neposreden in brezplačen dostop do prava Evropske unije. Ta spletna stran omogoča pregled *Uradnega lista Evropske unije*, zajema pa tudi pogodbe, zakonodajo, sodno prakso in pripravljalne akte za zakonodajo.

Za boljše poznavanje Evropske unije preglejte spletno stran http://europa.eu

Urad za publikacije
Publications.europa.eu

URAD ZA URADNE PUBLIKACIJE EVROPSKIH SKUPNOSTI
L-2985 LUXEMBOURG

SL