

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2007/С 228/07)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на тази публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„VŠESTARSKÁ CIBULE“

ЕО №: CZ/PDO/005/0437/23.11.2004

ЗНП (X) ЗГУ ()

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. *Отговорен отдел в държавата-членка:*

Наименование: Úřad průmyslového vlastnictví
Адрес: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Тел. (420) 220 383 111
Факс (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Група:*

Наименование: Zemědělské družstvo Všešary
Адрес: Rozběřice 18
CZ-503 12 Všešary
Тел. (420) 495 458 113
Факс (420) 495 458 113
E-mail: sekretariat@vsestary.cz
Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

Настоящото заявление е съгласно изключение, предвидено в член 5, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета, като се отчита фактът, че има само един производител в областта — кооперация и следователно едно сдружение на собственици. Изискванията, определени в член 2 от Регламент (ЕО) № 1898/2006 на Комисията са изпълнени.

3. *Вид продукт:*

Клас 1.6: Лук

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование: „Všestarská cibule“

4.2. Описание: Форма: правилна сферична или яйцевидна.

Вид: съдържанието на всяка опаковка е еднородно; обвивката е оформена от най-малко две сухи люспи, които покриват месестите слоеве като се оформя компактна лукова глава. Люспите не трябва да бъдат влажни или мухлясали и лукът не трябва да носи следи от болести или вредители.

Цвят: люспите са златисто жълти (не би трябвало да са тъмно кафяви), а вътрешността е бяла до зеленикаво бяла.

Вкус: типичен за лук, приятен, сладък; различена степен на лютост в зависимост от разновидността.

Миризма: сладникава, типична парлива миризма на лук.

Отглеждани видове „Všestarská cibule“: Radar, Armstrong, Hyskin, Sedona, Hybelle, Sturon, Baldito, Narvito, Canto, Takmar, Takstar, Wellington, Viktor, Profit, Festival.

4.3. Географска област: Община Všestary и околностите, включващи общините Bříza, Rosnice, Světí, Rozběrice, Nedělišťe, Sendražice, Máslojedy, Čistěves, Horní Dohnalice, Střezetice и Probluz, в регион Hradec Králové на Чешката република.

4.4. Доказателство за произход: Отбелязват се площите на отглеждане, складовете и складовите единици, партидите и датите на опаковане. Поддържа се списък на купувачите. Следователно всяка доставка може да бъде ясно проследена и разграничена от останалите. Лукът се сортира, съхранява и опакова в определената област и следователно не може да бъде смесен с лук, отгледан на друго място.

Инспектор, назначен от производителя, проверява съответствието със спецификацията, като обръща специално внимание на посадъчния материал, суровините, методите на отглеждане (срокове, количество органични торове, използване на торове) и на условията на складиране. Видът, качеството, опаковката, сортирането и размерът на лука се проверяват ежедневно. Едни от основните критерии на проверката са дали лукът е увреден, влажен, мухлясал или загнил откъм горната част на главата. Температурата и нивото на влажност в складовете се проверяват специално. Резултатите се записват в дневник на проверките, който се съхранява в архив. При проверката се обръща основно внимание на следните критични точки: получаване на събрания лук и прибиране в склад, система от еко-валяци — проверка на състоянието на лука и отстраняване на примесите, складиране и сушене на лука, прехвърляне върху линията за сортиране, сортиране, оразмеряване, опаковане и етиктиране, пакетиране, експедиране и транспортиране. Прави се специална проверка за евентуално заразяване с микроорганизми, с химически вещества (микотоксини, тежки метали) или механични примеси (камъни, пръст), наличие на вредители или масло, неподходящи лукови глави, които се отстраняват, заразени опаковки и вреди, нанесени от излагане на ниски температури. Сортирането, опаковането и процесът на разпространение имат сертификат по система HACCP (Hazard Analysis Critical Points).

Климатичните условия са представени с данни на Чешкия хидрометеорологичен институт. Анализите на почвата и на лука се провеждат от одобрени външни лаборатории. Съответствието със спецификацията, качеството и законодателството, разпоредбите и стандартите също се проверяват от висш проверяващ орган (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*, вж. точка 4.7) в съответствие с плана за проверки на компетентния инспекторат.

4.5. Метод на производство: „Všestarská cibule“ се отглежда от висококачествени хибридни семена и сертифициран посадъчен материал.

Метод за отглеждане на „Všestarská cibule“: почвата се подготвя органично; оре се грижливо през есента; почвата се подготвя през есента преди засаждане; зимният лук се засажда; почвата се подготвя през пролетта преди засяване и засаждане; разсадът се засажда и семената са засяват; полива се според нуждите; плевви се; наторява се с азотни торове; ако е необходими в периода на растеж се предприемат мерки за борба с плевели, болести и вредители; лукът се изкопава и изважда; събира се след като се остави възможност да изсъхне; лукът се разполага в склад; проверява се и примесите се отстраняват чрез система от еко-валяци; после суши се и се проветрява; сортира се и се оразмерява; лукът се опакова в мрежени чували (3, 5, 10, 15, 20 или 25 kg) според изискването на купувача или се напълва насипно в щайги от 10, 15, 20 или 25 kg или евентуално в други договорени количества; опаковките се етиктират и експедират.

Модерният склад, който е достатъчно сух и проветрив, позволява съхраняването на лука до 10 месеца като се запазва отличното му качество.

Складирането и опаковането трябва да се извършват в определената област. По такъв начин се избягва увреждане на лука при пренасяне. Този подход гарантира също, че лукът не е смесен с лук, отгледан на друго място. Координираният процес на отглеждане, складиране и опаковане на едно място предпазва лука от разваляне. Лукът се разпространява от определената област като завършен продукт с етикет „Všestarská cibule“.

4.6. Връзка:

Характеристики, връзка

„Všestarská cibule“ има четири основни положителни характеристики, които са свързани с околната среда и методите на отглеждане. Изключителната природа на „Všestarská cibule“ произхожда от:

- баланс на хранителните качества,
- високо съдържание на желязо,
- много високо съдържание на витамин В3 (ниацин),
- отсъствие или ниско съдържание на вредни вещества.

Хранителни качества — баланс

Повечето от хранителните параметри на „Všestarská cibule“ (основни вещества, минерали, витамини) са уравновесени, без крайни стойности и отговарят на очакваните добри характеристики на растението лук. Те включват например натрий, фосфор и витамини В1, В2 и В6.

Желязо — високо съдържание

„Všestarská cibule“ има високо съдържание на желязо. Според данните на USDA — *National Nutrient Database* (национална база данни на министерството на земеделието на САЩ), съдържанието на желязо в лука е 2,1 mg/kg, докато „Všestarská cibule“ съдържа 2,55 mg/kg, т.е. около 25 % повече.

Витамин В3 (ниацин) — много високо съдържание

Съдържанието на витамин В3 (ниацин) в „Všestarská cibule“ е много високо. Според данните на USDA — *National Nutrient Database* (национална база данни на министерството на земеделието на САЩ), съдържанието на ниацин в лука е 0,116 mg/100 g, докато „Všestarská cibule“ съдържа 0,208 mg/100 g т.е. приблизително двойно.

Отсъствие или ниско или много ниско съдържание на вредни вещества

Основна характеристика на „Všestarská cibule“ е отсъствието или ниското съдържание или много ниското съдържание на вредни вещества. Например, съдържанието на Cd в „Všestarská cibule“ е под 0,03 mg/kg, сравнено с норма от 0,05 mg/kg, а нивото на NO₃ в „Všestarská cibule“ е 29 mg/kg, сравнено с норма от 1 000 mg/kg. Лукът „Všestarská cibule“ е подлаган на тестове за наличие на десетки вредни вещества и е отговорил на изискванията на нормите във всички случаи.

Характеристики, връзка, околна среда, отглеждане

Изброените по-горе положителни характеристики са свързани с околната среда и по-специално със следните категории фактори:

- природни условия,
- история на отглеждане,
- метод на отглеждане, щадящ околната среда,
- подходящо обработване след прибиране на реколтата.

Природни условия

Природните условия в областта на отглеждане включват релефа, почвата и климата. Основните природни условия в определената област са много добри за отглеждане на лук.

Релеф: Областта Všestary е разположена на географска височина от 265 m. над морското равнище, а площите са на височина от 245-320 m. Следователно областта е сравнително ниско разположена и богато огряна от слънцето. Релефът е слабо насечен и по-голямата част от площите са равни или леко наклонени. Характерът на релефа благоприятства добро задържане на влагата в почвата. Представлява широка равнина, отворена на юг, с богати слоеве почвени наноси, донесени от река Елба.

Почва: Местната почва е изградена от кватернерни седименти. Най-старите скали датират от периода Креда и присъстват под формата на мергел. Всички мергелни слоеве обаче са покрити с дълбоки лъсови отлагания. Лъсът представлява основната скала практически в цялата област. Върху местния лъс, в резултат на многобройни почвообразуващи фактори, са се образували следните основни видове почви: леко глинести кафяви почви и черни почви. Почвите в определената област предоставят превъзходни условия за отглеждане на лук — почвите са топли, дълбоки, влажни и богати на хумус и хранителни вещества, с неутрален pH фактор. Високото съдържание на естествен хумус също е благоприятствано от процеса на засяване.

От гледна точка на pH и минерално съдържание, почвите са много подходящи за отглеждане на лук. Анализирани са десетки проби от почви, взети от девет площи, за да се определят pH и минералното съдържание (Ca, Mg, K, P). Всички резултати от лабораторните анализи показват, че местните почви са подходящи за отглеждане на „Všestarská cibule“.

Климат: Областта е с умерени климатични условия.

Температурите са меки и сравнително постоянни, а средната месечна температура е 6,9 °C, стигаща до 13,4 °C през периода на отглеждане от април до септември.

Средните месечни валежи са 48 mm, без значителни месечни промени; количеството на средните месечни валежи в определената област е малко по-ниско от това за Чешката република като цяло. През периода на отглеждане падат 437 mm валежи, като най-големи количества падат през юни (86 mm), юли (83 mm) и август (84 mm).

Умерените ветрове от различни посоки, духащи в областта, допринасят за меките температури и за благоприятните слабо променливи валежи, и за проветряване на почвата. В същото време няма и силни ветрове, които да причинят прекомерно изсушаване на района.

Общият мек слабо променлив климат и ниските количества валежи през периода на отглеждане на лука предлагат благоприятни климатични условия за отглеждане на лук в определената област. Основно качество на „Všestarská cibule“ представлява фактът, че лукът е повлиян в много малка степен от промените на месечните и годишни валежи. Природните условия (релеф, климат и почви) спомагат за опазване на подходяща влажност на почвата, дори когато валежите през даден сезон или година са слаби. Липсата на валежи не засяга качеството или количеството на произведения лук. През втората половина на отглеждането лукът предпочита по-суха почва; следователно с оглед на природните условия, производителите трябва да използват допълнително напояване в изключително редки случаи на много сухо време.

История на отглеждане

Отглеждането на лук има дълга традиция в определената област. Машабно отглеждане на лук в областта Všestary предприемат през 1964 година ръководители на тогавашната кооперация, като се вземат предвид високата плодородност на почвата, благоприятната надморска височина и построяването на нова напоителна система по течението на река Елба. През годините на отглеждане на „Všestarská cibule“, производителите, членовете и работниците му установяват кои методи са най-подходящи за отглеждане на лук в определената област и използват тези методи дълго време. С оглед на високото качество на местния лук, традицията на отглеждане се следва до наши дни с добри перспективи за бъдещето.

Днешният производител е кооперация със 112 члена.

Метод на отглеждане, щадящ околната среда

Една от предпоставките за постигане на крайните характеристики на „Všestarská cibule“ е и методът на отглеждане, щадящ околната среда. Използването на торове се основава на анализи на почвата. По този начин почвата не се изтощава и „добрата стара сила на земята“ се запазва. Механичното внимателно обработване на почвата е изключително важно. Машината Terragator например се оказва много подходяща за процеса наторяване; това техническо оборудване от една страна позволява точно дозиране на торовете, а от друга страна не сбива почвата (използването на Terragator не е задължително при отглеждането на „Všestarská cibule“, но правилното наторяване допринася за доброто качество). Това оказва голямо въздействие върху водопропускливостта на почвата, усвояването на хранителните вещества и следователно върху плодородността на почвата. Почвата не се уврежда, дълбокият почвен слой не се сбива, корените на насажденията могат да проникнат по-дълбоко и растенията извличат хранителни вещества и от дълбокия почвен слой. По такъв начин почвата запазва доброто си състояние. С цел минимизиране на всякакъв вид вреди спрямо околната среда, в рамките на възможното се използват органични торове, по-специално концентрирана винена утайка и торове, добити чрез компостиране с пряк въздушен контакт, например от вида Bioganik.

Подходящо обработване след прибиране на реколтата

Лукът се изважда от почвата при по-сухо време, за да може изваденият лук да съхне направо на полето. Лукът се събира внимателно и се пренася на кратко разстояние до склада на производителя; лукът се опакова на място в склада и се транспортира до купувачите.

Посредством подходящо обработване след прибирането на реколтата (вж. точка 4.5), складиране и опаковане, „Všestarská cibule“ запазва естествените си свойства, постигнати благодарение на естествената среда и методи на отглеждане, щадящи околната среда. Свеждането до минимум на разстоянието и времето за пренасяне на извадения лук до склада и опаковането му на място, намалява опасността от увреждане или загиване на лука.

Производителят има добре развита система НАССР, която в голяма степен предотвратява увреждането на лука, заразяването (примеси) и гниенето по време на обработване след прибиране на реколтата. Вж. също точка 4.4 (Доказателство за произход).

Награди

Видът „Festival“ на лука от Všestary спечели първа награда за най-добра култура на годината през 2002 г. на изложението Hortikomplex Olomouc 2002 за плодове, зеленчуци и разсад.

Входящият номер в регистъра на наименованията за произход на Чешката република е 181, а датата на регистрация 14 февруари 2002 г.

Връзка — заключение

По-горе беше подчертано, че качествата на лука „Všestarská cibule“ се дължат на областта на отглеждане и на методите на отглеждане и обработка. По-специално, почвените анализи установяват високо или добро съдържание на минерали, а ниско съдържание не се установява. Същите анализи имат пряка връзка с минералното и витаминно съдържание на „Všestarská cibule“, с доброто съдържание на натрий и фосфор и особено с факта, че съдържанието на желязо и витамин В3 в „Všestarská cibule“ е съответно високо и много високо в сравнение с обикновен лук.

4.7. Инспекционен орган:

Наименование: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Hradci Králové
Адрес: Březhradská 182
CZ-503 32 Hradec Králové
Тел. (420) 495 454 110
Факс (420) 495 532 518
E-mail: hradek@szpi.gov.cz

4.8. Етикетиране: —
