

V

(Обявления)

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно 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

(2009/С 185/08)

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

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**„SEDANO BIANCO DI SPERLONGA“****ЕО №: IT-PGI-0005-0481-06.07.2005****ЗНП () ЗГУ (X)**

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

1. Отговорна институция в държавата-членка:

Наименование: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Адрес: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma RM
ITALIA
Тел. +39 0646655106
Факс +39 0646655306
Електронна поща: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Група:

Наименование: Associazione produttori Sedano Bianco di Sperlonga
Адрес: Viale Europa
LT-04029 Sperlonga
LIETUVA/LITHUANIA
Тел. +370 771556388
Факс +370 771556388
Електронна поща: —
Състав: Производители/преработватели (X) друго ()

3. Вид продукт:

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и зърнени храни, непреработени или преработени.

4. Спецификация:

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

4.1. Наименование:

„Sedano Bianco di Sperlonga“

4.2. Описание:

ЗГУ „Sedano Bianco di Sperlonga“ е запазено изключително за целина от екотипа от Сперлонга от сорта *Arium graveolens L. var dulce Mill.*, екотип „Bianco di Sperlonga“, с бели или белезникави дръжки. Характерният светъл цвят е присъщ за екотипа, който може да бъде подсилен с по-гъст посев на семената. При предлагане за консумация целината „Sedano Bianco di Sperlonga“ като ЗГУ трябва да отговаря на следните характеристики, специфични за местния екотип „Bianco di Sperlonga“: растението да е със среден размер, компактна форма, с 10—15 листа със светлозелен цвят; дръжките на петурите са с бял цвят с лек светлозелен оттенък, слабо влакнести, характеризиращи се със слабо видимо оребряване. Теглото варира според размера: среден размер — от 500 до 800 грама; голям размер — над 800 грама. Вкусът ѝ е сладък и не по-силен от умерено ароматен, което я прави особено подходяща за консумация в прясно състояние. Освен това „Sedano Bianco di Sperlonga“ показва съдържание на общи органични киселини не по-малко от 135,00 mg/100 g; устойчивост на начупване не по-малка от 20 N и съдържание на общи захари не по-малко от 13,00 mg/g.

4.3. Географски район:

Защитеното географско указание (ЗГУ) — „Sedano Bianco di Sperlonga“ — трябва да бъде култивирано на територията на общините Fondi и Sperlonga.

4.4. Доказателство за произход:

Всеки етап от производствения процес трябва да се контролира, като за всеки от тях се регистрират входящите и изходящите продукти. По този начин и чрез вписване в съответните списъци, водени от контролния орган, на кадастралните парцели, на които се извършва култивирането, на селскостопанските производители, на опаковчиците, както и чрез своевременното деклариране пред контролиращите структури на произведените количества, се гарантира многократната проследимост (от началото до края на производствената верига) на продукта. Всички лица — физически или юридически, вписани в съответните списъци, подлежат на проверка от страна на контролния орган, съгласно изискванията на съответния план за контрол.

4.5. Метод на производство:

Сеитбата трябва да се извършва от месец юли нататък. Семената могат да се сеят нетретираны от сандъчета (разпръснато) или във форми за разсад. За покълване на семето е задължително наличието на светлина. Производството на семената става чрез фенотипна селекция (тоест получаване на семена от най-добрите растения) и се извършва в стопанства и/или разсадници, попадащи в ареала на производството. Произведените от подобни стопанства и/или разсадници семена могат да бъдат предоставени на разположение на други производители или разсадници, попадащи в ареала на производството, занимаващи се с производство на разсад. Произведеният разсад в разсадниците трябва да бъде обратно предаден или предоставен на разположение на фирмите, попадащи в ареала на производство.

Семената, произведени от отделните местни стопанства, попадащи в ареала по точка 4.3, трябва да бъдат като вписаните в Доброволния регионален регистър, който се грижи за биоразнообразието в селското стопанство. Този регистър се пази от Arsiál (Регионална агенция за развитие и иновация в селското стопанство на Лацио). Разсаждането на разсада трябва да се извършва, когато растенията достигнат височина около 10—15 cm. Разстоянието на засаждане е 25—35 cm между редовете и 25—35 cm в реда, като оптималният брой е 10—12 растения на 1 m². Допускат се максимално 14 растения на 1 m². Нуждите от вода за насажденията от „Sedano Bianco di Sperlonga“ се осигуряват чрез напояване. Прието е да се използват напоителни системи с дъждуване или с капково напояване. Торенето на насажденията от целина трябва да се практикува, отчитайки последващите сеитбообращения през цялата селскостопанска година. В частност, внасянето на азот трябва общо да бъде под 155 kg/ha годишно. Защитата от вредители трябва да се осъществява чрез техниките за интегрирана борба, с цел да се сведат до минимум или да се елиминират остатъците от пестициди по целината.

Събирането на реколтата от „Sedano Bianco di Sperlonga“ се извършва ръчно, като се отрязва растението под шийката. Растенията трябва да бъдат поставяни в контейнери, като се избягва при тази операция всякакво отъркване с последващо разкъсване на тъканите и изтичане на клетъчни сокове. Освен това след събирането излагането на слънце на продукта трябва да се ограничава до минимум.

Култивирането и опаковането на „Sedano Bianco di Sperlonga“ трябва да се извършва в района, определен в точка 4.3, за да не се променя качеството на продукта и за да се гарантират проследимостта и контрола.

4.6. Връзка:

„Sedano Bianco di Sperlonga“ навлиза в района на общините Fondi и Sperlonga около 60-те години. Присъствието на културата в ареала, описан в точка 4.3, личи от богатата фискална документация от началото на 60-те години до наши дни, когато „Sedano Bianco di Sperlonga“ след началната фаза на навлизане, бързо намира търговско признание и потребление на пазарите в Рим.

Районът на производство на „Sedano Bianco di Sperlonga“ се характеризира с много благоприятни почвено-климатични условия за отглеждането на целина. Почвата се състои отчасти от мезозойски варовити почви и отчасти от наносни почви с варовита тиня. Типично за района на производство е наличието на почви, разположени между мелиорираната зона и морето, от чиито слоеве подпочвените води почти излизат на повърхността. Върху тези терени, наречени „мочурища“, т.е. блатисти зони, се е развило култивирането на целина, първо на открито, а след това и в защитени съоръжения. Всъщност терените се характеризират с кръговрат на водни разтвори с повишено съдържание на сол, които в комбинация със специфичните климатични условия допринасят за отличителните органолептични характеристики на „Sedano Bianco di Sperlonga“, тоест приятния сладък вкус и умерен аромат, съдържанието на органични киселини, по-слабата устойчивост на начупване на дръжките и техния характерен цвят, който е присъща на екотипа особеност.

Климатът в зоната на ЗГУ е умерен морски, характеризира се със средна температура между 17 и 18 °C, средномесечна температура < 10 °C в продължение на 1—3 месеца, и средна стойност от минималните температури на най-студения месец – 6,9° C, средногодишни валежи между 727 и 1 133 mm, летни валежи от 61 до 83 mm. В частност, в крайбрежната зона се констатира повишена влажност, с продължителност от май до август.

Почвите и климатичните характеристики съставят следователно характерния хабитат за отглеждане на „Sedano Bianco di Sperlonga“.

С почвено-климатичните особености е свързана безспорно и исторически утвърдената се специализация на местните селскостопански производители, които, освен че са адаптирали техниките, така че да оказват слабо влияние на околната среда, са сумели да се възползват от типичните блатисти терени, позволявайки по този начин, благодарение на самовъзпроизводството на семената чрез фенотипна селекция, запазването на екотипа „Bianco di Sperlonga“, гарантирайки и запазването на техниката за производство и на спецификата на култивара.

4.7. Контролен орган:

Наименование: Agroqualità
Адрес: Via Montebello 8
00185 Roma RM
ITALIA
Тел. +39 0647822463
Факс +39 0647822439
Електронна поща: —

4.8. Етикетирание:

Опаковането на целината може да се извършва в опаковки, съдържащи 4—5 броя целина, с максимално тегло 5 kg, или в опаковки, съдържащи два реда от 8—10 стръка целина, с максимално тегло 10 kg. За опаковки от 1 до 3 броя целина е задължително маркирането с етикет на отделните стръкове. Върху опаковката трябва да има задължително етикет с отпечатани ясни и четливи букви, на който освен графичния символ на Общността и необходимите съгласно изискванията на закона данни, да са изписани следните допълнителни указания:

— „Sedano Bianco di Sperlonga“, следвано от акронима IGP (Защитено географско указание), с шрифт по-голям от всички други указания, поставени на етикета,

— наименованието, търговското наименование, адреса на стопанството производител и на опаковчика.

Забранява се добавянето на каквото и да е качествяване, което не е изрично предвидено. Все пак е позволено използването на указания, които се позовават на частни запазени марки, стига същите да нямат характер на хвалебствия или да са такива, че да подвеждат потребителя относно указването на наименованието на фирмата, от чиито участъци земя произхожда продуктът, както и други верни и документално доказуеми позовавания, които са разрешени от действащата нормативна уредба и не противоречат на целите и съдържанието на настоящото резюме.

Означението „Sedano Bianco di Sperlonga“ не се превежда.

Логото с наименование „Sedano Bianco di Sperlonga“ се състои от един правоъгълник в който е вписан квадрат, на който са изобразени два стръка целина, които от своя страна са разположени върху четири вълни.

