

Επίσημη Εφημερίδα C 89

της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

52ο έτος
18 Απριλίου 2009

Ανακοίνωση αριθ. Περιεχόμενα Σελίδα

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Επιτροπή

2009/C 89/01 Ισοτιμίες του ευρώ 1

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

Επιτροπή

2009/C 89/02 Πρόσκληση υποβολής προτάσεων για δράσεις στον τομέα της οικολογικής καινοτομίας στο πλαίσιο του «Πρόγραμμα -Πλαίσιο για την Ανταγωνιστικότητα και την Καινοτομία» (CIP Απόφαση 1639/2006/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου) 2

2009/C 89/03 Πρόσκληση υποβολής προσφορών για την αγορά αποκορυφωμένου γάλακτος από τους οργανισμούς πληρωμής 3

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Επιτροπή

| | | |
|--------------|---|----|
| 2009/C 89/04 | Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων | 4 |
| 2009/C 89/05 | Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων | 9 |
| 2009/C 89/06 | Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων | 13 |

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ
ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

17 Απριλίου 2009

(2009/C 89/01)

1 ευρώ =

| Νομισματική μονάδα | Ισοτιμία | Νομισματική μονάδα | Ισοτιμία |
|--------------------|------------------|--------------------|----------------------|
| USD | δολάριο ΗΠΑ | AUD | αυστραλιανό δολάριο |
| JPY | ιαπωνικό γιεν | CAD | καναδικό δολάριο |
| DKK | δανική κορόνα | HKD | δολάριο Χονγκ Κονγκ |
| GBP | λίρα στερλίνα | NZD | νεοζηλανδικό δολάριο |
| SEK | σουηδική κορόνα | SGD | δολάριο Σιγκαπούρης |
| CHF | ελβετικό φράγκο | KRW | νοτιοκορεατικό γουόν |
| ISK | ισλανδική κορόνα | ZAR | νοτιοαφρικανικό ραντ |
| NOK | νορβηγική κορόνα | CNY | κινεζικό γιουάν |
| BGN | βουλγαρικό λεβ | HRK | κροατικό κούνα |
| CZK | τσεχική κορόνα | IDR | ινδονησιακή ρουπία |
| EEK | εσθονική κορόνα | MYR | μαλαισιανό ρίγκιτ |
| HUF | ουγγρικό φιορίνι | PHP | πέσο Φιλιππινών |
| LTL | λιθουανικό λίτας | RUB | ρωσικό ρούβλι |
| LVL | λεττονικό λατ | THB | ταιλανδικό μπατ |
| PLN | πολωνικό ζλότι | BRL | ρεάλ Βραζιλίας |
| RON | ρουμανικό λέι | MXN | μεξικανικό πέσο |
| TRY | τουρκική λίρα | INR | ινδική ρουπία |

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Πρόσκληση υποβολής προτάσεων για δράσεις στον τομέα της οικολογικής καινοτομίας στο πλαίσιο του «Πρόγραμμα -Πλαίσιο για την Ανταγωνιστικότητα και την Καινοτομία» (CIP Απόφαση 1639/2006/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου)

(2009/C 89/02)

Ο Εκτελεστικός Οργανισμός για την Ανταγωνιστικότητα και την Καινοτομία (EACI) δημοσιεύει την παρούσα πρόσκληση υποβολής προτάσεων για CIP Πιλοτικά προγράμματα και προγράμματα εμπορικής αξιοποίησης που αφορούν την οικολογική καινοτομία. Η προθεσμία υποβολής προτάσεων λήγει στις 10 Σεπτεμβρίου 2009.

Λεπτομερέστερες πληροφορίες για την πρόσκληση και οδηγίες προς τους υποψηφίους σχετικά με τον τρόπο υποβολής προτάσεων, είναι διαθέσιμες στην ακόλουθη ιστοσελίδα:

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

Για επικοινωνία με το γραφείο εξυπηρέτησης του προγράμματος:

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

Πρόσκληση υποβολής προσφορών για την αγορά αποκορυφωμένου γάλακτος από τους οργανισμούς πληρωμής

(2009/C 89/03)

1. Εγκαινιάστηκε διαδικασία υποβολής προσφορών για την αγορά αποκορυφωμένου γάλακτος από τους οργανισμούς πληρωμής βάσει του κανονισμού της Επιτροπής (ΕΚ) αριθ. 310/2009 ⁽¹⁾. Οι διατάξεις που διέπουν την υποβολή προσφορών για την πρώτη ειδική πρόσκληση υποβολής προσφορών ορίζονται στο τμήμα 4 του κεφαλαίου II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 214/2001 ⁽²⁾.
2. Η προθεσμία υποβολής των προσφορών για την πρώτη ειδική πρόσκληση λήγει στις 21 Απριλίου 2009.
3. Οι προσφορές υποβάλλονται στους οργανισμούς πληρωμής. Οι διευθύνσεις των οργανισμών πληρωμής υπάρχουν στον δικτυακό τόπο CIRCA της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (<http://circa.europa.eu/Public/irc/agri/lait/library?l=/&nm=detailed&sb=Title>).

⁽¹⁾ ΕΕ L 97 της 16.4.2009, σ. 13.

⁽²⁾ ΕΕ L 192 της 7.2.2001, σ. 100.

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 89/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽¹⁾ του Συμβουλίου. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«TRUSKAWKA KASZUBSKA» Ή «KASZĚBSKŌ MALĚNA»

αριθ. ΕΚ: PL-PGI-0005-0593-19.03.2007

ΠΠΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Truskawka kaszubska» ή «Kaszëbskô malëna»

Η ονομασία «truskawka kaszubska» είναι η συχνότερα χρησιμοποιούμενη εμπορική ονομασία του προϊόντος. Χρησιμοποιείται ιδίως από τους κατοίκους της Kaszuby στις σχέσεις τους με τους κατοίκους άλλων περιοχών. Αυτή η ονομασία χρησιμοποιείται όταν το προϊόν πωλείται σε περιοχές της Πολωνίας εκτός της Kaszuby ή όταν εξάγεται στο εξωτερικό. Η δεύτερη χρησιμοποιούμενη ονομασία είναι «kaszëbskô malëna». Πρόκειται για ονομασία κυρίως καθημερινής χρήσης και, καθώς έχει προέλθει από τη γλώσσα της Kaszuby, χρησιμοποιείται από τους κατοίκους της περιοχής. Οι δύο ονομασίες είναι ταυτόσημες.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Πολωνία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

Τύπος προϊόντος [όπως στο παράρτημα II]

Κατηγορία: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα — κλάση 1.6

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3.1. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Μόνο οι φράουλες που ανήκουν στις ακόλουθες ποικιλίες και έχουν τις οργανοληπτικές ιδιότητες που περιγράφονται στη συνέχεια μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο με την προστατευμένη ονομασία «truskawka kaszubska» ή «kaszëbskô malëna»:

Φρούτα προοριζόμενα να καταναλωθούν ως έχουν (επιτραπέζια)

1. Elsanta

- 1.1. Εμφάνιση και σχήμα: καρποί διαμέτρου τουλάχιστον 18 mm, σφαιρικο-κωνικού έως κωνικού σχήματος, ακέραιοι, χωρίς βλάβες, με τον ποδίσκο τους.
- 1.2. Χρώμα της επιδερμίδας ανοιχτό κόκκινο, λαμπερό, αρκετά ομοιόμορφο· χρώμα της σάρκας ανοιχτό ρόδινο έως ανοιχτό κόκκινο, αρκετά ομοιόμορφο στην τομή.
- 1.3. Σύσταση: σάρκα πολύ χυμώδης, συμπαγής.
- 1.4. Γεύση και άρωμα: γλυκό, αρωματικό, αρμονικό, που θυμίζει αγριοφράουλα.

2. Honeoye

- 2.1. Εμφάνιση και σχήμα: καρποί διαμέτρου τουλάχιστον 18 mm, κωνικού έως σφαιρικο-κωνικού σχήματος, που στενεύει κοντά στον κάλυκα όπου σχηματίζεται ένας μικρός λαιμός, ακέραιοι, χωρίς βλάβες, με τον ποδίσκο τους.
- 2.2. Χρώμα: ομοιόμορφο στην επιφάνεια, από έντονο κόκκινο έως βαθυκόκκινο, πολύ λαμπερό. Η σάρκα έχει ανοιχτό κόκκινο χρώμα, αρκετά ομοιογενές.
- 2.3. Σύσταση: σάρκα πολύ χυμώδης, πολύ συμπαγής.
- 2.4. Γεύση και άρωμα: γλυκό, αρωματικό, αρμονικό που θυμίζει αγριοφράουλα.

Οι φράουλες «truskawka kaszubska» ή «kaszëbskô malëna» των ποικιλιών Elsanta και Honeoye πρέπει να ανήκουν στην κατηγορία «extra» ή I και να παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- το χρώμα του φρούτου πρέπει να είναι τουλάχιστον κατά 80 % έντονο κόκκινο·
- το σχήμα πρέπει να είναι ομοιογενές, χωρίς ατέλειες·
- το φρούτο πρέπει να είναι συμπαγές στην αφή, χωρίς ίχνη σήψης ή σημάδια ασθένειας.

Φρούτα προς μεταποίηση

3. Senga Sengana

- 3.1. Εμφάνιση και σχήμα: καρποί ποικίλης διαμέτρου, σε σχήμα κολουρου κώνου με πλατιά βάση, καρδιάς, στρογγυλεμένης καρδιάς ή στρογγυλεμένου νεφρού, ακέραιοι, χωρίς βλάβες, με ή χωρίς τον ποδίσκο τους.
- 3.2. Χρώμα: ομοιόμορφο σε όλη την επιφάνεια, από έντονο κόκκινο έως βαθυκόκκινο. Η σάρκα έχει έντονο κόκκινο χρώμα, αρκετά ομοιογενές.

3.3. Σύσταση: σάρκα συμπαγής, χυμώδης ή πολύ χυμώδης και ελαφρώς σκληρή.

3.4. Γεύση και άρωμα: γλυκό, αρωματικό, αρμονικό που θυμίζει αγριοφράουλα.

3.2. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.4. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Όλα τα στάδια της παραγωγής της φράουλας της Kaszuby («truskawka kaszubska» ή «kaszebskô malëna») πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4 περιοχής. Τα καλλιεργούμενα αγροτεμάχια πρέπει να χαρακτηρίζονται από φτωχά εδάφη, που ανήκουν στις κατηγορίες IV, V ή VI. Η συγκομιδή των φρούτων γίνεται χειρωνακτικά όταν είναι ώριμα, κανονικά σχηματισμένα, υγιή, νωπά, συμπαγή, ακέραια και χωρίς βλάβες, δεν έχουν συνθλιβεί ούτε πανιάσει, είναι καθαρά, χωρίς μύκητες και κατάλοιπα φυτοφαρμακευτικών προϊόντων. Τα φυτά πρέπει να φυτεύονται σε σειρές, ανά 20 έως 35 cm. Η απόσταση μεταξύ των σειρών πρέπει να είναι από 70 έως 100 cm. Σε περίπτωση εφαρμογής λιπάσματος, η δόση δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 3 t/ha. Απαγορεύεται η καλλιέργεια και, ιδίως, η λίπανση με εντατικό τρόπο που θα αύξαναν την απόδοση της συγκομιδής σε περισσότερους από 25 τόνους φράουλας ανά εκτάριο.

3.5. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Οι φράουλες πρέπει να τοποθετούνται σε στρώσεις μέγιστου πάχους 10 cm.

3.6. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η φράουλα της Kaszuby («truskawka kaszubska» ή «kaszebskô malëna») παράγεται στα διοικητικά διαμερίσματα (powiaty) Kartuzy, Kościerzyna και Bytów, καθώς και στις κοινότητες Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce και Cewice.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής της φράουλας «truskawka kaszubska» ή «kaszebskô malëna», που οριοθετείται στο σημείο 4, χαρακτηρίζεται από ομοιογενείς φυσικές συνθήκες. Το γεωγραφικό της όνομα είναι Pojezierze Kaszubskie (χώρα των λιμνών της Kaszuby) και το ιστορικό της όνομα Kaszuby.

Η Pojezierze Kaszubskie διακρίνεται από τις γειτονικές της περιοχές από τις φυσικές συνθήκες του περιβάλλοντος: κλίμα, ανάγλυφο και τύπος εδάφους.

Χαρακτηρίζεται από κλίμα δριμύτερο από αυτό των γειτονικών της περιοχών. Αυτό οφείλεται στο μεγαλύτερο υψόμετρο, που περιλαμβάνεται μεταξύ 180 και 300 m. Οι συχνές εισροές πολικών ηπειρωτικών μαζών αέρα από την ανατολή επίσης συντελούν στη δριμύτητα του κλίματος. Σε σχέση με το κλίμα των παράκτιων περιοχών, παρατηρούνται σημαντικές διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ των εποχών του έτους. Οι βροχοπτώσεις είναι ελαφρώς εντονότερες από τον ετήσιο μέσο όρο (700 mm/έτος), με επικρατέστερους τους δυτικούς ανέμους. Η περίοδος βλάστησης είναι μία από τις βραχύτερες στην Πολωνία, κυμαινόμενη μεταξύ 180 και 200 ημερών.

Η περιοχή, κατά το μεγαλύτερο τμήμα της, αποτελείται από αμμώδη, χαλικώδη ή αργιλώδη ποτζολικά εδάφη. Πρόκειται για εδάφη των κατηγοριών IV, V και VI, δηλαδή για τα πλέον άγονα. Απαντώνται επίσης, σε μικρότερο βαθμό, εδάφη από καστανόχρωμα πάνω σε χαλίκι ή άργιλο τα οποία είναι ελαφρώς γονιμότερα από τα ποτζολικά. Τα εδάφη που έχουν επιλεγεί για την καλλιέργεια της φράουλας συνήθως έχουν pH μεταξύ 5 και 6. Η περιοχή των λιμνών της Kaszuby έχει ποικιλόμορφο μεταπαγετώδες ανάγλυφο, χαρακτηριζόμενο από πολυάριθμα στάσιμα ύδατα και αλυσίδες λιμνών. Η περιοχή παραγωγής της φράουλας «truskawka kaszubska» ή «kaszebskô malëna» περιλαμβάνει 32 κοινότητες, εκ των οποίων 21 καλύπτουν εδάφη μειονεκτικών περιοχών που ανήκουν στην πεδινή περιοχή II και 10 καλύπτουν εδάφη της πεδινής περιοχής I.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Η ιδιοτυπία της φράουλας έγκειται κυρίως στο πολύ δυνατό, εξαιρετικό και έντονο άρωμά της. Αφετέρου, η γεύση της φράουλας «truskawka kaszubska» ή «kaszebskô malëna» είναι χαρακτηριστικά γλυκύτερη από αυτή της φράουλας άλλων περιοχών.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της φράουλας «truskawka kaszubska» ή «kaszebskô malëna» της Kaszuby, τα οποία περιγράφονται στο σημείο 5.2, οφείλονται στους ειδικούς κλιματικούς και εδαφικούς παράγοντες οι οποίοι περιγράφονται στο σημείο 5.1.

Λόγω της ένδειας των εδαφών και της δριμύτητας του κλίματος στην Rozejzierze Kaszubskie, η βλάστηση της φράουλας είναι όψιμη και η περίοδος βλάστησης σύντομη. Οι φυσικοί παράγοντες, και ιδίως το δριμύ κλίμα της περιοχής, ευνοούν την ανάπτυξη και την ωρίμαση της φράουλας, ενώ τα φτωχά εδάφη και οι δυσμενείς συνθήκες εκμετάλλευσης δεν επιτρέπουν άλλες καλλιέργειες. Οι μεγάλες υψομετρικές διακυμάνσεις επιτρέπουν την καλλιέργεια της φράουλας στις κλιτύες με καλή ηλιοφάνεια, που συντελεί στην καλή ωρίμαση του φρούτου. Οι παράγοντες αυτοί και η ελαφριά οξύτητα των εδαφών ευνοούν την καλλιέργεια της φράουλας.

Η ιστορία της καλλιέργειας της φράουλας στην Kaszuby ξεκινά τη δεκαετία του 1920 και του 1930, με την εμφάνιση των πρώτων αγρών καλλιέργειας φράουλας. Η ανάπτυξη της συνεχίστηκε επί μισό περίπου αιώνα, χάρη στην υψηλή ποιότητα και την αυξανόμενη φήμη της φράουλας, που κατέστη αναπόσπαστο τμήμα του τοπίου της Kaszuby. Στις αρχές της δεκαετίας του 1970, αποφασίστηκε ότι, λόγω της αφθονίας της φράουλας, πρέπει να διοργανωθεί μια Γιορτή της Φράουλας. Πρόκειται για μια υπαίθρια εκδήλωση που διοργανώνεται κάθε χρόνο την πρώτη Κυριακή του Ιουλίου. Η Γιορτή της Φράουλας είναι η μεγαλύτερη εκδήλωση στην περιοχή και προσελκύει δεκάδες χιλιάδες επισκέπτες, ενώ ο αριθμός τους αυξάνεται κάθε χρόνο. Το 2005, πουλήθηκαν περίπου δύο τόνοι φράουλας σε μία ημέρα, στοιχείο που επιβεβαιώνει πόσο δημοφιλής είναι η γιορτή αυτή.

Η φήμη της φράουλας «truskawka kaszubska» ή «kaszebskô malëna» επιβεβαιώνεται από πολλά άρθρα και στοιχεία που αποδεικνύουν ότι η φράουλα έχει μετατραπεί σε στοιχείο της κουλτούρας και της ταυτότητας των κατοίκων της Kaszuby. Ο τοπικός Τύπος δημοσιεύει σημαντικές πληροφορίες για τους παραγωγούς φράουλας και μακροσκελή σχόλια για τις προσπάθειές τους να ενώσουν τις δυνάμεις τους και να υιοθετήσουν κοινή στάση στο θέμα της καλλιέργειας της φράουλας «truskawka kaszubska» ή «kaszebskô malëna», καθώς και να λάβουν μέτρα για την προστασία της ποιότητας, του αρώματος και της γεύσης της.

Τη φήμη της φράουλας της Kaszuby μαρτυρούν επίσης τα μέτρα που λαμβάνουν οι αγοραστές (επιχειρήσεις διατήρησης σε ψύξη και μεταποίησης), οι οποίοι προβλέπουν ειδικό χώρο στις εγκαταστάσεις τους για τις φράουλες «truskawka kaszubska» ή «kaszebskô malëna», που λόγω της όψιμης ωρίμασής τους αγοράζονται αργότερα από τις υπόλοιπες φράουλες της Πολωνίας. Η φήμη αυτή αποδεικνύεται επίσης από τις προσπάθειες πώλησης, με την ονομασία «truskawka kaszubska» ή «kaszebskô malëna», φράουλας που προέρχεται από άλλες περιοχές και ωριμάζει νωρίτερα.

Η φήμη της φράουλας «truskawka kaszubska» ή «kaszëbskô malëna» και ο πολύ ισχυρός δεσμός της με τη γεωγραφική περιοχή που περιγράφεται στο σημείο 4 επιβεβαιώνονται από τα αποτελέσματα ερευνών μεταξύ των καταναλωτών. Σε ποσοστό πάνω από 67 %, οι ερωτηθέντες γνωρίζουν τουλάχιστον μία από τις ονομασίες με τις οποίες πωλείται το προϊόν («truskawka kaszubska» ή «kaszëbskô malëna»). Η φράουλα της Kaszuby θεωρείται νοστιμότερη (73 %) και γλυκύτερη (68 %) από τις άλλες φράουλες. Για το 64 % των ερωτηθέντων, η φράουλα «truskawka kaszubska» ή «kaszëbskô malëna» αποτελεί χαρακτηριστικό προϊόν της Kaszuby. Επιπλέον, οι κάτοικοι της Πομερανίας και της Kaszuby θεωρούν ότι η φράουλα είναι ασφαλώς το χαρακτηριστικότερο φρούτο της περιοχής τους. Σχεδόν ένα τρίτο των κατοίκων της Kaszuby την αναφέρουν αυθόρμητα και σχεδόν το 80 % γνωρίζουν τη μοναδικότητά της για την περιοχή.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 89/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«MARRONI DEL MONFENERA»

Αριθ.º ΕΚ: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Marroni del Monfenera»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος (Παράρτημα II)

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1.

Τα Marroni del Monfenera είναι νωπά κάστανά που προέρχονται από τον τοπικό οικότυπο φυτών του είδους *Castanea sativa* Mill. ποικιλία *sativa*.

Κατά τη διάθεση στην αγορά πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: σπέρμα: ένα ανά καρπό, που τείνει να είναι λείο ή ελαφρά τραχύ· σάρκα: χρώματος ανοικτού καστανού με τάση προς αχυροκίτρινο, υφή βελούδινη/αλευρώδης με ευχάριστη και γλυκεία γεύση· επισπέρμιο: χρώμα καστανό, δομή της μεμβράνης ινώδης και ανθεκτική, που εισχωρεί αραιά στο σπέρμα· περικάρπιο: χρώμα καφέ στιλπνό, με ραβδώσεις πιο βαθύχρωμες που εκτείνονται προς τα άκρα, δομή σκληρή και ανθεκτική, επιφάνεια χνουδωτή με χνουδωτά κατάλοιπα στύλου· ουλή: σχήμα που τείνει προς ωοειδές, ανοικτότερο χρώμα του περικαρπίου με ακτίνες λιγότερο ή περισσότερο εμφανείς που εκτείνονται από το κέντρο προς τα άκρα χωρίς να φθάνουν στις πλάγιες όψεις· καρπός: ωοειδές σχήμα με ποδίσκο λίγο ανυψωμένο, με τη μία πλάγια όψη να τείνει να είναι επίπεδη και την άλλη έντονα κυρτή· αριθμός καρπών ανά χιλιόγραμμα μικρότερος ή ίσος με 90. Το αχάινιο περιέχει 3 καρπούς το πολύ.

Μπορούν να λάβουν την ΠΓΕ οι καρποί που ανήκουν στην κατηγορία Έξτρα (μέγεθος του καρπού μεγαλύτερο από 3 cm· μέγιστο ποσοστό καρπών με ενδοκάρπιο που έχει προσβληθεί από έντομα 4 % κατά βάρος· μέγιστο ποσοστό καρπών που παρουσιάζουν βλάβη του περικαρπίου: 3 % κατά βάρος) και στην κατηγορία I (μέγεθος καρπού μεταξύ 2,8 και 3 cm· μέγιστο ποσοστό καρπών με ενδοκάρπιο που έχει προσβληθεί από έντομα: 6 % κατά βάρος· μέγιστο ποσοστό καρπών που παρουσιάζουν βλάβη του περικαρπίου: 5 % κατά βάρος).

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Άνευ αντικειμένου.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Άνευ αντικειμένου.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Οι εργασίες συγκομιδής, διαλογής, καθαρισμού, ταξινόμησης κατά μέγεθος και διαβροχής («curatura») πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Το προϊόν που δεν διατίθεται στην αγορά εντός 48 ωρών από τη συγκομιδή, υποβάλλεται σε διεργασία διαβροχής. Αυτή συνίσταται στην εμβάπτιση των «Marroni del Monfenera» στο νερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για μέγιστο χρονικό διάστημα 9 ημερών. Κατόπιν τα «Marroni del Monfenera» απομακρύνονται από το νερό και στεγνώνονται στην κατάλληλη συσκευή. Η φάση αυτή επιτρέπει τη διατήρηση του προϊόντος σε νωπή κατάσταση για μέγιστο χρονικό διάστημα 3 μηνών.

Η εργασία διαβροχής πρέπει να εκτελείται εντός λίγων ωρών από τη συγκομιδή ώστε να εμποδίζεται η ενεργοποίηση διεργασιών ζύμωσης μέσα στα μέσα μεταφοράς, ιδίως τα έτη κατά τα οποία η συγκομιδή γίνεται σε περίοδο βροχής ή υψηλών ακόμη θερμοκρασιών.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Το προϊόν πρέπει να συσκευάζεται σε κατάλληλους δικτυωτούς σάκους για τρόφιμα που κλείνονται στα άνω άκρα με θερμοκόλληση ή ραφή. Οι συσκευασίες είναι των 1, 2 ή 3 kg (με θερμοκόλληση) και των 5 ή 10 kg (με ραφή).

Το προϊόν δεν μπορεί να διατίθεται στην αγορά πριν την 15^η Σεπτεμβρίου κάθε έτους.

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης

Οι συσκευασίες πρέπει υποχρεωτικά να φέρουν στην ετικέτα, εκτός από το κοινοτικό γραφικό σύμβολο και τις σχετικές ενδείξεις και πληροφορίες που επιβάλλει η νομοθεσία, τις ακόλουθες επιπλέον ενδείξεις: «Marroni del Monfenera», ακολουθούμενη από το αρκτικόλεξο IGP (ΠΓΕ) σε μεγαλύτερες διαστάσεις σε σύγκριση με όλες τις άλλες ενδείξεις που αποτελούν την ετικέτα, όπως όνομα, έδρα, διεύθυνση του συσκευαστηρίου, λογότυπος, εμπορική κατηγορία του προϊόντος (Έξτρα ή Ι) και αρχικό μικτό βάρος.



Ο λογότυπος έχει ωοειδές σχήμα με περίγραμμα αποτελούμενο από διπλή γραμμή και στο εσωτερικό του φέρει αναπαράσταση των λόφων της Pedemontana del Grappa. Η πεδιάδα που κείται μπροστά από τους λόφους διαρρέεται από τον ποταμό Piave που τη διασχίζει στο κέντρο της και διαιρεί το λογότυπο σε δύο ασύμμετρα τμήματα. Δύο καστανιές, μία δεξιά και μία αριστερά της κοίτης του ποταμού, είναι φορτωμένες με κάστανα. Υπάρχουν δύο αχάινια και δέκα κάστανα που πλαισιώνονται από δύο φύλλα. Αυτό το σύνολο υπερβαίνει ελαφρά το ωοειδές περίγραμμα με διεύθυνση προς τα αριστερά.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής των «Marroni del Monfenera» περιλαμβάνει τα εδάφη των ακόλουθων κοινοτήτων της επαρχίας 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, Nervesa della Battaglia.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Τα εδάφη παραγωγής του προϊόντος «Marroni del Monfenera» ανήκουν κατά το μεγαλύτερο τμήμα τους στην ομάδα αριθ. 21 του εδαφολογικού χάρτη της Ιταλίας (Carta dei Suoli d'Italia) που περιλαμβάνει «όξινα καστανοχώματα, αποπλυμένα καστανοχώματα, καστανοχώματα και πετρωτικά εδάφη». Πρόκειται για ομάδα η οποία σε αυτήν την περιοχή συναντάται αποκλειστικά στο δεξιό ορογραφικό σύστημα του ποταμού Piave, κατά μήκος της κλιτύς του Πεδεμόντιου καλύπτοντας το μεγαλύτερο τμήμα της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Τα εδάφη αυτά χαρακτηρίζονται από πολύ όξινη έως όξινη αντίδραση, χαμηλό κορεσμό σε βάσεις και υψηλό ποσοστό ανοργανοποίησης της οργανικής ύλης.

Το κλίμα είναι υποαλπικό κατώτερο-υπέρυγρο, καθοριζόμενο από τις κλιτύες της προαλπικής περιοχής που έχουν πολύ μεγάλη κλίση και νότια έκθεση. Αυτή η ιδιαίτερη διαμόρφωση και έκθεση έχει ως αποτέλεσμα είτε να ανυψώνονται μάζες αέρα από τα πεδινά προκαλώντας άφθονες βροχοπτώσεις ή να περιορίζονται οι εαρινοί παγετοί ή να προκαλείται ευνοϊκή στράγγιση των όμβριων υδάτων. Αυτή η περιβαλλοντική ισορροπία καθιστά τα εδάφη και το περιβάλλον ιδιαίτερος πρόσφορα για την καλλιέργεια του προϊόντος «Marrone del Monfenera».

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Τα χαρακτηριστικά που καθιστούν μοναδικά τα κάστανα με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Marroni del Monfenera», διαφοροποιώντας τα από τα άλλα προϊόντα που ανήκουν στην ίδια εμπορική κατηγορία, είναι η πολύ γλυκιά γεύση της σάρκας, η ομοιογενής και συμπαγής δομή του καρπού και η βελούδινη αλευρώδης υφή του. Τα χαρακτηριστικά αυτά, ιδίως η γεύση, είναι αποτέλεσμα της ιδιαίτερης μέσης χημικής σύστασης των «Marroni del Monfenera». Από τη σύγκριση με τις τιμές χημικής σύστασης των άγριων κάστανων οι οποίες έχουν υπολογιστεί από το εθνικό ινστιτούτο έρευνας για τα τρόφιμα και τη διατροφή INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione) προκύπτει μεγαλύτερη ποσότητα υδατανθράκων, λιπιδίων και καλίου και μικρότερη ποσότητα νατρίου για το προϊόν «Marroni del Monfenera».

5.3. Απώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η χημική σύσταση των καρπών και, επομένως, η ποιότητά τους συνδέεται με το γεγονός ότι η καστανιά, είδος τυπικά οξεόφιλο, ευνοείται εντός της περιοχής καλλιέργειας των «Marroni del Monfenera», κ λόγω της παρουσίας εδαφών του Πεδεμόντιου που τείνουν να είναι όξινα, σε αντίθεση με τα εδάφη των γειτονικών περιοχών του Πεδεμόντιου, στην επαρχία Treviso, που δεν εμφανίζουν όξινη αντίδραση.

Λόγω αυτής της ιδιότητας των εδαφών, τα «Marroni del Monfenera» περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα καλίου και μικρότερη ποσότητα νατρίου σε σύγκριση με τα άγρια κάστανα, όπως αποδείχθηκε από τη σύγκριση των τιμών χημικής σύστασης των δύο προϊόντων, με αναφορά για τα άγρια κάστανα στους πίνακες INRAN.

Η ποιότητα των καρπών οφείλεται και στο γεγονός ότι το δέντρο ευνοείται από τις άφθονες μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις που επιτρέπουν την απόπλυση των βάσεων του εδάφους διατηρώντας το όξινο· επιπλέον η ιδιαίτερη διαμόρφωση και έκθεση της πλευράς προς το Πεδεμόντιο περιορίζει σημαντικά τους εαρινούς παγετούς, στους οποίους είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο το φυτό.

Επιπλέον των περιβαλλοντικών αυτών παραγόντων, βασικός παράγοντας είναι και ο άνθρωπος. Η καλλιέργεια του προϊόντος «Marroni del Monfenera» ανάγεται στη μεσαιωνική εποχή, όπως μαρτυρεί ένα έγγραφο του 1351 που ρύθμιζε τη συγκομιδή μεταξύ των οικογενειάρχων της περιοχής. Η προστασία των καστανώνων της περιοχής παραγωγής του προϊόντος «Marroni del Monfenera» επιβεβαιώνεται και από νομικά έγγραφα των επόμενων αιώνων, που περιλαμβάνουν καταγγελίες στις αρμόδιες αρχές για καταχρηστική υλοτόμηση ή βόσκηση ζώων εκτός εποχής, πρακτικές που έθεταν σε κίνδυνο τη συγκομιδή των κάστανων. Η παράδοση αυτής της καλλιέργειας διατηρήθηκε έως τις ημέρες μας χάρη στις πολυάριθμες εκδηλώσεις, όπως η εμπορική έκθεση Mostra Mercato «Marroni del Monfenera» που εγκαινιάστηκε το 1970.

Η σημασία του προϊόντος «Marroni del Monfenera» για την τοπική οικονομία και η φήμη τους αποδεικνύονται από τις πολυάριθμες εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται κάθε χρόνο. Επιπλέον, στα πλαίσια της συμπλήρωσης 30 χρόνων της Mostra Mercato, η κοινότητα Pederobba, που φιλοξενεί την εκδήλωση, προώθησε την έκδοση μιας σειράς καρτών και ειδικής ταχυδρομικής σφραγίδας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της ΠΠΕ «Marroni del Monfenera» στην Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 276 del 26.11.05.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

— στην ιστοσελίδα:

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

ή

— απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου (www.politicheagricole.it) – επιλογή «Prodotti di Qualità» (στα αριστερά της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 89/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«INSALATA DI LUSIA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0005-0433-22.11.2004

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Ministero delle politiche agricole e forestali

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

Τηλ.: +39 064819968

Φαξ: +39 0642013126

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Ομάδα:

Όνομα: Cooperativa Ortolani di Lusìa s.c.r.l.

Διεύθυνση: Via Provvidenza, 1 –
45020 Lusìa (RO)
ITALIA

Τηλ.: +39 0425607069

Φαξ: +39 0425667722

e-mail: ortolani@gal.adigecolli.it

Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Άλλοι ()

3. Τύπος του προϊόντος:

Κλάση 1.6 Οπωροκηπευτικά και δημητριακά, ως έχουν ή μεταποιημένα του παραρτήματος II – Σαλάτες

4. Προδιαγραφές: (σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

4.1. Ονομασία:

«Insalata di Lusìa»

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

4.2. Περιγραφή:

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Insalata di Lusìa» αφορά αποκλειστικά τη σαλάτα *Lactuca Sativa*, των δύο ποικιλιών *Carruccia* και *Gentile*.

Στέλεχος: κοντό, το μέγιστο 6 cm, και πολύ σαρκώδες από το οποίο εκφύονται τα φύλλα.

Γεύση: νωπό και τραγανό·

Φυτό: το προϊόν θερμοκηπίου έχει μικρότερο όγκο με καρδιά ελαφρώς πιο ανοικτή σε σύγκριση με το φυτό υπαίθριας καλλιέργειας.

Βασικά χαρακτηριστικά:

- ελαφρύ κεφάλιο·
- προϊόν μαλακό, λόγω απουσίας ινώδους, διογκωμένο ακόμη και μετά από 10 -12 ώρες από τη συγκομιδή, απουσία φαινομένων ξυλοποίησης·
- τραγανότητα των νεαρών, νωπών και διογκωμένων φύλλων·
- διακριτή γεύση, που καθιστά περιττή την προσθήκη χλωριούχου νατρίου στην άρτυση.

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει τις ακόλουθες κοινότητες, των επαρχιών Rovigo και Padova:

- Επαρχία Rovigo: Lusìa, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo και Rovigo·
- Επαρχία Padova: Barbona, Vescovana και Sant'Urbano.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας παρακολουθείται με χωριστή καταγραφή των εισροών και των εκροών. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με την εγγραφή των αγροτεμαχίων στα οποία καλλιεργείται το προϊόν και των επωνυμιών των παραγωγών και συσκευαστών σε καταλόγους τους οποίους διαχειρίζεται ο οργανισμός ελέγχου, καθώς και με τη δήλωση, στον οργανισμό ελέγχου, των ποσοτήτων που έχουν παραχθεί, διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

Όλα τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που είναι εγγεγραμμένα στους σχετικούς καταλόγους, υπόκεινται σε έλεγχο εκ μέρους του οργανισμού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις προδιαγραφές παραγωγής και στο σχετικό πρόγραμμα ελέγχου.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Το έδαφος πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 30 % άμμο και το πολύ 20 % άργιλο. Επιπλέον πρέπει να είναι αρδευσιμο. Η «insalata di Lusìa» μπορεί να παράγεται είτε στον αγρό είτε υπό κάλυψη.

Για την προετοιμασία του εδάφους είναι υποχρεωτικό το όργωμα (ή ισοδύναμη επεξεργασία) τουλάχιστον μία φορά το χρόνο, ώστε να παραχώνονται τόσο τα υπολείμματα της προηγούμενης καλλιέργειας όσο και τα λιπάσματα που χρησιμοποιήθηκαν για τη βασική λίπανση, σε βάθος 30 - 40 cm.

Για την καλλιέργεια σε θερμοκήπιο, δεδομένων των δυσκολιών που μπορεί να παρουσιάζει μια τέτοια επεξεργασία λόγω του περιορισμένου χώρου, είναι εναλλακτικά αποδεκτό το τσάπισμα ή εκρίζωση.

Για τους επόμενους κύκλους καλλιέργειας είναι αποδεκτές επεξεργασίες με σκοπό την αποκατάσταση της δομής του εδάφους και την ταφή τυχών υπολειμμάτων καλλιέργειας με όργωμα, τσάπισμα, σκάλισμα ή εκρίζωση.

Μετά τις εν λόγω επεξεργασίες, και επομένως πριν από τη μεταφύτευση, ακολουθεί φρεζάρισμα ή σβάρνισμα και κατόπιν κυλίνδρωση ώστε να λειανθεί και να ισοπεδωθεί το έδαφος δημιουργώντας καλύτερες συνθήκες για την ριζοβολία των φυταρίων που μεταφυτεύονται.

Δεδομένων των φυσικο-γεωπονικών χαρακτηριστικών του εδάφους της οριοθετημένης περιοχής, δεν είναι υποχρεωτικός κανένας τύπος αμειψισποράς.

Οι εργασίες μεταφύτευσης εκτελούνται χρησιμοποιώντας φυτάρια με τουλάχιστον 3 πραγματικά φύλλα και ριζόχωμα. Εφαρμόζονται οι ακόλουθες αποστάσεις φύτευσης: μεταξύ των σειρών 30 έως 40 cm, μεταξύ των φυτών 30 έως 35 cm.

Για το άζωτο, τον φωσφόρο και το κάλιο, η ποσότητα των μονάδων λιπάσματος που πρέπει να προστίθεται σε κάθε καλλιεργητικό κύκλο αποφασίζεται αναλόγως της ανάλυσης του εδάφους και δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει τις ακόλουθες μονάδες ανά εκτάριο: άζωτο 150, φώσφορος 100, κάλιο 200.

Είναι υποχρεωτική η προσθήκη κοπριάς ενήλικων βοοειδών ή άλλων οργανικών συστατικών.

Η προσθήκη χημικών αζωτούχων λιπασμάτων πρέπει να εκτελείται σε δύο τουλάχιστον δόσεις: η προ μεταφύτευσης δόση δεν πρέπει να υπερβαίνει το 50 % της συνολικής ποσότητας λιπάσματος, ενώ η τελευταία πρέπει να προστίθεται το αργότερο 15 ημέρες μετά τη μεταφύτευση.

Όσον αφορά τη μέθοδο άρδευσης, επιτρέπεται η χρήση της στάγδην άρδευσης (επονομαζόμενη «manic-hetta») ή της χαμηλής τεχνητής βροχής (μικρά ποτιστικά) για να αποφευχθεί η συμπίεση του εδάφους.

Η συγκράτηση των ζιζανίων πρέπει να εκτελείται με γεωπονικές τεχνικές (κάλυψη με πλαστικά, ψευδοσπορά, σκάισμα, φρεζάρισμα) ή/και χημικά προϊόντα (ζιζανιοκτόνα). Η μέγιστη παραγωγή ανά μονάδα, σε κάθε παραγωγικό κύκλο, με μονάδα υπολογισμού το εκτάριο, είναι: 55 τόνοι για την ποικιλία Carruccia και 50 τόνοι για την ποικιλία Gentile.

Μετά τη συγκομιδή ακολουθεί περιποίηση, που συνίσταται σε καθαρισμό του κεφαλίου (απομάκρυνση των φύλλων της βάσης), την οποία ακολουθεί ομαδική τοποθέτηση των κεφαλίων μαρουλιού στο μέσο συσκευασίας που χρησιμοποιείται για την πώληση του προϊόντος. Και οι δύο εργασίες εκτελούνται στον αγρό προκειμένου να αποφεύγονται οι μετέπειτα χειρισμοί που θα επέφεραν υποβάθμιση της ποιότητας του προϊόντος.

Μετά την εκτέλεση αυτών των εργασιών, το προϊόν μεταφέρεται στην επιχείρηση του παραγωγού όπου τα μαρούλια πλένονται χωρίς να αφαιρούνται από τη συσκευασία. Μετά το πλύσιμο ολοκληρώνεται η εργασία συσκευασίας με την προσθήκη διαφανούς μεμβράνης στο άνω τμήμα της.

Όταν η επιχείρηση συμμετέχει σε συνεταιρισμό παραγωγών, οι εν λόγω εργασίες μπορούν να εκτελούνται στην έδρα του συνεταιρισμού.

Είναι σημαντικό να εκτελείται η συσκευασία εντός της οριοθετημένης περιοχής, καθώς η συγκομιδή, η περιποίηση, η πλύση και η συσκευασία πρέπει να ολοκληρώνονται σε σύντομο χρονικό διάστημα ώστε να αποφεύγεται η υποβάθμιση των φυσικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος. Εάν η «Insalata di Lusia» υποβαλλόταν σε υπερβολικούς χειρισμούς και μεταφορά σε μεγάλες αποστάσεις, τα φύλλα της θα έχαναν τη χαρακτηριστική τους διόγκωση και τραγανότητα.

4.6. Δεσμός:

Η «Insalata di Lusia» χαίρει της εκτίμησης των καταναλωτών λόγω της ελαφρότητας και της καλής διατήρησης του κεφαλίου, της απουσίας ινώδους (κατά το μεγαλύτερο τμήμα του το φυτό αποτελείται από νερό), της τραγανότητας των νεαρών, νωπών και διογκωμένων φύλλων και της γεύσης του, που οφείλεται σε φυσική γευστικότητα.

Αυτές οι ιδιότητες συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή και τον ιδιαίτερο συνδυασμό ορισμένων εδαφοκλιματικών παραγόντων της περιοχής παραγωγής της «Insalata di Lusia», όπως η παρουσία εύφορων, χαλαρών εδαφών, πλούσιων σε μεταλλικά άλατα, η ατμοσφαιρική υγρασία, η συνεχής παρουσία νερού στις αρδευτικές τάφρους.

Η γευστική ιδιαιτερότητα της «insalata di Lusia» είναι η διακριτή γεύση που καθιστά περιττή την άρτυση με αλάτι και οφείλεται στην παρουσία άφθονων μεταλλικών αλάτων στα εδάφη. Πράγματι, το έδαφος της περιοχής που καλύπτεται από την ΠΓΕ αποτελείται από επιφανειακό στρώμα άμμου που έχει αποθεθεί κατά τις πολυάριθμες προσχώσεις, οι οποίες προκλήθηκαν πριν από τη Ρωμαϊκή εποχή και τον στις αρχές του Μεσαίωνα από την υπερχειλίση ορισμένων παραποτάμων του Tartaro και κατά τον Μεσαίωνα και τη νεώτερη εποχή από τις πλημμύρες του Adige. Η τελευταία μεγάλη πλημμύρα του Adige ανάγεται στα τέλη του 19^{ου} αιώνα και οι τεράστιες αμμοθίνες που σχηματίστηκαν από αυτήν ισοπεδώθηκαν με μακρόχρονη εργασία που διήρκεσε έως το 1960. Στην άμμο αυτή, που ενοποιήθηκε εδώ και έναν αιώνα από αυτοφυή βλάστηση, φυτεύεται η «insalata di Lusia», πιο πλούσια από τις άλλες σε κάλιο και ασβέστιο.

Ο υδροφόρος ορίζοντας με υψηλή στάθμη, κάτω από το καλλιεργούμενο έδαφος, ο οποίος τροφοδοτείται από τον Adige και σε αυτή την περιοχή είναι τελείως επικρεμάμενος, καθώς και οι αρδευτικές τάφροι που είναι πάντα πλήρεις, διατηρούν σταθερή την υγρασία του εδάφους ώστε να είναι περιορισμένη η άρδευση στη φάση αμέσως μετά τη μεταφύτευση. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζεται η μικρότερη έκπλυση των φύλλων με αποτέλεσμα μικρότερη διασπορά των θρεπτικών συστατικών που περιέχουν και μικρότερη ανάγκη για αντι-μυκητιακή αγωγή.

Ο επιφανειακός υδροφόρος ορίζοντας βρίσκεται σε βάθος ενός μέτρου και διατηρείται σταθερός με σύστημα τεχνητών διωρύγων. Το σύνολο αυτών των παραγόντων επιτρέπει να μειωθούν οι αρδευτικές παρεμβάσεις και επομένως η διάδοση των μυκήτων, αφήνοντας ανέπαφη τη γεύση φρεσκάδας και την τυπική τραγανότητα της «Insalata di Lusia», που την διακρίνουν από τις σαλάτες που παράγονται σε άλλες περιοχές.

Η διαθεσιμότητα νερού που εξασφαλίζεται από τον ποταμό Adige, η στάθμη του υδροφόρου ορίζοντα και η υφή του εδάφους, επιτρέπουν την καλλιέργεια της σαλάτας ακόμη και κατά τη θερινή περίοδο (Ιούλιο – Αύγουστο), με εξαιρετικά αποτελέσματα που εξασφαλίζουν την παρουσία στην αγορά επί 10 – 11 μήνες το έτος.

Πράγματι, τα χαλαρά και μετρίως παχύρρευστα εδάφη με αδρή υφή, τυπικά της περιοχής που εκτείνεται κατά μήκος του ποταμού Adige, και η καλή διαπερατότητα που ευνοεί τη στράγγιση του νερού της βροχής, επιτρέπουν να εκτελεστούν οι επεξεργασίες με βέλτιστο τρόπο υπό οποιεσδήποτε κλιματο-μετεωρολογικές συνθήκες.

Επιπλέον των ανωτέρω, η πείρα που έχει συσσωρευτεί κατά τη διάρκεια μιας πεντηκονταετίας καλλιέργειας σαλάτας και η τεχνογνωσία των παραγωγών, επέτρεψαν την τελειοποίηση των παραγωγικών τεχνικών, βελτιστοποιώντας με τον τρόπο αυτό τις συνέργειες που προέρχονται από την καλή ισορροπία μεταξύ κλιματικών και γεωπονικών παραγόντων.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

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

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

Τηλ.: +39 0445366094

Φαξ: +39 0445382672

e-mail: f.broggiato@csqa.it

4.8. Επισήμανση:

Για τη διάθεση στην κατανάλωση, το μαρούλι που φέρει την ΠΓΕ «INSALATA DI LUSIA» πρέπει να συσκευάζεται σε περιέκτες από πλαστικό, ξύλο, χαρτόνι, πολυστυρόλιο και άλλα υλικά για τρόφιμα.

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο σαλάτες της ίδιας ποικιλίας, προέλευσης, τύπου, κατηγορίας και μεγέθους. Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου της συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

Το ανώτερο τμήμα της συσκευασίας που περιέχει το προϊόν πρέπει να προστατεύεται με την προσθήκη διαφανούς φραγμού από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα, ο οποίος να φέρει αποκλειστικά τον λογότυπο της ΠΓΕ «INSALATA DI LUSIA», ώστε να επιτρέπει την ορατότητα και τη φυσική αποβολή υγρασίας.

Στους περιέκτες πρέπει να είναι ορατός ο λογότυπος της ΠΓΕ με διαστάσεις τουλάχιστον ίσες με εκείνες των άλλων ενδείξεων που πιθανώς εμφανίζονται στην ίδια συσκευασία.



Ο λογότυπος αυτός σχηματίζεται από τα γράμματα «i» (που φέρει στο επάνω τμήμα μια τελεία ελλειπτικού σχήματος) και «L». Οι εσωτερικές πλευρές των γραμμάτων είναι κοίλου σχήματος σχηματίζοντας ένα ελλειπτικό περίγραμμα, στο κέντρο του οποίου υπάρχει, σε σχηματοποιημένη μορφή, ο μεσαιωνικός πύργος της Lusìa. Το εξωτερικό και το ανώτερο τμήμα του λογότυπου περιβάλλονται από περίγραμμα, εκτός του οποίου, στο άνω κεντρικό τμήμα, αναγράφεται η ένδειξη «I.G.P.» (ΠΓΕ). Στη βάση του λογότυπου, εντός του εξωτερικού περιγράμματος, εμφανίζεται η ένδειξη «INSALATA di LUSIA».

Μετά την τοποθέτησή του στις συσκευασίες, ο λογότυπος I.G.P. «INSALATA DI LUSIA», ο οποίος έχει ήδη τοποθετηθεί στους περιέκτες, δεν μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί.

Τιμή συνδρομής 2009 (χωρίς ΦΠΑ, συμπεριλαμβανομένων των εξόδων ταχυδρομείου για κανονική αποστολή)

| | | |
|---|--|-------------------------------------|
| Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μόνο έντυπη έκδοση | 22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ | 1 000 EUR ετησίως (*) |
| Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μόνο έντυπη έκδοση | 22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ | 100 EUR μηνιαίως (*) |
| Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, έντυπη έκδοση + ετήσιο CD-ROM | 22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ | 1 200 EUR ετησίως |
| Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά L, μόνο έντυπη έκδοση | 22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ | 700 EUR ετησίως |
| Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά L, μόνο έντυπη έκδοση | 22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ | 70 EUR μηνιαίως |
| Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C, μόνο έντυπη έκδοση | 22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ | 400 EUR ετησίως |
| Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C, μόνο έντυπη έκδοση | 22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ | 40 EUR μηνιαίως |
| Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μηνιαίο συγκεντρωτικό CD-ROM | 22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ | 500 EUR ετησίως |
| Συμπλήρωμα της Επίσημης Εφημερίδας, σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί, CD-ROM, δύο εκδόσεις την εβδομάδα | πολύγλωσσο: 23 επίσημες γλώσσες της ΕΕ | 360 EUR ετησίως (= 30 EUR μηνιαίως) |
| Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C — Διαγωνισμοί | γλώσσα(-ες) ανάλογα με το διαγωνισμό | 50 EUR ετησίως |

(*) Πώληση ανά τεύχος: — έως 32 σελίδες: 6 EUR
— από 33 έως 64 σελίδες: 12 EUR
— περισσότερες από 64 σελίδες: η τιμή ορίζεται κατά περίπτωση.

Η συνδρομή στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, που εκδίδεται στις επίσημες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, είναι δυνατή σε 22 γλωσσικές εκδόσεις. Περιλαμβάνει τις σειρές L (Νομοθεσία) και C (Ανακοινώσεις και Πληροφορίες).

Για κάθε γλωσσική έκδοση απαιτείται ξεχωριστή συνδρομή.

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 920/2005 του Συμβουλίου, που δημοσιεύτηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα* L 156 της 18ης Ιουνίου 2005, τα θεσμικά όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης δεν υποχρεούνται, προσωρινά, να συντάσσουν και να δημοσιεύουν στα ιρλανδικά όλες τις πράξεις. Γι' αυτό, η *Επίσημη Εφημερίδα* στα ιρλανδικά πωλείται ξεχωριστά.

Η συνδρομή για το Συμπλήρωμα της *Επίσημης Εφημερίδας* (σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί) περιλαμβάνει 23 επίσημες γλωσσικές εκδόσεις σε ένα ενιαίο πολύγλωσσο CD-ROM.

Με απλή αίτηση, οι συνδρομητές της *Επίσημης Εφημερίδας της Ευρωπαϊκής Ένωσης* έχουν δικαίωμα να λαμβάνουν διάφορα παραρτήματα της *Επίσημης Εφημερίδας*. Ενημερώνονται για την έκδοση των παραρτημάτων με «Σημείωμα προς τον αναγνώστη» που δημοσιεύεται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Πωλήσεις και συνδρομές

Οι προς πώληση εκδόσεις της Υπηρεσίας Εκδόσεων διατίθενται στους εμπορικούς μας αντιπροσώπους. Κατάλογο των εμπορικών μας αντιπροσώπων θα βρείτε στο Διαδίκτυο, στη διεύθυνση:

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

Το EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) παρέχει άμεση και δωρεάν πρόσβαση στο δίκαιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο ιστοχώρος αυτός επιτρέπει την πρόσβαση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* καθώς και στις συνθήκες, στη νομοθεσία, στη νομολογία και στις προπαρασκευαστικές πράξεις.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την Ευρωπαϊκή Ένωση: <http://europa.eu>