

V

(Teated)

MUUD AKTID

KOMISJON

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

(2009/C 185/08)

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

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„SEDANO BIANCO DI SPERLONGA”****EÜ nr: IT-PGI-0005-0481-06.07.2005****KPN () KGT (X)**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Aadress: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel +39 0646655106
Faks +39 0646655306
E-post: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Associazione produttori Sedano Bianco di Sperlonga
Aadress: Viale Europa
LT-04029 Sperlonga
LIETUVA/LITHUANIA
Tel +370 771556388
Faks +370 771556388
E-post: —
Kooseis: tootjad/töötledajad (X) muud ()

3. Toote liik:

Klass 1.6 Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

4. Spetsifikaat:

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

4.1. Nimetus:

„Sedano Bianco di Sperlonga”

4.2. Kirjeldus:

Kaitstud geograafilise tähisega „Sedano Bianco di Sperlonga” on hõlmatud üksnes liigi *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) ökotüüpi „Bianco di Sperlonga” kuuluv valgete või valkjate leherootsudega varsseller. Ökotüüp on iseloomuliku heleda värvusega, mis võib olenevalt istutussagedusest olla siiski erineva nüansiga. Kaitstud geograafilise tähisega „Sedano Bianco di Sperlonga” varsseller peab vabasse ringlusse lubamisel vastama kohaliku ökotüübi „Bianco di Sperlonga” tüüpilistele omadustele: taim on keskmise kõrgusega, kompaktne ja koosneb 10–15 helerohelisest lehest; lehevarred on valged, kergelt helerohelise tooniga, vähe kiudjad ja iseloomulikult vähe esiletungivate roodudega. Varsselleri kaal sõltub taime suurusest: keskmise suurusega taim kaalub 500–800 grammi, suur üle 800 grammi. Maheda maitse ja vähese lõhnaga varssellerit tuleks tarbida eelkõige värskelt. Lisaks sellele on „Sedano bianco di Sperlonga” orgaaniliste hapete sisaldus 135 mg/100 g või rohkem, vastupidavus murdumisele 20 N või rohkem ja suhkruisaldus 13 mg/g või rohkem.

4.3. Geograafiline piirkond:

Varsseller „Sedano Bianco di Sperlonga” (KGT) peab olema kasvatatud Fondi kommuuni ja Sperlonga kommuuni territooriumil.

4.4. Päritoludõend:

Tootmisprotsessi iga etappi jälgitakse ning igas etapis dokumenteeritakse kõik sisendid (kasutatud toorained) ja väljundid (valmistatud tooted). Sellega ning kontrolliasutuse hallatavasse ametlikesse registritesse tehtud sissekannetega haritavate maatuikide, tootjate ja pakendajate kohta, samuti kõnealusele asutusele toodetud kogustest õigeaegse teatamisega tagatakse jälgitavus mõlemas suunas kogu tootmisahela ulatuses. Kõiki vastavatesse registritesse kantud juriidilisi ja füüsilisi isikuid kontrollib pädev asutus vastavalt asjaomasele kontrollikavale.

4.5. Tootmismeetod:

Seeme tuleb maha panna alates juulist. Seemne võib külvata otse peenrale, külviku abil (hajuskülv), või õhku läbi laskvas kasvatuskastis. Seemned vajavad idanemiseks valgust. Seemnete fenotüübist valikut (kasutatakse üksnes parimate taimede seemneid) tuleb teha tootmispiirkonnas asuvates põllumajandusettevõtetes või istikutekoolides. Sellistes põllumajandusettevõtetes või istikutekoolides aretatud seemneid võib anda istikute kasvatamiseks teistele tootmispiirkonna ettevõtjatele või istikutekoolidele. Istikutekoolides kasvatatud istikud on mõeldud kasutamiseks tootmispiirkonnas asuvatele põllumajandusettevõtjatele.

Punktis 4.3 määratletud territooriumil asuvate kohalike põllumajandusettevõtjate toodetud seemned peavad olema kantud vabatahtlikkuse alusel peetavasse maakondlikku registrisse, mille eesmärk on põllumajanduse bioloogilise mitmekesisuse säilitamine. Registri pidaja on Lazio maakonna põllumajanduse arengu ja innovatsiooni amet Arsiäl (Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura del Lazio). Ligikaudu 10–15 cm kõrgused taimed tuleb pikeerida. Taimed istutatakse 25–35 cm vahega, reavaheks jäetakse 30–40 cm, optimaalne tihedus on 10–12 taime/m². Suurimaks istutusiheduseks on lubatud 14 taime/m². Kultuuri „Sedano Bianco di Sperlonga” veevajadus rahuldatakse niisutuse teel. Lubatud on ka vihmutus ja mikroniisutus. Varsselleri väetamine toimub vastavalt kasvutsüklitele kogu põllumajandusaasta jooksul. Eelkõige ei tohi kultuurile aasta vältel lisatava lämmastiku üldkogus olla suurem kui 155 kg/ha. Kahjuritõrjes tuleb kasutada sobivad tehnikad, et hoida ära või vähendada miinimumini tõrjeainete jääkide esinemist varsselleris.

Varssellerit „Sedano Bianco di Sperlonga” korjatakse käsitsi, lõigates taime ära otse juure pealt. Seejärel laotakse varssellerid kastidesse, vältides hõõrdumist, mis võiks lõhkuda taime kudesid, ja koemahla väljanõrgumist. Pärast korjet peab taime hoidmine päikese käes olema viidud miinimumini.

„Sedano Bianco di Sperlonga” kvaliteedi stabiilsuse ning toote jälgitavuse ja kontrolli tagamiseks tuleb varssellerit kasvatada punktis 4.3 määratletud territooriumil.

4.6. Seos piirkonnaga:

Varssellerit „Sedano Bianco di Sperlonga” hakati Fondi ja Sperlonga piirkonnas kasvatama 1960ndatel aastatel. Tõestust kultuuri kasvatamise kohta punktis 4.3 määratletud territooriumil pakuvad rohked maksualased dokumendid 1960ndate aastate algusest kuni praeguse ajani, mil pärast esimest sissejuhatavat etappi on „Sedano Bianco di Sperlonga” kaubanduslik ja tarbimisväärtus hakanud Rooma turgudel kiiresti kasvama.

„Sedano Bianco di Sperlonga” tootmispiirkonna omapäraks on varsselleri kasvatamiseks väga soodsad mullastiku- ja kliimatingimused. Pinnas koosneb mesosoikumi lubjakivist ning liivsavi- ja lubjasetetest. Väga iseloomulik on tootmispiirkonnale põhjavee esinemine peaaegu maapinna tasemel, eriti aladel, mis jäävad kuivendatud maa ja mere vahele. Läbi aegade on varssellerit neil märgaladel (*pantano*) kasvatatud, alguses avamaal, seejärel katmikalal. Ala iseloomustab põhjavee suur soolasus, mis koos eripäraste kliimatingimustega tingib varsselleri „Sedano bianco di Sperlonga” iseloomulikud organoleptilised omadused, nagu suurepärase pehme maitse ja vähese lõhna, suure orgaaniliste hapete sisalduse, leherootsude vähese vastupidavuse purunemisele ning ökotüübile omase iseloomuliku heleda värvuse.

KGTga hõlmatud tootmispiirkonna kliima on mõõdukalt mereline ja selle tüüpilised jooned on järgmised: keskmine temperatuur 17–18 °C; kuu keskmine temperatuur alla 10 °C 1–3 kuu jooksul; kõige külmem kuu keskmine madalaim temperatuur 6,9 °C; aasta keskmine sademete hulk 727–1 133 mm ning suviste sademete hulk 61–83 mm. Rannikupiirkonnas võib täheldada suuremat kuivust, mis kestab maist kuni augustini.

Pinnas ja kliimatingimused on seega peamise tähtsusega näitajad „Sedano bianco di Sperlonga” kasvuks kohalikul.

Mulla- ja kliimatingimustele lisandub ka asjaolu, et kohalikud põllumajandusettevõtjad on aastate jooksul sellele kultuurile spetsialiseerunud ning väikese keskkonnamõjuga põllumajandustehnoloogia abil piirkonna märgaladid harinud ja tänu fenotüübilise valiku alusel kasutatud seemnetele hoidnud alles ökotüübi „Bianco di Sperlonga”, tagades sel viisil ka tootmisviiside ja kultivari omaduste säilimise.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimetus: Agroqualità
Aadress: Via Montebello 8
00185 Roma RM
ITALIA
Tel +39 0647822463
Faks +39 0647822439
E-post: —

4.8. Märgistus:

Varsseller pakendatakse 4–5 taime ühes kihis sisaldavasse pakendisse kaaluga kuni 5 kg või 8–10 taime kahes kihis sisaldavasse pakendisse kaaluga kuni 10 kg. Pakendite puhul, mis sisaldavad 1–3 taime, tuleb iga kimp eraldi märgistada. Lisaks ühenduse graafilisele sümbolile ja sellega seotud tähistusele peavad pakendil olema selges ja loetavas trükikirjas järgmised lisaandmed:

— „Sedano Bianco di Sperlonga”, mille järel akronüüm IGP (Indicazione Geografica Protetta), suuremate tähtedega kui märgisel kujutatud muu tähistus;

— tootja või pakendaja nimi, ärinimi ja aadress.

Keelatud on lisada omadusi, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud. Siiski on lubatud kasutada viiteid kaubamärkidele, kui need ei ole toodet kiitva ja tarbijat eksitava iseloomuga. Ühtlasi võib pakendil olla märgitud selle põllumajandusettevõtte nimi, kelle maatükkidel varsseller on kasvatatud.

Nimetust „Sedano Bianco di Sperlonga” ei tõlgita.

Nimetuse „Sedano Bianco di Sperlonga” logo on riskülik, millel on raami sees põllu ja mere taustal kujutatud kaks sellerit.

