

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2011/C 109/02)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„CILIEGIA DELL'ETNA”****EÜ nr: IT-PDO-0005-0572-23.11.2006****KGT () KPN (X)****1. Nimetus:**

„Ciliegia dell'Etna”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**3.1. Toote liik:**

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Kaitstud päritolunimetus „Ciliegia dell'Etna” hõlmab roosõieliste sugukonda liiki *Prunus avium* L. ja ökotüüpi „Mastrantonio” („Donnantonio”) kuuluvaid maguskirsse. Maguskirsside eriomadused on järgmised:

- suhkrud: ≥ 19 °Brix;
- happesus (grammi õunhapet 100 ml kohta): $\leq 0,4$;
- bixi kraadide ja happesuse suhe: $\geq 47,5$;
- konsistents: $\geq 5,5$;
- viljavarre pikkus (mm): 35–55;
- vilja miinimumkaal (g): 7.

Maguskirsid „Ciliegia dell'Etna” on säravpunase värvusega, keskmiselt suure suurusega, krõmpsuva väliskihi ja tiheda viljalihaga, viljavars on pikk.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Vili on magus, kuid mitte lääge, vähese happesuse tõttu on maitse meeldiv ja tasakaalustatud.

Maguskirsside „Ciliegia dell'Etna” müügikategooriad on määratud kindlaks järgmiselt:

— *extra* (E): viljad kaaluga > 8,5 grammi;

— I kategooria: viljad, mille kaal jääb vahemikku 7–8,5 grammi.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

Maguskirsid „Ciliegia dell'Etna” peavad olema kasvatatud punktis 4 määratletud tootmispiirkonnas. Oluline on, et maguskirsside „Ciliegia dell'Etna” KPN loomuliku valmimise järel korjatakse marjad käsitsi, jättes külge viljavarre, mis aitab ära hoida nakkusi ja hallituse teket. Et marjade kvaliteet ja säilivus ei halveneks, tuleb pärast korjamist kuni tarbimisse laskmiseni hoida kirsse jahedas ja varjulises kohas.

3.6. *Erieskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

Et lahtiste marjade transport nende kvaliteeti ja eriomadusi ei vähendaks, tuleb maguskirsid „Ciliegia dell'Etna” KPN pakendada punktis 4 määratletud tootmispiirkonnas. Maguskirsside liigutamine ja vedu võib marju, eelkõige nende väliskesta ja viljaliha kahjustada, vili võib saada muljuda ja sellesse võivad tekkida lõhed, milles hakkab arenema hallitus, mis halvendab kaitstud päritolunimega „Ciliegia dell'Etna” tähistatud toote kvaliteeti selle tarbimisse laskmisel.

Seega peab kogu vajalik käitlemine toimuma tootmispiirkonnas ja seda peavad teostama väljaõppinud töötajad. Enne pakendamist ei ole vaja kirsse liigutada, vilju võib transportida, kui nad on pärast esimest sorteerimist, mille käigus eemaldatakse kahjustada saanud marjad, paigutatud kohase suurusega mahutitesse. Kui marju ei lasta tarbimisse 48 tunni jooksul pärast korjamist, tuleb nad jahutada külmkambri meetodil, töödeldes neid üldjuhul eelnevalt viisil, mis aeglustab marjade ainevahetust.

Maguskirsid „Ciliegia dell'Etna” KPN lastakse tarbimisse värskena uutes, puhastes ja kuivades pakendites, mis mahutavad kuni 10 kg marju, on valmistatud pakendamise eeskirjadele vastavast materjalist, pakenditel on jäigad seinad kõrgusega kuni 12 cm, mis aitab ära hoida kirsside üksteise otsa kuhjumist transpordi käigus.

Sellise pakendi sisuks peavad olema üksnes ökotüüpi „Mastrantonio” („Donnantonio”) kuuluvad kirsid, mis on ühtlase valmidusastme ja suurusega.

Iga pakend peab olema keeratud plastkilesse ja suletud sellise pitseriga, mille puhul on tagatud, et pakendi avamisel pitser puruneb.

3.7. *Erieskirjad märgistamise kohta:*

Igal pakendil peab lisaks nimetuse logole olema ka ühenduse graafiline sümbol ja sellega seotud tähised, määru kohaselt nõutud teave – pakendaja nimi, ärinimi ja aadress, võimaluse korral selle põllumajandusettevõtte nimi, kes kirsse kasvatab, algne netokaal, pakendamise kuupäev ja müügikategooria. Nimetusele on keelatud lisada mis tahes tähistusi, mis ei ole selgesõnaliselt ette nähtud, samuti märkeid, mis võivad tarbijat eksitada. Nimetuse logo on ristkülik, mõõtudega 100 × 38 mm. Selle ülemises ääres on tähis „Denominazione d'Origine Protetta”, keskel lühend DOP ja alumises ääres nimetus „Ciliegia dell'Etna”. Paremas ääres on Sitsiilia maakonna kujutise taustal kaks eri suurusega kirsimarja.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Kaitstud päritolunimetusega maguskirsside „Ciliegia dell'Etna” tootmispiirkond ulatub Joonia merest Etna ida- ja kagunõlvadele kõrguseni kuni 1 600 meetrit ümp ja hõlmab Catania provintsi järgmiste kommuunide haldusterritooriumit: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio ja Acireale.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Maguskirsside „Ciliegia dell'Etna” KPN kasvatuspiirkonnale on iseloomulikud vulkaanilist päritolu aluspinnasega mullad. Vulkaanilise päritoluga pinnas ja oluline temperatuuri amplituut annab maguskirssidele „Ciliegia dell'Etna” nende punase värvuse. Mägede kõrgematel nõlvadel on mullaprofiil õhuke, kaljud ulatuvad suures osas pinnase pealiskihitudesse, muld on liivase tekstuuriga ja selles leidub rohkesti luustikke. Mägede madalamatel nõlvadel ja rannikupiirkonnas on mullaprofiil rikkalikum, sügavam, savi ja liivaseguse tekstuuriga ning vajab niisutamist. See, et ala ulatub kõrgusteni kuni 1 600 meetrit ümp, annab maguskirssidele „Ciliegia dell'Etna” valmimisaja osas erilised omadused. Valmimisaja erinevused on väga suured, ulatudes ökotüübi „Mastrantonio” („Donnantonio”) puhul juuni algusest kuni juuli viimase kolmandikuni. Kuna mägsed alad on võrdlemisi tuulised, siis ei esine siin tuuletuid inversioone, mis võiksid tekitada öökülmi. Maksimaalsete temperatuuride absoluutväärtusena on registreeritud 44,3 °C juulis, keskmine temperatuur on 39–40 °C. Aastane sademete hulk, mis kasvab kõrgusest lähtuvalt, on nii provintsi kui ka kogu Sitsiilia suurim.

5.2. Toote eripära:

Omadus, mis eristab maguskirsside „Ciliegia dell'Etna” muudest samas piirkonnas kasvatatavatest kirssisortidest või muudes piirkondades kasvatatava sama sordi kirssidest, on nende vähene happesus, väliskihi krõmpsuvus ja suur suhkrusisaldus. Nende omaduste tõttu on valminud vili säravpunase värvusega, turdunud, väga magus, kuid mitte lääge nagu muud suure suhkrusisaldusega viljad. Nendele omadustele lisandub ka muude kirsside valmimisajast oluliselt pikem valmimisaeg, sest Etna vulkaani ümbruse kirsipuud kasvavad mere pinnast lähtudes mitmetel eri kõrgustel.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Etna vulkaaniline piirkond on tuntud oma kirsitoodangu ja selle kvaliteedi poolest. Nimi „Etna” on kirssidega väga tihedalt seotud, sest suur hulk Itaalia tarbijaid seostab seda piirkonda kirssidega ja vastupidi. Maguskirsside „Ciliegia dell'Etna” eripära on otseselt seotud tootmispiirkonna morfoloogiliste ning pinnase ja kliima omadustega, samuti kirsikasvatavate oskustega pinnase ettevalmistamisel ja kirsiaia harimisega. Kuigi tootmispiirkonna ida- ja kagusuunaline asetus, suur hulk päikesevalgust, valdavad tuuled ja olulised temperatuurivahemikud loovad kirsikasvatuseks väga soodsad tingimused, on Etna lähedusega seotud raskused nõudnud kohalikelt põllumeestelt palju vaeva, et muuta suured laiuvad viljatud laava-alad viljakandvaiks. Selles kontekstis tähendab inimese tegevus raskeid põllutööid maa-aluste veesoonte kasutusele võtmiseks, pinnase astmete väljaraiumist ja terrasside ehitamist, millele sai hakata mitmel erineval kõrgusel istandusi rajama, ning eriliste põllutöökoostumuste omandamist nende viljapuuaedade harimiseks. Ka tänapäeval näevad põllumehed suurt vaeva, et harida Etna nõlvadel asuvaid kirsiaedu, ja nende kasutatav harimisviis võimaldab viljade järkjärgulist valmimist ning see omakorda saagikoristuse aja pikenemist. Maguskirsside „Ciliegia dell'Etna” kasvatamine võimaldab parimal viisil ära kasutada eriti soodsaid kliimatingimusi ja saada säravpunaseid ning suurepärase konsistentsi ja maitsega vilju. Maguskirsside kvaliteedi kinnituseks on ka traditsiooniliste kirsipidustuste edu.

Maguskirsside „Ciliegia dell'Etna” ja Etna ümbrusesse jääva piirkonna vahelist tihedat sidet iseloomustab lisaks looduskeskkonnale olulisel määral ka inimtegur, selle sajanditepikkused tavad, vaev, mida nõudis *sciare* (araabia keeles „põlenud maa”) muutmine viljakaks pinnaseks, ehitustööd paljude hädavajadusel kasutatavate paiksete niisutussüsteemide rajamiseks, samuti niisutussüsteemide rajamine viljakuse suurendamiseks kogu kuivale aastaajale langeva vegetatiivperioodi jooksul.

Maguskirsside „Ciliegia dell'Etna” kasvatamise ümber on aastate jooksul kujunenud kultuuriline taust ja oluline kultuuriline kontekst, mille on kujundanud välja vastavad ametid, traditsioonid ning puu- ja juurviljakasvatavate sajandite jooksul väljakujunenud töövõtted, mis on tänapäeval esindatud üksnes kohaliku dialekti sõnavaras (kirssi tähistavad sõnad *cirasa* või *ciriega*), maaharimine viisil *terre scatinata*, mis tähistab laavapinnase ettevalmistamisel saadud alasid, kasvatustehnikad *a sgroppa* või *a pezza*, samuti käsitsi korjamine, abiks 30 redelipulgaga redel ja korv nimega *panari*.

Lõpetuseks võib kõikidele neile üksikasjadele tuginedes kinnitada sama mida mitmedki autorid – maguskirsside „Ciliegia dell'Etna” kasvatamine siinsetel aladel on iidne ja kohalike põllumeeste põlvest põlve edasikantud kogemus, mida saadavad üha uued katsetused ja eriliste kasvatustehnikate kasutamine, on soodustanud tingimusi, mis on võimaldanud tekkida „Ciliegia dell'Etna” kasvatuskultuuril, sellel aja jooksul kindlalt välja kujuneda, kuni see muutus piirkonna ajalooliseks, traditsiooniliseks ja kultuuriliseks pärandiks.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

Valitsus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud päritolunimetuse „Ciliegia dell'Etna” tunnustamise taotluse *Italia Ametlikus Teatajas* nr 75, 30. märts 2006.

Spetsifikaadi tekst on kättesaadav veebilehel:

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

või

— minnes otse põllumajandusministeeriumi veebilehele (<http://www.politicheagricole.it>), seejärel klõpsates „Prodotti di Qualità” („Kvaliteettooted”; ekraanil vasakul) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE ([regolamento (CE) n. 510/2006]” („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid (määrus (EÜ) nr 510/2006)”).
