

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2023/C 158/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Ciliegia di Lari“

ELi nr: PGI-IT-02855 – 30.6.2022

KPN () KGT (X)

1. [KPN või KGT] nimetus(ed)

„Ciliegia di Lari“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Tootete liik [XI lisa alusel]

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

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Kaitstud geograafiline tähis „Ciliegia di Lari“ tähistab sugukonna *Rosaceae* magusa kirsipuu *Prunus avium* L. vilja maguskirssi. Selle alla kuulub arvukalt sorte, pehme viljalihaga kuni kõvade ja krõmpsuvate kirssideni, mille särav kest on värvuselt ere kuni tumepunane. Saadaval on ka mitmesuguseid kohalikke sorte, mis veelgi laiendab tarbijatele kättesaadavat valikut ja pakub mitmesuguste omadustega vilju. Sordid on järgmised:

Adriana, Big star, Bigarreau Moreau, Bigarreau Burlat, Bigarreau Napoleon, Black star, Celeste, Durone di Vignola, Early bigi, Early Korvik, Early star, Folfer, Ferrovia, Giorgia, Grace star, Isabella, Kordia, Kossara, Lala star, Lapins, Lory strong, New star, Prime Giant, Regina, Rita, Rocket, Sabrina, Samba, Sandra, Sylvia, SMS 280, Stella, Summer charm, Sunburst, Sweet Early, Sweet Heart, Van, Vera, Frisco, Royal Helen, Red Pacific, Nimba, Marysa, Durone giallo, Bella di Pistoia ja Durone nero I.

(1) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Kohalikud ja traditsioonilised sordid: Crognolo, Cuore, Del Paretaio, Di Giardino, Di Nello, Di Guglielmo, Gambolungo, Marchiana, Morella, Papalina, Orlando, Precoce di Cevoli, Siso ja Usigliano.

Tarbimiseks kättesaadavaks tehtud KGT „Ciliegia di Lari“ peab olema järgmiste omadustega.

Kvaliteediomadused

Naturaalselt magusa ja puuviljase maitsega

— varred kinnituvad viljale

— vähemalt 14 Brix kraadi.

Suurus

Värskest söömiseks mõeldud viljad peavad olema vähemalt 22 mm suurused, välja arvatud kohalikud või traditsioonilised sordid, mille minimaalne suurus on 13 mm.

Vilja tervisega seotud ja esteetilised omadused

— terved ja kahjustusteta;

— puhtad, nähtavate võõrkehadeta;

— veatud, hallituseta ja ilma taimekaitsevahendite nähtavate jääkideta;

— kahjurivabad.

3.3. **Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)**

–

3.4. **Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas**

Toode „Ciliegia di Lari“ peab olema kasvatatud punktis 4 määratletud piirkonnas.

3.5. **Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab**

Toodet „Ciliegia di Lari“ võib teha tarbimiseks kättesaadavaks pakendis, mis on suletud nii, et avamise järel ei saa pakendit teist korda kasutada.

Töötlemiseks mõeldud kirsse, mida ei saa värskena teha kättesaadavaks lõpptarbijale, võib müüa lahtiselt.

3.6. **Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab**

Kõikidel pakenditel peavad olema järgmised tähised:

a) KGT „CILIEGA DI LARI“

b) „Ciliegia di Lari“ logo, kirjeldatud allpool

c) Euroopa KGT logo samal vaateväljal kui eespool punktis b nimetatud logo;

d) pakendaja (ettevõtte) nimi ja aadress.

Märgisel on lubatud kasutada ka nimetusi, mis viitavad äriühingutele, nimedele, ärinimedele, erakaubamärkidele ja konsortsiumidele, kui need ei ole toodet kiitvad ning tõenäoliselt ei eksita ostjat või tarbijat.

Töötlemiseks mõeldud kirsside pakendi või mahuti vähemalt ühel küljel peab olema lisaks õiguslikult nõutud teabele selgelt loetavate tähtedega tekst „KGT „Ciliegia di Lari“ töötlemiseks“ „Ciliegia di Lari“ logo on järgmine:



Logo suurus võib sõltuvalt pakendist muutuda, kuid standardmõõtmete proportsioonid peavad säilima.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

KGT „Ciliegia di Lari“ tootmispiirkond hõlmab järgmiste omavalitsusüksuste haldusterritooriumi: Casciana Terme – Lari, Terricciola ja Crespina-Lorenzana.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

KGT „Ciliegia di Lari“ tunnustamise taotlus tugineb toote kvaliteedil põhinevale ajaloolisele mainele, mis tuleneb kirsipuude kasvatamist soodustavatest geograafilise piirkonna eri aspektidest. Nende hulka kuuluvad mullastik ja kliima ning põllumajanduslikud, sotsiaalsed, kultuurilised ja majanduslikud tegurid, mille koosmõju on loonud tootele sellisel määral kohaga seotud maine, et seda identifitseeritakse nimega Lari.

„Ciliegia di Lari“ tootmise pikk ajalugu on tekitanud tarbijatega tiheda seose. Tarbijad hindavad toote eriti silmapaistvat kvaliteeti – naturaalselt magusust. Müügikohas lepivad tarbijad sellega, et „Ciliegia di Lari“ hind on kõrgem kui mujalt pärit kirssidel.

Punktis 4 viidatud määratletud geograafilises piirkonnas on alati olnud märkimisväärne kirsikasvatuse, nagu näitavad ajaloolised ja hiljutised uuringud ning ülevaated (M. Basso, S. Natali, 1959; A. Funghi, 2004; mitmesugused autorid, koostanud R. Massai, 2013).

„Ciliegia di Lari“ tootmispiirkonda iseloomustavad mulla- ja kliimatingimused, mis eriti hästi sobivad kirsipuude kasvatamiseks. Need tegurid mõjutavad otseselt viljade kvaliteeti, mis on seostatav nende naturaalse magususega (Brix kraadid).

Mulla tekstuur koos temperatuuri ja sademete hulgaga on need kaks tegurit, mis iseloomustavad „Ciliegia di Lari“ tootmispiirkonda ja suudavad mõjutada vilja kvaliteeti: magusust Brix kraadides.

- Piirkonna põllumajandusmulla füüsikalised omadused – muld sisaldab liiva, muda ja savi, tänu millele veevarud mullas enamasti säilivad – lubavad viljapuu kasvatajatel hoida puude areng heas tasakaalus kõigi kolme fenoloogilise etapi ajal: öitsemise, viljade moodustumise ja küpsemise ajal. Need etapid on otsustava tähtsusega, et viljas tekiks optimaalne suhkrus kontsentratsioon (Brix kraadid).
- Tootmispiirkonna temperatuuri ja sademete hulka iseloomustavad mitmesugused tegurid, mis soodustavad naturaalselt magusate kirsside tootmist ilma kaasnevate negatiivsete teguriteta. Piirkonda ei mõjuta kuigi palju hilised külmad, mis võiksid takistada öitsemist. Mahedate kevadtemperatuuridega kaasnevad mõõdukad sajud, mis tagab optimaalse öitsemise ja viljade moodustumise. Harvade sademete tõttu ei teki küpsemise lõppstaadiumis ka kirsside lõhenemist.

— Piirkonna põllumajandusettevõtjate pikaajaline kirsipuude kasvatamise kogemus on võimaldanud neil saada maksimaalset kasu maa looduslike omaduste sobitamisest eri sortide potentsiaaliga, mis on kvaliteetse puuvilja tootmiseks oluline kombinatsioon.

„Ciliegia di Lari“ puhul lubatud sortiment on ulatuslik ja tuleneb tasakaalustatud viisist, kuidas tootjad on ühitanud keskkonnaga kohanemise võime ja tarbija rahulolu saavutamise, teisisõnu on kirsside, keskkonna ja inimressursside vahel hea ja edukas sünergia.

Sortiment ulatub üsna pehme viljalihaga kirssidest kuni hammustamisel kõvana tunduva viljalihaga viljadeni, kesta värvus varieerub erkpunasest tumepunaseni. Kaasatud on ka mitmesugused kohalikud sordid, mis suurendab tarbijate jaoks valikut ja pakub täiendavat kvaliteeti (Roselli G., Mariotti P., *Il germoplasma del ciliegio* [Kirsisordid] — 1. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Firenze, 1999).

„Ciliegia di Lari“ kajastamine meedias

Artiklid, milles on nimetatud „Ciliegia di Lari“: *L'Italia del biologico* [Mahe-Itaalia], 2002, lk 86, Guida Touring Club italiano; Elena Tedeschi, *Toscana inconsueta. Appunti ed itinerari per viaggiare oltre* [Vähetuntud Toscana, kaugemate paikade märkmed ja marsruudid], 2017, goWare;

Frutta e Ortaggi in Italia [Itaalia värsked puuviljad ja köögiviljad], 2005, Guida Touring Club italiano.

Maine minevikus ja praegu. Riigi levitav ringvaade kinodes — *La settimana INCOM*, No 01925, „Itaalia, Lari (Pisa): neljas kirsifestival“, 26. mai 1960, valmistanud filmitettevõtte INCOM, seejärel omandanud Istituto Luce. Episoodis näidatakse, kuidas nimetus „Ciliegia di Lari“ on olnud igapäevakeele osa ja sellest peale ka kaubanduslikus keeles kanda kinnitanud.

Tänini on kirsikasvatuse määratletud piirkonnas headuse ja magususe sünonüüm. Seega tunnevad tarbijad puuvilja ära ka suurte jaemüügikettide müügipunktides, kus toodet müüakse nimetusega „Ciliegia di Lari“.

Kõik need tegurid tähendavad, et tarbijad on alati eristanud määratletud piirkonnas tootavaid kirsside, mida artiklis 3 nimetatakse tooteks „Ciliegia di Lari“, ja teevad seda jätkuvalt.

Varasem taust

Nagu paljud autorid märgivad, on toodet „Ciliegia di Lari“ kasvatatud Pisa mägedel iidsetest aegadest. Kohalike põllumeeste põlvest põlve edasi antavad kogemused, mida toetavad käimasolevad uuringud ja spetsiifiliste viljelustehnikate rakendamine, on sillutanud teed „Ciliegia di Lari“ viljeluse edukusele läbi aegade; sellest on saanud ajaloo, traditsioonide ja kultuurilise pärandi osa piirkonnas, kus Lari on põhiline säilitus- ja arenduskeskus.

Ajalooliselt heidavad mitmesugused dokumendid valgust kirsikasvatuse sajandeid kestnud kultuurile ja traditsioonile artiklis 3 viidatud määratletud piirkonnas. Alates 18. sajandist on kirss olnud Lari kaarkäikudes paikneval turul, mis oli Pisa provintsis kuni 1950. aastateni suurim ja kõige prestiižsem müügikoht, toodete hulgas esimene valik. Kirssi hindasid kõrgelt hulgemüüjad ja tarbijad nii selle meeldiva maitse kui ka varajase valmimise tõttu, mis lisas tootmisele täiendavat hoogu, nagu ka asjaolu, et nendel kirssidel oli hea hind. (Tremolanti E., „Profilo storico delle cultivar di ciliegio con particolare riguardo al territorio larigiano“ [Kirsisortide ajalooline profiil, erilise tähelepanuga Lari piirkonnal], *Spunti di Natura economica: cenni di storia di cerealicoltura, panificazione, viticoltura e cultivar di ciliegio* [Majandust käsitlevad punktid: teraviljakasvatuse, leivategemise, viinamarjakasvatuse ja kirsisortide lühike ajalugu] CLD Libri, Calcinaia (Pi), 2010).

Kirsside majanduslikku ja kultuurilist tähtsust Lari jaoks näitab esimene kirsifestival, mis peeti Lari 1957. aastal tänu mõnede kohalike inimeste initsiatiivile. Kahtlemata on see üks vanimaid ja tuntumaid sedalaadi üritusi, mida külastab sadu inimesi. 1957. aastast alates on peetud jätkuvalt ja katkestuseta kuni tänaseni 66 Lari kirsifestivali. Nii kajastused paljudes väljaannetes kui ka festivali järjepidevus näitab „Ciliegia di Lari“ majanduslikku ja kultuurilist tähtsust piirkonnale, kus seda on läbi ajaloo toodetud.

Seda, et toode on koostisainena kõrges hinnas, näitab selle olemasolu ka magustoitude retseptides veebis, näiteks veebisaitidel *popcuisine.it* ja *gazzettadelgusto.it*. Retsepte on avaldatud ka kokaraamatutes, näiteks *Il gelato a modo mio* [Jäätis minu moodi], Simone Bonini, Giunti 2016.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

Tootespetsifikaadi terviktekst on kättesaadav veebisaidil:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeeriumi kodulehel (www.politicheagricole.it), klõpsates rubriigil „Qualità“ (ekraanil ülal paremal), seejärel „Prodotti DOP IGP STG“ (ekraanil vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“.
