



Põllumajandustoodete ja toiduainete sektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatuse avaldamine vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 artikli 6 lõigetele 2 ja 3

(C/2023/553)

Käesolev teade on avaldatud vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 artikli 6b lõikele 5 ⁽¹⁾.

Liikmesriigist pärit kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaadis tehtava standardmuudatuse heakskiitmise teade

(määrus (EL) nr 1151/2012)

„Ciliegia di Vignola“

ELi nr: PGI-IT-0858-AM01 - 31.7.2023

KPN () KGT (X)

1. Toote nimetus

„Ciliegia di Vignola“

2. Liikmesriik, kuhu geograafiline piirkond kuulub

Itaalia

3. Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium

—

4. Heakskiidetud muudatus(t)e kirjeldus

1. *Teiste sortide kasutamise võimaluse välja jätmine põllumajandusministeeriumi toidusõltumatus ja metsade positiivse hinnangu alusel*

Tootespetsifikaadi artiklist 2 on välja jäetud ja koonddokumendi punktist 3.2 jäetakse välja järgmine säte:

Toote „Ciliegia di Vignola“ saamiseks on lubatud kasutada muid sordiuuringute tulemusena saadud kirsisorte, kui katse- ja dokumentaalsete tõenditega tõendatakse, et toote saamismeetod ja viljade kvaliteediomadused vastavad käesolevale tootespetsifikaadile. Nende sortide kasutamisest „Ciliegia di Vignola“ saamiseks tuleb enne teavitada põllumajandus-, toiduainete- ja metsanduspoliitika ministeeriumi, kes peab tegema hindamise ning võib sellel eesmärgil küsida kontrolliasutuse või muu asutuse tehnilist arvamust.

See säte on välja jäetud, kuna komisjon on palunud selle sätte muudest puu- ja köögiviljade tootespetsifikaatidest välja jätta.

Muudatus mõjutab koonddokumenti

2. *Erisätete lisamine töötlemiseks ettenähtud kirsside kohta*

Tootespetsifikaadi artiklisse 2 on lisatud ja koonddokumendi punkti 3.2 lisatakse järgmine säte:

Töötlemiseks ettenähtud toode

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

Ainult töötlemiseks ettenähtud toote puhul võivad viljad olla:

- kahjustunud (nt kuivad ja armistunud ilma mädanikuta lõhed või rahekahjustused);
- varreta;
- miinimumsuurusega 15 mm,

ilma et see piiraks muid tootespetsifikaadis sätestatud omadusi.

Sellised viljad võivad kanda kaitstud geograafilist tähist „Ciliegia di Vignola“, kuid neid ei tohi sellisena lõpptarbijale müüa.

See muudatus on vajalik, sest armistunud, kuivad ja mädanikuta vihma- või rahekahjustusega kirsse ei saa turustada värskena, kuid need sobivad töötlemiseks.

Varreta kirsse ei saa turustada värskena, kuid neid võib kasutada töötlemiseks ettenähtud toodetes.

Töötlemiseks ettenähtud toote miinimumsuurust on vähendatud, kuna võib olla palju tootmisaastaid, kui tooted ei kasva nii suureks, et neid saaks müüa värskena. Neid kirsse võib siiski töödelda, sest neil on samad kvaliteediomadused kui suurematel viljadel.

Muudatus mõjutab koonddokumenti

3. *Varreta kirsside lubamine üksnes töötlemiseks ettenähtud toote puhul*

Tootespetsifikaadi artikli 5 viimasesse lõiku on lisatud järgmine säte:

Üksnes töötlemiseks ettenähtud toote puhul on varre puudumine lubatud.

Tootespetsifikaadi artiklisse 2 tehtud ja koonddokumendi punkti 3.2 tehtavate muudatuste kohaselt võivad töötlemiseks ettenähtud kirsid olla ilma varreta.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti

4. *Töötlemiseks ettenähtud toote pakendamist käsitlevate sätete lisamine*

Tootespetsifikaadi artiklisse 8 on lisatud ja koonddokumendi punkti 3.5 lisatakse järgmine säte:

Töötlemiseks ettenähtud toodet võib pakendada ka kastidesse kaaluga kuni 20 kg ja mahutitesse kaaluga kuni 300 kg.

Muudatusega nähakse ette võimalus, et töötlemiseks ettenähtud toote pakendamisel on võimalik kasutada selliseks tegevuseks sobivaid mahukamaid pakendeid.

Muudatus mõjutab koonddokumenti

5. *Töötlemiseks ettenähtud toote märgistust käsitlevate sätete lisamine*

Tootespetsifikaadi artiklisse 8 on lisatud ja koonddokumendi punkti 3.6 lisatakse järgmine säte:

Töötlemiseks ettenähtud toote pakendil peavad vähemalt ühel küljel olema loetavate ja nähtavate tähtedega sõnad: „KGTga „Ciliegia di Vignola“ hõlmatud ja töötlemiseks ettenähtud kirsid“.

Selle muudatusega on lisatud töötlemiseks ettenähtud toote märgistamise erisäte.

Muudatus mõjutab koonddokumenti

KOONDDOKUMENT

„Ciliegia di Vignola“

ELi nr: PGI-IT-0858-AM01 - 31.7.2023

KPN () KGT (X)

1. [KPN või KGT] nimetus(ed)

„Ciliegia di Vignola“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik [loetletud XI lisas]

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

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Nimetusega „Ciliegia di Vignola“ tähistatakse kirsse, mis kuuluvad järgmistesse sordirühmadesse:

- varased: „Early Big e Lory“, „Bigarreau Moreau e Burlat“, „Mora di Vignola“;
- keskmised: „Celeste“, „Giant Red – Primegiant“, „Carmen“, „Grace Star“, „Santina“, „Vera“, „Cristalina“, „Durone dell'Anella“, „Anellone“, „Giorgia“, „Durone Nero I“, „Samba“, „New Star“, „Black Star“, „Canada Giant“, „Van“;
- hilised: „Durone Nero II“, „Durone della Marca“, „Lapins“, „Ferrovia“, „Sweet Heart“, „Regina“, „Summer Charm“ („Staccato“).

Kirsid „Ciliegia di Vignola“ peavad olema järgmiste omadustega:

tihke ja krõmpsuv viljaliha, välja arvatud sordil „Mora di Vignola“;

läikiv koor, sordil „Durone della Marca“ säravkollane ja -punane ning teistel sortidel säravpunasest tumepunaseni;

maitse magus ja puuviljaline;

Brixi kraad varaste sortide puhul mitte alla 10 ja teistel sortidel 12;

minimaalne happesus on vähemalt 5 g/l õunhapet.

Olenevalt sordist on määratud järgmised miinimumsuurused: 20 mm: „Mora di Vignola“;

21 mm: „Durone dell'Anella“, „Giorgia“, „Durone Nero II“, „Duronedella Marca“, „Sweet Heart“;

22 mm: „Bigarreau Moreau e Burlat“, „Lapins“, „Van“, „Early Bigi e Lory“, „Celeste“, „Giant Red – Primegiant“, „Carmen“, „Grace Star“, „Santina“, „Vera“, „Cristalina“, „New Star“, „Black Star“, „Canada Giant“, „Regina“, „Summer Charm“ („Staccato“);

23 mm: „Durone Nero I“, „Anellone“, „Samba“, „Ferrovia“.

Tarbimise laskmisel peavad puuviljad olema: terved ja kahjustusteta;

koos viljavartega;

puhtad, nähtavate võõrkehadeta;

veatud, hallituseta ja ilma taimekaitsevahendite jääkideta;

kahjurivabad.

Töötlemiseks ettenähtud toode. Ainult töötlemiseks ettenähtud toote puhul võivad viljad olla: kahjustunud (nt kuivad ja armistunud ilma mädanikuta lõhed või rahekahjustused); varreta; miinimumsuurusega 15 mm, ilma et see piiraks muid tootespetsifikaadis sätestatud omadusi. Sellised viljad võivad kanda kaitstud geograafilist tähist „Ciliegia di Vignola“, kuid neid ei tohi sellisena lõpptarbijale müüa.

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

—

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik kirsside „Ciliegia di Vignola“ tootmisetaapid kuni viljade korjamiseni peavad toimuma eranditult punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

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

Kirsid „Ciliegia di Vignola“ antakse tarbimisse pakendites, mis on pitseeritud ja mida ei saa pärast pitseri avamist uuesti sulgeda. Need pakendid peavad olema valmistatud puidust, papist, plastist või kilest, kaaluga vähemalt 250 g kuni 6 kg. Pakendatakse tingimustes, mis sobivad viljade omaduste ja terviklikkuse säilitamiseks. Samuti on toodet lubatud müüa müügikohas portsjonitena, mis on võetud suletud pakenditest või kastidest, tingimusel et toode on paigutatud konkreetsetesse lahtritesse või mahutitesse, kus on selgelt esitatud sama teave, mis on nõutav tootespetsifikaadis viidatud pakendi puhul. Iga pakendi sisu peab olema ühtlane ning pakend peab sisaldama sama sorti ja sama kvaliteediga kirsse. Ette on nähtud järgmised suurused: 20–24 mm, 24–28 mm, üle 28 mm. Vahetult pärast korjamist valmistatakse kirsid „Ciliegia di Vignola“ pakendamiseks ette ja pakendatakse otse kasvatusettevõttes või tootmispiirkonna põllumajandusühistustes. Nii jõuab toode turule ja tarbijani lühikese ajaga ning ilma liigse käsitlemiseta.

Töötlemiseks ettenähtud toote pakendamine

Töötlemiseks ettenähtud toodet võib pakendada ka kastidesse kaaluga kuni 20 kg ja mahutitesse kaaluga kuni 300 kg. Viljade säilitamiseks mõeldud tehnilistest võtetest võib kasutada kirsside säilitamist külmkambrites, kus säilitustemperatuur ei lange alla $-0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ja niiskustase ei ületa 90 %. Viljade maksimaalne ladustusaeg külmkambrites on neli nädalat.

Kirsside „Ciliegia di Vignola“ pakendamine, st toote vajalik ettevalmistamine karpidesse panemiseks ja pakendamiseks ning pakendamine nõuetekohastesse pakenditesse peab toimuma päritolupiirkonnas, et vili oleks kvaliteetne, värske ja terve, samuti hoiab see ära viljade mitmekordse käsitlemise, mis võiks tekitada lõhesid või muljumisjälgi kirsside väliskestale ning muuta viljad turustamiskõlbmatuks.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kaitstud geograafilise tähise „Ciliegia di Vignola“ logo on järgmine:



Nii logo kui ka ELi sümbol, mis tähistab kaitstud geograafilist tähist, peavad olema kantud müügipakendile. Logo suurus võib olenevalt pakendist muutuda, kuid standardmõõtmete proportsioonid peavad säilima. Pakenditel on lubatud kasutada teksti „Emilia-Romagna“. Esitada tuleb ka järgmine teave: tootja nimi, ärinimi, aadress ja/või kontrolliasutuse määratud kordumatu identifitseerimiskood, pakendaja nimi, ärinimi ja aadress. Töötlemiseks ettenähtud toote märgis. Töötlemiseks ettenähtud toote pakendil peavad vähemalt ühel küljel olema loetavate ja nähtavate tähtedega sõnad: „töötlemiseks ettenähtud kaitstud geograafilise tähisega „Ciliegia di Vignola“ kirsid“.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Selle pinnakõrgus jääb vahemikku 30 meetrit kuni 950 meetrit üle merepinna ning see hõlmab Modena ja Bologna provintsi järgmiste kommuunide territooriume: Modena provintsi: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marana sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca. Bologna provintsi: Bazzana, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggia Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Tootmispiirkond asub piki mäejalamiit kulgeva Panaro jõe ja teiste väiksemate jõgede orus, mis on kirsikasvatuseks soodsate kliima- ja mullastikutingimustega maariba. Kliima on jahe ja mitte liiga mandriline, kevaded on sademerohked ja suved ei ole kunagi liiga kuivad. Päikesekiirgust ei ole ülemäära palju. Panaro jõgi ja teised väiksemad jõed on toonud sinna mitme alluviaalperioodi jooksul palju jõesetteid, muutes pinnase eriti viljakaks. Kirsside kasvatusala asub 30–950 meetrit üle merepinna. Määratletud geograafilisest piirkonnast väljaspool kirsse ei

kasvatata; tootmispiirkonna läheduses asuvaltel aladel lõpetati kirsside kasvatamine juba hulk aega tagasi, kuna seal kasvatatud kirsside kvaliteet jäi määratletud tootmispiirkonnas kasvatatud kirssidele alla ja seetõttu ei peetud nimetatud kultuuri viljelemist majanduslikult otstarbekaks. Lisaks piirkonna mullastikutingimustele ja eespool kirjeldatud mikrokliima eripärale mängib kirsside „Ciliegia di Vignola“ kvaliteedis erilist osa ka tootjate oskusteave. Teadmisi toote viljelustehnika, korje ja pakkimise kohta antakse põlvest põlve isalt pojale edasi ning kuna kogu tegevus toimub eranditult käsitsi, jõuab tarbijani turuväärtuse seisukohalt ideaalne toode. Kirssid „Ciliegia di Vignola“ valitakse turustusnormidest suuremate mõõtmetega (üle 28 mm). Nagu näitavad turu-uuringud ning spetsialiseerunud asutuste uuringud Torino, Milano ja Hamburgi turul, on kirsside „Ciliegia di Vignola“ hind peaaegu alati konkurentide omast kõrgem ning enamik tarbijaid seostab seda nimetust eelkõige kirsside tootmispiirkonnaga. Kirsipuu on liik, mis eelistab mõõduka soojusega keskkonda ja neutraalset või vähehappelist pinnast. Kuna kirsside „Ciliegia di Vignola“ tootmispiirkonnas on mõlemad tingimused esindatud, on liik leidnud siin levikut soodustava keskkonna ja seetõttu end kindlalt sisse seadnud. Kirsside „Ciliegia di Vignola“ geograafilise tootmispiirkonna pinnase omaduste tõttu on kirsipuud seal eriti võimsad. Mitte liiga tugev päikesevalgus annab viljadele intensiivse värvuse ja loomuliku sära ning tänu sellele tuuakse turule esteetiliselt suurepärase toode, mis ei vaja eritöötlust. Vähem oluline ei ole töötajate professionaalsus, eelkõige nende kasutatav tootmisviis, mille puhul rakendatakse tootmis-, korjamis- ja pakendamistehnikaid, mis annavad tunnistust aegade jooksul kogutud oskuste varasalvest. Aja jooksul on tootmisprotsess muutunud küll veidi tänapäevasemaks, kuid kirsside korjavad, sorteerivad ja pakivad endiselt inimesed, kes on selle töö peale meistrid ning tunnevad kirsikasvatust nagu oma viit sõrme. Need tööoskused on traditsioonidest tulenev kultuuriline eripära. Põlvest põlve edasiantud oskused lisavad Vignola tootmispiirkonna niigi suurepärasele tootele selle lisaväärtuse, mis eristab neid muude provintside kirssidest. Selleks et kaitsta kohalikku toodangut ning tuua esile asjaomases päritolupiirkonnas kasvatatud ja pakendatud kirsside eripära, on kohalikud tootjad leppinud juba kümneid aastaid tagasi kokku toota üksnes selliseid kirsside, mis ületavad punktis 3.2 kindlaks määratud miinimumsuurust. Lisaks geograafilises piirkonnas välja kujunenud sordivalikule on kirsikasvatuse levinud laiaulatuslikul maaribal, mille kõrgus merepinnast tagab pika korjeperioodi ja kirsside turuletoomise kogu tootmisperioodi vältel, mis omakorda teeb rõõmu tarbijatele ja mõjub positiivselt hindadele. Seega on kirssid „Ciliegia di Vignola“ täiesti üheselt seotud piirkonnaga, selle mullastiku- ja kliimatingimustega, suurepärase mikrokliima ning tootjate oskusteabega. Tähtsusetu ei ole ka asjaolu, et geograafilise piirkonna põllumajandustootjad on koondanud kirsside pakkumise Vignolasse, kus juba 1928. aastal asus puu- ja juurviljaturg, mis on üks Itaalia vanimatest turgudest ning mille pinnalt kujunesid välja muud töötlemis- ja turustamisstruktuurid. Kõikide mainitud asjaolude koosmõju tulemusel seostub kohalik kirsitoodang tarbijate jaoks nimetusega „Ciliegia di Vignola“. Nimetuse „Ciliegia di Vignola“ kinnistumisega turul on kaasnenud kaubanduslik edu ja positiivne mõju kogu sektorile alates kirsside tootmisest kuni turustamiseni. Piirkonnas tegutsevad põllumajandusettevõtted, töötlemis- ja turustamisühendid, nelja piirkondliku esindajaga puu- ja juurviljaturg, kirsikasvatajad, pakendivalmistajad, transpordi korraldajad ja saagikorjajad. Asjaolu, et kirssid „Ciliegia di Vignola“ on ajalooliselt väljakujunenud tootmispiirkonna jaoks olulised, on leidnud kinnitust aastate jooksul paljudes laatade ja messidega seotud materjalides ja väljaannetes. Vignola jaoks peetakse tähtsaks selliseid üritusi nagu pidustus „Festa dei Ciliegi in Fiore“, mis toimus esimest korda aprillis 1970, ja alates 1989. aastast korraldatav üritus „a Vignola, è tempo di Ciliegie“. Juunis 2003 asutatud riiklik ühendus Città delle Ciliegie annab igal aastal eri linnas korraldatava üleriigilise pidustuse „Città delle Ciliegie“ raames välja auhinna Ciliegie d'Italia. „Ciliegia di Vignola“ võitis esimese auhinna 2005. aastal Cellenos, 2006. aastal Orvietos ja 2009. aastal Braciglianos. See annab kinnitust aastate jooksul kirssidele „Ciliegia di Vignola“ nende suurepärase kvaliteedi eest osaks saanud tunnustusest.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

https://www.politicheagricole.it/flex/files/c/8/a/D.bde9a47fcc786339b65/DisCIPLINARE_Ciliegia_di_Vignola_13.6.2015.pdf