

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2017/C 401/12)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän asetuksen (EU) N:o 664/2014⁽¹⁾ 6 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa tarkoitetun vähäisen muutoksen

VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽²⁾ 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

"CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA"

EU-nro: PGI-IT-01231-AM01 – 4.8.2017

SAN () SMM (X) APT ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP
Via Ronzino, n. 4
76016 Margherita di Savoia (BT)
ITALIA

Puhelin: +39 0883654882
Faksi: +39 0883657784

Sähköpostiosoite: info@consorzioqipollabiancamargheritaigp.it

Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP on 14.10.2013 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (decreto) nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen esittämiseen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen kuvaus
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muu: (Pakkaus)

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, eikä julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan tarvitse tehdä muutoksia.

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, mutta julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan on tehtävä muutos.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jota koskevaa yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn APT:n eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

Tuotteen kuvaus

- Eritelmän 2 artiklassa

”liukenevat aineet: 6,4–9,2 mg / 100 g -1 tuorepainoa”

- Yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohta

”liukenevat aineet: 6,4–9,2 mg / 100 g tuorepainoa”

muutetaan seuraavaan muotoon:

”liukenevat aineet: 6,4–9,2 Brix-astetta.”

Muutoksen tarkoituksena on korjata ”liukenevat aineet” -parametrin mittayksikön ilmoitustavassa havaittu kaksinkertainen virhe, joka liittyy sekä eritelmässä ilmaistuun mittayksikköön (mg/100 g -1) että eritelmän ja yhtenäisessä asiakirjan välillä ilmenevään epäjohtomukaisuuteen. ”Liukenevat aineet” -parametri ilmaistaan yleensä Brix-asteina, ja näin ollen eritelmää on muutettava sen mukaisesti.

Muu

Pakkaaminen

- Eritelmän 5 artikla – yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohta

Virkettä

”Tuote voidaan pakata 5:n tai 10 kilogramman laatikoihin, 0,5:n tai 1,0 kilogramman verkkopusseihin, 1 kilogramman rasioihin tai sitoa eri painoisiksi leteiksi, joissa on vähintään viisi sipulia.”

muutetaan seuraavasti

”Tuote voidaan pakata verkkopusseihin, rasioihin tai laatikoihin, jotka sisältävät vaihtelevan määrän tuotetta, tai sitoa leteiksi, joissa on vähintään kolme sipulia.”

Eritelmässä vahvistetut painorajoitteet on poistettu kunkin pakkaustyyppin kohdalta. Muutoksen tarkoituksena on antaa tuottajille enemmän liikkumavaraa tavassa, jolla ne vastaavat markkinoiden tarpeisiin.

Leteiksi sidottavien sipulien vaadittua vähimmäismäärää pienennetään. Kuten aikaisemmatkin muutokset, myös tällä vastataan suurten myymäläketjujen tarpeisiin, sillä ne edellyttävät yhä useammin pakattua tuotetta, jonka paino on rajoitettu.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA”

EU-nro: PGI-IT-01231-AM01 – 4.8.2017

SAN () SMM (X)

1. Nimi (nimet)

”Cipolla bianca di Margherita”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Nimitystä "Cipolla bianca di Margherita" käytetään yksilöidyllä maantieteellisellä alueella tuotetun *Allium cepa* L.-lajin paikalliseen kantaan kuuluvista sipuleista. Kyseessä on tuore tuote, jonka erityispiirteitä ovat sipulien valkoinen väri, pehmeys ja korkea sokeriopitoisuus. Tuotantokauden mukaan voidaan erottaa neljä paikallista ekotyyppeä: Marzaiola tai Aprilatica, Maggiaiola, Giugniese ja Lugliatica.

Näillä eri tyypeillä on seuraavat ominaisuudet:

- Marzaiola tai Aprilatica: varhainen lajike (sadonkorjuuaika maaliskuun puolivälistä alkaen), navoiltaan litistynyt;
- Maggiaiola: edellistä hieman myöhäisempi ja muodoltaan vähemmän litteä (sadonkorjuuaika toukokuussa);
- Giugniese ja Lugliatica: myöhäisempiä lajikkeita (sadonkorjuuaika kesäkuusta heinäkuun puoliväliin), muodoltaan pallomaisempia.

Sadonkorjuuhetkellä tuotteen on täytettävä seuraavat mitattavissa olevat vaatimukset.

- liukenevat aineet: 6,4–9,2 Brix-astetta.
- kuiva-ainepitoisuus: 6,2–8,9 g / 100 g tuorepainoa.
- koko: vähintään 20 mm ja enintään 100 mm.
- fysikaaliset ominaisuudet: valkoinen väri.
- maku: makea ja mehevä. Pelkistävien sokereiden pitoisuuden on oltava yli 3,8 g / 100 g tuorepainoa.
- rakenne: pehmeä ja lohkeava.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

—

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Cipolla bianca di Margherita -sipulin kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Pakkaamisen on tapahduttava heti sadonkorjuun jälkeen 4 artiklassa yksilöidyllä alueella, eikä tuotteen jälleenpakkaaminen maantieteellisen alueen ulkopuolella ole sallittua; näin voidaan välttää pakkaamattoman tuotteen kuljuksesta ja tarpeettomista käsittelytoimista mahdollisesti aiheutuvat mekaaniset vahingot, kuten kolhiintuminen ja murskaantuminen, jotka edistävät homeen kehittymistä ja heikentävät "Cipolla bianca di Margherita" -sipulin rakennetta ja laatua.

Tuote voidaan pakata verkkopusseihin, rasioihin tai laatikoihin, jotka sisältävät vaihtelevan määrän tuotetta, tai sitoa leteiksi, joissa on vähintään kolme sipulia.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Pakkauksissa on oltava teksti "Cipolla bianca di Margherita I.G.P.", johon on liitetty nimityksen tunnus ja EU:n SMM-tunnus. Pakkauksiin on merkittävä tuottajan ja pakkaajan nimi, toiminimi ja osoite.

Muut luonnehdinnat, joita ei erikseen mainita eritelmässä, ovat kiellettyjä.

Nimien, toiminimien ja yksityisten tuotemerkkien käyttö sitä vastoin sallitaan, edellyttäen etteivät ne johda kuluttajaa harhaan.



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Cipolla bianca di Margherita -sipulin tuotantoalue sijaitsee Adrianmeren rannikolla ja käsittää seuraavien kuntien hallinnolliset alueet (etelästä pohjoiseen):

- Margherita di Savoia
- Zapponeta
- Manfredonia.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

SMM-suojatun Cipolla bianca di Margherita -sipulin tuotantoalueen maaperä on pääasiassa hiekkapitoista ja vailla lohkareita. Se on syntynyt maanparannustöiden avulla, kun suoperäisille suolaniityille tuotiin hiekkaa läheisiltä dyneiltä. Koska pohjavesi on hyvin lähellä pintaa, alueella voidaan myös harjoittaa puutarhaviljelyä ilman keinokastelua.

Länsipuolella sijaitsevien suola-aitaiden ja pohjoispuolella sijaitsevan Garganon niemenkärjen vuoksi alueella vallitsee erityinen ilmasto, joka poikkeaa sekä Puglian että viereisten alueiden muusta ilmastosta: "... Kyseessä on selkeästi kuiva, lähes arosuudille tyypillinen ilmasto, jonka ominaispiirteitä ovat hyvin kuumat kesät ja erittäin leudot talvet. Ilmasto on samankaltainen kuin trooppisilla alueilla... Välimeren alueella vastaavanlainen ilmastotyyppi valitsee Afrikan ja Aasian välisellä rannikkokaistaleella Sirten niemimaan ja Tel Avivin välissä." (BONIFICA, 1993 M. CALDARA, D. CAPOLONGO, C. DAPOTE, L. PENNETTA).

Cipolla bianca di Margheritan ekotyypit ovat sopeutuneet erinomaisesti näihin maaperä- ja ilmasto-oloihin, ja niiden laadullinen ja määrällinen tuotantopotentiali pääsee oikeuksiinsa juuri näillä alueilla. Niiden sopeutuminen näihin olosuhteisiin ilmenee esimerkiksi siinä, että ne kykenevät kasvattamaan juuriston, joka tunkeutuu syväälle hiekkaiseen maaperään. Yritykset viljellä samalla alueella muita sipulilajikkeita ja/tai hybridejä eivät ole johtaneet tyydyttäviin tuloksiin.

Cipolla bianca di Margherita -sipulin erityisominaisuudet ovat paikallisten viljelijöiden vuosisatojen kuluessa valikoiden ja lisäämien kantojen geneettisten erityispiirteiden sekä erityisten maaperä- ja ilmasto-olojen ansiota.

Jäljempänä mainitaan tärkeimmät ominaisuudet, jotka ilmenevät Foggian yliopiston johdolla tehdyssä tutkimuksessa; siinä vertailtiin Cipolla bianca di Margherita -sipulia ja muita 4 kohdassa yksilöidyn maantieteellisen alueen ulkopuolella viljeltyjä valkoisia sipulilajikkeita:

- alhainen liukenevien kuiva-aineiden pitoisuus, minkä ansiosta sipuli on lohkeavampi ja mehevämpi;
- terävyyden puuttuminen;
- korkea pelkistävien sokereiden pitoisuus, minkä vuoksi sipuli todettiin aistinvaraisessa tutkimuksessa muita Foggian yliopiston vertailututkimuksessa mukana olleita genotyyppinä makeammaksi;
- muita maatalousalueita varhaisempi sadonkorjuuajankohta.

Lisäksi sipuli pystyy kasvamaan viljelyalueen kevyessä hiekkapitoisessa maassa ekotyypille ominaiseen muotoon ilman muotovirheitä. Niiden sipuleiden osuus, joiden juurenniska on vihertynyt, on hyvin pieni, koska käytetyn viljelymenetelmän mukaisesti sipulit istutetaan käsin riittävän syvään, jotta tuote kehittyy täysin valkoiseksi.

Rannikon leuto ilmasto erityisesti talvi- ja kevätkaudella mahdollistaa hiekkapitoisen maan nopean lämpenemisen, jolloin tuote voidaan korjata aikaisemmin kuin muilla maatalousalueilla.

Hiekkapitoinen maa ja hyvin lähellä pintaa oleva pohjavesi mahdollistavat vesistressin sääntelyn siten, että kasvi pystyy kehittymään suhteellisen hitaasti ja sen kuiva-ainepitoisuus pysyy alhaisena.

Koska kuiva hiekkapitoinen maakerros, jossa kasvin syötävä osa kehittyy, mahdollistaa luonnollisen katteen, olosuhteet ovat suotuisat tuotteen terveyden säilymiselle.

Kuten jo edellä on todettu, aistinvaraiset erityisominaisuudet eivät kehity samanlaisiksi tuotantoalueen ulkopuolella, minkä vahvistavat myös Foggian yliopiston heinäkuussa 2012 tekemät laatumääritykset. Niiden tulokset osoittivat, että Cipolla bianca di Margherita on genotyyppi, jonka aistinvaraiset laatuominaisuudet erottuvat selvästi muista valkoisista sipuleista.

Eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 11.3.2017 *Italian tasavallan virallisen lehden* numerossa 59 ehdotuksen suojatun maantieteellisen merkinnän "Cipolla bianca di Margherita" muuttamiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa verkkosivulta:

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

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP e IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP, IGP e STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".
