

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2010/C 22/11)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

Pakeitimų paraiška pagal 9 straipsnį

„CAPPERO DI PANTELLERIA“

EB Nr.: IT-PGI-0317-0307-29.05.2007

SGN (X) SKVN ()

1. Produkto specifikacijos dalis, kurioje padaryta pakeitimų:

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklėjimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita [nurodyti]

2. Pakeitimo (-ų) rūšis:

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka nepaskelbti, pakeitimai

- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio bendro dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis) keisti nereikia

- Laikini specifikacijos pakeitimai dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fito-sanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimas (-ai):

3.1. Aprašymas:

Kad produktas būtų artimiau siejamas su auginimo vietoje, panaikinta galimybė įmaišyti ne daugiau kaip 10 % kitų veislių kaparėlių.

Pagrindinės produkto savybės apibrėžiančios verčių ribos pakeistos, tai geriau atspindi realias vietai būdingas sąlygas.

3.2. Gamybos būdas:

Pakeistas sodinukų tankumas, nes įgaliojai kontrolės institucijai ankstesnį tankumą būdavo sunku kontroliuoti, todėl nuspręsta, kad jis nereikalingas.

Didžiausias tankumas hektare padidintas nuo 1 500 iki 2 000 augalų. Todėl didžiausias derlius iš hektaro padidėjo nuo 22,5 iki 30 centnerių.

Patikslintas derliaus nuėmimo laikotarpis ir perdirbimo etape naudojamas druskos kiekis, kad būtų tikslesnė specifikacija ir veiksmingesnė kontrolė.

3.3. Nacionaliniai reikalavimai:

Panaikinta nuostata, pagal kurią pripažintai kontrolės institucijai skirti įgaliojimai suteikti Sicilijos regionui.

Įgalios institucijos atliekamos kontrolės taisyklės suderintos su Reglamento (EB) Nr. 510/2006 10 ir 11 straipsnių nuostatomis.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„CAPPERO DI PANTELLERIA“

EB Nr.: IT-PGI-0317-0307-29.05.2007

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas:

Cappero di Pantelleria

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Italija

3. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis (III priedas):

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdinės kultūros

3.2. *Produkto, pavadinto 1 punkte nurodytu pavadinimu, aprašymas:*

Parduodami *Cappero di Pantelleria* kaparėliai būna apvalios, beveik sferinės formos, retai būna pailgos ar kūgio formos. Jų spalva žalia, pereinanti į garstyčių. Kvapas aromatingas ir stiprus, neturi pelėsių ar kitų pašalinių kvapų. Skonis – aromatingas, sūrus, būdingas *Cappero di Pantelleria* ir jūros druskos. Kaprių, skirtų *Cappero di Pantelleria* kaparėliams auginti, plantacijose turi būti užsodintos *capparis spinosa* rūšies *inermis* veislės *nocellara* kultivaro augalais. Kitos savybės:

- drėgnis: ne mažesnis nei 50 % ir ne didesnis nei 70 %,
- kaparėlių dydis: ne mažesni kaip 4 mm ir ne didesni kaip 15 mm,
- taroje esantis jūros druskos kiekis neviršija 25 % kaparėlių svorio.

3.3. *Žaliava (tik perdirbtiems produktams):*

—

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):*

—

3.5. *Specialūs gamybos etapai, kurie turi vykti nustatytoje vietovėje:*

Visos *Cappero di Pantelleria* auginimo, perdirbimo, taip pat sėjos, derliaus nuėmimo ir vėlesnio sūdymo operacijos turi būti atliekamos išskirtinai *Pantelleri* salos teritorijoje ir laikantis vietos auginimo metodo. Derlius turi būti nuimamas rankomis ir ne vienu metu, ant medelio paliekant žiedpumpurių, kurie dar nepasiekė tinkamos brandos, sūdoma sausai ir tik jūros druska.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

—

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:*

Nurodant ir pateikiant saugomą geografinę nuorodą *Cappero di Pantelleria*, žodžiai *Cappero di Pantelleria* ir *Indicazione geografica protetta* turi būti užrašyti tokio paties dydžio ir spalvos didžiosiomis raidėmis. Ant etiketės taip pat turi būti nurodyti kiti duomenys, padedantys nustatyti

Pantelleria vietovėje pagaminto gaminio pakuotojo pavardę ir gamintojo ar pavadinimą, adresą, gaminio siuntą ir pirminį grynąjį svorį. Ant etiketės, tačiau kitame regos lauke, leidžiama daryti papildomas šaltines nuorodas apie gaminio pobūdį ir savybes, jei jos nėra giriamojo pobūdžio ir negali klaidinti vartotojo.

4. **Trumpas vietovės ribų apibrėžimas:**

Į *Cappero di Pantelleria* auginimo zoną patenka visa Trapanio provincijoje esančios *Pantelleria* salos teritorija.

5. **Ryšys su vietove:**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

Pantelleria sala yra vulkaninės kilmės, labai sausa dėl negausių kritulių, dėl to ši vieta idealiai tinka kaparėliams auginti.

5.2. *Produkto ypatybės:*

Amžiams bėgant gaminys dėl aromatinių ir skoninių ypatybių įgijo plačiai žinomą vardą. Todėl kyla poreikis šį gaminį apsaugoti ir išskirti iš panašių toje pačioje Viduržemio jūros baseino teritorijoje gaminamų, tačiau jam būdingų savybių neturinčių, gaminių.

Dėl didelių dirbamos žemės plotų, įdirbio auginant ir kuriant veiksmingas perdirbimo ir prekybos struktūras, kaprių auginimas tapo salos specializacija ir svarbiu pajamų šaltiniu.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir kurios nors produkto savybės ar ypatybės (SKVN atveju), arba ypatingos savybės, reputacijos ar kito produkto požymio ryšys (SGN atveju):*

Pirmi konkretūs istoriškai pagrįsti duomenys apie *Cappero di Pantelleria* randami P. Calcara esėje „Breve cenno sulla geognosia ed agricoltura dell'isola di Pantelleria“ (*Pantelleria salos geognosijos ir žemės ūkio apžvalga*), išspausdintoje 1855 m. „Giornale della Commissione d'Agricoltura e Pastorizia in Sicilia“ (*Žemės ūkio ir kaimo ekonomikos Sicilijoje komisijos laikraštys*).

Jau šiame veikale pabrėžiama ekonominė ir prekybinė kaparėlių reikšmė tuometinei visuomenei: „Viduržemio jūros pusėje esančioje salos dalyje ant sausų uolų auga kapriai, nuo jų vargingi žmonės liepos ir rugpjūčio mėnesiais raško dar nepažyčius žiedpumpurius, juos parduoda žmonėms, kurie kaparėlius išrūšiuoja pagal dydį, juos laiko sūdyte ir acte, o po to parduoda.“

Ekonominę kaparėlių svarbą *Pantelleria* salai patvirtina ir kiti patikimi istoriniai šaltiniai, kaip 1894 m. leidimo vokiška enciklopedija *Brockhaus* skiltyje *Pantelleria* ir Pietro Brignone Bocanera esė *Cenni storici su Pantelleria* (Istoriniai užrašai apie *Pantelleria*), 1908 m. išleista Partanoje, kurioje tvirtinama, kad nuo antrosios XIX a. pusės „saloje buvo auginami kaparėliai ir jų metinis derlius siekė 600 centnerių“.

Šių duomenų pakanka įrodyti didėjančią kaparėlių auginimo reikšmę salos ūkiui, nors saloje svarbesnį vaidmenį užima vynuogininkystė, o ypač Damasko vynuogių auginimas. Neseniai, apie septintąjį dešimtmetį vynuogininkystės ir kaparėlių auginimo tendencijos susikeitė vietomis – kaparėlių auginimo plotai ir produkcijos kiekis palaipsniui augo, 1983 m. jis pasiekė 12 000 centnerių.

Nuoroda į specifikacijos paskelbimą:

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę užprotestavimo procedūrą, paskelbdamos saugomos geografinės nuorodos *Cappero di Pantelleria* pakeitimo paraišką *Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje*.

Konsoliduotą produkto specifikaciją galima rasti svetainėje:

adresu:

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

arba

tiesiogiai per pagrindinį Žemės ūkio, maisto produktų ir miškininkystės ministerijos svetainės puslapį (<http://www.politicheagricole.it>): paspaudus *Prodotti di Qualità* (kairėje puslapio pusėje), paskui – *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE* [regolamento (CE) n. 510/2006].