

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

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

(2011/C 109/02)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„CILIEGIA DELL'ETNA“

EB Nr.: IT-PDO-0005-0572-23.11.2006

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas:

„Ciliegia dell'Etna“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

SKVN „Ciliegia dell'Etna“ suteikta erškėtinių šeimos *Mastrantonio* (*Donnantonio*) ekotipo trešnių *Prunus avium* L. vaisiams. Jų ypatybės:

- cukraus kiekis ≥ 19 Brikso laipsnių,
- rūgštingumas (gramais obuolių rūgšties 100 ml) $\leq 0,4$,
- brikso laipsnių ir rūgštingumo santykis $\geq 47,5$,
- konsistencija (N) $\geq 5,5$,
- vaiskočio ilgis – 35–55 mm,
- vaisiaus svoris ne mažesnis nei 7 g.

„Ciliegia dell'Etna“ trešnės yra raudonos, blizgios, vidutinio dydžio ar didelės, minkštimas labai standus; vaisiai traškūs, ilgu koteliu.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Vaisiai saldūs, tačiau ne tiek, kad keltų šleikštulį. Dėl nedidelio rūgštingumo jų skonis malonus ir subalansuotas.

Prekių kategorijos, kurioms priskiriamos „Ciliegia dell'Etna“:

— Ekstra (E) – vaisiai, sveriantys daugiau nei 8,5 g,

— 1 kategorija – vaisiai, sveriantys 7–8,5 g.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):*

—

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

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

„Ciliegia dell'Etna“ trešnės turi būti auginamos 4 punkte nurodytoje vietovėje. Natūraliai sunokusių SKVN „Ciliegia dell'Etna“ trešnių derlius turi būti nuimamas rankomis, paliekant vaiskotį, kad būtų išvengta infekcijų ir puvinio. Nuo derliaus nuėmimo iki jo pardavimo trešnės turi būti laikomos vėsioje patalpoje toliau nuo tiesioginių saulės spindulių, kad nenukentėtų jų kokybė ir jos ilgiau išsilaikytų.

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

SKVN „Ciliegia dell'Etna“ trešnės turi būti pakuojamos 4 punkte nurodytoje gamybos vietovėje, kad vežant nesupakuotas nenukentėtų jų kokybė ir joms būdingos savybės. Tvarkant ir vežant vaisiai galėtų būti apgadinti, t. y. pažeista jų odėlė ir minkštumas, ir jie apsidaužytų, būtų pažeisti ir todėl galėtų atsirasti pelėsiai. Tai galėtų pakenkti vartoti teikiamų SKVN „Ciliegia dell'Etna“ trešnių kokybei.

Būtina, kad šias operacijas gamybos vietovėje atliktų patyrę darbuotojai, o nepakuotos trešnės nebūtų transportuojamos, todėl po pirmosios atrankos, kai netinkami vaisiai pašalinami, produkcija pakuojama tiesiai į atitinkamų matmenų pakuotes. Jei per 48 valandas nuo nuskynimo produkcija neparduodama, vaisiai turi būti vėsiniami šaldymo patalpoje būdą ir apskritai imamasi visų priemonių, kad būtų sulėtinta vaisių respiratorinė medžiagų apykaita.

SKVN „Ciliegia dell'Etna“ turi būti parduodamos šviežios, supakuotos po ne daugiau kaip 10 kg į naują, švarią ir sausą pakuotę iš galiojančius standartus atitinkančios medžiagos, tvirtomis, ne didesnio nei 12 cm aukščio sienelėmis, kad vežant produkcija nesusispaustų.

Pakuotės turinį turi sudaryti tik vienodai sunokusios ir vienodo dydžio *Mastrantonio (Donnantonio)* ekotipo trešnės.

Kiekviena pakuotė suvyniojama į plastikinę plėvelę ir uždaroma specialiu apsauginiu lipduku, kurio neįmanoma nepažeisti atidarant pakuotę.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:*

Ant kiekvienos pakuotės turi būti pateiktas nuorodos logotipas, Bendrijos grafinis simbolis ir su juo susijusios nuorodos, taip pat teisės aktais nustatyti duomenys, tokie kaip pakuotojo arba pakavusios įmonės pavadinimas ir adresas, prireikus, ūkių, kuriuose šie vaisiai užauginti, pavadinimas, pirminis grynasis svoris, pakavimo data ir prekės kategorija. Prie užrašo pridėti kitas aiškiai nenumatytas kilmės nuorodas ar papildomas nuorodas, galinčias suklaidinti vartotoją, draudžiama. Nuorodos logotipas yra stačiakampis (jo dydis 100 mm × 38 mm). Viršutinėje jo dalyje – užrašas „Denominazione d'Origine Protetta“, centre santrumpa „DOP“, o apačioje nurodomas pavadinimas „Ciliegia dell'Etna“. Dešinėje pusėje ant Sicilijos regiono atvaizdo vaizduojamos dvi skirtingo dydžio trešnės.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

SKVN „Ciliegia dell'Etna“ trešnių gamybos vietovė driekiasi nuo Jonijos jūros iki Etnos rytinių ir pietrytiniuose šlaituose 1 600 metrų virš jūros lygio esančių vietovių ir apima administracinę šių Katanijos provincijos komunų teritoriją: 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, Acireale.

5. Ryšys su geografine vietove:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Vietovei, kurioje auginamos SKVN „Ciliegia dell'Etna“ trešnės, būdingi dirvožemiai, susiformavę ant vulkaninės kilmės substratų. Vulkaninė dirvožemių kilmė ir dideli temperatūros svyravimai lemia raudoną „Ciliegia dell'Etna“ spalvą. Kalnų vietovių dirvožemių sluoksnis nelabai storas, paviršiuje jie akmeningi, smėlinės tekstūros ir turi daug skeleto, o kalvų ir pajūrio vietovių dirvožemių sluoksniai yra labiau išsivystę, gilesni, priemolio tekstūros, gali būti drėkinami. Kadangi ši vietovė išsidėsčiusi įvairiame aukštyje iki 1 600 m virš jūros lygio, laikas, per kurį „Ciliegia dell'Etna“ trešnės sunoksta, yra labai savitas. Šis laikas labai skirtingas – Mastrantonio (Donnantonio) ekotipo trešnės sunoksta nuo birželio pradžios iki liepos mėnesio trečiosios dekadės. Šalnų būna nedažnai, tačiau jų pasitaiko dėl temperatūros inversijos, kuri yra mažiau būdinga kalvotoms labiau vėjuotoms vietovėms. Užfiksuotos didžiausios temperatūros absoliučiosios vertės: aukščiausia temperatūra – 44,3 °C liepą, o vidutinė – 39–40 °C. Metinis kritulių kiekis yra didžiausias provincijoje ar net Sicilijoje ir kuo aukščiau, tuo jis didesnis.

5.2. Produkto ypatumai:

Nuo kitų šioje vietovėje auginamų trešnių veislių arba net nuo tos pačios veislės trešnių, kai ji auginama ne toje vietoje, „Ciliegia dell'Etna“ trešnės išsiskiria silpnu rūgštumu, traškumu ir pakankamu vaisių cukraus kiekiu. Dėl šių ypatybių sunokusios šios trešnės būna raudonos, blizgios ir stambios, kartu saldžios, tačiau ne tiek, kad keltų šleikštulį, kuris atsiranda valgant daug cukraus turinčius produktus. Greta šių savybių dera paminėti ir nokimo trukmę, kuri yra įvairesnė nei kitų trešnių, kadangi ji kinta proporcingai Etnos regiono auginimo vietovių aukščiui virš jūros lygio.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

Etnos masyvo regionas garsėja čia auginamomis trešnėmis ir jų kokybe. Etnos vardas glaudžiai susijęs su trešnėmis, nes daugeliui Italijos vartotojų šis regionas asocijuojasi su trešnėmis, o trešnės – su šiuo regionu. „Ciliegia dell'Etna“ ypatumai labai susiję su gamybos vietovės morfologinėmis, dirvožemio ir klimato ypatybėmis, taip pat su žemdirbių darbu ruošiant dirvą ir prižiūrint sodinius. Tai, kad geografinė gamybos vietovė išsidėsčiusi rytuose ir pietryčiuose, taip pat tai, kad ji yra labai saulėta ir čia dominuojantys vėjai ir dideli temperatūrų svyravimai palankūs yra trešnėms auginti, tačiau sunkumai, kurių kyla dėl greta esančios Etnos, pareikalavo daug vietos ūkininkų pastangų, kad toli besidriekiantys, atšiaurūs ir sausi lavos laukų plotai virstų derlingais. Daug žmonių triūso įdėta į gruntinio vandens gavybą, gilų žemės įdirbimą ir sklypų formavimą terasomis, kad sodus būtų galima sodinti įvairiame aukštyje. Be to, taip ūkininkai įgijo konkrečių žinių, kaip tuos sodus prižiūrėti. Dėl nuolatinio ūkininkų rūpinimosi Etnos šlaituose besidriekiančiais sodais ir tinkamos jų priežiūros šie vaisiai sunoksta palaipsniui ir jų derlių galima nuimti ilgesnį laiką. Todėl „Ciliegia dell'Etna“ trešnės gali augti pačiomis palankiausiomis oro sąlygomis ir vesti vaisius, kurie dėl savo spalvos, blizgumo, konsistencijos ir malonaus skonio yra labai vertinami. Galiausiai, šio produkto kokybę liudija populiarė tradicinė jam skirta šventė.

Stiprų „Ciliegia dell'Etna“ trešnių ir Etnos teritorijos ryšį rodo ne tik gamtinė aplinka, bet žmogiškieji veiksniai: šimtametės tradicijos, ryžtas *sciare* (iš arabų kalbos „išdeginta žemė“) paversti derlinga žeme, dažnai naudojami vietos drėkinimo įrenginiai, kuriais per visą ilgą vegetacinį laikotarpį sausuoju metų laiku sodai papildomai drėkinami ir laistomi trąšomis.

Bėgant laikui „Ciliegia dell'Etna“ trešnių auginimas įgavo kultūrinį aspektą ir tapo svarbia ekonomine veikla, sudaryta iš amatų, tradicijų ir papročių, kuriuos vaisių ir daržovių augintojai bėgant amžiams sugebėjo išlaikyti. Dar ir dabar tarmiškai trešnės vadinamos *cirasa* arba *ciriegia*, dirbama žemė vadinama *terre skatinata*, t. y. sklypai, paruošti įdirbant lavos laukus, kalbant apie auginimo būdus skiepijimo metodai vadinami *a sgropo* arba *a pezza*, o skynimas rankomis, naudojant trisdešimties laiptelių sudarytas kopėčias ir pintines, dar vadinamas *panari*.

Todėl, remiantis minėta informacija, galima teigti (tą pripažino ir kiti autoriai), kad „Ciliegia dell'Etna“ trešnės šioje vietovėje auginamos nuo seno ir tai, kad vietos žemdirbiai, pasinaudodami iš kartos į kartą perduodama ir nuolat taikant specialius auginimo metodus tobulinama patirtimi, suformavo „Ciliegia dell'Etna“ auginimui palankias sąlygas. Lakui bėgant ši kultūra sėkmingai įsitvirtino, kol galiausiai tapo vietovės istoriniu, tradiciniu ir kultūriniu paveldu.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą, paskelbdamos saugomos kilmės vietos nuorodos „Ciliegia dell'Etna“ pripažinimo paraišką 2006 m. kovo 30 d. *Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje* Nr. 75.

Visą produkto specifikacijos tekstą galite rasti:

— 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 ministerijos svetainėje (<http://www.politicheagricole.it>) spustelėjus nuorodą „Prodotti di Qualità“ (kairėje ekrano pusėje), paskui – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.
