

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

(2012/C 367/07)

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

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„CHUFA DE VALENCIA“

EB Nr.: ES-PDO-0105-0936-09.01.2012

SGN () SKVN (X)

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

- ☐ Produkto pavadinimas
- ☒ Produkto aprašymas
- ☒ Geografinė vietovė
- ☐ Kilmės įrodymas
- ☐ Gamybos būdas
- ☐ Ryšys su geografinė vietovė
- ☐ Ženklėjimas etiketėmis
- ☐ Nacionaliniai reikalavimai
- ☐ Kita (patikslinti)

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis:

- ☒ Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- ☐ Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- ☐ Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- ☐ Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimas (-ai):

3.1. Produkto aprašymas:

- Būtiniausi reikalavimai šviežiems valgomosios viksvuolės gumbeliams buvo panaikinti.
Priežastis: švieži gumbeliai būna įvairaus dydžio ir svorio. Švieži gumbeliai tiesiogiai neparduodami vartotojams. Taip pat jie neturi SKVN ženklo. Minimalus džiovintų gumbelių dydis turi būti nustatytas atrinkimo proceso metu.
- Džiovintų gumbelių sudėtis buvo pakeista, kaip čia nurodoma: cukrus: ne mažiau kaip 11 %, riebalai: ne mažiau kaip 25 %, baltymai: ne mažiau kaip 6,5 %, krakmolai: ne mažiau kaip 25 %, ląsteliena: ne mažiau kaip 5 %.
Priežastis: siekiama pagerinti „Chufa de Valencia“ kokybę ir naudojant visą prieinamą informaciją pakoreguoti verčių intervalus.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Krakmolas: nuspręsta palikti apatinę ribą, o viršutinę ribą panaikinti, kadangi didesnis nei 40 % krakmolo kiekis nedaro neigiamo poveikio nei valgomosios viksvuolės gumbelio, nei iš jo gaminamų gėrimų kokybei.

Cukrus: ankstesniame reglamente nustatyta apatinė riba palikta, o viršutinė riba panaikinta, kadangi didesnis nei 17,5 % cukraus kiekis nedaro neigiamo poveikio nei gumbelio, nei iš gumbelių pagamintų produktų kokybei.

Riebalai: kuo daugiau riebalų turi valgomosios viksvuolės gumbeliai, tuo didesnė jų išeiga ir geresnė kokybė. Dėl to nuspręsta panaikinti viršutinę ribą, o apatinę ribą palikti.

Baltymai: nuspręsta panaikinti viršutinę ribą, o apatinę ribą palikti, nes didesnis baltymų kiekis nei didžiausia leistina riba ne tik kad nepablogina valgomosios viksvuolės gumbelių kokybės, bet priešingai – dėl to jų kokybė tik pagerėja.

Ląsteliena: valgomosios viksvuolės gumbeliuose yra gana daug ląstelių, todėl būtina į tai atsižvelgti aprašant saugomai valgomajai viksvuolei būdingas savybes.

- Saugomi šie valgomosios viksvuolės gumbelių tipai: švieži valgomosios viksvuolės gumbeliai, džiovinti valgomosios viksvuolės gumbeliai ir atrinkti džiovinti valgomosios viksvuolės gumbeliai. (Panaikinti šie terminai: „Chufa seca cosechero“ ir „Chufa seca granza“.)
- Priežastis: panaikinti terminai visiškai nebenaudojami. Dabar jie pakeisti šiuo terminu: „atrinkti džiovinti valgomosios viksvuolės gumbeliai“.
- Džiovintuose valgomosios viksvuolės gumbeliuose esantis drėgmės kiekis yra tarp 6,5 % ir 12 %. (Apatinė drėgmės kiekio riba buvo sumažinta nuo 7,5 % iki 6,5 %).
- Priežastis: valgomosios viksvuolės gumbelio kokybė lieka nepakitusi. Pats gumbelis geriau išsilaiko ir būna atsparesnis grybeliui.
- Minimalus atrinktų gumbelių dydis pakeistas į 3 mm.
- Priežastis: gumbelių išmatavimai rodo, kad 3 mm dydžio gumbeliai jau yra tinkami parduoti, gali būti išsijojami komerciniais rėčiais ir jiems būdinga lygiai tokia pati cheminė sudėtis kaip ir didesniems gumbeliams.

3.2. Geografinė vietovė:

- Pasiūlyta išplėsti gamybos vietovę ir į ją įtraukti *Massalfassar*, *Museros* ir *Emperador* savivaldybes.

Priežastis: Šiuos tris kaimus ir kitus saugomą kilmės vietos nuorodą turinčius 16 kaimų sieja ta pati valgomosios viksvuolės auginimo tradicija. Šiems trims kaimams būdingas tas pats dirvožemis ir klimatas bei nusimanymas apie valgomosios viksvuolės auginimą ir tokios pačios jos auginimo tradicijos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„CHUFA DE VALENCIA“

EB Nr.: ES-PDO-0105-0936-09.01.2012

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas:

„Chufa de Valencia“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

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

Pavadinimas „Chufa de Valencia“

Aprašymas: valgomosios viksvuolės gumbeliai (*Cyperus esculentus* L. var. *sativus* Boeck.) būna įvairių formų ir dydžių. Jie turi ploną žievelę, susideda iš suberino audinių, juose gausu riebalų ir cukraus.

„Chufa de Valencia“ yra atrinkti, išplauti ir išdžiovinti (drėgmės kiekis sudaro nuo 6,5 % iki 12 %) valgomosios viksvuolės gumbeliai (didesni nei 3 mm dydžio).

Atrinkti gumbeliai turi būti tipiškos išvaizdos, sveiki, nepažeisti, švarūs ir neturėti jokių defektų, kurie galėtų pakenkti jų vartojimui ar laikymui.

Saugomą kilmės vietos nuorodą turinčios „Chufa de Valencia“ cheminė sudėtis, atsižvelgiant į sausą medžiagos masę:

- cukrus: ne mažiau nei 11 %,
- riebalai: ne mažiau nei 25 %,
- baltymai: ne mažiau nei 6,5 %,
- krakmolos: ne mažiau nei 25 %,
- ląsteliena: ne mažiau nei 5 %.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Specialūs valgomosios viksvuolės gumbelių gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

- Sodininimas. Valgomosios viksvuolės sodinamos nuo kovo iki birželio. Derliaus nuėmimas. Derlius nuimamas nuo spalio pabaigos.
- Plovimas ir džiovinimas. Šis etapas trunka tris mėnesius. Vietovės klimatas ir ūkininkų kompetencija yra svarbiausi veiksniai užtikrinant tinkamą valgomųjų viksvuolių gumbelių džiovinimą ir norimą galutinę gumbelių sudėtį.
- Valymas. Šiame etape išdžiovinti gumbeliai toliau valomi, siekiant pašalinti pažeistus gumbelius. Dėl didelės vietos gamintojų patirties per šį valymo procesą visiškai pašalinami visi reikalavimų neatitinkantys gumbeliai.
- Rūšiavimas ir klasifikavimas. Šiame etape išdžiovinti ir išvalyti gumbeliai išrūšiuojami, siekiant pašalinti pasėlių likučius ir kenkėjų ar dėl kitų priežasčių pažeistus gumbelius. Jeigu reikia, jie klasifikuojami pagal dydį. Šie žingsniai yra paskutiniai baigiant ruošti galutinį 3.2 punkte aprašytą produktą. Gamintojų žinios apie valgomąją viksvuolę kartu su išvystytais metodais bei naudojamomis priemonėmis užtikrina tinkamą galutinį produktą.

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

—

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Saugomų viksvuolių auginimo vietovė yra *l'Horta Nord de Valencia* ir ją sudaro šios savivaldybės: *Albalat dels Sorells, Alboraya, Albuixech, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Burjassot, Emperador, Foios, Godella, Massalfassar, Meliana, Moncada, Museros, Paterna, Rocafort, Tavernes Blanques, Valencia* ir *Vinalesa*.

Ši teritorija yra tipiška Viduržemio jūros pakrantės nuosėdinės kilmės teritorijų lyguma. Šioje vietovėje vyrauja Viduržemio jūros klimatas, kuriam dėl arti esančios jūros būdinga didelė santykinė drėgmė ir nedideli temperatūros svyravimai dienos metu.

5. Ryšys su geografinė vietovė:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Gamtiniai veiksniai

— Reljefas: lygus, būdingas Viduržemio jūros pakrančių nuosėdinės kilmės teritorijoms.

— Dirvožemis: sausas ir lygus priemolingas smėlis.

Lengvas, birus dirvožemis, smulkus smėlis. Piktžolės jame neauga.

— Klimatas: Viduržemio jūros, kuriam būdinga didelė santykinė drėgmė ir nedideli temperatūros svyravimai dienos metu. Šie požymiai atsiranda dėl arti esančios jūros, kuri išsklaido šilumą.

Didelė santykinė drėgmė palanki šiam pasėliui, ypač turint omenyje šioje provincijoje iškrintantį mažą kritulių kiekį.

— Hidrologija: mažas kritulių kiekis (apie 400 mm per metus). Gamybos vietai drėkinti naudojamas drėkinimo kanalų tinklas, kuriam vasarą vanduo tiekiamas iš *Turia* upės.

Žmogiškieji veiksniai

Valgomąją viksvuolę į Ispaniją 8-ame amžiuje atvežė arabai. Šis subtilaus skonio produktas buvo naudojamas kaip pagrindas gaiviesiems gėrimams gaminti. Dėl islamo kultūros įtakos 13-ame amžiuje valgomosios viksvuolės auginimas išplito į Viduržemio jūros pakrantės teritoriją, kuri dabar vadinama Valensijos regionu. 1975 m. A. J. Cavanilles paminėjo 15 hektarų valgomųjų viksvuolių plantacijas *Alboraya* ir *Almàssera* ir rašė apie valgomųjų viksvuolių auginimą bei jų vartojimą. Vietos tyrėjai paskelbė daugybę tyrimų apie valgomosios viksvuolės gumbelius, jų savybes, mikrobiologiją ir gėrimus, pagamintus vandenyje mirkant sutraiškytus gumbelius.

Valgomosios viksvuolės auginimas yra šio krašto tradicija. Ši ūkinė veikla turi didelę socialinę ir ekonominę reikšmę, nes ji yra pagrindinis pragyvenimo šaltinis daugiau nei 500 ūkininkų, kurie turi didelę patirtį auginant valgomąją viksvuolę. Ši patirtis ypač svarbi ruošiant dirvą, sodinant ir prižiūrint pasėlius, nuimant derlių ir džiovinant valgomosios viksvuolės gumbelius, taip siekiant išgauti aukščiausios kokybės galutinį produktą.

5.2. Produkto ypatumai:

Valgomosios viksvuolės gumbelių kokybę lemiantis cheminis parametras – riebalų ir baltymų kiekis – yra pagrindinis veiksnys, dėl kurio Valensijos valgomosios viksvuolės gumbeliai savo kokybe išsiskiria iš kitur auginamų valgomųjų viksvuolių gumbelių, pasižyminčių mažesniu riebalų ir baltymų kiekiu. Be to, Valensijos valgomosios viksvuolės gumbelių žievelė yra plonesnė nei kitur auginamų gumbelių. Dėl to Valensijos valgomosios viksvuolės gumbeliai yra saldесni ir pasižymi intensyvesniu skoniu. Jie turi plonesnę žievelę, yra didesni, o jų dydis būna panašus.

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:

Šios vietovės klimatas daro lemiamą įtaką valgomosios viksvuolės daigumui, augimui ir gamybai. Dėl vietovei būdingo dirvožemio, susidariusio metų metais besikaupiant paplūdimio smėliui, susikuria idealios sąlygos valgomosios viksvuolės augimui, jos gumbelių dydžiui ir kokybei. Šie gumbeliai yra saldесni, pasižymi intensyvesniu skoniu, turi plonesnę žievelę, yra didesni, o jų dydis būna panašus.

Šio produkto auginimui reikia aukštos vidutinės temperatūros (13–25 °C), taip pat reikėtų vengti šalnų, kad valgomosios viksvuolės gumbeliai galėtų sudygti ir augti. Be to, didelė santykinė drėgmė palanki šiam pasėliui, ypač turint omenyje mažą kritulių kiekį šioje provincijoje. Visos šios sąlygos būdingos SKVN turinčiai vietai, kaip nurodyta 5.1 punkte.

Žmogiškieji veiksniai t. y. patyrusių šios vietovės ūkininkų, kurie augina pasėlius, kompetencija lemia produkto kokybę. Valgomosios viksvuolės sėjomaina su kitais Viduržemio jūros produktais, veiksminga piktžolių kontrolė, taip pat kiti esminiai auginimo proceso etapai yra būtini, siekiant išgauti geros kokybės produktą.

Nuėmus derlių atliekami procesai, ypač lėtas ir kruopštus džiovinimas, pakeičiantis valgomosios vėluosės gumbelių cheminę sudėtį, suteikia „Chufa de Valencia“ unikalių jai būdingų savybių.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

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

http://www.agricultura.gva.es/pc_chufadevalencia
