

Nereikšmingo pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas

(2017/C 305/14)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

NEREIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Nereikšmingo pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽²⁾ 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą

„MARRONI DEL MONFENERA“

ES Nr.: PGI-IT-02282 – 19.1.2017

SKVN () SGN (X) GTG ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Associazione Produttori Marroni della Marca Trevigiana
Piazza Case Rosse 14
31040 Onigo di Pederobba (Treviso)
ITALIJA

E. paštas marronimonfenera.igp@pec.it
info@asso-marronimonfenera-igp.it

Gamintojų asociacija „Produttori Marroni della Marca Trevigiana“ turi teisę teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos sprendimo Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto aprašymas
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietove
- Ženklinimas
- Kita (pakavimas)

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento.
- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio reikia keisti paskelbtą bendrąjį dokumentą.
- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis dokumentas (arba jam lygiavertis dokumentas) nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.
- Registruoto GTG specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies ketvirtą pastraipą.

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

⁽²⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

5. Pakeitimas (-ai)

Produkto aprašymas

Šios dvi produkto specifikacijos 2 straipsnio pastraipais:

1. „vaisius – paprastai kiaušinio formos, viršūnėlė mažai užaštrinta, šoninė pusė daugiausia plokščia, o kita stipriai išgaubta. 1 kg esantis vaisių skaičius neviršija 90.“ [...]

„SKVN suteikiama *Extra* kategorijos (didesnio nei 3 cm skersmens) vaisiams, kuriuose vabzdžių pažeista dalis sudaro ne daugiau kaip 4 % jų svorio (įskaitant endokarpinę dalį), kurių apyvaisis rausvas ne didesnėje kaip 3 % vaisių svorio atitinkančioje dalyje ir I kategorijos vaisiams (skersmuo 2,8–3 cm), kuriuose vabzdžių pažeista dalis sudaro ne daugiau kaip 6 % jų svorio (įskaitant endokarpinę dalį), kurių apyvaisio graužimo dulkių yra ne didesnėje kaip 5 % vaisių svorio atitinkančioje dalyje.“

ir bendrojo dokumento 3.2 punktas:

2. „vaisius – kiaušinio formos, viršūnėlė mažai užaštrinta, šoninė pusė daugiausia plokščia, o kita stipriai išgaubta. 1 kg esantis vaisių skaičius neviršija 90.“ [...]

„SKVN suteikiama *Extra* kategorijos (didesnio nei 3 cm skersmens) vaisiams, kuriuose vabzdžių pažeista dalis sudaro ne daugiau kaip 4 % jų svorio (įskaitant endokarpinę dalį), kurių apyvaisis rausvas ne didesnėje kaip 3 % vaisių svorio atitinkančioje dalyje ir I kategorijos vaisiams (skersmuo 2,8–3 cm), kuriuose vabzdžių pažeista dalis sudaro ne daugiau kaip 6 % jų svorio (įskaitant endokarpinę dalį), kurių apyvaisio graužimo dulkių yra ne didesnėje kaip 5 % vaisių svorio atitinkančioje dalyje.“

iš dalies keičiami taip:

„vaisius – paprastai kiaušinio formos, viršūnėlė mažai išsikišusi, viena šoninė pusė daugiausia plokščia, o kita stipriai išgaubta. 1 kg esančių vaisių skaičius neviršija 120.“ [...]

„SKVN suteikiama „*Extra*“ kategorijos vaisiams (didesniems kaip 3 cm vaisiams, kurių vabzdžių pažeista endokarpinė dalis sudaro ne daugiau kaip 4 % vaisiaus svorio, o pažeista apyvaisio dalis sudaro ne daugiau kaip 3 % vaisiaus svorio), I kategorijos vaisiams (2,8–3 cm dydžio vaisiams, kurių vabzdžių pažeista endokarpinė dalis sudaro ne daugiau kaip 6 % vaisiaus svorio, o pažeista apyvaisio dalis sudaro ne daugiau kaip 5 % vaisiaus svorio) ir II kategorijos vaisiams (2,6–2,8 cm dydžio vaisiams, kurių vabzdžių pažeista endokarpinė dalis sudaro ne daugiau kaip 6 % vaisiaus svorio, o pažeista apyvaisio dalis sudaro ne daugiau kaip 5 % vaisiaus svorio).“

Paaiškinimas.

1 ir 2 punktų pakeitimai susiję su tuo, kad vaisiai sumažėjo, o tai reiškia, kad 1 kg produkto yra daugiau vaisių. Iš tiesų vaisiai užaugo mažesni dėl ypač sausų pastarųjų metų vasarų, todėl atsirado būtinybė saugoma geografinė nuoroda žymėti ir parduodamus mažesnius kaštinius.

Be to, ištaisyti vaisiaus formos aprašymų nesutapimai bendrajame dokumente ir techninėje specifikacijoje. Kadangi tai natūralus produktas, neįmanoma užtikrinti, kad jo forma būtų visiškai taisyklinga, todėl formuluotė „vaisius – paprastai kiaušinio formos“, kuri jau vartojama produkto specifikacijoje, taip pat įtraukta ir į bendrąjį dokumentą.

Kadangi kitoms 2 straipsnyje ir bendrojo dokumento 3.2 punkte nurodytoms savybėms vaisiaus forma arba dydis įtakos neturi, konkrečios su vaisiaus kokybe susijusios savybės nesikeičia. Todėl pakeitimas gali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies a–e punktus.

Ženklinimas ir pakavimas

Produkto specifikacijos 8 straipsnis ir bendrojo dokumento 3.6 ir 3.7 punktai

3. Sakinys „Vaisiai turi būti supakuoti į specialius maisto produktams skirtus maišelius, kurių viršus turi būti užplombuotas užlydant arba užsiuvant.“

iš dalies keičiamas taip:

„Vaisiai turi būti pakuojami į įvairaus dydžio ir iš įvairių medžiagų pagamintus maisto produktams skirtus tinklinius maišelius arba pakuotes. Visų tipų pakuotės sandariai uždaromos taip, kad vaisių nebūtų galima išimti nepažeidus plombos.“

4. Sakinys „Produktas teikiamas rinkai maisto produktams skirtuose tinkliniuose maišeliuose, sveriančiuose 1 kg, 2 kg, 3 kg (užlydytos pakuotės), 5 kg arba 10 kg (užsiūtos pakuotės).“

iš dalies keičiamas taip:

„Pakuotės gali sverti 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 3 kg, 5 kg, 10 kg arba 25 kg.“

Paaiškinimas.

3 ir 4 pakeitimai susiję su poreikiu neberiboti pakuotės tipo, atsižvelgiant į tai, kad turimos pakavimo medžiagos gali skirtis (pvz., Italijos rinkoje užlydymo sistemos nebetaikomos) ir kad ateityje gali atsirasti kitų tipų pakavimo medžiagų, pvz., mažiau kenksmingų aplinkai. Kadangi pakeitimas susijęs tik su pakuote ir produkto svoriu, jis gali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies a–e punktus.

5. Punktas

„— prekybinė kategorija (*Extra* arba I);“

iš dalies keičiamas taip:

„— komercinė kategorija (*Extra*, I arba II);“

Įterpiama nuoroda į II kategoriją. Kadangi šiuo pakeitimu siekiama užtikrinti nuoseklumą su 1 ir 2 punktais ir jis susijęs tik su produkto ženklinimu, jis gali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies a–e punktus.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„MARRONI DEL MONFENERA“

ES Nr.: PGI-IT-02282 – 19.1.2017

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Marroni del Monfenera“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

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

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Marroni del Monfenera“ yra švieži kaštainiai, augantys ant *Castanea sativa* (Mill.) rūšies *sativa* varieteto vietos ekotipo medžių. Teikiamas vartoti vaisius turi pasižymėti šiomis savybėmis: sėkla – viena vaisiuje, daugiausia lygaus arba šiek tiek rauplėto paviršiaus; minkštumas – šviesios riešuto spalvos, pereinančios į geltoną šiaudų spalvą, minkštos / miltingos konsistencijos, salso malonaus skonio; lukštas – šviesiai rusvas, apvalkalas – tvirtos plaušingos struktūros, tik šiek tiek įsiskverbęs į sėklą; apyvaisis – blizgios rudos spalvos su tamsesniais vertikaliomis drūžėmis, kietos ir patvarios struktūros; paviršius pūkuotas su pūkuotomis apyvaisio liemenėlio liekanomis; saita-vietė – dažniausiai kiaušinio formos, šviesesnė nei apyvaisis, su daugiau ar mažiau ryškiais dryželiais, einančiais nuo centro link kraštų, bet nesiekiančiais šoninių pusių; vaisius – paprastai kiaušinio formos, viršūnėlė mažai išsikišusi, viena šoninė pusė daugiausia plokščia, o kita stipriai išgaubta. 1 kg esančių vaisių skaičius neviršija 120. Vienoje kaštainių dėžutėje būna ne daugiau trijų vaisių.

SKVN suteikiama „Extra“ kategorijos vaisiams (didesniems kaip 3 cm vaisiams, kurių vabzdžių pažeista endokarpinė dalis sudaro ne daugiau kaip 4 % vaisiaus svorio, o pažeista apyvaisio dalis sudaro ne daugiau kaip 3 % vaisiaus svorio), I kategorijos vaisiams (2,8–3 cm dydžio vaisiams, kurių vabzdžių pažeista endokarpinė dalis sudaro ne daugiau kaip 6 % vaisiaus svorio, o pažeista apyvaisio dalis sudaro ne daugiau kaip 5 % vaisiaus svorio) ir II kategorijos vaisiams (2,6–2,8 cm dydžio vaisiams, kurių vabzdžių pažeista endokarpinė dalis sudaro ne daugiau kaip 6 % vaisiaus svorio, o pažeista apyvaisio dalis sudaro ne daugiau kaip 5 % vaisiaus svorio).

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Vaisiai turi būti raškomi, rūšiuojami, valomi, skirstomi pagal dydį ir metodu *curatura* apdorojami gamybos vietovėje. Rinkai per 48 valandas nepateikti nurašyti vaisiai apdorojami metodu *curatura*. Pagal šį metodą kaštainiai „Marroni del Monfenera“ panardinami į kambario temperatūros vandenį ir jame laikomi ne ilgiau kaip devynias dienas. Tada kaštainiai „Marroni del Monfenera“ ištraukiami iš vandens ir išdžiovinami tam skirtoje specialioje mašinoje. Atlikus šias operacijas šviežius vaisius galima išlaikyti iki 3 mėnesių. Vaisiai metodu *curatura* turi būti apdorojami netrukus po nuraškymo, kad vežant neprasidėtų rūgimo procesas, ypač tais metais, kai vaisiai raškomi lietingaisiais laikotarpiais arba kai nuimant derlių temperatūra dar būna gana aukšta.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, smulkinimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Vaisiai turi būti pakuojami į įvairaus dydžio ir iš įvairių medžiagų pagamintus maisto produktams skirtus tinklinius maišelius arba pakuotes. Visų tipų pakuotės sandariai uždaromos taip, kad vaisių nebūtų galima išimti nepažeidus plombos. Pakuotės gali svėriti 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 3 kg, 5 kg, 10 kg arba 25 kg.

Produktu leidžiama pradėti prekiauti ne anksčiau kaip kiekvienų metų rugsėjo 15 d.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Be įstatymais reikalaujamo pateikti grafino ES simbolio ir susijusių užrašų bei informacijos, pakuočių etiketėse turi būti pateikta ši papildoma informacija ir (arba) užrašai: „Marroni del Monfenera“ ir santrumpa SGN (it. IGP), užrašyti didesniais nei visų kitų etiketėje esančių užrašų (pvz., pavadinimo, įmonės pavadinimo, pakavimo įmonės adreso, susijusios kategorijos, t. y. „Extra“, I arba II, ir parduodamo produkto bruto svorio) rašmenimis.



Logotipas sudarytas iš dviejų ovalo formos koncentrinėjų apskritimų, kuriuose pavaizduotos Grapos kalno prieškalnių kalvos. Per lygumą teka upė Pjavė, kurios ištakos pavaizduotos logotipo centre ir kuri logotipą dalija į dvi nesimetriškas dalis. Kairiajame ir dešiniajame upės krantuose pavaizduoti du kaštainių pilni kaštonmedžiai. Ant dviejų lapų matyti dvi kaštainių dėžutės ir dešimt kaštainių. Jų paveikslėlis šiek tiek dengia kairiąją ovalo kraštinę.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Kaštainių „Marroni del Monfenera“ auginimo vietovė yra šių Trevizo provincijos komunų teritorijose: *Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcuoco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia*.

5. Ryšys su geografine vietove

Dauguma vietovių, kuriose auginami kaštainiai „Marroni del Monfenera“, priskiriamos Italijos dirvožemių žemėlapyje (it. *Carta dei Suoli d'Italia*) nurodytai 21 kategorijai: rūgštieji rudžemiai, išplautieji rudžemiai, rudžemiai ir pradžiažemiai. Šiame regione minėtos kategorijos dirvožemiai vyrauja tik prieškalnėse esančiame dešiniajame kalvotame Pjavės upės krante, kuriame yra didžioji gamybos vietovės dalis. Šių vietovių dirvožemiams būdinga labai rūgšti–rūgšti reakcija, nedidelis prisotinimas bazėmis ir didelė organinių medžiagų mineralizacija. Vietovės klimatas – Alpių žemutinių prieškalnių, labai drėgnas, jam poveikį daro į pietų pusę nukreipti statūs, labai aukšti Alpių prieškalnių šlaitai. Dėl tokio specifinio išsidėstymo ir padėties oro masės kyla nuo slėnio, todėl iškrenta gausūs krituliai, pavasario šalnos būna nedidelės, o lietaus vanduo gali greitai nutekėti. Dėl tokios gamtinės pusiausvyros dirvožemiai ir aplinka labai tinka kaštainiams „Marroni del Monfenera“ auginimui.

Iš kitų tos pačios kategorijos produktų saugoma geografine nuoroda žymimi kaštainiai „Marroni del Monfenera“ išsiskiria labai saldžiu minkštumu, vaisiaus struktūros vientisumu bei kompaktiškumu ir minkšta miltinga konsistencija ir tuo jie yra ypatingi. Šias savybes ir visų pirma skonį lemia tipinė vidutinė kaštainių „Marroni del Monfenera“ cheminė sudėtis. Remiantis INRAN (Nacionalinio maisto ir mitybos tyrimų instituto, it. *Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione*) atliktais lyginamaisiais cheminės sudėties tyrimais, „Marroni del Monfenera“ iš kitų kaštainių išsiskiria didesniu angliavandenių, lipidų ir kalio kiekiu ir mažesniu natrio kiekiu.

Cheminę vaisių sudėtį, taigi, ir jų kokybę lemia tai, kad kaštonmedžiams, rūgščių dirvų itin mėgstančios rūšies vaismedžiams, „Marroni del Monfenera“ auginimo vietovė labai tinkama augti, nes čia daugiausia vyrauja rūgštūs prieškalnių dirvožemiai, kurių reakcija priešinga kaimyninių vietovių dirvožemiams būdingoms reakcijoms ir kurių nėra jokioje kitoje Trevizo provincijos prieškalnių zonoje. Dėl minėtų priežasčių „Marroni del Monfenera“ vaisiuose, palyginti su kitais kaštainiais, kalio kiekis didesnis, o natrio – mažesnis, – tai nurodyta INRAN parengtose lentelėse, kuriose lyginama dviejų rūšių kaštainių cheminė sudėtis. Vaisių kokybę taip pat lemia didelis metinis vidutinis kritulių, išplauančių dirvožemį ir sudarančių sąlygas išsaugoti jo rūgštingumą, kiekis. Be to, dėl ypatingo prieškalnių išsidėstymo ir padėties labai sumažėja pavasarinių šalnų, kurioms augalas labai jautrus, tikimybė.

Be šių svarbių aplinkos veiksnių, esminį vaidmenį taip pat atlieka žmogaus veikla. Kaštainiai „Marroni del Monfenera“ auginami nuo viduramžių, kaip liudija 1351 m. dokumentas, kuriuo nustatomas derliaus pasiskirstymas tarp vietovės šeimų galvų. Tai, kad kaštainių „Marroni del Monfenera“ auginimo vietovėje kaštonmedžiai buvo saugomi, taip pat liudija vėlesnių amžių notariniai šaltiniai, kuriuose yra susijusioms valdžios institucijoms pateikti skundai dėl neteisėto kaštonmedžių kirtimo ir galvijų ganymo ne sezono metu, kenkiančio kaštainių derliui. Kaštainių „Marroni del Monfenera“ auginimo tradicijos išsaugotos iki mūsų dienų; jas iš dalies padėjo išsaugoti rengiami įvairūs renginiai, pvz., 1970 m. pradėta organizuoti „Marroni del Monfenera“ mugė. Kaštainių „Marroni del Monfenera“ svarbą vietos ekonomikai ir jų reputaciją rodo kasmet organizuojamų renginių gausa. Be to, trisdešimtosios „Marroni del Monfenera“ mugės proga Pederobos savivaldybė, kurioje vyko renginys, išleido atvirukų seriją ir specialų pašto antspaudą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą, paskelbdamos SGN „Marroni del Monfenera“ pripažinimo paraišką 2016 m. lapkričio 2 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 256.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (liet. SKVN, SGN nuorodomis žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP, IGP e STG“ (liet. SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (liet. ES nagrinėjamos specifikacijos).