

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2016/C 250/04)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„ANGURIA REGGIANA“****ES Nr. IT-PGI-0005–01385–14.10.2015****SKVN ( ) SGN (X)****1. Pavadinimas (-ai)**

„Anguria Reggiana“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

**3. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas****3.1. Produkto rūšis**

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

**3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas**Pavadinimu „Anguria Reggiana“ įvardijami botaninės rūšies *Citrullus lanatus* švieži vaisiai.

Auginami tokių tipų vaisiai „Anguria Reggiana“:

- Apvalieji, turintys rūšies *Ashai Mijako* vaisiams būdingų savybių: vaisiai apvalūs; žievė žaliai pilka su tamsiai žaliais dryžiais; minkštimas traškus, tvirtas, ryškiai raudonos spalvos (vaisiui prinokus); svoris – 5–12 kg,
- Ovalieji, turintys rūšies *Crimson* vaisiams būdingų savybių: vaisiai ovalūs; žievė vidutinio tamsumo ryškiai žalia su tamsiai žaliais dryžiais; minkštimas traškus, tvirtas, ryškiai raudonos spalvos (vaisiui prinokus); svoris – 7–16 kg,
- Pailgieji, turintys rūšies *Sentinel* vaisiams būdingų savybių: vaisiai pailgi; žievė vidutinio tamsumo ryškiai žalia su tamsiai žaliais dryžiais; minkštimas traškus, tvirtas, ryškiai raudonos spalvos (vaisiui prinokus); svoris – 7–20 kg.

Išskirtinė vaisiaus „Anguria Reggiana“ savybė – itin saldus minkštimo skonis, susijęs su rūšies *Ashai Mijako* vaisių didžiausio cukraus kiekio Brikso vertė 11 ir rūšių *Crimson* ir *Sentinel* vaisių cukraus kiekio Brikso vertė 12.

Vartotojams pateikiami vaisiai turi pasižymėti šiomis savybėmis:

- vientisi (leistinas nedidelis žievės pažeidimas, atsiradęs automatiškai matuojant refraktometrinį indeksą),
- švarūs (be jokių matomų pašalinių medžiagų),
- sveiki, be kenkėjų,
- be pašalinių kvapų,
- taisyklingai susiformavę, vertinant rūšims būdingas savybes,

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- be sumušimų ir išorinių suskilimų,
- kotelis turi būti 2–5 cm ilgio,
- vaisių išsivystymas ir būklė turi būti tokie, kad juos būtų galima transportuoti ir atlikti su tuo susijusius veiksmus,

viena žievės vieta gali būti šviesesnės spalvos, nes vaisiui augant ji lietėsi prie žemės.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi vaisių auginimo etapai (sėjimas, auginimas, derliaus nuėmimas arba „nuskynimas“) turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

Vaisiai turi būti tvarkingai sudėti į specialias talpas, dėžes ar dėžutes, pagamintas iš sandėliavimui tinkamos medžiagos.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Ant kiekvieno arbūzo privalo būti priklijuotas saugomos geografinės nuorodos „Anguria Reggiana“ identifikacinis logotipas ir Sąjungos saugomos geografinės nuorodos simbolis.

„SGN Anguria Reggiana“ logotipas yra toks:



Ant kiekvieno arbūzo klijuojama etiketė yra ovali, joje turi būti nurodytas vaisius išauginusios įmonės pavadinimas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Gamybos vietovė apima visą Banjolo in Pjano, Kadelbosko di Sopros, Kampanjolos, Kastelnovo di Soto, Koredžo, Fabriko, Novelaros, Poviljo, Rio Saličeto, San Martino in Rijaus savivaldybių teritoriją ir dalį Boreto, Brešelo, Kampeđinės, Gatatiko, Gualtjerio, Guastalos, Emilijos Redžo, Redžolio, Rolo ir Rubjeros savivaldybių teritorijos.

5. **Ryšys su geografinė vietovė**

Priežastinis vaisių „Anguria Reggiana“ ir jų auginimo vietovės ryšys, lemiantis atitinkamą kokybę, paremtas nustatytos geografinės vietovės ypatumais ir vietos augintojų igūdžiais.

Nustatyta geografinė vietovė išsiskiria per šimtmečius melioruotos dirvos vietovėmis, kur dirvožemis yra daugiausia molingas, sunkiai dirbamas, bet derlingas ir gausus gamtinių elementų, pvz., kalio. Visoje vietovėje vienodos dirvožemio sąlygos turi lemiamos reikšmės vaisių augimui, jų minkštimo mėsingumui, taip pat cheminėms ir jausmėms jų savybėms.

Išskirtinė vaisių „Anguria Reggiana“ savybė – itin saldus minkštimo skonis, susijęs su vaisių cukraus kiekiu.

Ši savybė susijusi su augintojų gebėjimais ir ištobulintu auginimo metodu, kuri ypač išryškėja derlių nuimant arba „nuskinant“. Kiekvieno augalo derliaus nuėmimas atliekamas tris kartus, siekiant, kad vartotojui pateikiamas vaisius „Anguria Reggiana“ būtų visiškai prinokęs, turintis didžiausią cukraus kiekį prieš jam pernokstant, o jo minkštumas būtų traškus ir tvirtas. Sunokimo lygį parodo matomi žievės, stiebo ir ūselio požymiai, o ypač – būdingas garsas arbūzai patuksenus ranka, taip pat visi išoriniai aspektai, kuriuos tiesiogiai gali įvertinti augintojas žinovas.

Taigi kiekvienas arbūzas vertinamas atskirai – patuksenamas ranka ir atrenkamas prieš derliaus nuėmimą, o nuskiriamas tik tada, jei augintojas iš vizualinės ir garsinės analizės supranta, kad vaisius, vertinant jo sunokimo lygį, patikimumą ir tinkamumą laikyti, turi norimas savybes. Mėginys iš sklypo paprastai paimamas anksti ryte, kai arbūzai po nakties gaivos yra įgavę gerų savybių, o jų temperatūra yra tinkama laikymui.

Vaisiai nuskinami pjautuvu (it. *roncola*) – ypatingu pjovimo įrankiu, kurio ašmenys siek tiek lenkti. Šio ypatingo įrankio forma laikui bėgant buvo patobulinta, siekiant išvengti, kad būtų nupjaunamas augalo išsišakojimas, nes prieš nuskinant visus vaisius augalo fiziologinės savybės turi išlikti optimalios. Šiems veiksams atlikti reikia iš senovės atėjusių ir tvirtų žinių, kurios buvo perduodamos iš kartos į kartą Emilijos Redžo „skynėjų“, sugebančių atrinkti prinokusį vaisių ir jį nuskinti apsaugant vėlesnę produkciją.

Vietos augintojų gebėjimai ir žinios yra atėję iš senos istorinės tradicijos, kuri, kaip žinoma, sieja produktą su teritorija.

#### *Istorinės ir kultūrinės nuorodos*

Istoriniuose dokumentuose daug rašoma apie arbūzų auginimą Emilijos Redžo teritorijoje, kaip apie tvirtą iš kartos į kartą perduodamą tradiciją.

Pirmieji aukštos kokybės produkcijos paminėjimai užfiksuoti XVI a.: senųjų Po upės slėnio renesanso dvarų susirašinėjimuose giriamas šiose žemėse išaugintas puikus produktas. Šis vaisius ilgai išliko elito produktu – iki XVIII a., kai po Italijos suvienijimo tarp senų ir mažų tautos valstybių atsivėrė sienos, o tai taip pat išplėtė prekybos teritorijos ribas. Laikui bėgant, vietos produktai dėl puikios kokybės užsitarnavo gerą vardą Milano, Genujos ir kaimyninių regionų rinkose, o praėjusiame amžiuje jie buvo pripažinti teritorijose už Alpių.

Arbūzas „Anguria Reggiana“ ir istoriniuose gastronomijos giduose siejamas su Emilijos Redžo provincijos lygumų teritorija: 1931 m. leidinyje „Guida Gastronomica del Touring Club Italiano“ ši teritorija minima kaip vieta, kurioje auginami saldūs arbūzai ir melionai. Nurodyta teritorija apima geriausiai istoriškai žinomus centrus, kur buvo tradiciškai auginami arbūzai, pavyzdžiui: Gaultjeris, Novelara, Santa Vitorija, Poviljas, Kadelbosko di Sopra, Rio Saličetas ir Ka de Fratis. Kad teritorijoje arbūzai buvo plačiai auginami ir vartojami, taip pat įrodo išlikusios XX a. iš natūralių medžiagų, tokių kaip mediena ir lapuotos šakos, suręstos pašiūrės, kuriose būdavo valgomos ir parduodamos arbūzų riekės.

Pastaruoju metu taip pat vis daugiau vietos augintojų nusprendžia auginti arbūzus ir taip pritaikyti savo igūdžius. Į auginimo procesą įtraukiami gyventojai ir augintojai, susibūrę tam, kad skatintų, gintų, puoselėtų ir saugotų arbūzų „Anguria Reggiana“ auginimą ir pardavimą.

Nuo 1975 m. vietos mastu rengiamos šventės, mugės, renginiai ir varžybos, siekiant populiarinti produktą ir skirti apdovanojimus už didžiausią arbūzą ir už didžiausią cukraus kiekį turintį arbūzą.

#### **Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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](http://www.politicheagricole.it)), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP e IGP“ (liet. SKVN, SGN žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP, IGP e STG“ (liet. SKVN, SGN, GTG nuoroda žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (liet. ES nagrinėjamos specifikacijos).