

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2012/C 136/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

“CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA”

EK Nr.: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011

AĢIN (X) ACVN ()

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Valsts prasības
- Citur (tiesību aktu atjauninājumi)

2. Grozījuma(-u) veids:

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums(-i):

3.1. Ražošanas metode:

- Specifikācijas 5. panta 6. un 7. punktā teikumus

“Uzreiz pēc jauno sīpolu novākšanas tiem jānoņem ar zemi netīrais slānis (ārējais apvalks), jānogriež stublāji, atstājot tos 40 cm garus, un jāsaliek kastēs, sadalot tos saišķos.

Svaigos sīpolus atbrīvo no ārējā apvalka, tiem nogriež stublājus, atstājot tos 60 cm garus, pēc tam tos sadala saišķos pa 5–8 kg katrā un saliek mazākās vai lielākās kastēs.”

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

aizstāj ar teikumiem

“Uzreiz pēc jauno sīpolu novākšanas tiem jānoņem ar zemi netīrais slānis (ārējais apvalks), jānogriež stublāji, atstājot tos 30–60 cm garus, un jāsaliek kastēs, sadalot tos saišķos.

Svaigos sīpolus atbrīvo no ārējā apvalka, tiem nogriež stublājus, atstājot tos 35–60 cm garus, pēc tam tos sadala saišķos pa 1,5–6 kg katrā un saliek mazākās vai lielākās kastēs.”

— Specifikācijas 9. panta 2. punktā

“Laižot tirdzniecībā sīpolus ar AĢIN “Cipolla Rossa di Tropea Calabria”, tiem jābūt iepakotiem šādā veidā:

— jaunos sīpolus sasien saišķos un sakārto kartona, plastmasas vai koka kastēs, un tie ir gatavi pārdošanai,

— svaigos sīpolus sadala saišķos pa 5–8 kg katrā, saliek mazākās vai lielākās kastēs.”

aizstāj ar

“Laižot tirdzniecībā sīpolus ar AĢIN “Cipolla Rossa di Tropea Calabria”, tiem jābūt iepakotiem šādā veidā:

— jaunos sīpolus sasien saišķos un sakārto kartona, plastmasas vai koka kastēs, un tie ir gatavi pārdošanai,

— svaigos sīpolus sadala saišķos pa 1,5–6 kg katrā, saliek mazākās vai lielākās kastēs.”

Ir grozīti noteikumi par kārtību, kādā notiek produkta sagatavošana iepakojšanai, lai būtu plašākas iespējas izvēlēties attiecīga lieluma iepakojumu un lai varētu izpildīt tirgus prasības attiecībā uz iepakojšanas materiālu.

— Specifikācijas 9. panta 4. punktā teikumu

“Neatkarīgi no sīpolu lieluma vienā virtenē jāpastiprina vismaz 6 sīpoli, un virtenes saturam jābūt vienveidīgam pēc skaita un svara.”

aizstāj ar teikumu

“Neatkarīgi no sīpolu lieluma vienā virtenē jāpastiprina vismaz 6 sīpoli.”

Lielāka brīvība paredzēta tradicionālo virteņu (*treccia*) veidošanā, lai vietējie darbinieki varētu paši noteikt sīpolu skaitu un lielumu virtenē.

— Specifikācijas 9. panta 7. punktā

“Svaigajiem, saišķos sakārtotajiem sīpoliem, kā arī uzglabāšanai paredzētajiem, virtenēs savērtajiem sīpoliem, piedāvājot tirdzniecībā, jābūt ar uzlīmi, uz kura norādīts logotips un preču zīme tādā veidā, lai tie būtu pilnīgi atpazīstami.”

aizstāj ar teikumu

“Uzglabāšanai paredzētajiem, virtenēs savērtajiem sīpoliem, piedāvājot tirdzniecībā, jābūt ar uzlīmi vai kādu citu materiālu, uz kura norādīts Savienības logotips un preču zīme, savukārt svaigajiem, mazākās vai lielākās kastēs ievietotajiem sīpoliem uz katra saišķa jābūt pilnīgai etiķetei ar uzņēmuma juridisko adresi, Savienības logotipu, produkta preču zīmi un veidu, lai nodrošinātu tā izsekojamību un pilnīgu atpazīstamību.”

Svaigajiem, saišķos sakārtotajiem “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” paredzēts, ka katram saišķiem jābūt ar etiķeti, uz kuras norādīta uzņēmuma juridiskā adrese, Savienības logotipa un produkta preču zīmes atveids, kā arī produkta veids. Tādējādi katram saišķim būs etiķete ar visu informāciju, kas patērētājam vajadzīga, lai pareizi identificētu produktu.

3.2. Tiesību aktu atjauninājumi:

- Atjauninātas produkta specifikācijā norādītās atsauces uz Regulu (EEK) Nr. 2081/92.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006
“CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA”
EK Nr.: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011
AĢIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums:**

“Cipolla Rossa di Tropea Calabria”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. *Produkta veids:*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):*

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” apzīmē *Allium cepa* sugas sīpolus, kuri pieder tikai pie turpmāk norādītajām vietējām šķirnēm un kuriem raksturīga atšķirīga forma un agrīna nogatavošanās atkarībā no dienas garuma:

- “Tondo Piatta” jeb agrīnie sīpoli,
- “Mezza Campana” jeb vidēji agrie sīpoli,
- “Allungata” jeb vēlinie sīpoli.

Produktu iedala trīs veidos:

“Cipollotto” (jaunie sīpoli):

- krāsa no baltas līdz sārti violetai,
- garša saldena un maiga,
- lielums atbilst Kopienas tiesību aktos noteiktajiem standartiem.

“Cipolla da consumo fresco” (svaigi sīpoli):

- krāsa no balti rozā līdz violetai,
- garša saldena un maiga,
- lielums atbilst Kopienas tiesību aktos noteiktajiem standartiem.

“Cipolla da serbo” (uzglabāšanai paredzētie sīpoli):

- krāsa no baltas līdz violetai,
- garša saldena, sīpoli kraukšķīgi,
- lielums atbilst Kopienas tiesību aktos noteiktajiem standartiem.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

—

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Visi ražošanas posmi no sējas līdz “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” sīpolu novākšanai jāveic ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai, u. c.:

Pēc novākšanas “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” sīpolus apstrādā šādi:

- jaunajiem sīpoliem jānoņem ar zemi netīrais slānis (ārējais apvalks), jānogriež stublāji, atstājot tos 30–60 cm garus, un jāsaliek kastēs, sadalot tos saišķos,
- svaigos sīpolus atbrīvo no ārējā apvalka, tiem nogriež stublājus, atstājot tos 35–60 cm garus, pēc tam tos sadala saišķos pa 1,5–6 kg katrā un saliek mazākās vai lielākās kastēs,
- uzglabāšanai paredzētos sīpolus izvieto kārtās uz zemes, nenogriežot stublājus, un atstāj kaltēties uz 8–15 dienām, līdz tie kļūst blīvi, izturīgi un iegūst spilgti sarkanu krāsu; kad sīpoli ir izžāvēti, tiem var nogriezt sakaltušos stublājus vai tos atstāt, lai vēlāk sastiprinātu virtenēs; neatkarīgi no sīpolu lieluma vienā virtenē jāstiprina vismaz 6 sīpoli; uzglabāšanai paredzētos sīpolus safasē dažāda lieluma iepakojumos, nepārsniedzot 25 kg katrā, un liek maisos vai kastēs.

Iepakojšanas darbības jāveic ražošanas apgabala tuvumā, ievērojot tradicionālās metodes, kas sakņojas vietējos ieradumos un vēsturiskajā folklorā, lai garantētu produkta izsekojamību un kontroli un lai saglabātu tā kvalitāti.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Uz taras ar divreiz lielākiem burtiem nekā visi pārējie uzraksti jānorāda uzraksts “I.G.P. “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” ” (AĢIN “Cipolla Rossa di Tropea Calabria”), precizējot sīpolu veidu: “cipollotto”, “cipolla da consumo fresco”, “cipolla da serbo”, kā arī preču zīme.

Uzglabāšanai paredzētajiem, virtenēs savērtajiem sīpoliem, piedāvājot tirdzniecībā, jābūt ar uzlīmi vai kādu citu materiālu, uz kura norādīts Savienības logotips un preču zīme, savukārt svaigajiem, mazākās vai lielākās kastēs ievietotajiem sīpoliem uz katra saišķa jābūt pilnīgai etiķetei ar uzņēmuma juridisko adresi, Savienības logotipu, produkta preču zīmi un veidu, lai nodrošinātu tā izsekojamību un pilnīgu atpazīstamību.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Ar AĢIN “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” apzīmētā produkta ražošanas apgabals ietver atbilstošas zemes platības, kas daļēji vai pilnībā ietilpst šādu Kalabrijas pašvaldību administratīvajā teritorijā:

- a) Cosenza provincē – daļa no *Fiumefreddo*, *Longobardi*, *Serra d’Aiello*, *Belmonte* un *Amantea* pašvaldības teritorijas;
- b) Catanzaro provincē – daļa no *Nocera Terinese*, *Falerna*, *Gizzeria*, *Lamezia Terme* un *Curinga* pašvaldības teritorijas;
- c) Vibo Valentia provincē – daļa no *Pizzo*, *Vibo Valentia*, *Briatico*, *Parghelia*, *Zambrone*, *Zaccanopoli*, *Zungri*, *Drapia*, *Tropea*, *Ricadi*, *Spilinga*, *Joppolo* un *Nicotera* pašvaldības teritorijas.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Sīpolus “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” audzē vidēji vieglās smilts augsnēs vai tādās, kur smilts ir pārsvarā, smilšmāla vai mālsmilts augsnēs, kas sastopamas piekrastes apgabalos vai upju un strautu tuvumā un kam ir aluviāla izcelsme; tajās esošā grants nekavē sīpolu augšanu un attīstību. Piekrastes apgabali ir piemēroti agrīno sīpolu audzēšanai, kuri paredzēti patēriņam svaigā veidā, savukārt uzglabāšanai paredzēto vēliņu sīpolu audzēšanai vislabāk piemēroti iekšzemes apgabali ar māla un smilšmāla augsni. Tāpat kā agrāk, arī mūsdienās sarkanos sīpolus audzē gan piemājas dārzīņos, gan arī lauka platībās; tos izmanto pārtikā, jo īpaši vietējos ēdienos un tādos, ko gatavo pēc tradicionālām receptēm.

Attiecīgā apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi ļauj iegūt augstas kvalitātes produktu, kas ir unikāls savā jomā un pazīstams visā pasaulē.

5.2. *Produkta specifika:*

Produkts “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” ir pazīstams pēc tā kvalitātes un tādām organoleptiskajām īpašībām kā sīpolu maigums, saldums un sevišķi laba sagremojamība. Pateicoties šīm īpašībām, “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” sīpolus var būt svaigā veidā lielākā daudzumā nekā parastos sīpolus.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):*

Pieprasījumu atzīt “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” par produktu ar AĢIN pamato ar tā reputāciju, kas iegūta, pateicoties dažādiem veicināšanas pasākumiem, kā to liecina vēsturiski un bibliogrāfiski avoti. Vēsturiskos un bibliogrāfiskos avotos minēts, ka sīpoli parādījās Kalabrijā un Vidusjūras baseina valstīs jau pirms fenīciešu un grieķu laikiem. Sīpolus augsti vērtēja jau viduslaiku un renesanses laikmetā, tas bija viens no galvenajiem pārtikas produktiem, kam bija svarīga nozīme vietējā ekonomikā, ar to tirgojās uz vietas, to pārdeva un eksportēja pa jūru uz Tunisiju, Alžīriju un Grieķiju. Daudzi ceļotāji, kuri ieradās Kalabrijā no 1700. līdz 1800. gadam, lai apskatītu Tirēnu jūras krastus no Pizzo pilsētas līdz Tropea pilsētai, savos pierakstos min plaši lietotos sarkanos sīpolus (*Cipolle Rosse*). Lauksaimnieki jau izsenis izmantoja sīpolus gan pārtikā, gan vietējā ražošanā; ceļotājs Dr. Albert ieradās Kalabrijā 1905. gadā un, apmeklējot Tropea pilsētu, brīnījās par nabaga zemniekiem, kuri ēda tikai sīpolus. 19. gadsimta sākumā Tropea sīpolus sāka audzēt ne tikai mazos piemājas dārziņos, bet arī plašākās platībās; 1929. gadā Valle Ruffa izveidoja ūdensvadu, kas ļāva apūdeņot teritorijas, tādējādi uzlabojot produkta kvalitāti un paaugstinot ražību. Ziemeļeiropas tirgos produkts straujāk izplatījās Burbonu valdīšanas laikā, kļūstot pieprasīts un novērtēts isā laikposmā, kā izklāstīts pētījumā *Studi sulla Calabria* (1901), kurā aprakstīta pat sīpolu forma un Kalabrijas sarkanie iegarenie sīpoli. Pirmie sistematizētie statistikas dati par sīpolu audzēšanu Kalabrijā ietverti izdevniecības Reda Lauksaimniecības enciklopēdijā (*Enciclopedia agraria*) (1936–1939). Unikālās produkta īpašības, kuras to padarīja slavenu visā valstī, un galvenokārt tā vēsturiskā un kulturālā vērtība, ko vēl šodien uzskata par dzīvu un klātesošu audzēšanas tradīcijas, gatavošanā, ikdienas sarunvalodā un folkloras pasākumos, ir iemesls mēģinājumiem produktu imitēt un viltot tā nosaukumu.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju:

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, ar AĢIN “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” apzīmētā produkta specififikācijas grozījumu pieteikumu 2011. gada 10. augustā publicējot *Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša* (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 185. numurā.

Ražošanas specififikācijas konsolidētais teksts ir pieejams internetā šādā tīmekļa vietnē:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (<http://www.politicheagricole.it>) un tad uzklikšķinot uz “Qualità e sicurezza” (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.