

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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 140/04)

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.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

"MELA ROSSA CUNEO"

EK Nr.: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011

AĢIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums:**

"Mela Rossa Cuneo"

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):*

Āboli ar AĢIN "Mela Rossa Cuneo" tiek ražoti tikai no šādām šķirnēm un to kloniem:

a) 'Red Delicious'; b) 'Gala'; c) 'Fuji'; d) 'Braeburn'.

Turklāt tiem jābūt ar šādām īpašībām:

'Red Delicious'

Epikarps: tumši sarkanā vīna krāsā, kas sedz ≥ 90 % mizas virsmas, bez rūsinājuma un tauku kārtiņas, izņemot kāta bedrīti.

Lielums: diametrs ≥ 75 mm vai svars ≥ 180 g.

Cukuru saturs: ≥ 11 °Brix.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Mikstuma cietība: ≥ 5 kg.

‘Gala’

Epikarps: spīdīgā koši sarkanā krāsā, kas sedz ≥ 80 % mizas virsmas, lielākoties svītrains un dažreiz ar toņu pāreju.

Lielums: diametrs ≥ 70 mm vai svars ≥ 160 g.

Cukuru saturs: ≥ 12 °Brix.

Mikstuma cietība: ≥ 5 kg.

‘Fuji’

Epikarps: no gaiši sarkanas līdz spilgti sarkanai krāsai, kas sedz ≥ 60 % no mizas virsmas.

Lielums: diametrs ≥ 75 mm vai svars ≥ 180 g.

Cukuru saturs: ≥ 12 °Brix.

Mikstuma cietība: ≥ 6 kg.

‘Braeburn’

Epikarps: no oranži sarkanas līdz spilgti sarkanai krāsai, kas sedz ≥ 80 % no mizas virsmas, lielākoties svītrains.

Lielums: diametrs ≥ 70 mm vai svars ≥ 160 g.

Cukuru saturs: $\geq 11,5$ °Brix.

Mikstuma cietība: ≥ 6 kg.

Piedāvājot realizācijai, auglim jābūt veselam, jāizskatās svaigam un veselīgam, kā arī jābūt tīram un bez svešķermeņiem vai neraksturīgas smaržas; tam jāatbilst “Ekstra” un I šķiras standartiem.

Minimālie kvalitātes standarti dažādām šķirnēm un šķirām ir noteikti Regulā (ES) Nr. 543/2011.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

—

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

—

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

Visām darbībām saistībā ar AĢIN “Mela Rossa Cuneo” audzēšanu un ražas novākšanu jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

AĢIN “Mela Rossa Cuneo” ābolus uzglabā saskaņā ar tradicionālajām metodēm dzesēšanas kamerās, kur temperatūra, mitrums un atmosfēras sastāvs ļauj saglabāt to sevišķās kvalitātes īpašības.

“Mela Rossa Cuneo” var laist tirgū tikai norādītajos periodos:

‘Gala’	no augusta sākuma līdz maija beigām
‘Red Delicious’	no septembra sākuma līdz jūnija beigām
‘Braeburn’	no septembra beigām līdz jūlija beigām
‘Fuji’	no oktobra sākuma līdz jūlija beigām

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Āboli "Mela Rossa Cuneo" jāiesaiņo iepakojumā, kas ļauj skaidri identificēt produktu. Lai produktu varētu identificēt, uz iepakojuma vai atsevišķa augļa jābūt norādei "IGP (AĢIN) "Mela Rossa Cuneo"", kurai jābūt skaidrai un labi salasāmai un tajā lietotajiem burtiem jābūt lielākiem par burtiem, kas lietoti jebkurā citā norādē.

Ja tiek izmantots atsevišķu produktu marķējums, vismaz 70 % no augļiem jābūt ar šo marķējumu.

Līdztekus aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei ir atļauts lietot grafiskas norādes un/vai simbolus, kuri attiecas uz uzņēmumu nosaukumiem, konsorciju un/vai atsevišķu uzņēmumu tirdzniecības zīmēm, ja vien tie nav cildinoši vai nemaldina pircēju.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

"Mela Rossa Cuneo" ražošanas apgabalā, kas atrodas 280–650 m augstumā virs jūras līmeņa, ietilpst šādu Kuneo un Turīnas provinces pašvaldību teritorija.

Kuneo provincē: *Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castellar, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Ervie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto, Villar San Costanzo.*

Turīnas provincē: *Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.*

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Attiecīgā Pjemontas reģiona daļa ir plato, kurš stiepjas gar Rietumalpiem, precīzāk – Piejūras Alpiem un Cozie Alpiem; tas ir unikāls reljefa veidojums – balkonveida terase šaurā plakankalnē starp Rietumalpiem un Po ieleju.

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ir galvenais ābolu ražošanas apgabals Pjemontas reģionā. Tieši šeit sākās un attīstījās sarkano ābolu audzēšana, laika gaitā kļūstot par vietējo tradīciju daļu.

"Mela Rossa Cuneo" audzē apgabalos, kas atrodas Pjemontas reģiona Kuneo un Turīnas provincē. Vēsturisku un ģeogrāfisku iemeslu dēļ tie ir atzīti par ļoti piemērotiem minēto ābolu audzēšanai, jo antociānu krāsojums tajos veidojas sevišķi izteikti. Ģeogrāfiskā apgabala teritoriālās īpatnības veido tā augstums virs jūras līmeņa, ģeogrāfiskais platums, reljefa un klimata savdabība un īpaši intensīvs saules starojums.

Temperatūras diapazonu starp dienas augstāko temperatūru un nakts zemāko temperatūru šajā apgabalā ietekmē tā atrašanās starp Alpiem un Po ieleju; periodā no vasaras beigām līdz rudenim, kad ienākas "Mela Rossa Cuneo" ieguvei izmantoto šķirņu ābolu jaunā raža, gaisa vidējā temperatūra ir 13,8 °C. Šādas temperatūras svārstības ir netipiskas, salīdzinot ar tām, kas parasti tiek novērotas Eiropas reģionos, kur tiek audzēti āboli, neatkarīgi no tā, vai tie atrodas līdzenumā vai kalnainā apvidū, kur temperatūras svārstības galvenokārt ietekmē strauja laikapstākļu maiņa.

5.2. Produkta specifika:

Īpašības, kuru dēļ āboli "Mela Rossa Cuneo" ir ieguvuši savu reputāciju, ir spilgti sarkanā mizas krāsa un augļu izskats, ko ietekmē šīs krāsas daudzums (mizas virsmas procentuālā daļa, kuru sedz šī dominējošā krāsa) un epikarpa spīdums. Tas padara ābolus "Mela Rossa Cuneo" viegli atpazīstamus vietējos, reģionālos, valsts un starptautiskos tirgos.

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

Īpaši pievilcīgo "Mela Rossa Cuneo" izskatu rada labvēlīgie apstākļi, kādi ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā ir tajā tradicionāli audzētajām ābolu šķirnēm un to kloniem.

To raksturīgā sarkanā krāsa veidojusies ar ģeogrāfisko apgabalu saistītu šādu triju fizikālu un klimatisku faktoru ietekmē:

- ārkārtīgi plašs temperatūras svārstību diapazons periodā pirms ražas novākšanas,
- augļa mizu mitrina rasa, kas veidojas nakts vēsākajā laikā, kā rezultātā miza ir pakļauta raksturīgai mitrināšanās un žūšanas cikliskai maiņai,
- rīta un vakara brīzes, kuru dēļ temperatūras un mitruma cikliskā maiņa kļūst straujāka.

Šīs fizikālās parādības apvienojumā ar tiešo saules staru iedarbību ietekmē antociānu (pigmenti ar antioksidējošām īpašībām, kas nosaka epikarpa krāsu) veidošanos un attīstību. Pigmentu veidošanās ir cieši saistīta ar temperatūras svārstību diapazonu. Cilvēka acs uztvertais krāsu spektra plašums ir atkarīgs no tādu šūnu procentuālā daudzuma augos, kuras satur pigmentus, un no antociānu atšķaidījuma pakāpes šūnās. Antociānu veidošanos līdztekus mitrināšanās un žūšanas cikliskajai maiņai ietekmē arī tiešo saules staru intensitāte.

Pollenzo (Kuneo province) Pārtikas zinātnes universitātes izstrādātā dokumentā tiek sniegts detalizēts pārskats par sarkano ābolu audzēšanu šajā ģeogrāfiskajā apgabalā. 18. gadsimtā, kad izplatījās apgaismības laikmeta idejas, Pjemontā tika nodibinātas vairākas lauksaimniecības akadēmijas un apvienības, un to darbības rezultātā ir veikti plaši šķirņu pētījumi, ir ieviestas jaunas šķirnes un pilnveidotas audzēšanas metodes uz zinātnes atziņu pamata. Tādējādi tika radīti apstākļi, kas veicināja sarkano ābolu šķirņu izplatību; šie āboli bija īpaši iecienīti to krāsas intensitātes un spīduma dēļ, kas veidojas Kuneo vidē.

Mūsdienīga ābolu audzēšana Kuneo aizsākās 20. gadsimta 50. un 60. gados, un sarkano ābolu šķirņu īpatsvars arvien vairāk palielinājās, līdz tos sāka audzēt pārsvarā, kā tas ir pašlaik. Nosaukums "Mela Rossa Cuneo" nostiprinājās 60. un 70. gados, kad to sāka izmantot grāmatvedības dokumentos un iekšējam tirgum paredzēto preču transporta pavaddokumentos. Pirmā reklāmas kampaņa saistībā ar "Mela Rossa Cuneo" arī tika sarīkota šajā laikā, un 80. gados šis nosaukums parādījās eksportēto preču pavadzīmēs. Tajā pašā laikposmā āboli "Mela Rossa Cuneo" tika izstādīti augļu audzētāju gadatirgos, kas bija paredzēti ne tikai profesionāliem audzētājiem, bet arī patērētājiem, un 21. gadsimta pirmajos desmit gados to komerciālā identitāte nostiprinājās arvien vairāk ar pārdošanas veicināšanas kampaņu palīdzību lielveikalos Itālijas ziemeļrietumos.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu iesniegšanas procedūru, aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Mela Rossa Cuneo" specifiskācijas grozīšanas pieteikumu 2011. gada 14. novembrī publicējot *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Itālijas Republikas oficiālais vēstnesis)* 265. numurā.

Produkta specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama internetā šādā tīmekļa lapā:

<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".