

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2016/C 250/04)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

ANGURIA REGGIANA**ES Nr.: IT-PGI-0005-01385 – 14.10.2015.****ACVN () AĢIN (X)****1. Nosaukums***Anguria Reggiana***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. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukumsAr norādi *Anguria Reggiana* apzīmē svaigus *Citrullus lanatus* sugas augļus.Produktam *Anguria Reggiana* var būt šādi veidi:

- “apaļais” arbūzs, kam ir “Ashai Mijako” šķirnes īpašības – auglis apaļš, miza pelēkzaļa, bet virskrāsas svītrojums tumšzaļš; mīkstums kraukšķīgs, stingrs, pilngatavībā koši sarkans; svars dažāds: no 5 kg līdz 12 kg,
- “ovālais” arbūzs, kam ir “Crimson” šķirnes īpašības – auglis ieapaļi ovāls, miza zaļa, vidēji spīdīga, bet virskrāsas svītrojums tumšzaļš; mīkstums kraukšķīgs, stingrs, pilngatavībā sarkans; svars dažāds: no 7 kg līdz 16 kg,
- “iegarenaiss” arbūzs, kam ir “Sentinel” šķirnes īpašības – auglis iegarens, miza zaļa, vidēji spīdīga, bet virskrāsas svītrojums tumšzaļš; mīkstums kraukšķīgs, stingrs, pilngatavībā koši sarkans; svars dažāds: no 7 kg līdz 20 kg.

Raksturīga *Anguria Reggiana* īpašība, ar ko tas izceļas, ir mīkstuma sevišķi saldā garša, kura saistīta ar cukura saturu, kas šķirnes “Ashai Mijako” arbūziem pārsniedz 11 Briksa grādus, bet šķirņu “Crimson” un “Sentinel” arbūziem – 12 Briksa grādus.

Augļus piedāvājot tirgū, tiem jābūt ar šādām īpašībām:

- augļi veseli (pieļaujams neliels mizas bojājums, kas radies no iespējama vielas laušanas koeficienta mērījuma, ko izdara automātiski),
- tīri, bez saskatāmiem svešķermeņiem,
- veselīgā stāvoklī un bez parazitētiem,
- bez auglim neraksturīgas smakas,
- pareizi veidoti saskaņā ar šķirnei raksturīgajām īpašībām,

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- bez ārējiem ieplaisājumiem un saspiedumiem;
 - ziedkātiņa garumam jābūt vismaz 2–5 cm;
 - augļa attīstības stadijai un stāvoklim jābūt tādiem, kas ļauj to pārvadāt un veikt ar to saistītās darbības;
- mizā var būt gaišākas krāsas vieta, ar kuru tas augšanas laikā bijis saskarē ar augsni.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem ražošanas posmiem (sējai, audzēšanai un novākšanai jeb “atdalīšanai”) jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

Augļi noteiktā kārtībā jāievieto attiecīgā tarā vai konteineros un minikonteineros, kas izgatavoti no uzglabāšanai piemērota materiāla.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz katra arbūza obligāti jābūt piestiprinātam AĢIN *Anguria Reggiana* identifikācijas logotipam un Savienības AĢIN simbolam.

AĢIN *Anguria Reggiana* (*Anguria Reggiana I.G.P.*) logotips ir šāds:



Uz katra arbūza piestiprināmā etiķete pēc formas ir ovāla, un tajā norādītajā informācijā ietilpst arī ražotājas saimniecības nosaukums.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas apgabalā ietilpst šādu pašvaldību teritorija pilnībā: *Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Campagnola, Castelnovo Sotto, Correggio, Fabbrico, Novellara, Poviglio, Rio Saliceto un S. Martino in Rio*, kā arī daļa *Boretto, Brescello, Campegine, Gattatico, Gualtieri, Guastalla, Reggio Emilia, Reggiolo, Rolo un Rubiera* pašvaldības teritorijas.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Produkta *Anguria Reggiana* saikne ar tā ražošanas apgabalu, kas nosaka šo arbūzu specifisko kvalitāti, ir balstīta uz noteiktā ģeogrāfiskā apgabala raksturīgajām īpašībām un vietējo ražotāju zinātību.

Noteiktajam apgabalam raksturīgas vairāku gadsimtu garumā ielabotas zemes platības ar izteikti mālainām augsnēm, kas grūti apstrādājamās, bet auglīgas un bagātas ar tādām dabiskajām minerālvielām kā kālijs. Augsnes apstākļi, kas visā apgabalā ir viendabīgi, būtiski veicina augļu augšanu un veidošanos, kā arī to ķīmisko un organoleptisko īpašību attīstību.

Raksturīgā īpašība, pēc kuras produktu *Anguria Reggiana* identificē, ir mīkstuma sevišķi saldā garša, kas saistīta ar cukuru saturu.

Šī īpašība ir saistīta ar ražotāju amatprasmī un viņu izsmalcināto agrotehniku, kas sevišķi izpaužas ražas novākšanas jeb “atdalīšanas” laikā. Tā notiek tā, ka katrs augs tiek apmeklēts vismaz trīs reizes, līdz ar to panākot, ka patēriņa brīdī katrs arbūzs *Anguria Reggiana* ir sasniedzis pilngatavību, kad cukuru saturs ir visaugstākais pirms pārgatavošanās, un mīkstums ir kraukšķīgs un stingrs. Par gatavības pakāpi raksturīgi liecina mizas, auglkāta un vaska īpašības, bet it sevišķi skaņa, kad arbūzam uzsit ar roku, – pieredzējis darbinieks visus šos aspektus pārbauda tieši uz lauka.

Tātad katru arbūzu pirms novākšanas izraugās atsevišķi, uzsit tam, atlasa to un atdala no auga tikai tad, ja darbinieks pēc redzes un dzirdes secina, ka auglis sasniedzis vēlamās gatavības, kvalitātes un uzglabājamības īpašības. Ražas novākšanu no attiecīgā zemesgabala parasti veic agri no rīta, kad arbūzi ir saņēmuši nakts sniegto vēsumu un to temperatūra ir piemērota uzglabāšanai.

Augļu atdalīšanu izdara ar līku dārznieka nazi (*roncola*) – īpašu griezējinstrumentu ar daļēju liektu asmeni. Šo īpašo instrumentu gadu gaitā pilnveidoja, lai nepieļautu auga zarotnes iegriešanu, jo tai jā saglabājas tā, lai fizioloģiskās norises augā notiktu vislabākajos apstākļos līdz visu augļu atdalīšanai. Šīs darbības veicamas, izmantojot senu un nostiprinājušos zinātību, ko no paaudzes paaudzē pārmantojuši *Reggio Emilia* provincē strādājošie augļu “atdalītāji” (*spiccatore*), kas ir spējīgi atlasīt nogatavojušos augļus un novākt to, saglabājot vēl neienākušos augļus.

Vietējo ražotāju prasme un zinātība mantota no vēsturiskas tradīcijas, kas produktu cieši saista ar tā audzēšanas teritoriju.

Vēsturiskas un kultūras atsaucis

Vēsturiskās liecības ir bagātas ar *Reggio Emilia* provinces arbūzu kultūras un tās elementu aprakstiem, kā arī pārmantotu un stabili nostiprinājušos tradīciju.

Pirmās atsaucis uz šā augļa augsto kvalitāti datējamas ar XVI gadsimtu: Renesanses laikmeta Po līdzenuma zemju seno galmu sarakste slavina šajās zemēs audzētā produkta labās kvalitātes īpašības. Auglis ilgu laiku – līdz pat XVIII gadsimtam – ir bijis izsmalcināts augstmaņu produkts, līdz Renesanses norises atvēra Itālijas seno valstiņu robežas, tādējādi paplašinot arī tirdzniecības robežas. Laika gaitā vietējo ražojumu augstā kvalitāte darīja produktu pazīstamam Milānas, Dženovas un kaimiņu reģionu tirgos, bet pagājušā gadsimtā šā produkta slava izplatījās jau viņpus Alpiem.

Produktu *Anguria Reggiana* ar *Reggio Emilia* provinces līdzenumu apgabalu saista arī vēsturiskie gastronomijai veltītie rakstu avoti; izdevumā *Guida Gastronomica del Touring Club Italiano* (1931) apgabals minēts tajā audzēto “saldo arbūzu un meloņu” dēļ. Norādītajā teritorijā ietilpst tādi vēsturiski atzīti augļkopības centri, kuros tradicionāli audzēti arbūzi, kā, piemēram, *Gualtieri*, *Novellara*, *Santa Vittoria*, *Poviglio e Cadelbosco di Sopra*, *Rio Saliceto* un *Ca' de' Frati*. Par arbūzu audzēšanas un patēriņa popularitāti šajā apgabalā liecina arī XX gadsimta sākumā sastopamās būdas, kuras būvētas no tādiem dabiskiem materiāliem kā koks un zari un kurās ēda un pārdeva šķēlēs sagrieztus arbūzus.

Nesenākā laikposmā arī ražotāju prasme šajā apgabalā arvien vairāk orientējās uz arbūzu audzēšanas specializāciju, iesaistot iedzīvotājus un audzētājus, kas apvienojās, lai veicinātu, aizstāvētu, izceltu un aizsargātu *Anguria Reggiana* ražošanu un tirdzniecību.

Sākot ar 1975. gadu, iedibinājās vietēji svētki, svinības, notikumi un sacensības, lai popularizētu produktu, apbalvotu lielākos arbūzus un tos, kuriem ir augstākais cukuru saturs.

Atsaucis uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Produkta specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama šajā tīmekļa vietnē: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministrijas tīmekļa vietnes mājaslapu (www.politicheagricole.it), uzklikšķinot uz *Prodotti DOP e IGP* (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz *Prodotti DOP, IGP e STG* (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di produzione all'esame dell'UE*.