C/2024/2071

2024 3 7

Paraiškos įregistruoti pavadinimą 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

(C/2024/2071)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ([1]) per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Cavolfiore della Piana del Sele“

ES Nr.: PGI-IT-02905

Išsiųsta 20.3.2023

1. **SGN pavadinimas (-ai)**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba 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 „Cavolfiore della Piana del Sele“ vadinamos toliau išvardytų žiedinių kopūstų rūšies *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* veislių ir (arba) hibridų galvutės, auginamos šio bendrojo dokumento 4 punkte nustatytoje vietovėje.

Veislės ir (arba) hibridai, kurių augimo ciklas trunka nuo 70 iki 215 dienų, yra šios:

‘Alston’, ‘Deepty’, ‘Guidalina’, ‘Lucex’, ‘Marmorex’, ‘Valmer’, ‘Tatuin’, ‘Alcala’, ‘Moonshine’, ‘Whiton’, ‘Adona’, ‘Moncayo’, ‘Bouchard’, ‘Lotsa’, ‘Socius’, ‘Ardent’, ‘Obiwan’, ‘Casper’, ‘Spacestar Gol’, ‘Acis’, ‘Wonder’, ‘Lavaredo’, ‘Borealis’, ‘Naruto’, ‘Akara’, ‘Tramont’, ‘Rafale’, ‘Omeris’, ‘Karen’, ‘Maimon’, ‘Subasio’, ‘Cantabria’, ‘Altair’, ‘Alfeen’, ‘Bernoulli,’ ‘Amistad’, ‘Amistad Bio’, ‘Pamyros’, ‘Diwan’, ‘Guendis’, ‘Typical’, ‘Lecatis’, ‘Triomphant’, ‘Tonale’, ‘Akinen’, ‘Braven’, ‘Talvena’, ‘Manresa’, ‘Carantic’, ‘Parotis’, ‘Cristallo’, ‘Darifeen’, ‘Locarno’, ‘Barcedo’, ‘Vedis’, ‘Alberto’, ‘Nomad’.

Rinkai pateikiamas šviežias arba gatavas produktas po labai nedidelio apdorojimo (IV gama), kuris apima produkto atrinkimą, rūšiavimą, pjaustymą, plovimą, džiovinimą ir pakavimą į pakuotes, sandariai uždarytus indelius ar kitas talpas, kaip išsamiau aprašyta 3.5 punkte, galimai naudojant modifikuotą atmosferą.

Kad būtų galima taikyti SGN, išleistos vartoti žiedinių kopūstų galvutės turi pasižymėti šiomis savybėmis:

a) dydis – bent 13 cm skersmens;

b) veislei, kuriai jos priklauso, būdinga forma ir spalva;

c) nėra dėmių ant viso galvutės paviršiaus;

d) galvutės viduje nėra lapų;

e) vidinė struktūra – glaudžiai susiformavę žiedynai;

f) nepažeisti žiedynai ir lapai, dengiantys galvutę;

g) nėra neįprastų kvapų ir puvinio;

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

h) šviežių galvučių sausoji medžiaga turi sudaryti daugiau kaip 6 proc. jų svorio;

i) refraktometriniu metodu nustatomas sausųjų medžiagų kiekis turi būti ≥ 8,7 Brikso laipsnių;

j) antioksidantai: vitamino C turi būti daugiau kaip 50 mg/kg;

k) tvirtumo laipsnis derliaus nuėmimo metu: 3 lbf/in^2 (jėgos svaras kvadratiniam coliui);

l) magnio ne mažiau kaip 18 mg/100 g.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

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

Visi SGN „Cavolfiore della Piana del Sele“ žymimo produkto gamybos etapai turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

Šviežios žiedinių kopūstų galvutės atrenkamos ir pakuojamos atsižvelgiant į skirtingą jų dydį ir rinkos reikalavimus, t. y:

— produktas su lapais: su galvutę dengiančiais lapais;

— apipjaustytas produktas: lapai nupjauti bent 3 cm virš galvutės;

— pusiau apipjaustytas produktas: bent 3 cm virš galvutės nupjauti lapai, bet jų skaičius mažesnis nei apipjaustyto produkto;

— produktas be lapų: pašalinti penki vidiniai lapai ir nevalgoma stiebo dalis;

— nuvalytas produktas: be lapų ir apsaugotas plastikine plėvele, įskaitant mikroperforuotą plėvelę.

Naudojama pakuotė turi atitikti ES teisės aktus. Pakuotė gali būti pagaminta iš įvairių medžiagų, pavyzdžiui, medžio, kartono, popieriaus, tinklelio ir plastiko.

Kiekvienos vartojimui paruoštos pakuotės turinys ir pati pakuotė turi būti vienodo dydžio, o jose esančios kopūstų galvutės – tos pačios veislės. Rinkai pateikiami gatavi produktai (IV gama) turi būti supakuoti į talpyklas, pavyzdžiui, padėklus, pakuotes ar indelius. Modifikuotos atmosferos naudojimas – neprivalomas.

Talpyklos gali būti pagamintos iš plastiko, kartono ar bet kurios kitos medžiagos, kuri atitinkamuose teisės aktuose laikoma tinkama tokiam naudojimui.

Pakuotė turi išsaugoti tipines produkto savybes ir ypatybes, nesugadinant produkto.

Kiekvienos pakuotės turinys visada turi būti aiškiai matomas. Kiekviena pakuotė turi būti uždaryta taip, kad produkto nebūtų galima išimti jos nepažeidus. Parduoti nesupakuotą produktą draudžiama.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Nuorodos logotipas turi būti priklijuotas prie kiekvienos žiedinio kopūsto galvutės nevalgomos dalies kiekvienoje pakuotėje.

Rinkai pateikiamų gatavų produktų (IV gama) atveju pavadinimo logotipas turi būti priklijuotas prie kiekvienos talpyklos.

Ant rinkai pateikiamų šviežių arba gatavų produktų (IV gama) pakuočių ir talpyklų turi būti: Europos SGN logotipas kartu su žodžiais „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P.“ [SGN „Cavolfiore della Piana del Sele“] ir gamintojo bei pakuotojo vardas ir pavardė, įmonės pavadinimas ir adresas.

Ant pakuočių taip pat gali būti pateikiama informacija, simboliai ar piktogramos, skatinančios vartotoją išmesti pakuotę ekologišku būdu, kad būtų skatinamas jų surinkimas, pakartotinis naudojimas ir perdirbimas.

Be to, gali būti nurodyti ir kiti produktui suteikti sertifikatai (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, „Zero Residue“ ir kt.). Leidžiama naudoti pavadinimus, įmonių pavadinimus ir privačius prekių ženklus, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojo dėl produkto pobūdžio ir savybių.

Bet koks kitas aprašymas, kuris nėra aiškiai nurodytas produkto specifikacijoje, neleidžiamas.

Toliau pateikiami įvairūs produkto pavadinimo logotipo variantai: juodai baltas (pozityvas), spalvotas ir juodai baltas (negatyvas).







4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Cavolfiore della Piana del Sele“ žymimo produkto auginimo vietovė yra Salerno provincijoje ir apima šių savivaldybių administracinę teritoriją: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Pontecagnano Faiano.

5. **Ryšys su geografine vietove**

SGN „Cavolfiore della Piana del Sele“ žymimo produkto ir geografinės auginimo vietovės ryšys grindžiamas produkto kokybe ir ilgainiui įgyta gera reputacija.

SGN „Cavolfiore della Piana del Sele“ žymimo produkto kokybę lemia teigiama Selės lygumos klimato ir specifinių dirvožemio savybių sąveika, kuri sudaro sąlygas augalams maksimaliai išnaudoti savo genetinį potencialą, kartu sumažinant vandens ir šilumos neigiamo poveikio riziką.

Ši vietovė pasižymi itin savitu klimatu, kurį lemia tiek įtaką temperatūrai daranti Tirėnų jūra vakarinėje pakrantėje, tiek nuo šaltų vėjų, kurie pučia iš Balkanų, saugantis Alburnų kalnagūbris šiaurės rytuose. Dėl šio kalnagūbrio iš vakarų ateinančių liūčių vanduo gali kauptis natūraliuose požeminiuose rezervuaruose ir teikti naudos kultūriniams augalams.

Nustatyta vietovė yra optimali žiediniams kopūstams auginti, įskaitant ir vasaros laikotarpį. Dėl nustatytos vietovės kalvotų teritorijų skirtingo aukščio virš jūros lygio šiai rūšiai auginti užtikrinama optimali temperatūra (4–20 °C), todėl žiedinius kopūstus galima pradėti auginti net pavasario ir vasaros mėnesiais nuo gegužės iki rugsėjo. Ir atvirkščiai, sąlygos lygumose labiausiai tinka auginimui rudens ir žiemos laikotarpiu (nuo spalio iki balandžio mėn.).

Žemės ūkio paskirties žemė pasižymi storu vulkaninio aliuvinio dirvožemio sluoksniu. Vulkaninis dirvožemio elementas susiformavo dėl įvairių Vezuvijaus išsiveržimų, o Selės upė ir kiti vietovę kertantys paviršiniai vandentakiai aprūpino aliuviniu elementu. Taip susidarė dirvožemiai, kuriuose yra labai daug makro ir mikroelementų, ypač kalio, kalcio, magnio ir geležies, kurie dalyvauja medžiagų apykaitos procesuose, suteikiančiuose produktui unikalią tekstūrą, tinkamumą įvairiems patiekalams ruošti ir sodrų skonį.

SGN „Cavolfiore della Piana del Sele“ žymimo produkto atpažįstamai ir pripažintai aukštai kokybei bei išskirtinėms savybėms pirmiausia įtakos turi konkrečios aplinkos savybės, būdingos tik šio produkto auginimo vietovei. Šios savybės sudaro visiškai unikalų derinį.

Ryšys įrodomas lyginant nustatytoje vietovėje užaugintą produktą su kitų auginimo vietovių (Selės lygumos šiaurėje ir pietuose) produktais, todėl išryškėja specifinės SGN „Cavolfiore della Piana del Sele“ žymimo produkto kokybės savybės.

Šiuo tikslu Neapolio Federiko II universiteto Žemės ūkio katedra vykdė trejus metus trukusį mokslinių tyrimų projektą trijose skirtingose vietovėse: Ebolyje (SA), Ačeroje (NA) ir Fodžoje (FG).

Trijose minėtose vietovėse žiedinių kopūstų daigai buvo pasodinti tuo pačiu metu ir taikytas toks pat auginimo metodas, todėl vienintelis eksperimentinis veiksnys arba vienintelis kintamasis komponentas buvo auginimo vieta. Kiekvienų trejų tyrimų projekto metų sausio mėnesį buvo imami atsitiktiniai žiedinių kopūstų galvučių mėginiai iš Selės lygumos (Ebolis), Ačero Laukų (Ačera) ir Apulijos plokčiakalnio (Fodža) ūkių, kuriuose buvo auginamos šios sodininkystės kultūros.

Atlikus SGN „Cavolfiore della Piana del Sele“ žymimo produkto analitinius tyrimus nustatyta, kad sausųjų medžiagų kiekis yra 10,65 proc., t. y. 13,2 proc. didesnis nei žiedinių kopūstų, išaugintų Ačeroje (9,41 proc.), ir 10,9 proc. didesnis nei išaugintų Fodžoje (9,60 proc.).

Refraktometriniu metodu nustatomas sausųjų medžiagų kiekis skyrėsi dar labiau: 9,22 Brikso laipsnių Ebolyje (Selės lygumoje), t. y. 22,9 proc. daugiau nei Ačeroje (7,50 Brikso lapsnio) ir 40,1 proc. daugiau nei Fodžoje (6,58°Brikso laipsnio).

Tas pats pasakytina ir apie magnio kiekį, kuris Ebolyje yra 25,8 mg/100 g, Ačeroje – 20,8 mg/100 g, o Fodžoje – 18,7 mg/100 g.

Askorbo rūgšties (vitamino C), labai svarbaus daržovių ir vaisių antioksidanto, du kartus daugiau susintetinta Selės lygumos žiedinių kopūstų galvutėse (88,4 mg/kg), palyginti su Ačero Laukų (Ačera) galvutėmis (43,6 mg/kg), ir daugiau nei tris kartus daugiau, palyginti su Apulijos plokčiakalnio (Fodža) galvutėmis (27,1 mg/kg).

Tyrimo projekte buvo vertinamas SGN „Cavolfiore della Piana del Sele“ žymimų žiedinių kopūstų galvučių tvirtumo laipsnis derliaus nuėmimo metu. Jis vidutiniškai siekė 4,35 lbf/in^2, palyginti su vidutiniškai 3,79 lbf/in^2 žiedinių kopūstų galvučių, išaugintų Ačeroje, ir 3,89 lbf/in^2 žiedinių kopūstų galvučių, išaugintų Fodžoje.

Dėl didelio tvirtumo produktas tampa atsparesnis virimui ir kepimui ir traškesnis, o didesnis magnio kiekis skatina didesnę fotosintezę, todėl žiedinio kopūsto galvutė tampa saldesnė (tai rodo didelis refraktometriniu metodu nustatomas sausųjų medžiagų kiekis), taigi ir skanesnė, o ją dengiantys lapai įgauna patrauklesnę žalią spalvą.

Todėl galima teigti, kad SGN „Cavolfiore della Piana del Sele“ žymimo produkto reputaciją didina „specifinių juslinių ir (arba) maistinių ypatybių“, kurias lemia išskirtinės produkto kokybės savybės, pripažinimas.

Visa tai paskatino tradiciškai labai palankų SGN „Cavolfiore della Piana del Sele“ žymimų žiedinių kopūstų galvučių vertinimą, kurį patvirtina pastaraisiais metais nuolat didėjantys jų auginimo mastai ir įsitvirtinusi bei plačiai paplitusi šio produkto reputacija Italijos ir Europos rinkose.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/5/3/D.f6a908888e7456d1217d/Disciplinare_rev_20122023.pdf