C/2024/2071

7.3.2024.

Nosaukuma reģistrācijas 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

(C/2024/2071)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Cavolfiore della Piana del Sele”

ES Nr.: PGI-IT-02905

Nosūtīts 20.3.2023.

1. **AĢIN nosaukums vai nosaukumi**

“Cavolfiore della Piana del Sele”

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 nosaukums*

Ar nosaukumu “Cavolfiore della Piana del Sele” apzīmē tādu ziedkāpostu galvas, kas pieder pie tālāk uzskaitītajām *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* sugas šķirnēm/hibrīdiem un audzēti šā vienotā dokumenta 4. punktā noteiktajā apgabalā.

Minētās šķirnes/hibrīdi, kuru augšanas cikls ilgst 70 līdz 215 dienas, ir šādi:

‘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’.

Produktu laiž tirgū svaigu vai sagatavotu ēšanai pēc ļoti nelielas apstrādes (IV sagatavošanas grupa), kas sastāv no atlases, šķirošanas, sagriešanas, mazgāšanas, nosusināšanas un iepakošanas paciņās, noslēgtos traukos vai citā iepakojumā, kā sīkāk izklāstīts 3.5. punktā, arī aizsargatmosfērā.

Lai ziedkāpostiem būtu tiesības uz aizsardzību, patēriņam nodotajām ziedkāpostu galvām jāpiemīt šādām īpašībām:

a) diametrs vismaz 13 cm;

b) šķirnei tipiska forma un krāsa;

c) bez traipiem uz visas galvas virsmas;

d) bez lapām galvas iekšpusē;

e) iekšējā struktūra: ciešas rozetes;

f) neskartas rozetes un lapas, kas sedz galvu;

g) bez neparasta aromāta un puves;

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

h) galvu sausnas saturam jāpārsniedz 6 % svaigmasas;

i) refraktometriski nosakāmajam atlikumam jābūt ≥ 8,7° pēc Briksa;

j) antioksidanti: C vitamīna saturam jāpārsniedz 50 mg/kg;

k) stingruma pakāpe ražas novākšanas laikā: 3 *psi* (mārciņas uz kvadrātcollu);

l) magnija saturs ir ne mazāks kā 18 mg/100 g.

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

—

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

Visiem produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" ražošanas posmiem jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Svaigas galvas tiek atlasītas un iepakotas atkarībā no lieluma un tirgus prasībām, proti:

— produkts ar lapām: ar lapām, kas sedz galvu,

— apdarināts produkts: ar lapām, kas nogrieztas vismaz 3 cm virs galvas,

— daļēji apdarināts produkts: ar lapām, kuras nogrieztas vismaz 3 cm virs galvas, bet kuru skaits ir mazāks nekā apdarinātam produktam,

— produkts bez lapām: ar piecām visdziļāk esošajām lapām un nogrieztu kacena neēdamo daļu,

— notīrīts produkts: bez lapām un aizsargāts ar plastmasas plēvi, arī mikroperforētu plēvi.

Izmantotajam iepakojumam ir jāatbilst ES tiesību aktiem. Iepakojums var būt izgatavots no dažādiem materiāliem, piemēram, koka, kartona, papīra, tīkliņa un plastmasas.

Kad produktu nodod patēriņam, katra iepakojuma un atsevišķā iepakojuma saturam jābūt vienāda lieluma, un tajā jāatrodas vienas šķirnes ziedkāpostiem. Tirgū laistajiem produktiem, kas sagatavoti ēšanai (IV sagatavošanas grupa), jābūt iepakotiem, piemēram, kastēs, paciņās vai traukos. Aizsargatmosfēras izmantošana nav obligāta.

Iepakojums var būt izgatavots no plastmasas, kartona vai jebkura cita materiāla, kas attiecīgajos tiesību aktos uzskatīts par piemērotu šādam lietojumam.

Iepakojumam ir jāsaglabā produkta tipiskās īpašības un iezīmes, neizraisot tā bojāšanos.

Katra iepakojuma saturam vienmēr jābūt skaidri redzamam. Visiem iepakojumiem jābūt noslēgtiem, lai produktu nevarētu izņemt, tos neatplēšot. Nedrīkst pārdot neiepakotu produktu.

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

Pie katras ziedkāpostu galvas neēdamajām daļām katrā iepakojumā jābūt piestiprinātam nosaukuma logotipam.

Produktiem, kas laisti tirgū sagatavoti ēšanai (IV sagatavošanas grupa), nosaukuma logotipam jābūt uz katra trauka.

Uz tādu produktu iepakojuma un traukiem, ko laiž tirgū svaigus vai sagatavotus ēšanai (IV sagatavošanas grupa), jābūt Eiropas AĢIN logotipam kopā ar norādi "Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P" ["AĢIN "Cavolfiore della Piana del Sele""], kā arī ražotāja un iepakotāja nosaukumam, uzņēmuma nosaukumam un adresei.

Lai veicinātu iepakojuma savākšanu, atkalizmantošanu un reciklēšanu, uz tā var būt arī informācija, simboli vai piktogrammas, kas patērētāju mudina atbrīvoties no iepakojuma videi draudzīgā veidā.

Papildus tam var norādīt citus produktam piešķirtos sertifikātus (*GLOBALG.A.P.*, *BRC*, *IFS*, *Zero Residue* u. c.). Atļauta vārdu, uzņēmuma nosaukumu un privātu zīmolu izmantošana, ja tiem nav cildinoša rakstura un tie nevar maldināt patērētāju produkta veida un īpašību ziņā.

Neviens cits apraksts, kas nav skaidri paredzēts produkta specifikācijā, nav atļauts.

Zemāk attēlots nosaukuma logotips tā dažādajās versijās, proti, melnbaltā (pozitīvs), krāsainā un melnbaltā (negatīvs).







4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" ražošanas apgabals atrodas Salerno provincē un aptver šādu pašvaldību administratīvo teritoriju: *Albanella*, *Altavilla Silentina*, *Battipaglia*, *Bellizzi*, *Capaccio Paestum*, *Eboli*, *Giungano*, *Montecorvino Pugliano*, *Montecorvino Rovella* un *Pontecagnano Faiano*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne starp produktu "Cavolfiore della Piana del Sele" un ražošanas ģeogrāfisko apgabalu pamatojas uz produkta kvalitāti un spēcīgo reputāciju, ko tas iemantojis laika gaitā.

Piana del Sele klimats pozitīvi mijiedarbojas ar specifiskajām augsnes īpašībām, veidojot produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" ļoti augstu vērtētās kvalitātes īpašības, jo tas ļauj augiem maksimāli izmantot to ģenētisko potenciālu, vienlaikus mazinot ūdens un termiskā stresa risku.

Apgabalā valda ļoti savdabīgs klimats, ko rada gan rietumos esošā Tirēnu jūra, kura nodrošina termoregulācijas funkciju, gan ziemeļaustrumos esošā Alburni kalnu grēda, kas ne tikai aizsargā apgabalu pret aukstā gaisa masām no Balkānu pussalas, bet arī ļauj lietum no rietumiem uzkrāties dabīgās pazemes ūdenskrātuvēs, tādējādi veicinot kultūraugu augšanu.

Apgabals ir optimāli piemērots ziedkāpostu audzēšanai, arī vasaras periodā. Dažādie augstumi virs jūras līmeņa nodrošina optimālu temperatūras diapazonu (4–20 °C) šīs sugas augu audzēšanai noteiktā apgabala kalnainajos apvidos, ļaujot to audzēšanu sākt pavasara un vasaras mēnešos no maija līdz septembrim. Savukārt visražīgākās līdzenās platības izmanto rudens un ziemas periodā (no oktobra līdz aprīlim).

Lauksaimniecības zemi klāj bieza vulkāniskas un aluviālas izcelsmes augsnes virskārta. Vulkāniskais komponents veidojies dažādu Vezuva izvirdumu rezultātā, savukārt aluviālo komponentu nodrošina Seles upe un citas virszemes ūdensteces, kas caurvij apgabalu. To ietekmē izveidojusies augsne, kas ir ļoti bagāta ar makroelementiem un mikroelementiem, jo īpaši ar kāliju, kalciju, magniju un dzelzi, kuri iesaistīti vielmaiņas procesos, kas produktam nodrošina unikālu konsistenci, piemērotību gatavošanai dažādos veidos un pilnestīgu garšu.

Produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" atpazīstamā un atzinīgi vērtētā augstā kvalitāte un savdabīgās iezīmes galvenokārt ietekmē specifiskie vides raksturlielumi, kas piemīt vienīgi produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" audzēšanas apgabalam. Minētie raksturlielumi veido pilnīgi unikālu kombināciju.

Saikni apliecina noteiktajā apgabalā iegūtā produkta salīdzinājums ar citu ražošanas apgabalu produktiem (*Piana del Sele* ziemeļos un dienvidos), un šis salīdzinājums izceļ produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" specifiskās kvalitātes īpašības.

Šajā saistībā Federiko II Neapoles universitātes Lauksaimniecības fakultāte veica trīs gadu pētniecības projektu trīs dažādās vietās, proti, Eboli (SA), Ačerrā (NA) un Fodžā (FG).

Minētajās trīs vietās vienlaikus tika izstādīti ziedkāpostu dēsti un tika izmantots tas pats audzēšanas paņēmiens, tātad vienīgais eksperimentālais faktors jeb vienīgais mainīgais komponents bija audzēšanas vieta. Katru janvāri trīs gadus ilgā pētniecības projekta laikā no saimniecībām, kurās audzē šo dārzkopības sugu, proti, *Piana del Sele* (Eboli), *Agro Acerrano* (Ačerrā) un *Tavoliere delle Puglie* (Fodžā), tika ņemti nejauši izvēlēti ziedkāpostu galvu paraugi.

Produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" analītiskajās pārbaudēs tika konstatēts, ka tā sausnas saturs ir 10,65 %, proti, par 13,2 % augstāks nekā Ačerrā novāktajiem ziedkāpostiem (9,41 %) un par 10,9 % augstāks nekā Fodžā novāktajiem ziedkāpostiem (9,60 %).

Refraktometriski nosakāmais atlikums atšķīrās vēl izteiktāk: ziedkāpostiem no Eboli (*Piana del Sele*) tas bija 9,22° pēc Briksa, kas ir par 22,9 % vairāk nekā ziedkāpostiem no Ačerras (7,50° pēc Briksa) un par 40,1 % vairāk nekā ziedkāpostiem no Fodžas (6,58° pēc Briksa).

Tas pats attiecas uz magnija saturu, kas ziedkāpostiem no Eboli ir 25,8 mg/100 g, no Ačerras 20,8 mg/100 g un no Fodžas 18,7 mg/100 g.

Askorbīnskābe (C vitamīns), kas ir ļoti zīmīgs dārzeņu un augļu antioksidants, *Piana del Sele* ziedkāpostu galvās sintezējas divas reizes vairāk (88,4 mg/kg) nekā *Agro Acerrano* (Ačerra) ziedkāpostu galvās (43,6 mg/kg) un pāri par trīs reizēm vairāk nekā *Tavoliere delle Puglie* (Fodža) ziedkāpostu galvās (27,1 mg/kg).

Pētniecības projektā tika salīdzināta produkta stingruma pakāpe ražas novākšanas laikā, kas produktam "Cavolfiore della Piana del Sele" bija vidēji 4,35 *psi*, ziedkāpostiem no Ačerras vidēji 3,79 *psi* un ziedkāpostiem no Fodžas vidēji 3,89 *psi*.

Augstā stingruma pakāpe nodrošina, ka produkts ir izturīgāks pret termisku apstrādi un tādējādi kraukšķīgs, savukārt augstais magnija saturs veicina aktīvāku fotosintēzi, gan palīdzot padarīt ziedkāposta galvu saldāku (par ko liecina augstais refraktometriski nosakāmais atlikums) un līdz ar to garšīgāku, gan nodrošinot pārklājošajām lapām pievilcīgāku zaļo krāsu.

Tāpēc var apgalvot, ka produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" reputāciju pastiprina "specifiskās organoleptiskās un/vai uzturvērtības īpašības", ko nodrošina izcilās kvalitātes īpašības.

Viss izklāstītais ir radījis tradicionāli ļoti labvēlīgu priekšstatu par "Cavolfiore della Piana del Sele" ziedkāpostu galvām, un par to liecina arī pastāvīgais ražošanas apjoma pieaugums gadu gaitā, kā arī produkta labi nostiprinātā un plaši izplatītā reputācija valsts un Eiropas tirgos.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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