

OSTALI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objavljivanje zahteva za registraciju u skladu sa članom 6. paragraf 2. Uredbe (EZ) br . 510/2006 Saveta, u vezi sa zaštitom geografskih oznaka i oznaka porekla poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

(2012/C 52/10)

Ova publikacija daje pravo prigovora na zahtev u skladu sa članom 7 Uredbe (EZ) br. 510/2006. Izjave prigovora moraju biti dostavljene Komisiji u roku od šest meseci od dana objavljivanja ove publikacije.

JEDINSTVENI DOKUMENT**UREDBA (EZ) BR. 510/2006 SAVETA****„TREŠNJA IZ VINJOLE“****BR. CE: IT - PGI - 0005-0858-21.02.2011****ZGO (X) ZIP ()****1. Ime:**

„Trešnja iz Vinjole“

2. Država članica ili druga zemlja:

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda:*3.1. Vrsta proizvoda:*

Klasa 1.6. Sveže ili prerađeno voće, povrće i žitarice.

3.2. Opis proizvoda na koji se primenjuje oznaka iz paragrafa 1:

Za proizvodnju „Trešnje iz Vinjole“ koriste se plodove sledećih sorti:

- Rane: *Bigarreau Moro, Mora Vignola*
- Srednje: *Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone nero I, Samba, Van,*
- Kasne: *Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart.*

„Trešnja iz Vinjole“ treba da poseduje sledeće specifične osobine:

- čvrsto i hrskavo meso, sa izuzetkom sorte *Mora di Vignola*;
- pokožica uvek sjajne boje, žute i jarko crvene kod sorte *Durone della Marca*, ili u rasponu od jarko crvene do tamno crvene kod ostalih;
- sladak voćni ukus;
- vrednost ne manju od 10 °Bx kod ranih sorta, 12 °Bx kod ostalih;
- kiselost od 5 do 10 g/l jabučne kiseline.

U odnosu na tip sorte definišu se sledeće dimenzije:

20 mm: *Mora Vignola*

21 mm: *Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart*

22mm: *Bigarreau Moro, Lapins, Van*

23 mm: *Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia.*

U trenutku puštanja u prodaju, voće mora da bude:

- čitavo, bez oštećenja;
- sa peteljkom;
- čisto, bez vidljivih stranih supstanci;
- zdravo, bez truleži i vidljivih ostataka pesticida;
- bez parazita.

3.3. Osnovne sirovine (samo za prerađene proizvode):

—

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog porekla):

3.5. Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati u ograničenoj geografskoj oblasti:

Sve proizvodne faze „Trešnje iz Vinjole“ zaključno sa berbom proizvoda, mogu se odvijati isključivo na geografskom području opisanom u čl. 4.

3.6. Posebne norme u postupku rezanja, rendanja, prerade itd.

„Trešnja iz Vinjole“ plasira se na tržište u sledećim pakovanjima:

- drvene, kartonske ili plastične kutije od 5 kg, poprečno podeljene kartonskim pregradama sa duže strane.
- drvene, kartonske ili plastične kutije dimenzija 40x60 cm, sadržine od 10/12 sudova, ukupne težine od 5 ili 6 kg.

- drvene, kartonske ili plastične kutije dimenzija 30x40 cm, sadržine od 6 sudova od po 500g, ukupne težine od 3 kg.
- kartonsko pakovanje od 1200, 2000 i 2500 g.
- vrećice od polimera od 250 g, 500 g i 1 kg.

Jednom otvoreni proizvod ne može se ponovo zatvarati.

Sadržaj svakog pakovanja morati biti jednak i može da sadrži samo trešnje istog kvaliteta i iste sorte; dozvoljeni su sledeći redovi veličina:

- od 20 do 24 mm
- od 24 do 28 mm
- od preko 28 mm

Priprema proizvoda za pakovanje i ambalažu, kao i sam proces pakovanja u gore navedene ambalaže, mora se sprovesti na teritoriji sa koje potiče; na ovaj način, proizvod dospeva na tržištu i do potrošača u kratkom vremenskom roku, osigurava se kvalitet proizvoda i izbeže truljenje i oštećenje ploda tokom rukovanja proizvodom i njegovog transporta, koje bi onemogućilo prodaju.

Dozvoljeno je čuvanje u rashladnih komorama, pod uslovom da temperatura ne silazi ispod -0.5°C i ne prelazi 90% U.R; maksimalno trajanje ovakvog skladištenje voća je četiri nedelje.

3.7. Pravila etiketiranja

Logo ZGO „Trešnja iz Vinjole“ je sledeći:



i uz njega obavezno mora stajati simbol EU za Zaštićenu geografsku oznaku.

Dimenzije mogu varirati u zavisnosti od pakovanja, poštujući ipak razmere standardne veličine.

4. Oblast proizvodnje.

Oblast proizvodnje „Trešnje iz Vinjole“ obuhvata pojas koji čine podplaninski deo reke Panaro i drugih manjih vodenih tokova, u rasponu od 30 do 950 metara nadmorske visine i pokriva teritorije sledećih opština provincija Modene i Bolonje:

U provinciji Modena: Kastelfranko Emilija, Kastelnuovo Rangone, Kastelvetto di Modena, Gvilja, Lama Mokonjo, Marano sul Panaro, Modena, Monteze, Pavulo nel Frinjano, San Ćezario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Seramaconi, Spilamberto, Vinjola, Coka;

U provinciji Bolonja: Bacano, Kazalekjo di Reno, Kastel d'Ajano, Kastelo di Seravale, Krespelano, Gađo Montano, Marcaboto, Monte San Pjetro, Monteveljo, Saso Markoni, Savinjo, Vergato, Cola Predoza.

5. Veza sa geografskim područjem

5.1. *Specifične karakteristike geografskog područja*

Područje obuhvata obuhvata pojas koji čine podplaninski deo reke Panaro i drugih manjih vodenih tokova, koji je specifičan spoj klime i određenim karakteristikama tla, učinio izrazito povoljnim za gajenje trešnje. Klima je sveža i delimično kontinentalna sa obilnim padavinama tokom proleća i nikada preterano sušnim letima. Količina sunca je umerena.

Tlo je aluvijalnog porijekla i pretežno rastresito, dobro odvodnjeno i sveže, izuzetno plodno zahvaljujući sedimentu koji nanese plavljenje reke Panaro i drugih manjih vodenih tokova.

Oblast na kojoj se vrši proizvodnja trešanja kreće se u rasponu od 30 do 950 metara nadmorske visine. Van ovog geografskog područja trešnja se ne uzgaja; u okolnim oblastima, njeno uzgajanje odavno je napušteno, budući da su se proizvodnja i kvalitet proizvoda pokazali kao znatno niži u odnosu na proizvod sa ovog područja, čineći takvo uzgajanje neekonomičnim. Pored pedoklimatskih karakteristika ovog područja i njegove izuzetne mikroklike, drugi činoci zaslužni za izuzetan kvalitet i reputaciju trešnje iz Vinjole predparagrafljaju znanja i veštine proizvođača, prenošeni sa generacije na generaciju; poljoprivredne tehnike i isključivo ručno branje i pakovanje omogućavaju da se proizvod predparagrafi potrošaču kao izuzetna roba te vrste.

5.2. *Specifične karakteristike proizvoda*

Selekcija trešanja iz Vinjole podrazumeva odabir plodova čiju su dimenzije veće od standardnih i dostižu veličinu od preko 28 mm. To znači da, kao što su istraživanja tržišta i stučne studije na temu i pokazale, na tržištima poput Torina, Milana, Hamburga, cena trešanja iz Vinjole gotovo uvek biva veća u odnosu na cenu njenih direktnih konkurenata, kao i to da za većinu potrošača Vinjola predparagraflja izuzetno područje za proizvodnju trešanja.

5.3. *Uzročno-posledična veza između geografskog područja i kvaliteta ilikarakteristika proizvoda (ZIP), ili određenog kvaliteta, reputacije ili druge karakteristike proizvoda (ZGO):*

Trešnja je vrsta koje traži sveže zemljište, neutralne ili niske kiselosti. Vinjola ispunjava oba ova uslova, što ovo područje čini idealnim za njeno uzgajanje i kasniju afirmaciju.

Ovakve odlike zemljišta na području sa koga dolazi „Trešnja iz Vinjole“, omogućila su posebno dobar rod trešnje.

Umerena količina sunca daje koštunici izuzetan intenzitet boje i povećava njen prirodni sjaj, pa se ona, i bez pribegavanja drugim taktikama, sama po sebi estetski ističe na tržištu

Ništa manje važnu ulogu ima znanje stanovništva, pre svega proizvođača, koji svoja bogata znanja sticanja tokom godina još uvek primenjuju u procesu proizvodnje, branje i pakovanje.

Iako prirodna tendencija za inovacijom naravno postoji, proces branja, sortiranja i pakovanja izvode se isključivo ručno od strane iskusnog osoblja koje je celog svog života u dodiru sa trešnjom. Ove veštine deo su kulture koja proističe iz tradicije, znanja prenošenih generacijama, zahvaljujući kojima je dobijena ta dodata vrednost na već izuzetan proizvod, i koji razlikuje trešnju iz oblasti Vinjola od onih sa drugih područja.

Sami proizvođači su pre više decenija propisali obostrano obavezujuće norme, kojima je odlučeno da samo proizvod minimalne veličine definisane paragrafom 3.2 bude pakovan, u cilju zaštite lokalne proizvodnje i specifičnosti trešanja koje se uzgajaju i pakuju na ovom području.

Pored toga, spektar sorta koje su tokom vremena nastale na ovom geografskom području i njihovo uzgajanje na širokom altimetrijskom pojasu, omogućili su duži period berbe i prisustvo proizvoda na tržištu tokom cele sezone, a time i zadovoljstvo potrošača i pozitivnu ocenu cena.

Shodno tome, „Trešnja iz Vinjole“ je neraskidivo povezana sa terenom, klimom i znanjem proizvođača. Od jednake je važnosti i činjenica da poljoprivrednici sa ove geografske oblasti već dugo svoju ponudu trešanja zasnivaju na Vinjoli, gde je još 1928. postojala pijaca za voće i povrće Vinjola, jedna od najstarijih u Italiji, a za kojom su potom usledili i objekti za preradu i distribuciju. Svi ovi uslovi učinili su da potrošači ovu oblast identifikuju sa imenom Trešnja iz Vinjole.

Reputacija trešnje iz Vinjole omogućilo je snažan razvoj trgovine, sa velikim uticajem na ceo lanac, od proizvodnje do distribucije voća; naime, na ovom području možemo naći poljoprivredna gazdinstva,

strukture za obradu i prodaju, pijacu sa 4 komisionara, zanatlije, prerađivače, distributere i berače.

Značaj „Trešnje iz Vinjole“ za područje sa kojeg potiče pokazao se tokom godina kroz brojne sajmove, festivale i publikacije; za Vinjolu su od velikog značaja festival „Trešnje u cvatu“, koji je je prvi put organizovan u aprilu 1970, kao i festival „U Vinjoli, vreme je za Trešnje“, organizovan 1989. godine.

Nacionalno udruženje „Grad trešanja“, osnovano u junu 2003, svake godine na različitoj lokaciji organizuje takmičenje „Trešnje Italije“ povodom obeležavanja proslave "Grad trešanja"; trešnje iz Vinjole osvojile su prvu nagradu 2005. u Čelenu (VT), 2006. u Orvijeku (TR) i 2009. u Braćiljanu (SA), potvrđujući svoju reputaciju visokog kvaliteta izgrađenu tokom godina.

Napomena za objavljivanje specifikacije

[Član 5, paragraf 7 Uredbe (EZ) br. 510/2006].

Ovom napomenom obaveštava se da je Uprava pokrenula nacionalnu proceduru prigovora objavljivanjem predloga za priznavanje zaštićene geografske oznake „Trešnja iz Vinjole“ u *Službenom glasniku Republike Italije* br. 283 od 3. decembra 2010. (regularni dodatak br. 264):

Ustanovljeni tekst specifikacije proizvoda može se è naći na internet stranici:

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

ili

direktnim pristupanjem početnoj stranici sajta Ministarstva poljoprivrede i šumarstva (www.politicheagricole.it), klikom na „Qualità e sicurezza“ (u gornjem desnom uglu ekrana) i najzad klikom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.