

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 266/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PESCA DI LEONFORTE”

NR WE: IT-PGI-0005-0651-03.10.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Pesca Di Leonforte”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zob. załącznik II):

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chronione oznaczenie geograficzne „Pesca di Leonforte” odnosi się do produktu uprawy dwóch lokalnych ekotypów brzoskwini: Bianco di Leonforte i Giallone di Leonforte, które nie zostały wpisane do krajowego katalogu odmian.

W momencie wprowadzania do obrotu „Pesca di Leonforte” musi posiadać następujące cechy: musi być świeża i nienaruszona, musi być zdrowa i pozbawiona wszelkich oznak gnicia lub zepsucia, które powodowałyby, że stawałaby się ona niezdatna do spożycia. Ponadto musi być czysta, czyli bez obcych widocznych substancji, wolna od pasożytów na wszystkich etapach wzrostu i nie może mieć żadnego obcego smaku ani zapachu.

Konsystencja miąższu, mierzona za pomocą penetrometru o końcówce 8 mm, musi wynosić co najmniej 4,5 kg/cm² w przypadku ekotypu Giallone di Leonforte i co najmniej 3,5 kg/cm² w przypadku ekotypu Bianco di Leonforte, zawartość rozpuszczalnej masy stałej musi zawierać się w przedziale 11–13^o w skali Brix, a waga owoców w przedziale 100–350 g. Kształt owoców musi być kulisty, o niesymetrycznych połowach; w przypadku ekotypu Bianco di Leonforte miąższ musi mieć kolor biały, a skóra kolor biały z czerwonymi paskami, nie zawsze wyraźnie widocznymi; w przypadku ekotypu Giallone di Leonforte miąższ musi mieć kolor żółty, a skóra kolor żółty z czerwonymi paskami, nie zawsze wyraźnie widocznymi; miąższ musi przylegać do pestki.

Wyłącznie brzoskwini klasy Extra i klasy I mogą otrzymać znak ChOG „Pesca di Leonforte”.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Obowiązkowe jest używanie torebek pergaminowych w celu zapewnienia ochrony mechanicznej owoców przed czynnikami chorobotwórczymi, woreczki zakłada się w momencie, kiedy owoc osiągnie wielkość orzecha, nigdy nie później niż w lipcu. Zbiór odbywa się pomiędzy pierwszą połową września a pierwszą połową listopada. Owoce zbiera się ręcznie, unikając najgorętszych godzin dnia

i bezpośredniego wystawienia zbieranych owoców na działanie słońca. Działanie polegające na zrywaniu owoców z gałęzi wymaga szczególnej ostrożności, aby nie uszkodzić szypułki. Następnie należy usunąć metalowy drucik służący do zamknięcia papierowych torebek, tak aby nie uszkodzić owoców.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Pakowanie „Pesca di Leonforte” musi odbywać się w obrębie obszaru produkcji, aby uniknąć zabrudzenia i obicia owoców podczas transportu i nadmiernej liczby operacji, co w konsekwencji powodowałoby zaatakowanie owoców przez pleśń i różne czynniki chorobotwórcze, które wpłynęłyby negatywnie na cechy decydujące o jakości produktu.

Owoce posiadające chronione oznaczenie geograficzne „Pesca di Leonforte” muszą być sprzedawane w skrzynkach, pudełkach kartonowych lub drewnianych, albo w koszykach różnych rozmiarów, o pojemności 0,5–6 kg. Każde opakowanie pierwotne lub wtórne musi zawierać owoce tej samej odmiany, tej samej klasy, tego samego kalibru i o tym samym stopniu dojrzałości. Wybarwienie musi być jednorodne dla każdego ekotypu. Owoce muszą być rozłożone w tylko jednej warstwie i oddzielone od siebie materiałem ochronnym. Materiał ochronny lub dekoracyjny musi być nowy, bezzapachowy i nietoksyczny, należy również unikać narażenia produktu na kontakt z tuszem do stempli lub klejem do etykiet. Ponadto w opakowaniach nie powinny znajdować się żadne ciała obce.

Każde opakowanie musi być zapieczętowane w taki sposób, aby jego otwarcie powodowało przerwanie pieczęci, tak by nie było możliwości uszkodzenia zawartości na etapach następujących po pakowaniu.

3.7. Szczegółowe zasady etykietowania:

Na etykiecie musi znajdować się logo oznaczenia i wspólnotowy znak graficzny.

Zakazane jest dodawanie jakichkolwiek oznaczeń jakościowych nieprzewidzianych w wyraźny sposób. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachęcającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Na logo oznaczenia składa się owal, wewnątrz którego znajduje się Granfonte, zabytek będący symbolem gminy Leonforte, na który nałożona jest, na pierwszym planie, brzoskwinia zapakowana w torebkę. Wewnątrz owalu, w górnej części na środku znajdują się słowa „Pesca di Leonforte”; w dolnej części na środku skrót „I.G.P.”. Rysunek otoczony jest grubą zieloną linią, tło ma kolor bladożółty, Granfonte ma taki sam zielony kolor jak napisy „Pesca di Leonforte” i „I.G.P.”; brzoskwinia ma kolor pomarańczowawy z zielonym liściem; torebka jest biała z szarymi cieniami i czarnym sznurkiem, który uwypukla jej brzegi; czarny sznurek również potwierdza, że torebka jest zamknięta.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Pesca di Leonforte” obejmuje gminy Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro i Agira w prowincji Enna.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Z geograficznego punktu widzenia obszar uprawy „Pesca di Leonforte” znajduje się „w sercu” Sycylii. Gleby są typu napływowego, dość lekkie; są to obszary głębokie, gliniaste i bogate w substancje organiczne. Klimat jest śródziemnomorski, charakteryzują go gorące, długie i suche lata oraz łagodne

i deszczowe zimy. Deszcze skoncentrowane są w okresie od października do marca. Ponadto to na tym określonym obszarze zrodziła i rozwinęła się wśród rolników technika zakładania torebek na owoce na drzewie, która pozwala ochronić owoce przed pasożytami i gwarantuje właściwy przebieg etapu dojrzewania, z zachowaniem terminów przewidzianych na zbiory.

5.2. Specyfika produktu:

Twardość, późne dojrzewanie i praktyka związana z zakładaniem torebek wyróżniają „Pesca di Leonforte” spośród innych produktów należących do tej samej kategorii.

Dzięki swoim właściwościom „Pesca di Leonforte” jest sprzedawana o takiej porze roku, kiedy inne produkty należące do tej samej kategorii nie są już dostępne na rynku. Zbiór odbywa się w rzeczywistości pomiędzy pierwszą połową września a pierwszą połową listopada. Specyfika „Pesca di Leonforte” wynika z zakładania torebek na owoce na drzewie; ta stosowana od wieków metoda pozwala walczyć z owocanką południówką (*Ceratitis capitata*). Z czasem ta praktyka stała się jednym z najbardziej charakterystycznych aspektów tej produkcji i pozwoliła podnieść odporność na spadanie, gdyż owoce są chronione srebrnymi pergaminowymi torebkami odpornymi na deszcz.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Wniosek o przyznanie ChOG „Pesca di Leonforte” jest uzasadniony renomą i powszechną znajomością produktu znanego ze swych szczególnych walorów jakościowych, takich jak twardość i późne dojrzewanie, które pozwalają na obecność na rynku w okresach, kiedy brzoskwinie prawie nie występują. Praca producenta brzoskwiń jest kluczowa; kiedy producenci zorientowali się, że mają w rękach wyjątkowy produkt, stali się prawdziwymi zarządcami swojej produkcji. Często musieli angażować członków rodziny, którzy gorliwie pracowali dzień i noc na etapie zakładania woreczków. Sprzedaż brzoskwiń gwarantowała dochody, które pozwalały poprawić jakość życia rolników w regionie.

Od około 20 lat uprawa „Pesca di Leonforte” ma znaczący wpływ ekonomiczny, nie tylko na obszarze produkcji, ale również na terenie sąsiednich gmin, podczas dorocznego święta „Sagra”, które odbywa się w pierwszą niedzielę października w historycznym centrum miasta wzniesionego w XVII wieku przez księcia Nicolò Placido Branciforti. To wydarzenie promujące produkt i poprawiające jego wizerunek zostało zorganizowane po raz pierwszy w 1982 r. przez ówczesne władze gminy, w celu wsparcia uprawy owocu oraz aby konsumenci z wyspy poznali specyfikę tego wyjątkowego produktu. Od początku „Sagra della pesca di Leonforte” jest sama w sobie wydarzeniem promującym ten późny owoc.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu publikując w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 186 z dnia 11 sierpnia 2007 r. wniosek o przyznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Pesca di Leonforte”.

Z pełną specyfikacją produkcji można zapoznać się:

na następującej stronie internetowej: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualita%20E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>) należy wybrać „Prodotti di Qualita” (z lewej strony ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE del [regolamento (CE) n. 510/2006]”.