

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 266/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PESCA DI LEONFORTE“

ES č.: IT-PGI-0005-0651-03.10.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Pesca di Leonforte“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku (pozri prílohu II):

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Chránené zemepisné označenie „Pesca di Leonforte“ je plodinou patriacou pod dva miestne ekotypy broskyne *Bianco di Leonforte* a *Giallone di Leonforte*, pričom ani jeden nie je zaregistrovaný v národnom katalógu odrôd.

Pri uvádzaní na trh musí „Pesca di Leonforte“ spĺňať tieto charakteristiky: musí byť čerstvá a vzhľadovo nepoškodená, musí byť zdravá a bez akýchkoľvek známkov hniloby alebo skazenia, čím by sa stala nevhodnou na spotrebu. Okrem toho musí byť čistá, t.j. bez akýchkoľvek viditeľných cudzích látok, nenapadnutá parazitmi v akomkoľvek štádiu vývoja, bez akéhokoľvek cudzieho pachu a/alebo chuti.

Konzistencia dužiny, meraná penetrometrom s 8 milimetrovým nadstavcom, musí predstavovať minimálnu hodnotu 4,5 kg/cm² v prípade ekotypu *Giallone di Leonforte* a 3,5 kg/cm² v prípade ekotypu *Bianco di Leonforte*; obsah rozpustných tuhých látok sa pohybuje od 11 do 13 stupňov Brix; váha plodov sa pohybuje od 100 do 350 gramov. Tvar plodov musí byť okrúhly s asymetrickými chlopňami; v prípade ekotypu *Bianco di Leonforte* musí mať dužina bielu farbu a kožka má byť takisto bielej farby s červenými pásikmi, ktoré nie sú vždy jasne viditeľné. V prípade ekotypu *Giallone di Leonforte* musí mať dužina žltú farbu a kožka má byť takisto žltej farby s červenými pásikmi, ktoré nie sú vždy jasne viditeľné; dužina musí priliehať ku kôstke.

Jedine broskyne kategórií Extra a I môžu získať CHZO „Pesca di Leonforte“.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Musia sa používať vrecúška z pergamenového papiera, aby sa zaručila mechanická ochrana ovocia proti patogénom; pokladanie vrecúšok sa musí uskutočniť v čase, keď má kôstkovica rozmer orecha a v každom prípade najneskôr v júli. Zber prebieha od prvej polovice septembra do prvej polovice novembra. Kôstkovice sa zbierajú ručne, pokiaľ možno nie počas najteplejších hodín dňa a zabraňujúc

priamemu vystaveniu pozbieraného ovocia slnečnému žiareniu. Trhanie ovocia z konárov si vyžaduje osobitnú starostlivosť, aby sa nepoškodila stopka. A nakoniec je potrebné odstrániť drôt slúžiaci na uzatvorenie papierového vrecúška, aby sa nepoškodili plody.

3.6. Osobitné pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.:

Balenie „Pesca di Leonforte“ sa musí uskutočniť v rámci pestovateľskej oblasti, aby pri doprave a prebytočných manipuláciách nedošlo k znečisteniu a otláčeniu plodov, čo by spôsobilo ich napadnutie plesňami a rôznymi patogénmi, ktoré by znehodnotili kvalitatívne charakteristiky produktu.

Plody patriace pod CHZO „Pesca di Leonforte“ sa musia uvádzať na trh v debničkách alebo kartónových či drevených škatuliach, prípadne v rôzne veľkých košíkoch s nosnosťou 0,5 kg až 6 kg. Každé balenie alebo obal musí obsahovať plody tej istej odrody, tej istej kategórie, toho istého rozmeru a toho istého stupňa dozretia. Každý ekotyp musí mať homogénne sfarbenie. Plody musia byť uložené iba v jednej vrstve a musia byť od seba oddelené ochranným materiálom. Ochranný a/alebo dekoračný materiál musí byť nový, netoxický a bez pachu; okrem toho je potrebné zabrániť kontaktu produktu s pečiatkovými atramentmi a/alebo lepidlám slúžiacim na štítkovanie. Balenia navyše nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

Každé balenie musí byť zapečatené tak, aby sa pri jeho otvorení musela táto pečať poškodiť s cieľom znemožniť výmenu obsahu balenia pri etapách nasledujúcich po balení.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Na štítku sa musí uvádzať logo názvu a grafický symbol Spoločenstva.

Je zakázané pridať akýkoľvek ďalší prívlastok, ktorý by nebol vyslovene stanovený. Je však dovolené používanie označení, ktoré súvisia so súkromnými značkami za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a spotrebiteľa nemôžu uviesť do omylu.

Logo názvu má oválny tvar a v jeho vnútri je na podklade zobrazená Granfonte, symbolická pamiatka obce Leonforte, prekrytá v popredí obrázkom broskyne zabalenej do vrecúška. Vo vnútri oválu, hore v strede, sa uvádza poznámka „Pesca di Leonforte“; na spodku v strede sa nachádza skratka „I.G.P.“ (CHZO). Obrázok je ohraničený hrubou zelenou čiarou, pozadie je svetložlté, Granfonte je tej istej zelenej farby ako poznámky „Pesca di Leonforte“ a „I.G.P.“; broskyňa je žlto-oranžovej farby so zeleným listom; vrecúško je biele so sivými tieňmi a čiernou šnúrkou, ktorá zvýrazňuje jeho okraje; čierna šnúrkou je dôkazom uzavretia vrecúška.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť pestovania „Pesca di Leonforte“ zahŕňa v provincii Enna obce: Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro a Agira.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Oblasť pestovania „Pesca di Leonforte“ sa z geografického hľadiska nachádza v „srdci“ Sicílie. Pôdy sú naplaveninového typu, pomerne ľahké; ide o hlboké pozemky, ílovité a bohaté na organické látky. Podnebie je stredomorské, charakteristické teplými, dlhými a suchými letami a miernymi a daždivými

zimami. Zrážky sa vyskytujú najmä v období od októbra do marca. Práve v tejto vymedzenej oblasti poľnohospodári začali a rozvinuli techniku balenia ovocia do vrecúšok ešte na strome, čím umožnili ochranu plodov pred parazitmi a zaručili tak dobrý priebeh dozrievania zachovajúc plánované termíny zberu.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Tvrdosť, neskoré dozrievanie a technika balenia do vrecúšok odlišujú plod „Pesca di Leonforte“ od ostatných plodov patriacich do tej istej kategórie.

Vďaka týmto charakteristikám sa „Pesca di Leonforte“ uvádza na trh v takom ročnom období, keď sa už ostatné plody tej istej kategórie na trhu nenachádzajú. Zber sa uskutočňuje od prvej polovice septembra do prvej polovice novembra. Osobitná vlastnosť plodu „Pesca di Leonforte“ spočíva v technike balenia ovocia do vrecúšok ešte na strome; vďaka jej uplatňovaniu už niekoľko desaťročí sa darí bojovať proti vrtivke ovocnej (*Ceratitis capitata*). Postupom času sa táto technika stala jednou z najdôležitejších charakteristík tejto produkcie a umožnila zlepšiť odolnosť proti pádom, keďže plody sú chránené vrecúškom z pergamenového papiera odolného proti dažďu.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):

Žiadosť o CHZO „Pesca di Leonforte“ je opodstatnená povestou a vychýrenosťou plodu známeho vďaka jeho osobitným kvalitatívnym charakteristikám, ako je tvrdosť a neskoré dozrievanie, ktoré umožňuje jeho uvádzanie na trh v období, keď sa už ostatné broskyne na trhu skoro vôbec nevyskytujú. Práca pestovateľov broskýň je kľúčová; keď si uvedomili, že majú v rukách jedinečný produkt, stali sa ozajstnými správcami svojich produkcií. Často museli požiadať svoje rodiny o pomoc a počas fázy balenia plodov ťažko pracovali spoločne dni a noci. Predaj broskýň zaručoval príjem, ktorý umožňoval zlepšiť životné podmienky pestovateľov regiónu.

Za posledných 20 rokov má pestovanie „Pesca di Leonforte“ výrazný hospodársky dosah nielen na pestovateľskú oblasť ale aj na územie susedných obcí pri príležitosti každoročnej slávnosti „Sagra“, ktorá sa koná v prvú októbrovú nedeľu v historickom centre mesta postaveného v 17. storočí princom Nicolòm Placidom Brancifortim. Táto udalosť zameraná na reklamu a zvýšenie hodnoty produktu vznikla v roku 1982 na podnet vtedajšej obecnej správy s cieľom podporiť rozvoj kôstkovice a oboznámiť spotrebiteľov ostrova o osobitosti tohto jedinečného produktu. Od jej založenia sa „Sagra della pesca di Leonforte“ stala vynikajúcou reklamnou udalosťou tohto neskorého ovocia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Príslušné útvary začali vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia návrhu na udelenie chráneného zemepisného označenia „Pesca di Leonforte“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 186 z 11. augusta 2007.

Konsolidované znenie výrobnej špecifikácie je dostupné

na tejto internetovej stránke: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

alebo:

priamo na hlavnej webovej stránke ministerstva poľnohospodárskych, potravinových a lesných politík (<http://www.politicheagricole.it>), treba kliknúť na „Prodotti di Qualità“ (na ľavej strane obrazovky) a na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.