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

(2010/C 135/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ([1]). Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„ARANCIA DI RIBERA“

ES č.: IT-PDO-0005-0669-07.01.2008

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov:**

„Arancia di Ribera“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

3.1. *Druh výrobku:*

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 označenie pôvodu „Arancia di Ribera“ je vyhradené pre produkciu pochádzajúcu z týchto odrôd: Brasiliano a jej klony, konkrétne Brasiliano obyčajný, Brasiliano ozdravený, Washington Navel, Washington navel obyčajný, Washington Navel ozdravený, Washington Navel 3033, Navelina a jej klony, konkrétne Navelina obyčajná, Navelina ozdravená a Navelina ISA 315. Pomaranče s CHOP „Arancia di Ribera“ vhodné na konzumáciu majú tieto vlastnosti: ovocný (citrusový) plod má priemer minimálne 70 mm, je podľa európskej klasifikácie kalibru minimálne 6, má typickú guľato-elipsovitú formu (vajcovitú alebo sploštenú alebo elipsovitú) so zárodkom ďalšieho menšieho plodu na špičke. Šupka je jednotnej oranžovej farby a koncom zimy má tendenciu nabrať červený nádych. Dužina je jednotnej oranžovej farby, je jemná a pevná. Šťava má oranžovú farbu a predstavuje minimálne 40 % produktu. Obsah rozpustných pevných látok je medzi 9 a 15 Brix, kyslosť sa pohybuje od 0,75 do 1,50 a pomer rozpustných pevných látok a organických titračných kyselín je aspoň 8. CHOP „Arancia di Ribera“ je vyhradené pre pomaranče obchodných tried „Extra“ a „I“.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

V záujme zachovania kvality a neporušenosti produkcie, na ktorú sa vzťahuje CHOP, musia sa všetky činnosti súvisiace s balením uskutočniť v oblasti produkcie vymedzenej v bode 4, pretože dlhšia preprava a opakovaná manipulácia by mohli podnietiť vznik patogénnych javov a nákazu produktu.

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Pomaranče Arancia di Ribera totiž nie sú chemicky ošetrované pred zberom, po zbere ani pri balení. Z dôvodu neprítomnosti konzervačných látok na šupke je plod citlivejší pri doprave a na manipuláciu.

3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:*

Pomaranče s CHOP „Arancia di Ribera" sa predávajú v týchto baleniach:

— nádoby a/alebo drevené, umelohmotné a kartónové podnosy s maximálnou hmotnosťou 25 kg,

— sieťky s maximálnou hmotnosťou 5 kg,

— debničky s lôžkami s maximálnou hmotnosťou 40 kg.

Balenie, sieťky a debničky musia byť zapečatené tak, aby sa z nich nič nedalo vybrať bez toho, aby sa porušilo zapečatenie.

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

Na balení sa musí nachádzať štítok, na ktorom sa zreteľným a čitateľným písmom uvádza:

— názov „Arancia di Ribera D.O.P." a logo, pričom je ich písmo o jednu veľkosť väčšie ako ostatné údaje uvedené na štítku,

— odroda pomaranča: Brasiliano, Washington navel alebo Navelina,

— meno, obchodný názov, adresa výrobného podniku a/alebo baliarne,

Obchodná trieda „Extra" alebo „I".

Pridať akýkoľvek údaj, ktorý nie je výslovne ustanovený, sa takisto zakazuje. Pripúšťa sa však: uvedenie odkazov na súkromné značky, pokiaľ nemajú pochvalný charakter a nemôžu spotrebiteľa uviesť do omylu, uvedenie názvu podniku, ktorý obrába pozemky, z ktorých produkty pochádzajú, a iné pravdivé a overiteľné odkazy, ktoré sú povolené platnými právnymi predpismi. Údaj o týždni, v ktorom sa uskutočnil zber ovocia, sa uvádza dobrovoľne.

Opis loga CHOP „Arancia di Ribera" je takýto:

slová „Arancia di Ribera D.O.P. Denominazione Di Origine Protetta" sú napísané písmom Textile, „Arancia di Ribera" malým písmom a prvé písmená veľkým písmom s výnimkou predložky „di", „DOP" veľkými písmenami oddelenými bodkami a text „Denominazione di Origine Protetta" celý veľkými písmenami. Nad slovami Arancia di Ribera sa nachádza štylizovaná linka pripomínajúca ovocie s obrysom a farbou, ktoré sú typické pre Arancia di Ribera: pôsobivá veľkosť, oranžová šupka a veľké listy. Vľavo od skratky „D.O.P" sa nachádza štylizovaný obrys znázorňujúci Sicíliu. Na štítkoch nachádzajúcich sa na nádobách musia byť zreteľným a čitateľným tlačeným písmom uvedené tieto údaje:

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Zóna produkcie pomarančov „Arancia di Ribera“ sa rozprestiera pozdĺž vodných tokov Verdura, Magazzolo, Platani a Carboj, ako aj na ich brehoch a zahŕňa zóny provincie Agrigente, ktoré patria obciam: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana a Villafranca Sicula a provincie Palerma s obcou Chiusa Sclafani.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Oblasť pestovania pomarančov Arancia di Ribera je skutočnou „oázou pestovania pomarančov“ úplne mimo regionálneho kontextu pestovania citrusových plodov. Sady pomarančovníkov sa rozprestierajú vedľa vodných tokov Verdura a Magazzolo Platani a Carboj a na ich brehoch. Pôda, ktorá patrí k typom vertisoly a inceptisoly, má vďaka bohatým minerálom a zrnitostnému zloženiu veľký potenciál z hľadiska agronómie.

V letnom období, keď sú dažde zriedkavé, sú sady pomarančovníkov oblasti produkcie „Arancia di Ribera“ zavlažované vďaka systému kanálov, v ktorom sa využíva voda zadržaná v priehradách Castello, Arancio a Prizzi pochádzajúca z vodných tokov Magazzolo, Carboj a Verdura.

Uvedené vodné toky poskytujú dostatok vody výbornej kvality, vyrovnaného zloženia so slabou vodivosťou a bez znečisťujúcich látok.

Vďaka moru teplotné a vlhkostné podmienky plne vyhovujú ekofyziologickým potrebám pomarančov po celý rok. Len veľmi zriedka dochádza ku škodám spôsobeným prírodnými pohromami, akými sú mráz alebo vietor ako sirocco, ktoré na pestovaných rastlinách spôsobujú veľké škody.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Špecifickosť pomarančov „Arancia di Ribera“ spôsobuje ich veľká šťavnatosť a nízky odpor blany obaľujúcej mesiačiky a mechúriky pri prežúvaní. Tento pocit nízkeho odporu je takmer vždy spájaný s celkovým pocitom rozplývavosti.

Pre pomaranče „Arancia di Ribera“ je okrem toho charakteristický vysoký pomer pevných rozpustných látok a kyselín, chrumkavosť a vysoká chuťová trvanlivosť, vďaka čomu sú tieto pomaranče osobitne vhodné na konzumáciu v čerstvom stave, ako aj výrazná sladká chuť bez horkosti. Medzi ostatné typické vlastnosti pomarančov „Arancia di Ribera“ patrí intenzívna oranžová farba šupky a šťavy.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Vlastnosti pomarančov „Arancia di Ribera“ sú spojené s historickou kombináciou prírodných faktorov ako podnebie, terén, voda a zručnosti miestnych poľnohospodárov.

Pôda je bohatá na primárne rýchlo vstrebateľné minerály s vysokou katiónovou výmennou kapacitou (> 20 meq/100 g), čo výrazne pomáha zvyšovať obsah vymeniteľného draslíka, ktorý majú rastliny k dispozícii. Veľké množstvo dostupného draslíka, ktorý podporuje presun cukrov z koreňov, listov a vetiev do plodov, ako aj klimatické podmienky typické pre stredomorskú oblasť pomáhajú v rozhodujúcej miere zvyšovať obsah cukru a chuťovú kvalitu pomarančov „Arancia di Ribera“.

Pôda, ktorú v týchto oblastiach tvoria náplavové usadeniny, sa vyznačuje vyrovnanou štruktúrou, ktorá súvisí s vysokým obsahom hliny zmiešanej s pieskom a často s kameňmi. Je tak zaistený voľný kolobeh vody a vzduchu ako aj priebeh biologických procesov, ktoré sprevádza rozvoj priaznivej mikroflóry. Táto mikroflóra tým, že podporuje syntézu organických látok, pomáha pri asimilácii živín a vody a pri zvyšovaní obsahu šťavy v ovocí. Vďaka výbornej kvalite a dostatku vody z vodných tokov Magazzolo, Carboj a Verdura a vďaka neprítomnosti znečisťujúcich látok v pôde je zavlažovanie bezchybné a ideálne na zlepšenie organoleptických vlastností daného produktu. Práve tieto pôdne a klimatické podmienky dodávajú produktu jeho intenzívnu oranžovú farbu a predovšetkým vysoký obsah šťavy, vďaka čomu predstavuje aj dobrú odrodu pomarančov na džús.

Od roku 1950 sú tieto pomaranče na vnútroštátnych trhoch známe pod názvom „Arancia di Ribera“. Ich popularita sa v roku 1966 posilnila vďaka organizácii Fiera Mercato, z ktorej sa v roku 1985 stala „Sagra dell'Arancia di Ribera“. V údolí Verdura je na základe historických dokumentov podložené pestovanie vynikajúcich pomarančov od začiatku 19. storočia a je v nich opísané územie bohaté na veľmi sladké vody, ktorého produkty sa vozili do Palerma a vyvážali do Ameriky.

Hlavným aktérom tejto produkcie bol vždy poľnohospodár, ktorý dokázal čo najlepšie využiť výbornú aklimatizáciu odrôd na danom území a zaviedol jednoduché ale účinné zlepšenia, vďaka ktorým bolo možné prispôsobiť pestovanie pomarančov Arancia di Ribera rytmu a podmienkam modernej produkcie a zároveň neprekážať tradíciám a miestnej kultúre. Pokiaľ ide o zlepšenia, ktoré sa rozšírili, niektoré z nich časom umožnili šetrnejšie hospodárenie, najmä zavlažovanie systémom nízkotlakových potrubí, ktorým sa ušetrí voda, a používanie pneumatických nožníc pri orezávaní. Poľnohospodárske územie Ribera počas mnohých desaťročí predstavovalo najvyspelejšiu referenciu na regionálnej úrovni ale v niektorých prípadoch aj na vnútroštátnej úrovni vďaka odbornej kompetencii robotníkov, technickému pokroku, ktorý poľnohospodári v pestovaní dosiahli, a kvalite získanej produkcie, ktorá má naďalej veľký úspech.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku sa nachádza:

— na tejto webovej 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 stránke ministerstva (http://www.politicheagricole.it): kliknúť na „Prodotti di Qualità“ (na ľavej strane obrazovky) potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.