

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2011/C 109/02)

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

„CILIEGIA DELL'ETNA“

ES č.: IT-PDO-0005-0572-23.11.2006

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Ciliegia dell'Etna“

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 „Ciliegia dell'Etna“ sa priznáva plodom čerešne *Prunus avium* L. z čeľade ružovitých (*Rosaceae*), ekotyp Mastrantonio (Donnantonio). Má tieto špecifické vlastnosti:

— Cukornatosť: ≥ 19 °Brix— Kyslosť (v gramoch kyseliny jablčnej na 100 ml) $\leq 0,4$ — Pomer stupne Brix/kyslosť: $\geq 47,5$ — Pevnosť (N): $\geq 5,5$

— Dĺžka stopky (v mm): 35 až 55

— Minimálna hmotnosť plodu (v g): 7

Plod „Ciliegia dell'Etna“ má žiarivú červenú farbu, je stredne veľký až veľký, má veľmi pevnú, zvrchu chrumkavú dužinu a dlhú stopku.

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Plod je sladký, ale nie príkro sladký. Jeho nízka kyslosť mu dodáva veľmi lahodnú a vyváženú chuť.

Kategórie predaja, do ktorých spadá „Ciliegia dell'Etna“, sú definované takto:

- Extra (E): plody s hmotnosťou nad 8,5 gramu,
- Kategória 1: plody s hmotnosťou v rozpätí od 7 gramov do 8,5 gramu.

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:*

Pestovanie „Ciliegia dell'Etna“ musí prebiehať v oblasti vymedzenej ďalej v bode 4. Osobitne zber CHOP „Ciliegia dell'Etna“, ku ktorému dochádza po prirodzenom dozretí plodov, sa musí vykonávať ručne so zachovaním stonky, aby sa predišlo infekciám a plesniam. V čase od zberu do predaja sa musia plody uchovávať na chladnom a tmavom mieste, aby sa zabránilo akémukoľvek zhoršeniu kvality a uchovaniu.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*

Balenie plodov „Ciliegia dell'Etna“ CHOP sa musí vykonávať v oblasti produkcie vymedzenej v bode 4, aby sa zabránilo poškodeniu a strate osobitných vlastností voľne uloženého výrobku pri jeho preprave. Pri manipulácii a preprave by totiž mohlo dôjsť k poškodeniu plodov a osobitne vonkajšieho oplodia a dužiny, čo môže spôsobiť pomliaždenie a narušenie povrchu výrobku, a teda vznik plesní, čím sa zhorší kvalita výrobku určeného na spotrebu s označením „Ciliegia dell'Etna“ CHOP.

V dôsledku toho je potrebné, aby tieto operácie vykonávali kvalifikovaní pracovníci v rámci oblasti produkcie, pričom sa vylúči akákoľvek preprava pred balením a výrobok sa uloží priamo do nádob primeraných rozmerov po prvotnom triedení, ktorého cieľom je odstrániť plody určené na vyhodenie. Keď do 48 hodín po zbere nedôjde k predaju, plody sa musia ochladiť technikou uchovávaní v chladniacej komore a spravidla musia prejsť všetkými úpravami, ktoré dokážu spomaliť ich látkovú výmenu.

CHOP „Ciliegia dell'Etna“ sa musí predávať v čerstvom stave v nových, čistých a suchých obaloch vyhotovených z materiálu vyhovujúceho platným normám pre obaly, s maximálnym objemom 10 kg výrobku, v nádobách s pevnými stenami maximálnej výšky 12 cm, aby sa predišlo rizikám poškodenia vlastnou váhou počas prepravy.

Obsah balenia musia tvoriť výlučne čerešne patriace do ekotypu Mastrantonio (Donnantonio) s rovnakým stupňom zrelosti a rovnakej veľkosti.

Každé balenie musí byť zavinené do plastovej fólie a uzatvorené za pomoci špeciálnej záručnej pečate tak, aby sa pri otváraní balenia narušila pečať.

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

Na každom balení treba uviesť okrem loga označenia, grafického symbolu Spoločenstva a príslušných údajov aj informácie, ktoré vyžadujú právne predpisy, ako je názov, obchodné meno a adresa subjektu zaoberajúceho sa balením, ako aj prípadný názov poľnohospodárskych podnikov, z ktorých pochádzajú plody, pôvodná čistá hmotnosť, dátum balenia a kategória predaja. Zakazuje sa pridávať k označeniu akýkoľvek údaj o pôvode, ktorý nie je výslovne stanovený, ani akýkoľvek doplňujúci údaj, ktorý by mohol viesť spotrebiteľa do omylu. Logo označenia má obdĺžnikový tvar s rozmermi 100 mm × 38 mm. V hornej časti sa uvádza poznámka „Denominazione d'Origine Protetta“, v strede akronym „DOP“ a v spodnej časti označenie „Ciliegia dell'Etna“. V pravej časti sú zobrazené dve čerešne rôznych rozmerov prekrývajúce zobrazenie regiónu Sicílie.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť produkcie CHOP „Ciliegia dell'Etna“ sa rozprestiera od Iónskeho mora až po južné a juhovýchodné svahy Etny do nadmorskej výšky 1 600 m a v provincii Catania zahŕňa správne územia týchto obcí: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio, Acireale.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Oblasť pestovania CHOP „Ciliegia dell'Etna“ sa vyznačuje pôdou, ktorej vývoj je ovplyvnený substrátmi vulkanického pôvodu. Osobitne pôda vulkanického pôvodu a veľké teplotné výkyvy sú príčinou červenej farby „Ciliegia dell'Etna“. V hornatom pásme sa pôda vyznačuje plytkým profilom, má veľmi kamenitý povrch, piesčitú a silno skeletnatú textúru, zatiaľ čo pásmo pahorkov a pobrežia sa vyznačuje vyvinutejšími, hlbšími profilmi s ílovito-piesčitou textúrou, ktoré možno zavlažovať. Územie rozprestierajúce sa až do nadmorskej výšky 1 600 m zabezpečuje plodom „Ciliegia dell'Etna“ jedinečné parametre z hľadiska obdobia zrenia. Toto obdobie je vskutku veľmi rozdielne a pri ekotype Mastrantonio (Donnantonio) trvá od začiatku júna do tretej dekády júla. Mrazy sú zriedkavé a sú dôsledkom javov teplotnej inverzie, ktoré sú menej výrazné v pahorkatých oblastiach s lepším prúdením vzduchu. Zaznamenávajú sa absolútne hodnoty maximálnych teplôt až do 44,3 °C v júli a priemerné hodnoty 39 – 40 °C. Ročné hodnoty zrážok, ktoré sa zvyšujú s nadmorskou výškou, dosahujú maximum v provincii, ba dokonca aj na Sicílii.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Parameter, ktorým sa odlišuje „Ciliegia dell'Etna“ od iných odrôd nachádzajúcich sa na území alebo od tej istej odrody produkovanej mimo územia, je nízka kyslosť spojená s chrumkavosťou a dobrou cukrnatosťou plodov. Tieto vlastnosti umožňujú získavať zrelý výrobok žiarivej červenej farby, plný, veľmi sladký, ale bez toho, že by vzbudzoval pocit príkrosti typický pre výrobky s vysokou koncentráciou cukru. K týmto vlastnostiam sa pridáva aj osobitosť období zrenia, ktoré sú dlhšie ako pri iných čerešniach, pretože sú úmerné stúpajúcej nadmorskej výške pestovateľských území regiónu Etny.

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

Región masívu Etny je preslávený svojou produkciou čerešní a ich kvalitou. Názov „Etna“ je spätý s čerešňami, pretože mnohí spotrebitelia v Taliansku si spájajú tento región s čerešňami a naopak. Osobitosti „Ciliegia dell'Etna“ úzko súvisia s morfológickými a pôdno-klimatickými charakteristikami oblasti produkcie, ako aj s prínosom pestovateľov k príprave pozemkov a k riadeniu sádov. Hoci expozícia východ – juh – východ zemepisnej oblasti produkcie, vysoká úroveň slnečného žiarenia, prevládajúce vetry a veľké teplotné výkyvy predstavujú vskutku priaznivé klimatické podmienky na pestovanie čerešní, ťažkosti spojené s blízkosťou Etny si vyžadovali výrazné úsilie zo strany miestnych poľnohospodárov, aby sa zúrodnil rozsiahle drsné a suché lávovité plochy. V tomto smere sa totiž ľudský prínos prejavil uskutočnením namáhavých agronomických prác spočívajúcich v zachytávaní podzemných vôd, v hlbkej orbe a vo vybudovaní terás, čo viedlo k rozvoju sadovníctva v rozličných nadmorských výškach a k získaniu špecifických schopností poľnohospodárov v oblasti riadenia sádov. Ešte aj dnes nepretržitá starostlivosť poľnohospodárov o vysadené plochy, ktoré lemujú svahy Etny, a ich správne využívanie umožňujú postupné zrenie plodov a tým rozšírenie harmonogramu zberu; odroda „Ciliegia dell'Etna“ je taktiež schopná maximálne využívať mimoriadne priaznivé klimatické podmienky a produkovať plody, ktoré sú cenené z dôvodu svojej žiarivej farby, pevnosti a jemnej chuti. Kvalitu výrobku napokon potvrdzuje úspech tradičného sviatku usporadúvaného na jeho počesť.

A tak okrem prírodného prostredia aj ľudský faktor so svojou sekulárnou tradíciou, svojim zaťatým úsilím o premenu „sciare“ („spálenej pôdy“ z arabčiny) na úrodnú pôdu, častým využívaním presne umiestnených zavlažovacích zariadení, ktoré umožňujú dodatočné zúrodňujúce zavlažovanie počas dlhého vegetačného obdobia v čase sucha prispel rozhodujúcim spôsobom k preukázaniu úzkej súvislosti medzi „Ciliegia dell'Etna“ a územím Etny.

Okolo kultúry „Ciliegia dell'Etna“ sa totiž vyvinulo v priebehu rokov kultúrne zázemie a významný hospodársky kontext vytváraný profesiami, tradíciami a zvykmi uchovávanými v priebehu stáročí pestovateľmi ovocia a zeleniny, ktoré ešte aj dnes nachádzame v dialektovej lexike („cirasa“ alebo „ciriegia“), ako sú úprava pôdy známa pod názvom „terre scatinata“ alebo územia, ktoré sú výsledkom operácií obrábania lávovej pôdy, pestovateľské techniky, ktoré uplatňujú postupy vrúbľovania „a sgropo“ alebo „a pezza“, a technika manuálneho zberu s použitím rebríka s tridsiatimi priečkami a košov známych pod názvom „panari“.

Na základe všetkých predchádzajúcich informácií možno na záver zhrnúť, ako to už urobili rozliční autori, že „Ciliegia dell'Etna“ sa pestuje na tomto území oddávna a že skúsenosti miestnych poľnohospodárov nadobudnuté odovzdávaním z generácie na generáciu a sprevádzané neustálym hľadaním a uplatňovaním špecifických pestovateľských techník prispeli k vytvoreniu podmienok, ktoré umožnili dlhodobo úspešne konsolidovať pestovanie „Ciliegia dell'Etna“, z čoho napokon vzniklo historické, tradičné a kultúrne dedičstvo územia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Tento správny orgán začal vnútroštátne konanie uverejnením žiadosti o uznanie chráneného označenia pôvodu „Ciliegia dell'Etna“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 75 z 30. marca 2006.

Konsolidované znenie špecifikácie produkcie je dostupné

— na 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 webovej stránke Ministerstva pre politiku poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (<http://www.politicheagricole.it>): kliknúť na „Prodotti di Qualità“ (vľavo na obrazovke), potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.