

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2023/C 158/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Ciliegia di Lari«

EU-nr.: PGI-IT-02855 - 30.6.2022

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]

»Ciliegia di Lari«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. Produkttype [jf. bilag XI]**

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Den beskyttede geografiske betegnelse »Ciliegia di Lari« henviser til frugten af det søde kirsebær *Prunus avium* L af familien *Rosaceae*. Den dækker over en bred vifte af sorter, fra dem med delikat frugtkød til de faste og sprøde, med skinnende skind, der spænder fra lys rød til mørk rød i farven. Der findes også diverse lokale sorter, som udvider det udvalg, der er til rådighed for forbrugerne, og har yderligere kvaliteter. Der er tale om følgende sorter:

Adriana, Big star, Bigarreau Moreau, Bigarreau Burlat, Bigarreau Napoleon, Black star, Celeste, Durone di Vignola, Early bigi, Early Korvik, Early star, Folfer, Ferrovia, Giorgia, Grace star, Isabella, Kordia, Kossara, Lala star, Lapins, Lory strong, New star, Prime Giant, Regina, Rita, Rocket, Sabrina, Samba, Sandra, Sylvia, SMS 280, Stella, Summer charm, Sunburst, Sweet Early, Sweet Heart, Van, Vera, Frisco, Royal Helen, Red Pacific, Nimba, Marysa, Durone giallo, Bella di Pistoia og Durone nero I.

(¹) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Lokale og traditionelle sorter: Crognolo, Cuore, Del Paretaio, Di Giardino, Di Nello, Di Guglielmo, Gambolungo, Marchiana, Morella, Papalina, Orlando, Precoce di Cevoli, Siso og Usigliano.

Når den beskyttede geografiske betegnelse »Ciliegia di Lari« gøres tilgængelig til konsum, skal den have følgende egenskaber:

Kvalitetskendetegn

naturlig sød og frugtagtig smag

— stængler fastgjort til frugten

— Brix-grader ikke under 14°.

Størrelse

Frugter, der skal spises frisk, skal have en størrelse på mindst 22 mm, bortset fra frugter af lokale eller traditionelle sorter, for hvilke mindstestørrelsen er 13 mm.

Frugtens sundhedsrelaterede og æstetiske egenskaber

— hele og ubeskadigede

— rene, frie for synlige fremmedlegemer

— sunde, fri for skimmel og synlige rester af plantebeskyttelsesmidler

— fri for skadegørere.

3.3. **Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)**

—

3.4. **Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område**

»Ciliegia di Lari« skal dyrkes i det område, der er defineret i punkt 4.

3.5. **Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til**

»Ciliegia di Lari« kan markedsføres til konsum i emballage, der er forseglet på en sådan måde, at den efter åbning ikke kan genbruges.

Kirsebær bestemt til forarbejdning, som ikke kan stilles til rådighed for den endelige forbruger som frisk frugt, kan sælges i løs vægt.

3.6 **Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til**

Al emballage skal være forsynet med følgende angivelser:

- a) CILIEGIA DI LARI PGI
- b) logoet »Ciliegia di Lari«, der er beskrevet nedenfor
- c) det europæiske BGB-logo i samme synsfelt som det ovenfor nævnte logo i litra b)
- d) (firma-) navn og adresse på emballeringsvirksomheden.

Det er også tilladt at anvende angivelser, der henviser til virksomheder, navne, firmanavne, private varemærker og konsortier, forudsat at de ikke indeholder nogen anprisninger eller kan vildlede køberen eller forbrugeren.

For kirsebær, der er bestemt til forarbejdning, skal mindst én side af emballagen eller beholderen ud over de oplysninger, der kræves i henhold til lovgivningen, være forsynet med påskriften »Ciliegia di Lari BGB til forarbejdning« med letlæselige bogstaver. Logoet »Ciliegia di Lari« skal have følgende form:



Logoets størrelse kan variere afhængigt af emballagen, men standarddimensionerne skal forblive proportionale.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse »Ciliegia di Lari« omfatter følgende kommuners administrative område: Casciana Terme — Lari, Terricciola og Crespina-Lorenzana.

5. Tilknytning til det geografiske område

Ansøgningen om anerkendelse af »Ciliegia di Lari« er baseret på det historiske omdømme, der er baseret på produktets kvalitet. Dette skyldes særlige aspekter af det geografiske område, som er gavnlige for dyrkningen af kirsebærtræer. Disse omfatter jordbunds- og klimafaktorer samt landbrugsmæssige, sociale, kulturelle og økonomiske faktorer. Samspillet mellem disse faktorer har medført, at produktets omdømme er knyttet til stedet i et sådant omfang, at produktet forbindes med Lari-betegnelsen.

Den lange tradition for fremstilling af »Ciliegia di Lari« har skabt et tæt forhold til forbrugerne. De værdsætter produktets særlige kvalitet, som er den naturlige sødme. På salgsstedet accepterer forbrugerne, at prisen er højere end for kirsebær fra andre steder.

Det afgrænsede geografiske område, der er nævnt i punkt 4, har altid været et område med betydelig kirsebærproduktion, hvilket fremgår af historiske og nylige undersøgelser (M. Basso, S. Natali, 1959; A. Funghi, 2004; forskellige forfattere, redigeret af R. Massai, 2013).

Produktionsområdet for »Ciliegia di Lari« er kendetegnet ved jordbunds- og klimaforhold, som er særligt velegnede til dyrkning af kirsebærtræer. Disse faktorer har direkte indflydelse på frugtens kvalitet i form af dens naturlige sødme (Brix-grader).

Jordens tekstur sammen med temperatur- og nedbørmønstre er de to faktorer, der karakteriserer produktionsområdet for »Ciliegia di Lari« og er i stand til at påvirke frugtens kvalitet, nemlig sødme udtrykt i Brix-grader.

- De fysiske egenskaber ved områdets landbrugsjord, der består af sand, silt og ler, gør det muligt for avlerne, takket være de vandressourcer, de typisk er i stand til at lagre, at have træer med en afbalanceret udvikling i alle tre fænologiske faser: blomstring, frugtsætning og modning. Disse faser er afgørende for produktionen af frugt med optimal sukkerkoncentration (Brix-grader).
- Temperaturen og nedbørmønstrene i produktionsområdet er kendetegnet ved en lang række faktorer, som er gavnlige ved fremstillingen af naturligt søde kirsebær, og som ikke er forbundet med negative faktorer. Området er ikke særlig påvirket af sen frost, som kan hæmme blomstringen. De milde forårstemperaturer ledsages af moderat nedbør, der sikrer optimal blomstring og frugtsætning. På samme måde begrænser den sjældne nedbør i den sidste modningsfase eventuelle problemer med kirsebær, der revner.

- Den erfaring med kirsebær dyrkning, som landmændene i området har opbygget over lang tid, har gjort det muligt for dem at opnå den størst mulige fordel ved at matche jordens naturlige egenskaber med de forskellige sorters potentiale — en kombination, der er nødvendig for at producere kvalitetsfrugt.

Det udvalg af sorter, der er tilladt for »Ciliegia di Lari«, er bredt, og det er et resultat af den velafbalancerede måde, hvorpå producenterne har forenet evnen til at tilpasse sig miljøet med kundetilfredsheden, dvs.: en sund og vellykket synergi mellem kirsebær, miljø og menneskelige ressourcer.

Sorterne strækker sig fra frugt med ret blødt frugtkød til frugt med fast frugtkød med »bid« med skindfarver, der varierer fra lys rød til mørk rød. Udvalget af sorter er yderligere kendetegnet ved, at der medtages forskellige lokale sorter, som øger forbrugernes valgmuligheder og giver yderligere kvaliteter (Roselli G., Mariotti P., *Il germoplasma del ciliegio* [kirsebærtræets kimplasma] — I. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Firenze, 1999).

»Ciliegia di Lari« i medierne

Publikationer, der nævner »Ciliegia di Lari«, omfatter: *L'Italia del biologico* [det økologiske Italien], 2002, side 86, Guida Touring Club italiano; Elena Tedeschi, *Toscana inconsueta. Appunti ed itinerari per viaggiare oltre* [det mindre kendte Toscana, noter og ruter til afsides rejser], 2017, goWare;

Frutta e Ortaggi in Italia [friske frugter og grøntsager], 2005, Guida Touring Club italiano.

Tidligere og nuværende omdømme. Filmjournalen, der blev distribueret nationalt i biografer — *La settimana INCOM*, nr. 01925, »Italien, Lari (Pisa): den fjerde kirsebærfestival«, den 26. maj 1960 af filmselskabet INCOM, og som efterfølgende blev overtaget af Istituto Luce. Episoden viser, hvordan betegnelsen »Ciliegia di Lari« siden da har været en del af daglig tale og den kommercielle handelssammenhæng.

Den dag i dag er kirsebærproduktionen i det afgrænsede område synonym med kvalitet og sødme. Frugten er derfor også genkendelig for forbrugerne på salgssteder i store detailkæder, hvor den sælges under betegnelsen »Ciliegia di Lari«.

Alle disse faktorer betyder, at forbrugerne har identificeret og fortsat identificerer produktet fra det afgrænsede område, der er nævnt i artikel 3, som »Ciliegia di Lari«.

Historisk baggrund

Som flere forfattere har anført, har dyrkningen af »Ciliegia di Lari« fundet sted på bakkerne i Pisa siden gammel tid. De lokale landbrugeres erfaringer, der er ført videre fra generation til generation, og som understøttes af løbende forskning og gennemførelse af specifikke dyrkningsmetoder, har banet vejen for, at dyrkningen af »Ciliegia di Lari« med tiden kunne blive en succes og en del af den historiske, traditionelle og kulturelle arv i et område, hvor Lari er det vigtigste center for bevarelse og udvikling.

Historisk set fremhæver forskellige dokumenter den århundredgamle kultur og tradition for dyrkning af kirsebær i de afgrænsede områder, der er omhandlet i artikel 3. Fra det 18. århundrede var kirsebær det foretrukne produkt på markedet under arkaden i Lari, som var et af de største og mest prestigefyldte i provinsen Pisa frem til 1950'erne. Grossisterne og forbrugerne satte stor pris på dem, både for deres lækre smag, og fordi de modnede tidligt, hvilket, sammen med deres gode salgspris, satte ekstra skub i produktionen. (Tremolanti E., »Profilo storico delle cultivar di ciliegio con particolare riguardo al territorio larigiano« [historisk profil over kirsebærssorter med særlig henvisning til regionen Lari], i *Spunti di Natura economica: cenni di storia di cerealicoltura, panificazione, viticoltura e cultivar di ciliegio* [økonomiske bemærkninger: en kort historik over korndyrkning, bagning, vinavl og kirsebærssorter] CLD Libri, Calcinaia (Pi), 2010).

I betragtning af kirsebærets økonomiske og kulturelle betydning for Lari blev den første »kirsebærfestival« afholdt i Lari i 1957 takket være en række lokalfolks initiativ. Det er uden tvivl et af de ældste af sådanne arrangementer og det bedst kendte med flere hundrede besøgende. Siden 1957 har der været afholdt så mange som 66 »kirsebærfestivaler i Lari«, uden afbrydelse frem til i dag. Ud over at være nævnt i en række publikationer viser denne kontinuitet den økonomiske og kulturelle betydning af »Ciliegia di Lari« for det område, der historisk har produceret den.

Anerkendelsen af produktet som ingrediens fremgår også af de opskrifter på desserter, der vises på internettet, f.eks. på webstederne *popcuisine.it* og *gazzettadelgusto.it*. Der er også opskrifter i kogebøger, såsom *Il gelato a modo mio* [Is på min måde], Simone Bonini, Giunti 2016.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Varespecifikationens fulde tekst er tilgængelig på webstedet:

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

eller:

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer, skovbrug og turisme (www.politicheagricole.it), klikke på »Qualità« (øverst til højre på skærmen), dernæst på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.
