

## V

(Teated)

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine**

(2014/C 103/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 <sup>(1)</sup>

## KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006****põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta <sup>(2)</sup>****„PESCABIVONA”****EÜ nr: IT-PGI-0005-01139-31.07.2013****KGT (X) KPN ( )****1. Nimetus**

„Pescabivona”

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus****3.1. Toote liik**

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

**3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab**

Nimetusega „Pescabivona” tähistatakse tootmispiirkonnast pärit ja seal aretatud virsiku nelja ökotüübi

‘Murtiddara’ või ‘Primizia Bianca’, ‘Bianca’, ‘Agostina’, ‘Settembrina’ vilju.

Vabasse ringlusse lubatud kaitstud geograafilise tähisega „Pescabivona” virsikud peavad vastama kehtivatele virsikute ja nektariinide turustuseeskirjadele ning neil peavad olema järgmised omadused:

— luuseemne küljes kõvasti kinni tihke ja valge viljaliha, peaaegu ümar kuju ning vilja tipus punaka varjundi ja valge-kollase-rohelise põhivärvusega kest (‘Settembrina’ ökotüübi viljadel on piki vilja punane triip);

— punane kattevärvus, mis hõlmab kesta pinnast alla 50 %;

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

— järgnevas tabelis iga ökotüübi kohta esitatud keemilised ja füüsilised omadused.

| Ökotüüp                            | Lahustuvad kuivained | Lahustuvad kuivained / tiitritava happesuse suhtarv | Viljaliha konsistents |
|------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------|
| 'Murtiddara' või 'Primizia Bianca' | > 10                 | > 1,20                                              | > 3                   |
| 'Bianca'                           | > 10                 | > 1,20                                              | > 3                   |
| 'Agostina'                         | > 10                 | > 1,20                                              | > 3                   |
| 'Settembrina'                      | > 10                 | > 1,20                                              | > 3,5                 |

Lahustuvad kuivained väljendatud Brix kraadides (Bx); lahustuvate kuivainete / tiitritava happesuse suhtarv väljendatud kui Bx/meq 100 ml kohta; viljaliha konsistents mõõdetuna 8 mm kaugusel tipust ning väljendatud kui kg/0,5 cm<sup>2</sup>.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid tootmisest koristuseni peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Märgisel peavad samas vaateväljas olema sõnad „indicazione geografica protetta” (kaitstud geograafiline tähis), ELi logo ja toote „Pescabivona” logo, mis on esitatud järgnevalt.



Viited kaubamärkidele on lubatud tingimusel, et need on väiksemad kui „Pescabivona” logo, neil ei ole kiitvat tähendust ja need ei eksita tarbijat.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „Pescabivona” tootmispiirkond hõlmab Bivona omavalitsusüksust ning naabruskonna omavalitsusüksusi Alessandria della Rocca, Santo Stefano Quisquina ja Santo Biagio Platani (Agrigento provints) ning Palazzo Adriano (Palermo provints).

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Sitsiilia saarel asuva geograafilise piirkonna iseloomulik tunnus on künklik ja mägine maastik. Magozzolo jõe valg alas asuvat määratletud geograafilist piirkonda varjab Monti Sicani mäeahelik. Sügisel, talvel ja kevadel on kliima mõõdukas – talvel ei ole eriti külm, suvel on aga kuiv ja väga soe. Piirkonna pinnasele on iseloomulikud karbonaatmullad, pruunmullad ja vertisol-mullad. Mullad on keskmise sügavusega, poorsed, vett läbilaskvad ning koosnevad orgaanilisest ainest, mis on nõrgalt aluseline kuni neutraalne.

## 5.2. Toote eripära

Toote „Pescabivona” eristatav tunnus on viljakesta osaliselt kattev punane värvus, mis hõlmab kesta pinda allpool, ning kuna suhkru-happe vahekorras on ülekaalus suhkur, siis sellest tulenev magus maitse ja tihke viljaliha. Nelja ökotüübi viljade valmimise periood algab juuni esimesel poolel ja kestab oktoobri lõpuni.

## 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Kaitstud geograafilise tähise „Pescabivona” tunnustamise taotlus põhineb toote mainel, mida tarbijad seostavad selle värvusega (viljakesta alumine pool on punase värvusega), maitsega (meeldivalt magus, kuna suhkru-happe vahekorras on ülekaalus suhkur) ning selle märkimisväärselt tihke viljalihaga. Nelja ökotüübi viljade valmimisperioodi jaotumise tõttu on võimalik toota kvaliteetseid virsikuid ka sel ajal, kui muude virsikute kvaliteet ja tarnimine on ilmastikust tingituna pigem tagasihoidlik.

Geograafilises piirkonnas on virsikuid kasvatatud 1950. aastate algusest, kui Bivona piirkonda rajati esimesed spetsialiseeritud virsikuistandikud, kus kasutati seemnetest kasvatatud parimaid kohalikke sorte. Erinevate taimede hulgas osutus üks eriti heaks ning sai augustis viljade valmimisaja tõttu nime 'Agostina'. Virsikukasvatuse jaoks sobivas geograafilises piirkonnas on põllumajandustootjad aja jooksul välja valinud kolm ökotüüpi: hooaja keskel valmivate viljadega 'Murtiddara' ja 'Bianca' ning hilisvalmivate viljadega 'Settembrina'.

Toote „Pescabivona” ja geograafilise piirkonna vahelise seose mõistmiseks leidub ka kultuurilisi viiteid. „Pescabivona” maine on avaldanud mõju piirkonna ajaloole, traditsioonidele ja majandusele. Sellest annab tunnistust nii tarbijate positiivne vastukaja alates 1984. aastast toimival Bivona festivalil, kui ka viited teaduskirjanduses ja muudes trükistes. Artiklis „Bivonas kasvab valge viljalihaga virsik ...” (avaldatud ajakirjas „L'informatore Agrario”, Verona, 1982, 38. aastakäik, nr 24) viidatakse virsikule „Pescabivona” kui ühele tähtsamale Sitsiilia valge viljalihaga virsikusordile, mida vilja eriliste organoleptiliste omaduste tõttu viiakse ka Sitsiilia suuremate linnade turgudele. Artiklis „Vecchie varietà per una nuova peschicoltura in Sicilia” (Sitsiilia virsikutootmise uuendamiseks kasutatakse vanu sorte) (ajakirjas „L'informatore Agrario” lisa nr 27/2006) osutatakse rahvusvaheliste kultivaride ja Sitsiilia virsikute omaduste võrdluses tegelikult ökotüübile „Pescabivona” ning kirjeldatakse kohalike kasvatajate vaevanägemist omamaiste sortide väärtustamisel. Turismiajakirjades avaldatud artiklites kirjeldatakse Sitsiilia seda piirkonda virsikukasvatuse keskuseks ning selgitatakse virsiku tähtsust kogu Bivona piirkonna jaoks. Toode „Pescabivona” võlgneb virsikupealinn Bivonale oma nimetuse ja hea maine (Terre del vino, „Ha il sapore dell'autunno la pesca di Bivona” (Bivona virsik on sügise maitset), lk 80, nr 10, oktoober 2007; [www.laRepubblica.it](http://www.laRepubblica.it) - „In gita a Bivona per fare un pieno di pesche doc” (Sõit Bivonasse virsikuvarusid täiendama) 24. august 2012; <http://www.lafrecciaverde.it> - „Agroalimentare: Pescabivona – una storia nata lungo il Magazzolo” (Põllumajandustoodete sektor: „Pescabivona – Magazzolo jõe kallastel alguse saanud traditsioon”) 20. november 2010).

## Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(3)</sup> artikli 5 lõige 7)

Spetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllu-, toidu- ja metsamajandusministeeriumi veebisaidil ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), klõpsates „Qualità e sicurezza” („Kvaliteet ja ohutus”; ekraanil ülal paremal) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid”).

<sup>(3)</sup> Vt joonealune märkus 2..