DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2021/C 18/14)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od dana ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„PESCA di DELIA"

EU br.: n.: PGI-IT-2469 – 24.10.2019.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Pesca di Delia"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda [kao u Prilogu XI.]*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u svježem ili prerađenom obliku

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) „Pesca di Delia" odnosi se i na breskve žutog i na breskve bijelog mesa te na nektarine žutog mesa koje ispunjavaju zahtjeve navedene u nastavku.

Prihvaćene sorte, koje su podijeljene po vrsti i razdoblju zrenja, navedene su u nastavku teksta.

Vrsta	Razdoblje zrenja		
	Rane	Srednjosezonske	Kasne
Breskve žutog ili bijelog mesa	Žuto meso: *Rich May, Ruby Rich, Spring Crest, Spring Lady, Royal Glory*	Žuto meso: *Elegant Lady, Rome Star, Symphonie, Rich Lady, Summer Rich, Royal Lee, Sweet Dream* Bijelo meso: *Fidelia*	Žuto meso: *Fartime, Flaminia, Lucie, O'Henry, Plus Plus, Red Star, Summerset, Tardivo 2000, Guglielmina* Bijelo meso: *Daniela*

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Nektarine žutog mesa:	Laura, Big Bang, Big Top, Kay Sweet	Nectaross, Orion, Sweet Lady, Venus, Honey Glò, Honey Royale	Morsiani 60, Morsiani 90, Fairlane, Francesca, Max 7, California, Nectagalant

Za proizvodnju proizvoda „Pesca di Delia" mogu se upotrijebiti i druge sorte bresaka i nektarina nastale istraživanjem sorti, pod uvjetom da eksperimentima i dokaznom dokumentacijom dokazano da je metoda proizvodnje u skladu s onom utvrđenom u ovoj specifikaciji i da proizvod ima posebna svojstva navedena u nastavku. Preduvjet za upotrebu tih sorti za proizvodnju proizvoda sa ZOZP-om „Pesca di Delia" jest da ih je odobrilo Ministarstvo za poljoprivrednu, prehrambenu, šumarsku i turističku politiku, koje u tu svrhu može pribaviti tehničko mišljenje inspekcijskog ili nekog drugog tijela.

Proizvod sa ZOZP-om „Pesca di Delia" mora imati sljedeća svojstva kada se stavlja na tržište:

— Breskve žutog ili bijelog mesa:

1) sadržaj šećera: najmanje 11,5 stupnjeva Brixa za rane sorte i najmanje 12 stupnjeva Brixa za srednjosezonske i kasne sorte;

2) omjer šećera i kiselosti (omjer E/A): najmanje 8,5 za rane sorte i najmanje 9 za srednjosezonske i kasne sorte;

3) razdoblje zrenja: od 25. svibnja do 15. srpnja za rane sorte, od 16. srpnja do 20. kolovoza za srednjosezonske sorte i od 21. kolovoza do 10. listopada za kasne sorte;

4) minimalna veličina ploda: promjer od najmanje 61 milimetra za rane sorte i najmanje 67 milimetara za srednjosezonske i kasne sorte;

— Nektarine žutog mesa

1) sadržaj šećera: najmanje 12 stupnjeva Brixa;

2) omjer E/A: najmanje 9;

3) razdoblje zrenja: od 10. lipnja do 15. srpnja za rane sorte, od 16. srpnja do 20. kolovoza za srednjosezonske sorte i od 21. kolovoza do 10. listopada za kasne sorte;

4) minimalna veličina ploda: promjer od najmanje 61 milimetra za rane sorte i najmanje 67 milimetara za srednjosezonske i kasne sorte.

I breskve i nektarine za ZOZP-om „Pesca di Delia" moraju imati prepoznatljiva prethodno navedena svojstva, a čvrstoća mesa ne smije biti veća od 5,5 kg/cm^2 za plodove žutog mesa odnosno 4 kg/cm^2 za plodove bijelog mesa.

Nadalje, plodovi sa ZOZP-om „Pesca di Delia" moraju biti čitavi, bez oštećenja ili nedostataka; čisti, bez ikakvih vidljivih stranih tvari; bez zamjetljiva stranog mirisa ili okusa; zdravi, bez znakova truljenja i/ili propadanja.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

–

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi koraci u proizvodnji proizvoda „Pesca di Delia" moraju se odvijati na području definiranom u točki 4. u nastavku teksta.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod se može prodavati u bilo kakvom pakiranju koje je dopušteno važećim zakonodavstvom.

Proizvodi sa ZOZP-om „Pesca di Delia” pakiraju se na području proizvodnje iz točke 4. jer bi plodovi u rasutom stanju i nagomilani u slojevima u krutim plastičnim spremnicima (kutijama ili kantama) tijekom cestovnog prijevoza mogli pretrpjeti oštećenja, posjekotine ili deformacije kao rezultat udaraca i velikog pritiska do kojih može doći ako se vozilo zatrese, prevrne ili naglo zakoči.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Natpis „Pesca di Delia” mora se nalaziti na pakiranju, tiskanim slovima jednake veličine, a neposredno nakon njega moraju slijediti logotip opisan u nastavku teksta i informacije propisane zakonom. Zabranjeno je dodavati druge opise koji nisu izričito predviđeni. Međutim, dopuštena je uporaba imenâ, naziva poduzećâ i privatnih robnih marki, pod uvjetom da se njima potrošače ne dovodi u zabludu.

Natpis „Indicazione Geografica Protetta” može se ponoviti na drugom dijelu pakiranja ili etikete, ovaj put kao pokrata „IGP” (ZOZP).

U svrhu identifikacije proizvoda sa ZOZP-om „Pesca di Delia”, naljepnice s logotipom upotrebljavaju se unutar pakiranja. Najmanje 20 % plodova u svakom pakiranju mora imati naljepnicu.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje proizvoda sa ZOZP-om „Pesca di Delia” nalazi se na Siciliji i obuhvaća čitavo administrativno područje općina Serradifalco, Caltanissetta, Delia, Sommatino, Riesi, Mazzarino i Butera u pokrajini Caltanissetta i općine Canicattì, Castrofilippo, Naro, Ravanusa i Campobello di Licata u pokrajini Agrigento.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost sa zemljopisnim područjem proizvoda „Pesca di Delia” temelji se na njegovim posebnim kvalitetama i svojstvima. Zbog sadržaja šećera i osobitih okusa, voće „Pesca di Delia”, i breskve i nektarine, razlikuje se od voća iste vrste uzgojenog na drugim područjima proizvodnje, čak i kad mu je meso vrlo čvrsto. Nadalje, razdoblje zrenja tog voća drugačije je od razdoblja zrenja voća iste vrste koje se uzgaja drugdje.

Kod bresaka „Pesca di Delia” koje rano dozrijevaju sadržaj šećera iznosi najmanje 11,5 stupnjeva Brixa, a kod srednjosezonskih i kasnih on iznosi najmanje 12 stupnjeva Brixa. Rane, srednjosezonske i kasne nektarine „Pesca di Delia” imaju sadržaj šećera od najmanje 12 stupnjeva Brixa.

Osobit okus proizvoda „Pesca di Delia” odlikuje se prepoznatljivom aromom tog voća koju karakterizira naglašenija slatkoća. Kod bresaka „Pesca di Delia” koje dozrijevaju rano omjer E/A iznosi najmanje 8,5, a kod srednjosezonskih i kasnih sorti najmanje 9. Kod nektarina „Pesca di Delia”, bez obzira na to jesu li rane, srednjosezonske ili kasne, omjer E/A iznosi najmanje je 9.

Na području na kojem se uzgaja voće „Pesca di Delia”, visoke vrijednosti koje se odnose na čvrstoću mesa ovise o klimatskim i okolišnim uvjetima na mjestu uzgoja, pedološkim uvjetima i profesionalnim vještinama proizvođača, zahvaljujući kojima stablo breskve može opskrbljivati plodove s više kalcija nego što je to slučaj na drugim područjima uzgoja. Zahvaljujući klimatskim i okolišnim uvjetima tijekom razdoblja rasta ploda stablo može transpirirati više vode iz tla nego drugdje. To biljkama omogućuje i apsorbciju velike količine hranjivih tvari rastopljenih u otopini tla, posebno onih koje su prisutne u većim koncentracijama. Budući da za proizvodnju voća

„Pesca di Delia" svi uzgajivači upotrebljavaju najplodniju zemlju, koja je obično bogata kalcijem, može se reći da se na području na kojem se uzgaja voće „Pesca di Delia" zahvaljujući klimatskim, okolišnim i pedološkim uvjetima kombinaciji s vještinama proizvođača proizvodi voće koje je čvršće nego voće iz drugih područja.

Različita razdoblja zrenja voća sa ZOZP-om „Pesca di Delia" rezultat su činjenice da unutar definiranog područja plodovi ranih kultivara *(kojima nije potrebno mnogo topline)* dozrijevaju 10–15 dana ranije u odnosu na voće iste vrste koje se proizvodi na drugim proizvodnim područjima, a plodovi kasnih kultivara *(kojima je potrebno mnogo topline)* dozrijevaju 15–20 dana kasnije. Plodovi srednjosezonskih kultivara kojima je potrebno manje topline dozrijevaju 5–8 dana ranije, dok zahtjevniji srednjosezonski kultivari dozrijevaju 5–8 dana kasnije.

Područje u kojem se uzgaja voće „Pesca di Delia" nalazi se na južnom dijelu Sicilije, na samom jugu zemlje gdje vlada sredozemna, topla i umjerena klima s dugim, suhim i vrućim ljetima *(od 28 do 34 °C)* s čestim toplinskim valovima *(40 °C i više)* te kratkim, blagim i kišovitim zimama tijekom kojih padne najveći dio prosječnih godišnjih oborina *(400–600 mm)*. Zahvaljujući snažnom ublažavajućem utjecaju Sredozemnog mora, zimske temperature na obali iznose od 8 do 10–12 °C, dok su u kopnenim dijelovima tog područja niže za 2–3 °C. Minimalne temperature gotovo se nikada ne spuštaju ispod 0 °C, zbog čega su snijeg i/ili mraz relativno rijetki na nižim nadmorskim visinama i u nizinama. Od veljače/ožujka, kada temperatura varira između 12 °C i 18 °C, dolazi do postupnog zagrijavanja tako da prosječne proljetne temperature (*16–24 °C*) često iznenada narastu u svibnju i i donose rani početak ljeta. Tijekom sezone rasta pušu blagi, promjenjivi vjetrovi, a vlažnost zraka ostaje niska.

Na svojstva okusa voća sa ZOZP-om „Pesca di Delia" utječu povećane količine hranjivih tvari kojima stablo opskrbljuje plodove od ranih faza rasta do zrenja, što ovisi o klimatskim i okolišnim uvjetima na mjestu uzgoja.

Temperature su tijekom zime dovoljno niske da se zadovolji potreba za hladnoćom najzahtjevnijih kultivara voća „Pesca di Delia", što je preduvjet za dobru cvatnju, dok temperature u narednom razdoblju (*veljača i ožujak*) pogoduju ranom početku i brzom napretku procesâ cvatnje, što pridonosi ranom početku prvih faza razvoja ploda. Nadalje, temperature u razdoblju cvatnje, blagi, promjenjivi vjetrovi i niske razine vlažnosti zraka povoljno utječu na aktivnost kukaca oprašivača i pridonose obilnom oprašivanju cvjetova. To pak potiče snažnu hormonalnu aktivnost, koja u svježe oplođenu plodnicu privlači više hranjivih tvari, koje u toj fazi rasta biljke dolaze iz njezinih rezervi.

Količine hranjivih tvari koje nastaju fotosintezom obilnije su nego drugdje zbog veće brzine odvijanja bioloških procesa na tim područjima u usporedbi s brzinom na drugim proizvodnim područjima. Temperature u razdoblju koje slijedi nakon cvatnje pridonose ranom oporavku pupova i brzom razvoju fotosintetskog aparata koji na tim područjima najveću učinkovitost dostiže u travnju. Zahvaljujući tome na tom području plodovi se mogu opskrbiti velikim količinama hranjivih tvari ranije u godini nego što je to slučaj drugdje. Nadalje, u sezoni rasta, klimatski uvjeti na području uzgoja (više temperature, blagi, promjenjivi vjetrovi i niske razine vlažnosti zraka) pridonose brzom uklanjanju vodene pare koja izlazi iz stomatalnih pora lišća i, zahvaljujući tomu, visokim razinama evapotranspiracije stabala. To omogućava optimalnu opskrbu ugljikovim dioksidom i kisikom iz zraka i opskrbu lišća velikim količinama vode i mineralnim elementima iz tla, o kojima ovisi brzina ili neometano odvijanje procesa fotosinteze. Visoka razina energije Sunčeva zračenja koje na toj zemljopisnoj širini obasjava područje na kojem se uzgaja „Pesca di Delia" od najranijih sati dana, uz prethodno navedene klimatske čimbenike, znatno utječe na ritam procesâ fotosinteze koji je brži nego drugdje, zbog čega veća količina hranjivih tvari dolazi do plodova. Poznato je da se, kada voće dozrijeva, sve nakupljene hranjive tvari pretvaraju u završne proizvode *(šećere, mineralne soli, organske kiseline, vitamine itd.)*, koji mu daju kvalitativne značajke.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Pročišćeni tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećoj internetskoj stranici:

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

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu, šumarsku i turističku politiku (www.politicheagricole.it), klikom na „Qualità” [„Kvaliteta”] (u gornjem desnom kutu zaslona), zatim na „Prodotti DOP IGP STG” [„Proizvodi ZOI ZOZP ZTS”] (na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [„Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji”].