

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

(2009/C 130/09)

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

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE“

ES č.: IT-PDO-0005-0305-07.08.2003

CHOP (X) CHZO ()

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný Orgán V Členskom Štáte:

Názov: Ministero delle politiche agricole e forestali
Adresa: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma
ITALIA
Telefón: +39 0646655104
Fax: +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Skupina:

Názov: Associazione Produttori Frutta Secca Sicilia Orientale «Le Sciare»
Adresa: Via Matrice, 15
95034 Bronte (CT)
ITALIA
Telefón: +39 095691373
Fax: —
E-mail: —
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatné ()

3. Druh Výrobku:

Trieda 1.6.: Ovocie, zelenina a obilniny, čerstvé alebo spracované

4. Špecifikácia:

[zhrnutie požiadaviek uvedených v článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Pistacchio Verde di Bronte“

4.2. Opis:

Chránené zemepisné označenie „Pistacchio Verde di Bronte“ sa vzťahuje na plod v škrupine, bez škrupiny alebo lúpaný, rastlín druhu *Pistacia vera*, kultivar *Napoletana*, nazývaný tiež *Bianca* alebo *Nostrale*, ktorým sa štepí *Pistacia terebinthus*. Výskyt rastlín iných odrôd a/alebo podpníkov iných ako *Pistacia terebinthus* sa toleruje v miere, ktorá nepresahuje 5 %. Táto miera sa vzťahuje na všetky rastliny v pestovateľskom sade. V žiadnom prípade sa osvedčenie nemôže udeliť výrobkom z iných rastlín ako kultivaru *Napoletana*.

V čase uvoľnenia na konzumáciu musí „Pistacchio Verde di Bronte“ spĺňať nielen spoločné normy kvality, ale tiež musí mať tieto fyzické a organoleptické vlastnosti: kotyledóny intenzívnej zelenej farby; pomer chlorofyl a/ chlorofyl b 1,3 až 1,5; silná aromatická chuť, bez plesnivej príchute či iných cudzích príchuť; relatívna vlhkosť 4 až 6 %; pomer dĺžka/šírka jadra 1,5 až 1,9; vysoký obsah mononenasýtených mastných kyselín [s prevahou kyseliny olejovej (72 %), kyseliny linolovej (15 %) a kyseliny palmitovej (10 %)].

4.3. Zemepisná oblasť:

Oblasť výroby „Pistacchio Verde di Bronte“ sa nachádza na území obcí Bronte, Adrano, Biancavilla, v provincii Catane, v nadmorskej výške 400 až 900 m.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Každá etapa výrobného procesu sa kontroluje prostredníctvom registrácie všetkých vstupov a výstupov. Táto kontrola, ako aj zaznamenávanie údajov do osobitných registrov, za ktoré zodpovedá kontrolný orgán a ktoré sa týkajú parcel využívaných na pestovanie, pestovateľov a baliarní, a správa o štruktúre kontroly dopestovaných množstiev, zabezpečuje vysledovateľnosť výrobku. Zápis pestovateľov do registra sprevádza pridelenie identifikačného kódu, pomocou ktorého možno presne určiť pestovateľa a jeho pistáciový sad. Všetky fyzické alebo právnické osoby uvedené v príslušných registroch podliehajú kontrolám zo strany kontrolného orgánu, ako sa ustanovuje vo výrobnej špecifikácii a v príslušnom pláne kontroly.

4.5. Spôsob výroby:

V čase prípravy pôdy je potrebné vyrovnať povrch, aby sa uľahčilo odvodňovanie, kultivačné práce a hĺbkové hnojenie. Výsadba môže byť špecializovaná (iba pistácie) alebo kombinovaná. S cieľom uľahčiť zber a kultivačné práce je prípustné pestovať nevetvené pistáciové stromy spolu s voľnými formami kultúry – vo forme pníkov (*ceppaia*) a nízko vedenými stromami v tvare pohára (*vaso libero*). V pestovateľskej oblasti rastú pistáciové stromy v ľavovej pôde, ktorých orná vrstva je veľmi obmedzená. Terebinta (*Pistacia terebinthus*) rastie spontánne na tomto type podkladu a predstavuje hlavný podpník druhu *P. Vera*. Podpník určený na novú špecializovanú výsadbu musí pochádzať z druhu *Pistacia terebinthus*. Zber sa uskutočňuje v závislosti od pestovateľskej oblasti a klimatických podmienok od druhej augustovej do prvej októbrovej dekády. Zber sa vykonáva ručne. Do dvadsiatich štyroch hodín po zbere sa musia plody mechanicky vylúpať, aby sa zabránilo zhnednutiu a akémukolvek znečisteniu.

Plod v škrupine sa ďalej ihneď suší na priamom slnečnom svetle alebo inými spôsobmi sušenia; výrobok sa uchováva pri teplote od 40 °C do 50 °C, až kým obsah zvyškovej vlhkosti jadra pistácie nedosiahne 4 % až 6 %. Vysušený výrobok sa uchováva v nových obaloch z juty, papiera alebo polyetylénu, a skladuje sa na suchom a vetranom mieste tak, aby nedošlo ku kontaktu so zemou a múrmi. Takto sa môže výrobok skladovať dvadsaťštyri mesiacov od zberu. Pistácie možno zbaviť škrupiny a/alebo lúpať mechanicky. Používanie chemikálií pri uchovávaní výrobku „Pistacchio Verde di Bronte“ je prísne zakázané.

4.6. Spojenie:

Výrobná oblasť je bohatá na pôdu vulkanického pôvodu a vyznačuje sa polosuchým subtropickým stredozemským podnebí, s dlhými a suchými letami, zrážkami počas jesenného a zimného obdobia a s výraznými teplotnými výkyvmi medzi dňom a nocou. Tieto pôdne a klimatické faktory, spolu s výskytom terebinty (*Pistacia terebinthus*), ktorú zaviedol človek, dodávajú plodu osobitné znaky kvality (intenzívnu zelenú farbu typickú pre túto oblasť, predĺžený tvar, aromatickú chuť a vysoký obsah mononenasýtených mastných kyselín), ktoré je zložitá dosiahnuť v iných výrobných oblastiach alebo inde v oblasti masívu sopky Etna. Táto osobitná kombinácia pôdnych, klimatických a ľudských faktorov prispieva k špecifickým vlastnostiam „Pistacchio Verde di Bronte“, ktoré z nej robia jedinečný výrobok svojho druhu.

Na Sicílii sa rozšírenie pestovania pistácií datuje do obdobia arabskej nadvlády (VIII. a IX. storočie). Keď sa vplyvom barbarských invázií rozpadla Rímska ríša, Sicíliu dobyli Arabi (Berberi z Tuniska, moslimovia, černosi zo Sudánu), ktorí miesto nazvali „rajskou záhradou“. Práve Arabi zaviedli, okrem pestovania citrónov, pomarančov, cukrovej trstiny, bavlny, paliem, papyrusu a baklažánu aj pestovanie pistácií. Ešte dnes je „Pistacchio Verde di Bronte“ typickou prísadou sicílskych dezertov, najmä v oblasti Catane.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Corfilcarni-GCC
Adresa: Polo universitario dell'Annunziata
98168 Messina
ITALIA
Telefón +39 090353659
Fax +39 0903500098
E-mail: stefano.simonella@corfilcarni.it

4.8. Označenie:

Výrobok sa môže uvoľniť na konzumáciu iba v nových obaloch rôzneho druhu v súlade s platnými právnymi predpismi, do dvoch rokov po zbere.

Výrobok „Pistacchio Verde di Bronte“ sa môže predávať iba v obaloch označených logom chráneného označenia pôvodu. Označenie „Pistacchio Verde di Bronte“ sa musí uviesť zreteľne a nezmazateľným písmom a musí sa výrazne odlišovať od všetkých ostatných údajov.

Na etikete sa musia tiež uviesť údaje, ktoré umožnia identifikovať meno, názov a adresu baliarne, ako aj prípadný názov prevádzky, odkiaľ pochádzajú plody, pôvodnú čistú hmotnosť a rok výroby. Údaj o týždni zberu výrobku je nepovinný. Logo CHOP pozostáva z nápisu „Denominazione d'Origine Protetta D.O.P.“ (Chránené označenie pôvodu) umiestneného nad vyobrazením Etny a pistáciou, pod ktorou je nápis „Pistacchio Verde di Bronte“.
