

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 403/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PŮVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE“

EÚ č.: PDO-IT-02144 – 7.6.2016

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Consorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte DOP [Združenie na ochranu výrobku Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.]

Adresa: Piazza Nunzio Azzia 14
95034 Bronte (CT)
ITALIA

E-mail: presidente@consorziopestacchioverde.it

Združenie Consorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte DOP je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu podľa článku 13 ods. 1 vyhlášky Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky č. 12511 zo 14. októbra 2013.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné [aktualizácie]

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, p. 1.

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

Článok 6 – Vlastnosti výrobku

1. Tieto body v článku 6 špecifikácie výrobku:

- „farba klíčnych lístkov: intenzívna zelená; pomer chlorofylu a voči chlorofylu b: medzi 1,3 až 1,5,“
- „relatívna vlhkosť 4 až 6 %,“
- „orech má vysoký obsah mononenasýtených mastných kyselín [prevažne kyselina olejová (72 %), kyselina linolová (15 %) a kyselina palmitová (10 %)].“

sa menia takto:

- „farba klíčnych lístkov: intenzívna zelená; pomer chlorofylu a voči chlorofylu b: minimálne 1,3;“
- „obsah vlhkosti maximálne 6 %,“
- „orech má vysoký obsah mononenasýtených mastných kyselín (prevažne kyselina palmitová: minimálne 10 %; kyselina linolová: minimálne 15 %, kyselina olejová: maximálne 72 %)“.

Pistácie „Pistacchio Verde di Bronte“ sa významne odlišujú od iných druhov pistácií svojou schopnosťou udržať si intenzívnu zelenú farbu až do úplnej zrelosti, čo zaručuje ich jemnú chuť (nie „nezrelú“ či fenolovú). Zelenú farbu spôsobuje nielen vysoká koncentrácia chlorofylu, ale hlavne výrazná prevaha chlorofylu a nad chlorofylom b. Čím vyšší je podiel chlorofylu voči chlorofylu, tým vyššia je kvalita pistácií di Bronte [Bellomo, M. G., a Fallico, B., „Anthocyanins, chlorophylls and xanthophylls in pistachio nuts (*Pistacia vera*) of different geographic origin.“ (Antokyaníny, chlorofyly a xantofyly v pistáciiových orechoch (*Pistacia vera*) s rôznym zemepisným pôvodom), *Journal of Food Composition and Analysis*, 2007, s. 352 až 359]. Preto je zvýšenie maximálnej hodnoty tohto pomeru nevyhnutné, aby sa zabránilo pľtvaniu výrobkami, ktoré nie je z kvalitatívneho hľadiska opodstatnené.

Obsah vlhkosti pistácií bol znížený, aby bol výrobok lepšie chránený pred plesňou.

Na podiel mastných kyselín vplýva niekoľko parametrov, ktoré je možné pripísať zemepisnej šírke, zloženiu pôdy a zmenám klímy. Preto sa z technického hľadiska považuje za potrebné vyjadriť percentuálny obsah kyseliny palmitovej, linolovej a olejovej odlišným spôsobom. Pokiaľ ide o kyselinu palmitovú a kyselinu linolovú, zmenou sa navrhuje minimálna povolená hodnota (kyselina palmitová minimálne 10 %, kyselina linolová minimálne 15 %) a maximálna hodnota obsahu kyseliny olejovej (maximálne 72 %).

Spôsob výroby

Článok 5 – Príprava pôdy

2. Veta:

„V čase prípravy pôdy pre nové sady je potrebné vyrovnať povrch, aby sa uľahčilo odvodňovanie, kultivačné práce a hĺbkové hnojenie.“

sa mení takto:

„V čase prípravy pôdy pre nové sady je potrebné pokiaľ možno vyrovnať povrch, aby sa uľahčilo odvodňovanie, kultivačné práce a hĺbkové hnojenie.“

Pri tejto zmene sa zohľadňujú vlastnosti pôdy v nových sadoch, kde nie je vždy možné pripraviť pôdu, pretože má sopečný pôvod alebo sa nachádza na území národného parku Etna.

Článok 5 – Pravidlá pestovania

3. Odsek:

„osobitné klimatické a pôdne podmienky, ako aj technika odstraňovania pukov vykonávaná v oblasti pestovania pistácií s CHOP ‚Pistacchio Verde di Bronte‘, ako je opísaná v článku 3, zvyšujú prirodzené variácie v druhoch a zvyšujú ochranu rastlín.“

sa mení takto:

„V sadoch určených na pestovanie pistácií ‚Pistacchio Verde di Bronte‘ môže pestovanie prebiehať takto:

- tradičný systém v súlade s pravidlami osvedčených poľnohospodárskych postupov sicílskeho regiónu a/alebo medzinárodných organizácií,
- systém integrovanej ochrany proti škodcom v súlade s požiadavkami stanovenými v nariadení (ES) č. 1257/99 v znení zmien,
- systém ekologickej ochrany proti škodcom v súlade s požiadavkami stanovenými v nariadení (ES) č. 834/2007 v znení zmien.

Prevádzkovateľ musí vykonávať:

- každoročné prerezávanie,
- boj proti burine,
- odstraňovanie pukov počas roka bez produkcie, čo umožňuje zvýšenie variability druhov a prispieva k ochrane rastlín,
- činnosti zamerané na účinný boj proti všetkým škodlivým stresom abiotickej aj biotickej povahy.“

Uvedený zmenený odsek umožňuje väčšiu presnosť opisu pravidiel pestovania povolených v špecifikácii a postupov, ktoré musí prevádzkovateľ vykonávať na poli.

4. Dopĺňa sa táto veta:

„Plánovaný maximálny dvojročný povolený hektárový výnos je 1 700 kg plodov v škrupinách.“

Zahrnutie maximálneho hektárového výnosu plodov v škrupinách má dvojaký účel. Prvým je odradiť od používania intenzívnych poľnohospodárskych postupov, ktoré môžu s cieľom zvýšiť výrobu nepriaznivo ovplyvniť kvalitu výrobku. Druhým je poskytnúť dodatočný prvok kontroly nad výrobou pistácií ‚Pistacchio Verde di Bronte‘ s cieľom lepšie brániť podvodom.

Článok 5 – Zber, skladovanie a spracovanie

5. Veta:

„Zber sa vykonáva ručne, striasaním stromov alebo zbieraním plodov do košíkov, pričom je potrebné dbať na to, aby plody nepadali na zem.“

sa mení takto:

„Zber sa vykonáva striasaním stromov alebo zbieraním plodov do košíkov, pričom je potrebné dbať na to, aby plody nepadali na zem.“

Zmena umožňuje vykonávať zber pomocou mechanického náradia, napríklad motorových striasačov a vibračných zariadení, ktoré uľahčujú fázu zberu bez vplyvu na kvalitu výrobku.

6. Veta:

„Plod v škrupine sa potom ihneď suší na priamom slnečnom svetle alebo inými spôsobmi sušenia, pričom sa udržiava teplota výrobku od 40 °C do 50 °C, až kým zvyškový obsah vlhkosti jadra pistácie nedosiahne 4 % až 6 %.“

sa mení takto:

„Plod v škrupine sa potom ihneď suší na priamom slnečnom svetle alebo inými spôsobmi sušenia, pričom sa udržiava teplota výrobku do 50 °C, až kým zvyškový obsah vlhkosti jadra pistácie nedosiahne maximálne 6 %.“

Možnosť sušiť plody aj pri teplotách nižších ako 40 °C umožňuje lepšie zachovanie farby pistácií.

Zmena hodnoty lepšie chráni plody pred plesňou, čím sa predlžuje trvanlivosť výrobku.

7. Veta:

„Vysušený plod sa umiestni do nových obalov z juty, papiera alebo polyetylénu a skladuje sa na suchom a vetranom mieste tak, aby nedošlo ku kontaktu s podlahou a múrmi.“

sa mení takto:

„Vysušený plod sa umiestni do nových obalov v súlade s platnými právnymi predpismi a skladuje sa na suchom a vetranom mieste tak, aby nedošlo ku kontaktu s podlahou a múrmi.“

Zmena je potrebná, aby bolo možné používať nádoby vyrobené z akéhokoľvek materiálu, ktorý sa povoľuje v platných právnych predpisoch.

8. Veta:

„V období od marca do októbra sa plody v rôznych formách, t. j. v škrupine, bez škrupiny alebo lúpané, musia v závislosti od poveternostných podmienok uchovávať pri teplote od 13 °C do 17 °C alebo v uzavretom vákuovom obale či obale s upravenou atmosférou.“

sa mení takto:

„V období od marca do októbra sa plody v rôznych formách, t. j. v škrupine, bez škrupiny alebo lúpané, musia v závislosti od poveternostných podmienok uchovávať pri teplote maximálne 15 °C alebo v uzavretom vákuovom obale či obale s upravenou atmosférou.“

Zmenou teploty skladovania sa zohľadňujú teploty v skladoch. Najmä možnosť skladovať produkt pri teplotách nižších alebo rovných 15 °C znamená, že výrobok je možné uchovávať lepšie a dlhšie.

Označovanie

Článok 8 – Balenie a označovanie

9. Veta:

„Na obale sa musí uviesť aj názov, obchodný názov a adresa baliarne, ako aj prípadný názov prevádzky, odkiaľ pochádzajú plody, pôvodná brutto hmotnosť a rok výroby.“

sa mení takto:

„Na obale sa musí uviesť aj názov, obchodný názov a adresa baliarne, ako aj prípadný názov prevádzky, odkiaľ pochádzajú plody, pôvodná čistá hmotnosť a rok výroby.“

Odsek bol zosúladený s pravidlami Únie týkajúcimi sa označovania, v ktorých sa vyžaduje, aby bola namiesto brutto hmotnosti uvádzaná čistá hmotnosť potravín.

Aktualizácie

Odkazy na nariadenie (ES) č. 510/2006 boli aktualizované, aby sa odkazovalo na nariadenie (EÚ) č. 1151/2012.

Určený inšpekčný orgán sa nahrádza takto: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia „A. Mirri“, Via G. Marinuzzi, 3, 90129 Palermo, Tel. +39 0916565328. Fax +39 0916565437. E-mail: servizio certificazioni@izssicilia.it.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE“

EÚ č.: PDO-IT-02144 – 7.6.2016

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov**

„Pistacchio Verde di Bronte“

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*

CHOP „Pistacchio Verde di Bronte“ sa vzťahuje na plod v škrupine, bez škrupiny alebo lúpaný plod rastlín druhu *Pistacia vera*, kultivaru *Napoletana*, nazývaného aj *Bianca* alebo *Nostrale*, ktorý sa štepí na *Pistacia terebinthus*. Výskyt rastlín iných odrôd a/alebo podplníkov iných ako *P. terebinthus* sa toleruje v miere, ktorá nepresahuje 5 %. Táto miera sa vzťahuje na všetky rastliny v sade. Osvedčenie sa v žiadnom prípade nemôže udeliť plodom rastlín iných odrôd ako kultivaru *Napoletana*.

V čase prepustenia na spotrebu musia pistácie s CHOP „Pistacchio Verde di Bronte“ spĺňať nielen spoločné normy kvality, ale aj vykazovať tieto fyzické a organoleptické vlastnosti: farba klíčnych lístkov: intenzívna zelená; pomer chlorofylu a voči chlorofylu b: minimálne 1,3; silná aromatická chuť bez plesnivej príchute či iných cudzích príchutí; obsah vlhkosti maximálne 6 %; orech má vysoký obsah mononenasýtených mastných kyselín (prevažne kyselina palmitová: minimálne 10 %; kyselina linolová: minimálne 15 %, kyselina olejová: maximálne 72 %).

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Pestovanie, zber a spracovanie pistácií „Pistacchio Verde di Bronte“ sa vykonávajú v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok sa predáva v nových obaloch rôzneho druhu v súlade s platnými právnymi predpismi, a to do dvoch rokov po zbere.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Pistácie „Pistacchio Verde di Bronte“ sa môžu prepustiť na spotrebu len v obaloch označených logom chráneného označenia pôvodu.

Slová „Pistacchio Verde di Bronte“ sa musia na obale uviesť zreteľne a nezmazateľným písmom, ktoré je ľahko odlišiteľné od všetkých ostatných údajov na etikete.

Na etikete sa musí uviesť aj meno, názov a adresa baliarne, ako aj prípadný názov prevádzky, odkiaľ pochádzajú plody, pôvodná čistá hmotnosť a rok produkcie.

Údaj o týždni zberu plodov je nepovinný. Logo CHOP pozostáva z nápisu „Denominazione d'Origine Protetta D.O.P.“ (chránené označenie pôvodu) nad vyobrazením Etny a pistácie, pod ktorými je nápis „Pistacchio Verde di Bronte“.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

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

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Oblasť pestovania má sopečné pôdy 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 do tejto oblasti priniesol človek, dodávajú plodu osobité vlastnosti (intenzívnu zelenú farbu typickú pre túto oblasť, predĺžený tvar, aromatickú chuť a vysoký obsah mononenasýtených mastných kyselín), ktoré je ťažké dosiahnuť v iných oblastiach pestovania alebo inde v oblasti masívu sopky Etna. Táto osobitná kombinácia pôdných, klimatických a ľudských faktorov prispieva k osobitým vlastnostiam CHOP „Pistacchio Verde di Bronte“, ktoré robia z tejto pistácie jedinečný výrobok.

Na Sicílii je pestovanie pistácií „Pistacchio Verde di Bronte“ rozšírené od obdobia arabskej nadvlády (8. a 9. storočie n. l.). Keď sa vplyvom barbarských invázií rozpadla Rímska ríša, Sicíliu dobyli Arabi (Berberi z Tuniska, moslimovia, černoši zo Sudánu), ktorí ostrov nazvali „rajskou záhradou“. Práve Arabi zaviedli okrem pestovania citrónov, pomarančov, cukrovej trstiny, bavlny, paliem, papyrusu a baklažánu aj pestovanie pistácií. Pistácia „Pistacchio Verde di Bronte“ je dodnes typickou prísadou sicílskych dezertov, ktorá im dodáva osobitný charakter, a to najmä v oblasti Catanie.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie uverejnením návrhu na zápis CHOP „Pistacchio Verde di Bronte“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 56 z 8. marca 2016.

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku je dostupné na webovej stránke: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo:

priamo na domovskej stránke Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknutí na „Prodotti DOP e IGP“ (v pravom hornom rohu obrazovky), potom na „Prodotti DOP, IGP e STG“ (v ľavej časti obrazovky) a napokon na „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“.