

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2023/C 158/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Ciliegia di Lari“

EÚ č.: PGI-IT-02855 – 30. 6. 2022

CHOP () CHZO (X)

1. Názov [CHOP alebo CHZO]

„Ciliegia di Lari“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. Druh výrobku [podľa prílohy XI]**

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

Chránené zemepisné označenie čerešní „Ciliegia di Lari“ sa vzťahuje na plody čerešne *Prunus avium* L z čeľade *Rosaceae*. Zahŕňa široký sortiment odrôd, od jemne dužinatých až po pevné a chrumkavé, s lesklou šupkou od jasnočervenej až po tmavočervenú. Existujú aj rozmanité miestne odrody, ktorými sa rozširuje sortiment dostupný pre spotrebiteľov a ponúkajú sa ďalšie prednosti. Týmito odrodami sú:

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 a Durone nero I.

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Miestne a tradičné kultivary: Crognolo, Cuore, Del Paretaio, Di Giardino, Di Nello, Di Guglielmo, Gambolungo, Marchiana, Morella, Papalina, Orlando, Precoce di Cevoli, Siso a Usigliano.

Keď sú čerešne s chráneným zemepisným označením „Ciliegia di Lari“ k dispozícii na spotrebu, musia mať tieto vlastnosti:

Kvalitatívne vlastnosti

prirodzene sladká a ovocná aróma,

— stopky pripevnené k plodu,

— Brixove stupne: najmenej 14°.

Veľkosť

Plody určené na konzumáciu v pôvodnom stave musia mať veľkosť najmenej 22 mm, s výnimkou plodov miestnych alebo tradičných odrôd, pre ktoré je minimálna veľkosť 13 mm.

Zdravotné a estetické vlastnosti plodov

— celé a nepoškodené,

— čisté, bez akýchkoľvek viditeľných cudzích látok,

— zdravé, bez plesní a viditeľných zvyškov prípravkov na ochranu rastlín,

— bez škodcov.

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**

Čerešne „Ciliegia di Lari“ sa musia pestovať v oblasti vymedzenej v bode 4.

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

Čerešne „Ciliegia di Lari“ možno sprístupniť na spotrebu v obale uzatvorenom tak, že po otvorení sa už nedá znova použiť.

Čerešne určené na spracovanie, ktoré nemožno sprístupniť konečnému spotrebiteľovi ako čerstvé ovocie, možno predávať voľne ložené.

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

Na všetkých obaloch musia byť uvedené tieto údaje:

a) CILIEGIA DI LARI CHZO;

b) logo čerešní „Ciliegia di Lari“ opísané v ďalej;

c) európske logo CHZO v tom istom zornom poli ako logo uvedené v písmene b);

d) obchodné meno a adresa baliarne.

Povoľuje sa aj používanie údajov, ktoré sa týkajú spoločností, názvov, obchodných mien, súkromných ochranných známk a konzorcií, a to za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a že nemôžu viesť kupujúceho alebo spotrebiteľa do omylu.

V prípade čerešní určených na spracovanie musia byť aspoň na jednej strane obalu alebo nádoby okrem právne požadovaných informácií uvedené zreteľne čitateľné slová „Čerešne s CHZO ‚Ciliegia di Lari‘ na spracovanie“. Logo čerešní „Ciliegia di Lari“:



Veľkosť loga sa môže líšiť podľa balenia, ale pomer štandardných rozmerov musí zostať zachovaný.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Produkčná oblasť čerešní s chráneným zemepisným označením „Ciliegia di Lari“ zahŕňa správne územie týchto obcí: Casciana Terme – Lari, Terricciola a Crespina-Lorenzana.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Žiadosť o uznanie čerešní „Ciliegia di Lari“ vychádza z historickej dobrej povesti založenej na ich kvalite. Je to spôsobené špecifickými aspektmi zemepisnej oblasti, ktoré sú prospešné pre pestovanie čerešní. Patria sem pôda a klimatické, poľnohospodárske, sociálne, kultúrne a hospodárske faktory. Vzájomné pôsobenie týchto faktorov vytvorilo dobrú povest produktu spojeného s miestom do takej miery, že sa stotožnil s názvom Lari.

Dlhá história produkcie čerešní „Ciliegia di Lari“ vytvorila úzky vzťah so spotrebiteľmi, ktorí oceňujú najmä typickú vlastnosť: prirodzenú sladkosť. Na predajnom mieste spotrebiteľia akceptujú, že cena je vyššia ako v prípade čerešní iného pôvodu.

Vymedzená zemepisná oblasť uvedená v bode 4 bola vždy oblasťou s významnou produkciou čerešní, ako ukazujú historické a nedávne štúdie a prieskumy (M. Basso, S. Natali, 1959; A. Funghi, 2004; rôzni autori, vydal R. Massai, 2013).

Produkčná oblasť čerešní „Ciliegia di Lari“ sa vyznačuje pôdami a klimatickými podmienkami, ktoré sú mimoriadne vhodné na pestovanie čerešní. Tieto faktory priamo ovplyvňujú kvalitu plodov, ktorú možno pripísať ich prirodzenej sladkosti (Brixove stupne).

Textúra pôdy spolu s teplotou a zrážkami sú dva faktory, ktoré charakterizujú produkčnú oblasť čerešní „Ciliegia di Lari“ a ktoré môžu ovplyvniť vlastnosť plodov: sladkosť vyjadrenú v Brixových stupňoch.

- Fyzické vlastnosti poľnohospodárskej pôdy tejto oblasti zloženej z piesku, siltu a ílu vďaka vodným zdrojom, ktoré je pôda zvyčajne schopná uchovávať, umožňujú pestovateľom mať stromy s vyváženým vývojom vo všetkých troch fenologických fázach: kvitnutie, tvorba plodov a dozrievanie. Tieto fázy sú kľúčové pre produkciu plodov s optimálnou koncentráciou cukru (Brixove stupne).
- Teplotné a zrážkové režimy produkčnej oblasti sú charakterizované mnohými faktormi, ktoré sú prospešné pre produkciu prirodzene sladkých čerešní bez sprievodných negatívnych faktorov. Oblasť nebýva často zasiahnutá neskorými mrazmi, ktoré by mohli spomaliť kvitnutie. Mierne jarné teploty sú sprevádzané miernymi zrážkami, čo je zárukou optimálneho kvitnutia a tvorby plodov. Podobne vďaka zriedkavým zrážkam počas záverečnej fázy dozrievania nenastávajú problémy s praskaním čerešní.

- Skúsenosti s pestovaním čerešní, ktoré poľnohospodári v tejto oblasti získavali počas dlhého časového obdobia, im umožnili maximálne profitovať zo spojenia prirodzených vlastností pôdy s potenciálom rôznych odrôd, čo je základná kombinácia pre produkciu kvalitných plodov.

Sortiment povolených odrôd čerešní „Ciliegia di Lari“ je široký a je výsledkom vyváženého spôsobu, ktorým pestovatelia spojili schopnosť prispôsobiť sa prostrediu a dosiahnuť spokojnosť zákazníkov, inými slovami: zdravé a úspešné spolupôsobenie medzi čerešňami, prostredím a ľudskými zdrojmi.

Sortiment odrôd siaha od plodov s pomerne mäkkou dužinou až po plody s pevnou dužinou s „reznosťou“, so šupkou vo farbe od jasnočervenej až po tmavočervenú. Sortiment sa ďalej vyznačuje tým, že zahŕňa rôzne miestne odrody, ktorými sa rozširuje výber dostupný pre spotrebiteľov a ponúkajú sa ďalšie vlastnosti (Roselli G., Mariotti P., *Il germoplasma del ciliegio* [Zárodokná plazma čerešne] – 1. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Florencia, 1999).

Čerešne „Ciliegia di Lari“ v médiách

Medzi publikácie, v ktorých sa uvádzajú čerešne „Ciliegia di Lari“, patria: *L'Italia del biologico* [Ekologické Taliansko], 2002, strana 86, Guida Touring Club italiano; Elena Tedeschi, *Toscana inconsueta. Appunti ed itinerari per viaggiare oltre* [Menej známe Toskánsko, poznámky a itineráre ciest mimo vychodených ciest], 2017, goWare;

Frutta e Ortaggi in Italia [Čerstvé ovocie a zelenina], 2005, Guida Touring Club italiano.

Dobrá povest' v minulosti a súčasnosti. Filmový týždenník distribuovaný celoštátne v kinách – *La settimana INCOM*, č. 01925, „Taliansko, Lari (Pisa): štvrtý festival čerešní“, 26. mája 1960, ktorý vyrobila filmová spoločnosť INCOM, ktorú neskôr získalo Istituto Luce. Táto epizóda ukazuje, ako sa názov „Ciliegia di Lari“ odvtedy stal súčasťou bežnej reči a obchodného jazyka.

Produkcia čerešní vo vymedzenej oblasti je dodnes synonymom dobrej kvality a sladkosti. Toto ovocie preto spotrebiteľia spoznávajú aj na predajných miestach vo veľkých obchodných reťazcoch, kde sa produkt predáva pod názvom „Ciliegia di Lari“.

Zo všetkých týchto faktorov vyplýva, že spotrebiteľia spoznali a naďalej spoznávajú produkt z vymedzenej oblasti uvedenej v článku 3 v predchádzajúcom texte ako čerešne „Ciliegia di Lari“.

Historické súvislosti

Ako uviedli rôzni autori, pestovanie čerešní „Ciliegia di Lari“ má staroveké korene v kopcoch provincie Pisa. Skúsenosti miestnych poľnohospodárov, odovzdávané z generácie na generáciu a podporované neustálym skúmaním špecifických pestovateľských techník a ich vykonávaním, pripravili cestu tomu, aby sa pestovanie čerešní „Ciliegia di Lari“ postupom času úspešne vybudovalo a stalo súčasťou historického, tradičného a kultúrneho dedičstva oblasti, ktorej je Lari hlavným centrom ochrany a rozvoja.

Rôzne dokumenty historicky poukazujú na stáročnú kultúru a tradíciu pestovania čerešní vo vymedzených oblastiach uvedených v bode 3. Od 18. storočia na trhu pod arkádami v Lari, ktorý bol až do 50. rokov 20. storočia jedným z najväčších a najprestížnejších v provincii Pisa, boli čerešne vybraným produktom. Veľkoobchodníci a spotrebiteľia ich veľmi oceňovali pre ich lahodnú chuť, ako aj pre skoré dozrievanie, čo boli faktory, ktoré mimoriadne podporovali produkciu, ako aj skutočnosť, že tieto čerešne mali dobrú cenu. (Tremolanti E., „Profilo storico delle cultivar di ciliegio con particolare riguardo al territorio larigiano“ [Historický profil kultivarov čerešní s osobitným odkazom na región Lari]. In: *Spunti di Natura economica: cenni di storia di cerealicoltura, panificazione, viticoltura e cultivar di ciliegio* [Body hospodárskeho charakteru: stručná história pestovania obilnín, pekárstva, vinárstva a kultivarov čerešní], CLD Libri, Calcinaia (Pi), 2010).

Vzhľadom na hospodársky a kultúrny význam čerešní pre Lari sa vďaka iniciatíve niektorých miestnych ľudí v roku 1957 konal v Lari prvý „festival čerešní“. Bezpochyby ide o jedno z najstarších a najznámejších podujatí tohto druhu, na ktorom sa zúčastňujú stovky návštevníkov. Od roku 1957 sa konalo až 66 ročníkov „festivalu čerešní v Lari“, ktoré pokračujú bez prerušenia až do súčasnosti. Okrem toho, že sa to uvádza v mnohých publikáciách, táto kontinuita svedčí o hospodárskom a kultúrnom význame čerešní „Ciliegia di Lari“ pre oblasť, v ktorej sa historicky pestovali.

Ocenenie produktu ako ingrediencie je zrejmé aj z receptov na dezerty, ktoré sa objavujú na internete, napríklad na webových sídlach *popcuisine.it* a *gazzettadelgusto.it*. Existujú aj recepty uverejnené v kuchárskych knihách, ako je *Il gelato a modo mio* [Zmrzlina po mojom], Simone Bonini, Giunti 2016.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

Úplné znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tomto webovom sídle:

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

alebo aj:

priamo cez domovskú stránku ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej, lesníckej a turistickej politiky (www.politicheagricole.it) a kliknutím na „Qualità“ (vpravo v hornej časti obrazovky), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (v ľavej časti obrazovky) a napokon na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.
