

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 130/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PESCA DI VERONA”

NR WE: IT-PGI-0005-0579-15.12.2006

CHOG (X) CHNP ()

1. **Nazwa**

„Pesca di Verona”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II)*

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

CHOG „Pesca di Verona” odnosi się do gatunku *Persica Vulgaris*, Mill i zastrzeżona jest dla brzoskwiń o miąższu białym i żółtym, a także dla brzoskwiń gładkich (zwanymi również nektarynami) o miąższu żółtym odmian o wczesnym, średnim i późnym terminie dojrzewania.

Zarówno brzoskwinie jak i brzoskwinie gładkie, zwane również nektarynami, zawsze były sprzedawane pod jedną nazwą „Pesca di Verona”.

Dopuszczalne odmiany podzielone są w zależności od rodzaju i czasu dojrzewania:

Brzoskwinie żółte: Rich May, Crimson Lady, Spring Belle, Royal Gem, Royal Glory, Vistarichn (wczesne); Rich Lady, Rome Star, Zee Lady (średnie); Kaweah (późne).

Brzoskwinie białe: Maria Bianca, Greta (średnie); Tendresse, Tardivo Zuliani, Nichelini (późne).

Brzoskwinie gładkie lub nektaryny żółte: Rita Star, Laura, Big Top (wczesne); Venus, Stark Redgold, Sweet Red (średnie); Sweet Lady (późne).

W momencie wprowadzenia do obrotu CHOG „Pesca di Verona” musi mieć następujące cechy jakościowe:

- Kształt owoców jest okrągły – podłużny w przypadku brzoskwiń żółtych i brzoskwiń białych, okrągło-podłużny w przypadku nektaryn żółtych.
- Barwa skórki owoców brzoskwini i nektaryny werońskiej jest bardzo bogata i intensywna; ważną cechą jest inny odcień „nałożony” na barwę podstawową, który w przypadku brzoskwiń żółtych zajmuje ponad 70 % całkowitej powierzchni skórki, w przypadku nektaryn żółtych ponad 60 %, a w przypadku brzoskwiń białych ponad 30 %.
- Miąższ jest bardzo spójny, soczysty, o charakterystycznym smaku jaki zawdzięcza się właściwej równowadze między słodkością a kwaśnością, wynikającej z niskiej aktywności vegetatywnej roślin i specyficznego klimatu. W przypadku brzoskwiń żółtych twardość wynosi ponad 3,70 kg/cm², w przypadku nektaryn żółtych ponad 4 kg/cm²; w przypadku brzoskwiń białych ponad 3 kg/cm².
- Smak jest słodki dzięki minimalnej zawartości cukru resztkowego oznaczanej metodą refraktometryczną wynoszącej 9,5 stopnia Brix w przypadku odmian wczesnych, 10,5 stopnia Brix w przypadku odmian o średnim terminie dojrzewania i 11,0 stopnia Brix w przypadku odmian późnych.
- Smak jest wyważony – lekko kwaśny; wskaźnik dojrzałości, obliczony jako stosunek zawartości cukru (stopnie Brix) i kwaśności (mEq/100 cm³), wynosi ponad 1,50 w przypadku odmian lekko kwaśnych i ponad 0,70 w przypadku odmian kwaśnych.
- Minimalny kaliber owoców, w przypadku odmian wczesnych, wynosi 61 mm a w przypadku odmian średnich i późnych – 67 mm.

Za CHOG „Pesca di Verona” mogą być uznane tylko brzoskwini i nektaryny należące do klasy „ekstra” i „I”.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Systemy obsadzania, formy upraw i techniki przycinania gałęzi w okresie zimowym i letnim muszą być dostosowane do warunków panujących na obszarze produkcji, aby umożliwić właściwe nasłonecznienie i nawodnienie każdej części korony drzew; dopuszcza się wyłącznie formy upraw typowe dla obszaru, tj. „korona pucharowa werońska” i w systemie „Y” poprzecznym, przy czym obowiązkowe jest obsianie trawą.

Ze względu na delikatność brzoskwiń zbiór produktu odbywa się przez co najmniej trzykrotne pociągnięcie w celu oderwania i musi być przeprowadzany ręcznie.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Do pakowania CHOG „Pesca di Verona” używa się tacek zapieczętowanych folią plastikową lub koszyków o pojemności od 1 do 2 kg, lub też skrzynek kartonowych, drewnianych lub plastikowych o wymiarach 30 × 40, 30 × 50 i 40 × 60.

Produkt wprowadzany jest do obrotu między 10 czerwca a 20 września i znakowany przez naklejenie naklejki na każdy owoc w danym opakowaniu lub na opakowanie zaplombowane tak, że niemożliwe jest jego otwarcie bez zerwania plomby.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na produkcie i na opakowaniach, w szczególności na zadrukowanej taśmie stosowanej do zapieczętowania koszyków i na zadrukowanej folii stosowanej do zamykania tacek a także na opakowaniach (skrzynkach) i na banderolach (w przypadku tacek lub koszyków) należy umieścić logo CHOG „Pesca di Verona”. Na etykietach na opakowaniach można podać informację o rodzaju produktu: brzoskwinia lub brzoskwinia gładka lub nektaryna.

Zabrania się umieszczania jakiegokolwiek innego napisu nieprzewidzianego w niniejszej specyfikacji produkcji. Dopuszcza się umieszczanie znaku towarowego przedsiębiorstwa z zastrzeżeniem, że każdy napis inny niż „Pesca di Verona IGP” musi mieć wymiary wyraźnie mniejsze od wymiarów czcionki użytej do napisu „Pesca di Verona IGP”.



Logo ma kształt okrągły. Na obrzeżu na górze umieszczony jest napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne”, a na dole w środku skrót CHOG. W środku koła umieszczony jest rysunek brzoskwinia, który wyłania się z pagórkowatego krajobrazu obszaru okolic Werony. Napis „Pesca di Verona” wzbogacony jest rysunkiem flagi, na której widnieje napis „od 1584” – roku, z którego pochodzą pierwsze odnalezione dokumenty na temat werońskich brzoskwiń.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji CHOG „Pesca di Verona” ograniczony jest do prowincji Werona, a w szczególności obejmuje całe terytorium gmin Bussolengo, Buttapietra, Castel d’Azzano, Mozzecane, Pastrengo, Pescantina, Povegliano, S. Giovanni Lupatoto, Sommacampagna, Sona, Valeggio sul Mincio, Villafranca, Castelnuevo del Garda, Lazise, Sant’Ambrogio di Valpolicella, San Martino Buon Albergo, Verona, Zevio.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki środowiskowe

Obszar, na którym produkowana jest „Pesca di Verona”, charakteryzuje się środowiskiem edaficznym w wysokim stopniu sprzyjającym uprawie tego produktu, ponieważ tutejsze gleby utworzone są z osadów pochodzenia rzeczno-lodowcowego. Warstwa aktywna tych terenów, której grubość rzadko przekracza 40 cm, ma bogaty szkielet i posadowiona jest na pokładach żwirowych i piaskowych, które zapewniają doskonały drenaż i sprawiają, że tereny te szczególnie sprzyjają uprawom drzew brzoskwinowych, wymagających warunków glebowych porowatych i dobrze wietrzonych.

Na całym obszarze, na którym uprawiana jest „Pesca di Verona”, panuje umiarkowany klimat, przyjemny w każdej porze roku, dzięki obecności Jeziora Garda, a w szczególności w tych miesiącach, które tradycyjnie zaliczane są do najsurowszych pór roku.

Zasadnicze znaczenie ma ochrona, jaką stanowią Prealpi, wzgórza Berici i Euganejskie, Monte Baldo i inne zbocza morenowe Jeziora Garda i Adygi. W okresie zimy temperatura rzadko spada poniżej -10°C , niemniej zapotrzebowanie niektórych odmian na zimno jest zaspokojone. Na ogół opady występują głównie jesienią i wiosną a ich poziom wynosi od 800 do 1 000 mm rocznie.

Czynniki historyczne

„Pesca di Verona” cieszy się renomą od dawien dawna. Już w czasach rzymskich Pliniusz w swoich dziełach opisywał „pomo della lanuggine” (jabłko pokryte meshkiem) uprawiane w rejonie Werony. Później Andrea Mantegna namalował brzoskwinie w Bazylice Św. Zenona w Weronie (1400).

W artykule zamieszczonym w lokalnej prasie w 1934 r. ukuto slogan „Mangiate le squisite pesche di Verona” (Jedzcie wyborne brzoskwinie z Werony) i motto to powtarzano na afiszach, transparentach, tabliczkach we wszystkich najlepszych restauracjach, urzędach, bankach itd. Nazwa ta używana była do określenia zarówno brzoskwiń jak i nektaryn.

Dzisiaj „Pesca di Verona” cieszy się dobrą opinią i jest „bohaterką” ważnych konkursów na najlepszy produkt, wystaw pomologicznych i tradycyjnych lokalnych festynów.

5.2. Specyfika produktu

CHOG „Pesca di Verona” charakteryzuje się następującymi cechami: kształt owoców okrągły – podłużny w przypadku brzoskwiń żółtych i brzoskwiń białych oraz okrągło-wydłużony w przypadku nektaryn żółtych; barwa skórki owoców jest bogata i intensywna; ważną cechą jest inny odcień „nałożony” na barwę podstawową. Miąższ jest bardzo spójny, soczysty, o charakterystycznym smaku, jaki zawdzięcza się właściwej równowadze między słodkością a kwasnością.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).

„Pesca di Verona” odznacza się wyjątkowymi i specyficznymi cechami, na których ukształtowanie mają wpływ zarówno cechy obszaru produkcji jak i zgodna z tradycją wielowiekowa działalność człowieka.

W szczególności specyficzne warunki środowiskowe, takie jak duża amplituda temperatur, bliskość jeziora, wilgoć, która rano osadza się na owocach, nadają skórcie brzoskwiń „Pesca di Verona” intensywny lśniący kolor, pokrywający całą powierzchnię owocu.

Ponadto skutkiem pochodzenia rzeczno-lodowcowego środowiska edaficznego jest ograniczony rozwój wegetatywny, który sprzyja nasłonecznieniu i dostępowi powietrza do korony drzew, a więc pozwala uzyskać owoce o typowej intensywnej barwie skórki, cechujące się odpowiednią równowagą zawartości cukrów i kwasowości, ilością i spójnością miąższu.

Oprócz sprzyjających warunków środowiskowych pozytywny wpływ wywiera też działalność człowieka, który przez ulepszenia genetyczne, stosowanie tradycyjnych form upraw, tj. „korony pucharowej werońskiej” i systemu „Y” poprzecznego oraz utrwalonych już technik przycinania gałęzi i przeredzania drzewostanu, przyczynia się do uzyskania owoców o niepowtarzalnym wyglądzie zewnętrznym i odznaczających się odpowiednią równowagą zawartości cukrów i kwasów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania CHOG „Pesca di Verona” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 64 z dnia 17 marca 2006 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej: za pośrednictwem poniższego linku: www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)”.