

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 130/09)

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.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE”

NR WE: IT-PDO-0005-0305-07.08.2003

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy Organ Państwa Członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle politiche agricole e forestali
Adres: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Faks +39 0646655306
Email: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa Składająca Wniosek:

Nazwa: Associazione Produttori Frutta Secca Sicilia Orientale «Le Sciare»
Adres: Via Matrice, 15
95034 Bronte (CT)
ITALIA
Tel. +39 095691373
Faks —
Email: —
Skład: Producenci/Przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj Produktu:

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

4. Specyfikacja Produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Pistacchio Verde di Bronte”

4.2. Opis produktu:

CHNP „Pistacchio Verde di Bronte” jest zastrzeżona dla produktu w łupinie, bez łupin lub obranego ze skórki, pochodzącego z roślin gatunku *Pistacia vera*, odmiany *Napoletana*, zwanej również *Bianca* lub *Nostrale*, zaszczipionej na *Pistacia terebinthus*. Dopuszcza się nie więcej niż 5 % roślin innych odmian lub podkładek innych niż *P. terebinthus*. Ta wielkość procentowa dotyczy wszystkich roślin łącznie obsadzonych w danej uprawie. W każdym przypadku produkt pochodzący z roślin innych odmian, nienależących do odmiany *Napoletana*, nie uzyska certyfikatu.

CHNP „Pistacchio Verde di Bronte” w momencie wprowadzenia do obrotu musi spełniać – poza ogólnymi normami jakościowymi – następujące warunki, określające jej cechy fizyczne i organoleptyczne: barwa liścieni intensywnie zielona; stosunek chlorofilu a/b od 1,3 do 1,5; zapach aromatyczny i mocny, bez wyczuwalnego zapachu pleśni lub innych nietypowych zapachów; zawartość wilgoci od 4 % do 6 %; stosunek długości do szerokości mięksiszu od 1,5 do 1,9; wysoka zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych w owocach (przeważająca ilość kwasu olejowego – 72 %, inne kwasy: 15 % linolowy i 10 % palmitynowy).

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji „Pistacchio Verde di Bronte” obejmuje tereny gmin Bronte, Adrano, Biancavilla w prowincji Catania, położone na wysokości od 400 do 900 m n.p.m.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób, a także przez wpisanie działek gruntowych, na których odbywa się produkcja, producentów rolnych i przedsiębiorstw pakujących do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, a także dzięki zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Wpisanie na listę producentów wiąże się z przyznaniem kodu identyfikacyjnego, który jednoznacznie określa podmiot uprawiający pistacje i przypisaną do niego uprawę pistacji. Wszystkie osoby, fizyczne i prawne, wpisane do odpowiednich rejestrów, podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produkcji i w odpowiednim planie kontroli.

4.5. Metoda produkcji:

Przygotowanie terenu pod uprawę pistacji musi obejmować niwelację terenu, by ułatwić odpływ wód, prowadzenie uprawy oraz nawożenie podłoża. Uprawy mogą być bądź wyspecjalizowane bądź mieszane. W połączeniu z samorzutnymi formami uprawy roślin, jak matecznik lub „korona swobodna” dopuszcza się uprawy w formie jednopniowej, by ułatwić zbiór i prowadzenie uprawy. Na określonym obszarze przeważają uprawy pistacji na terenie lawowym, charakteryzującym się bardzo niewielką warstwą orną. Na tego rodzaju podłożu pistacja terpentynowa (*Pistacia terebinthus*) rośnie samorzutnie i stanowi główną podkładkę dla gatunku *P. vera*. Podkładkę dla nowych upraw wyspecjalizowanych musi stanowić *Pistacia terebinthus*. Zbiór, w zależności od stref produkcji i warunków klimatycznych, odbywa się od drugiej dekady sierpnia do pierwszej dekady października. Zbiór wykonywany jest ręcznie. W ciągu 24 godzin od zebrania owoce muszą zostać mechanicznie obrane z łupin, by uniknąć ich ciemnienia i ewentualnego zanieczyszczenia.

Następnie produkt w łupinie musi być niezwłocznie poddany suszeniu bezpośrednim działaniem światła lub innymi systemami suszącymi, przy czym temperatura produktu musi być utrzymana w przedziale od 40 do 50 °C, aż do uzyskania wilgotności resztkowej nasienia pistacji od 4 do 6 %. Produkt suszony należy umieścić w nowych opakowaniach jutowych, papierowych lub polietylenowych, aby uniknąć jego kontaktu z podłożem lub ścianami i należy przechowywać go w dobrze wietrzonych i suchych pomieszczeniach. Produkt może być magazynowany do 24 miesięcy od zbioru. Dopuszcza się mechaniczne usuwanie łupiny i skórki pistacji. Zdecydowanie zabrania się stosowania produktów chemicznych do konserwowania CHNP „Pistacchio Verde di Bronte”.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Obszar produkcji charakteryzuje się glebami pochodzenia wulkanicznego i klimatem śródziemnomorskim subtropikalnym, półsuchym, gdzie lata są długie i suche, opady występują głównie w okresie jesieni i zimy a między dniem i nocą występują duże różnice temperatur. Te czynniki glebowo-klimatyczne powodują, że wprowadzone na ten obszar przez człowieka uprawy pistacji terpentynowej (*Pistacia terebinthus*) dają owoce o szczególnych cechach jakościowych (intensywna zielona barwa typowa dla tego obszaru, wydłużony kształt, aromatyczny zapach i duża zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych w owocach), które trudno jest spotkać na innych obszarach produkcji w masywie Etny. Dzięki temu szczególnemu połączeniu czynników glebowych i klimatycznych oraz czynników ludzkich CHNP „Pistacchio Verde di Bronte” nabiera specyficznych cech, które sprawiają, że owoce te są jedynymi w swoim rodzaju.

Na Sycylii uprawa „Pistacchio Verde di Bronte” rozpowszechniła się w okresie panowania arabskiego (VIII i IX w. n.e.). Gdy Cesarstwo Rzymskie rozpadło się pod wpływem inwazji barbarzyńskich, Sycylię podbili Arabowie: Berberowie z Tunezji, muzułmanie, czarnoskóra ludność z Sudanu, którzy nazwali Sycylię „rajskim ogrodem”. To właśnie Arabowie wprowadzili – oprócz upraw cytryn, pomarańczy, trzciny cukrowej, bawełny, palm, papirusu, bakłażanów – również uprawy pistacji. Po dziś dzień „Pistacchio Verde di Bronte” jest charakterystycznym i typowym składnikiem sycylijskich słodczy, w szczególności tych, które są wytwarzane w rejonie Catanii.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Corfilcarni-GCC
Adres: Polo universitario dell'Annunziata
98168 Messina
ITALIA
Tel. +39 090353659
Faks +39 0903500098
Email: stefano.simonella@corfilcarni.it

4.8. Etykietowanie:

Produkt wprowadzany jest na rynek w ciągu dwóch lat od zebrania w nowych opakowaniach różnego rodzaju, zgodnych z obowiązującymi przepisami prawa.

„Pistacchio Verde di Bronte” może być wprowadzane do obrotu jedynie wówczas gdy logo chronionej nazwy pochodzenia jest umieszczone na każdym opakowaniu. Obowiązkowe jest ponadto umieszczenie nazwy „Pistacchio Verde di Bronte” czcionką wyraźną, nieusuwalną i wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu.

Ponadto należy umieścić informacje o nazwie, firmie, adresie przedsiębiorstwa pakującego, a także ewentualnie nazwę przedsiębiorstw-producentów owoców, masę netto w momencie pakowania oraz rok produkcji. Nieobowiązkowe jest podanie numeru tygodnia, w którym miał miejsce zbiór produktów. Logo CHNP składa się z napisu Chroniona Nazwa Pochodzenia CHNP, pod nim umieszczony jest rysunek przedstawiający wulkan Etna i owoc pistacji, a na dole napis „Pistacchio Verde di Bronte”.
