

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2014/C 103/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>****„PESCABIVONA”**

Nr WE: IT-PGI-0005-01139-31.07.2013

ChOG (X) ChNP ( )

1. **Nazwa**

„Pescabivona”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

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

Nazwa „Pescabivona” dotyczy czterech ekotypów brzoskwini wymienionych poniżej, które pochodzą z obszaru produkcji i tam powstały:

*Murtiddara lub Primizia Bianca, Bianca, Agostina, Settembrina.*

W momencie wprowadzania do obrotu owoce ChOG „Pescabivona” muszą spełniać wymogi dotyczące wprowadzania do obrotu brzoskwiń i nektaryn, a także posiadać następujące cechy jakościowe:

— pestka przywierająca do miąższu, miąższ biały i niesoczysty, kształt kulisty, biało-żółto-zielona barwa tła skórki i czerwona barwa wierzchu skórki (owoce ekotypu *Settembrina* mają czerwony pas wzdłuż linii zrośnięcia),

— powierzchnia dominującej czerwonej barwy skórki ograniczona do 50 % całej powierzchni owocu,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

— minimalne wartości parametrów fizyczno-chemicznych określonych dla każdego ekotypu są takie, jak podano w poniższej tabeli:

Ekotyp	Rozpuszczalne substancje stałe	Stosunek rozpuszczalnych substancji stałych do kwasowości miareczkowej	Konsystencja miąższu
Murtiddara lub Primizia Bianca	> 10	> 1,20	> 3
Bianca	> 10	> 1,20	> 3
Agostina	> 10	> 1,20	> 3
Settembrina	> 10	> 1,20	> 3,5

Zawartość rozpuszczalnych substancji stałych jest wyrażona w stopniach Brix; stosunek rozpuszczalnych substancji stałych do kwasowości miareczkowej jest wyrażona w °Bx/mEq w 100 ml; konsystencja miąższu jest mierzona za pomocą penetrometru o końcówce 8 mm i wyrażona w kg/0,5 cm<sup>2</sup>.

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*

Wszystkie etapy produkcji, od produkcji po zbiór, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykiecie należy umieścić w tym samym polu widzenia wyrażenie „Indicazione geografica protetta” (chronione oznaczenie geograficzne), symbol Unii Europejskiej i logo produktu, które stanowi wyrażenie „Pescabivona” zapisane w sposób pokazany poniżej.

Dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych pod warunkiem, że mają one wymiar mniejszy niż logo „Pescabivona” oraz że nie mają znaczenia reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji ChOG „Pescabivona” obejmuje części gminy Bivona (AG) oraz części innych sąsiadujących gmin: Alessandria della Rocca (AG), S. Stefano Quisquina (AG), S. Biagio Platani (AG) i Palazzo Adriano (PA).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny charakteryzuje się rzeźbą pagórkowatą i górzystą, którą osłania masyw gór Sicani i położony jest w sercu Sycylii w dorzeczu rzeki Magazzolo. Klimat jest łagodny w okresie jesieni, zimy i wiosny, z minimalnymi temperaturami zimowymi gwarantującymi niezbędną świeżość, a lato jest suche i bardzo gorące. Pod względem warunków glebowych obszar charakteryzuje się obecnością regosoli, gleb brunatnych i terenów pochyłych. Warstwa gleb jest od średnio głębokiej po głęboką; gleby są porowate, przepuszczalne i bogate w substancje organiczne o odczynie lekko zasadowym lub obojętnym.

## 5.2. Specyfika produktu

Szczególne cechy „Pescabivona” to powierzchnia dominującej czerwonej barwy skórki ograniczona do 50 % całej powierzchni owocu oraz wyjątkowo słodki smak bardzo mięsistego miąższu oraz wysoka zawartość cukrów w stosunku do zawartości kwasów. Moment dojrzewania jest różny dla każdego z czterech ekotypów i następuje od pierwszej połowy czerwca do końca października.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Wniosek o uznanie ChOG „Pescabivona” opiera się na renomie produktu, kojarzonego przez konsumentów z barwą, której charakterystyczną cechą jest ograniczenie dominującej czerwonej barwy skórki do 50 % całej powierzchni owocu, ze szczególnie przyjemnym smakiem, bardzo słodkim ze względu na wysoką zawartość cukrów w stosunku do zawartości kwasów, oraz z bardzo mięsistym miąższem. Różne momenty dojrzewania każdego z czterech ekotypów pozwalają uzyskać produkty wysokiej jakości nawet w takiej porze roku, w której – głównie ze względu na warunki klimatyczne – spada podaż i jakość owoców brzoskwini.

Historia upraw brzoskwini na określonym obszarze geograficznym sięga początków lat 50. XX w., a pierwsze wyspecjalizowane uprawy drzew brzoskwini powstały na północy gminy Bivona i wykorzystywały jako materiał rozmnożeniowy najlepsze lokalne odmiany sadzonek. Pośród różnych sadzonek jeden gatunek był szczególnie ceniony i został nazwany *Agostina* ze względu na moment dojrzewania (wł. *agosto*: sierpień). Z czasem, dzięki wyspecjalizowaniu się rolników na określonym obszarze geograficznym w uprawach brzoskwini, wyselekcjonowano trzy inne ekotypy: *Murtiddara* i *Bianca* dojrzewające w pośrednim okresie oraz *Settembrina* – odmiana późno dojrzewająca.

Czynniki pozwalające na zrozumienie związku „Pescabivona” z określonym obszarem można zauważyć również w kulturze. Renoma „Pescabivona” wpłynęła na historię, tradycję i gospodarkę określonego obszaru geograficznego. Świadczy o tym pozytywne przyjęcie produktu przez konsumentów podczas targów, które od 1984 r. odbywają się każdego roku w miejscowości Bivona oraz publikacje w literaturze naukowej i popularnonaukowej. Zgodnie z artykułem zatytułowanym „A Bivona c’è una pesca a polpa bianca che...” (W Bivona można znaleźć brzoskwinie o białym miąższu, która...) (opublikowanego w czasopiśmie „L’Informatore Agrario” Verona, XXXVIII (24), 1982) „Pescabivona” plasuje się wśród najważniejszych sycylijskich odmian brzoskwiń o białym miąższu, które dzięki swym cechom organoleptycznym pozwalają na zaopatrywanie tego szczególnego rynku w największych miastach Sycylii. W artykule zatytułowanym „«Vecchie» varietà per una nuova peschicoltura in Sicilia” („«Stare» odmiany służące nowym uprawom brzoskwiń na Sycylii”) (opublikowanym w dodatku do „L’Informatore Agrario” 27/2006), w którym porównuje się cechy sycylijskich odmian z odmianami międzynarodowymi, wspomina się o specyficznych ekotypach „Pescabivona”, a przede wszystkim o wysiłkach rolników na rzecz promowania odmian autochtonicznych. Również artykuły publikowane w czasopismach turystycznych mówią o wyspecjalizowaniu się tego regionu Sycylii w uprawie brzoskwini i o znaczeniu tych owoców dla miejscowości Bivona, zwanej też „stolicą brzoskwini”, skąd wywodzi się nazwa i renoma „Pescabivona” (Terre del vino, „Ha il sapore dell’autunno la pesca di Bivona” (Brzoskwinia Bivona ma smak jesieni), s. 80, nr 10, październik 2007; laRepubblica.it – „In gita a Bivona per fare un pieno di pesche doc” (Wycieczka do Bivona po brzoskwini o chronionej nazwie pochodzenia) z dnia 24.8.2012 r.; <http://www.lafrecciaverde.it> – „Agroalimentare: Pescabivona – una storia nata lungo il Magazzolo” (Sektor rolno-spożywczy: Pescabivona – historia, która narodziła się nad brzegiem Magazzolo) z dnia 20.11.2010 r.).

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006<sup>(3)</sup>)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.