

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2021/C 18/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„PESCA di DELIA”**

**Nr UE: PGI-IT-2469 – 24.10.2019**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Pesca di Delia”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

**3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]**

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

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Chronione oznaczenie geograficzne „Pesca di Delia” jest zastrzeżone zarówno dla brzoskwiń o żółtym i białym miąższu, jak i dla nektaryn o żółtym miąższu spełniających poniższe wymogi.

Poniżej przedstawiono dopuszczalne odmiany w podziale według rodzaju i okresu dojrzewania.

Rodzaj	Okres dojrzewania		
	Wczesny	Średnio późny	Późny
Brzoskwinie o żółtym lub białym miąższu	Żółty miąższ: Rich May, Ruby Rich, Spring Crest, Spring Lady, Royal Glory.	Żółty miąższ: Elegant Lady, Rome Star, Symphonie, Rich Lady, Summer Rich, Royal Lee, Sweet Dream. Biały miąższ: Fidelia	Żółty miąższ: Fartime, Flaminia, Lucie, O’Henry, Plus, Red Star, Summerset, Tardivo 2000, Guglielmina. Biały miąższ: Daniela

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

Nektaryny o żółtym miąższu	Laura, Big Bang, Big Top, Kay Sweet	Nectaross, Orion, Sweet Lady, Venus, Honey Glò, Honey Royale	Morsiani 60, Morsiani 90, Fairlane, Francesca, Max 7, California, Nectagalant
----------------------------	-------------------------------------	--	---

Do produkcji „Pesca di Delia” można również wykorzystywać inne odmiany brzoskwiń i nektaryn otrzymane w wyniku doświadczeń naukowych w zakresie odmian, pod warunkiem że za pomocą doświadczeń naukowych i dokumentacji zostanie wykazane, że metoda ich produkcji jest zgodna z metodą opisaną w niniejszej specyfikacji, oraz że produkt posiada szczególne właściwości określone poniżej. Korzystanie z tych odmian do produkcji produktów objętych ChOG „Pesca di Delia” wiąże się z koniecznością wcześniejszego uzyskania zezwolenia od Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej, Leśnej i Turystyki, które może zwrócić się w tym celu do organu kontrolnego lub innego organu o wydanie opinii technicznej.

W chwili wprowadzenia do obrotu produkt objęty ChOG „Pesca di Delia” musi posiadać następujące właściwości:

— brzoskwinie o żółtym lub białym miąższu

- 1) zawartość cukru: co najmniej 11,5 stopnia w skali Brixu w przypadku wczesnych odmian i co najmniej 12 stopni w skali Brixu w przypadku średnio późnych i późnych odmian;
- 2) wskaźnik stosunku zawartości cukrów do zawartości kwasów: co najmniej 8,5 stopnia w przypadku wczesnych odmian i co najmniej 9 stopni w przypadku średnio późnych i późnych odmian;
- 3) okres dojrzewania: od 25 maja do 15 lipca w przypadku wczesnych odmian, od 16 lipca do 20 sierpnia w przypadku średnio późnych odmian i od 21 sierpnia do 10 października w przypadku późnych odmian;
- 4) minimalna wielkość owocu: co najmniej 61 milimetrów średnicy w przypadku wczesnych odmian i co najmniej 67 milimetrów średnicy w przypadku średnio późnych i późnych odmian;

— nektaryny o żółtym miąższu

- 1) zawartość cukru: co najmniej 12 stopni w skali Brixu;
- 2) wskaźnik stosunku zawartości cukrów do zawartości kwasów: co najmniej 9;
- 3) okres dojrzewania: od 10 czerwca do 15 lipca w przypadku wczesnych odmian, od 16 lipca do 20 sierpnia w przypadku średnio późnych odmian i od 21 sierpnia do 10 października w przypadku późnych odmian;
- 4) minimalna wielkość owocu: co najmniej 61 milimetrów średnicy w przypadku wczesnych odmian i co najmniej 67 milimetrów średnicy w przypadku średnio późnych i późnych odmian.

Zarówno brzoskwinie, jak i nektaryny objęte ChOG „Pesca di Delia” muszą charakteryzować się wskazanymi powyżej cechami wyróżniającymi oraz twardością miąższu nie większą niż 5,5 kg/cm<sup>2</sup> w przypadku owoców o żółtym miąższu i nie większą niż 4 kg/cm<sup>2</sup> w przypadku owoców o białym miąższu.

Ponadto owoc objęty ChOG „Pesca di Delia” musi być: nienaruszony, bez uszkodzeń ani niedoskonałości; czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych; wolny od zauważalnego obcego zapachu lub smaku; zdrowy, wolny od zgnilizny lub jakichkolwiek oznak psucia się.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

-

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

Wszystkie etapy produkcji „Pesca di Delia” muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4 poniżej.

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Produkt można sprzedawać w dowolnym opakowaniu uznawanym za dopuszczalne na mocy obowiązujących przepisów.

Produkt objęty ChOG „Pesca di Delia” jest pakowany na obszarze produkcji określonym w pkt 4 poniżej, ponieważ owoce układane luzem warstwami w sztywnych opakowaniach z tworzyw sztucznych (pułta lub kosze) mogą ulec obiciu i różnego rodzaju odkształceniu, a ich skórka może zostać rozcięta w trakcie transportu drogowego wskutek wstrząsów i nacisków o dużym natężeniu spowodowanych trzęsieniem się pojazdu, jego kołysaniem i gwałtownym hamowaniem.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Słowa „Pesca di Delia” muszą pojawić się na opakowaniu zapisane czcionką tej samej wielkości; bezpośrednio przy tej nazwie należy umieścić logo opisane poniżej oraz informacje wymagane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Zezwala się jednak na umieszczenie nazw, nazw handlowych i własnych marek, pod warunkiem że nie wprowadzają one konsumentów w błąd.

Słowa „Indicazione Geografica Protetta” można powtórzyć w innym miejscu na opakowaniu lub etykietach, tym razem również w postaci skrótu „IGP” (ChOG).

Aby zidentyfikować ChOG „Pesca di Delia”, wewnątrz opakowania należy stosować naklejki z logo ChOG. Przynajmniej 20 % owoców w każdym opakowaniu powinno być opatrzone naklejką.



### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji produktu objętego ChOG „Pesca di Delia” znajduje się na Sycylii i obejmuje całość terytorium administracyjnego gmin Serradifalco, Caltanissetta, Delia, Sommatino, Riesi, Mazzarino i Butera w prowincji Caltanissetta oraz gmin Canicattì, Castrolibero, Naro, Ravanusa i Campobello di Licata w prowincji Agrigento.

### 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym „Pesca di Delia” opiera się na specyficznych właściwościach i cechach tego produktu. Owoce „Pesca di Delia” – zarówno brzoskwinie, jak i nektaryny – cechują się określoną zawartością cukru i charakterystycznym smakiem, który odróżnia je od owoców tego samego rodzaju uprawianych na innych obszarach produkcji, nawet wówczas, gdy ich miąższ jest bardzo jędrny. Ponadto okresy dojrzewania tych owoców różnią się od okresów dojrzewania owoców tego samego rodzaju uprawianych na innych obszarach.

W przypadku wczesnie dojrzewających brzoskwiń zawartość cukru wynosi co najmniej 11,5 stopnia w skali Brix, natomiast w przypadku średnio późnych i późnych odmian brzoskwiń „Pesca di Delia” zawartość cukru wynosi co najmniej 12 stopni w skali Brix. W przypadku wczesnych, średnio późnych i późnych odmian nektaryn „Pesca di Delia” zawartość cukru wynosi co najmniej 12 stopni w skali Brix.

Specyficzny smak „Pesca di Delia” cechuje się charakterystycznym aromatem owocu i intensywniejszymi nutami słodkimi. W przypadku brzoskwiń „Pesca di Delia” należących do wczesnie dojrzewających odmian wskaźnik stosunku zawartości cukrów do zawartości kwasów wynosi co najmniej 8,5, podczas gdy w przypadku średnio późnych i późnych odmian brzoskwiń – co najmniej 9. W przypadku nektaryn „Pesca di Delia” wskaźnik stosunku zawartości cukrów do zawartości kwasów wynosi co najmniej 9, niezależnie od tego, czy nektaryny te należą do odmian wczesnych, średnio późnych czy późnych.

Na obszarze, na którym uprawia się owoce „Pesca di Delia”, wysokie wartości odnoszące się do jędrności miąższu są uzależnione od warunków klimatycznych i środowiskowych panujących w miejscu uprawy, warunków glebowych i kompetencji zawodowych producentów, dzięki czemu drzewo brzoskwiniowe może dostarczyć owocowi większą ilość wapnia niż w przypadku innych obszarów upraw. W okresie uprawy owoców warunki klimatyczne i środowiskowe powodują, że drzewo pobiera znacznie większą ilość wody z gleby niż ma to miejsce na innych obszarach. Dzięki temu rośliny mogą również przyswoić dużą ilość składników odżywczych rozpuszczonych w roztworze gle-

bowym, w szczególności jeżeli chodzi o składniki odżywcze występujące w wyższych stężeniach. Ponieważ co do zasady prawie wszyscy producenci wykorzystują do uprawy „Pesca di Delia” najżyźniejsze gleby, które są zazwyczaj bogate w wapń, można stwierdzić, że warunki klimatyczne, środowiskowe i glebowe na obszarze uprawy w połączeniu z umiejętnościami producentów pozwalają uzyskać bardziej jędrne owoce niż gdziekolwiek indziej.

Zróznicowanie okresów dojrzewania produktu objętego ChOG „Pesca di Delia” wynika z faktu, że na określonym obszarze termin osiągnięcia dojrzałości przez owoce wczesnych kultywarów (*które nie potrzebują dużej ilości ciepła*) jest o 10–15 dni wcześniejszy w porównaniu z tymi samymi rodzajami owoców uprawianymi na innych obszarach produkcji, podczas gdy termin osiągnięcia dojrzałości przez owoce późnych kultywarów (*które potrzebują dużej ilości ciepła*) jest o 15–20 dni późniejszy. Termin osiągnięcia dojrzałości przez owoce średnio późnych kultywarów przypada od 5 do 8 dni wcześniej w odniesieniu do kultywarów, które potrzebują mniej ciepła, a w przypadku bardziej wymagających kultywarów tego rodzaju termin ten przypada później.

Obszar, na którym uprawia się owoce „Pesca di Delia”, jest położony w południowej części Sycylii i znajduje się na dalekim południu kraju, gdzie panuje ciepły klimat śródziemnomorski o umiarkowanym charakterze: lato jest długie, suche i gorące (28–34 °C) i charakteryzuje się często występującymi falami upałów (40 °C i więcej) natomiast zimy są krótkie, łagodne i deszczowe – w ich trakcie odnotowuje się większość średniej rocznej ilości opadów (400–600 mm). Morze Śródziemne wywiera silny wpływ łagodzący, dzięki czemu temperatury utrzymują się zimą w przedziale od 8 do 10–12 °C na obszarach przybrzeżnych i są o 2–3 stopnie niższe na obszarach położonych w głębi lądu, podczas gdy temperatury minimalne praktycznie nigdy nie spadają poniżej 0 °C, co sprawia, że śnieg lub przymrozki występują niezwykle rzadko na niższych wysokościach i na równinach. Od lutego do marca, gdy temperatury oscylują w granicach od 12 do 18 °C, dochodzi do stopniowego ocieplania się klimatu, przez co średnie temperatury wiosną (16–24 °C) często gwałtownie rosną w maju, prowadząc do długiego okresu letniego. W sezonie wegetacyjnym odnotowuje się łagodne wiatry o zmiennym kierunku, podczas gdy wilgotność powietrza utrzymuje się na niskim poziomie.

Właściwości smakowe owoców objętych ChOG „Pesca di Delia” wynikają z większej ilości składników odżywczych dostarczanych przez roślinę owocom od wczesnych etapów wzrostu do osiągnięcia dojrzałości, co jest z kolei uzależnione od warunków klimatycznych i środowiskowych panujących w miejscu uprawy.

Zimą temperatury są wystarczająco niskie, aby zaspokoić zapotrzebowanie na chłód najbardziej wymagających kultywarów „Pesca di Delia”, co stanowi warunek prawidłowego kwitnienia, podczas gdy temperatury w kolejnym okresie (*luty–marzec*) sprzyjają wczesnemu rozpoczęciu procesów kwitnienia i ich szybkiemu przebiegowi, co przekłada się na szybkie rozpoczęcie pierwszych etapów wykształcania się owoców. Ponadto w okresie kwitnienia temperatury, łagodne wiatry o zmiennym kierunku i niskie poziomy wilgotności powietrza, które sprzyjają również aktywności owadów zapyłających, pozwalają zapewnić wysoki poziom zapylenia kwiatów. To z kolei stymuluje intensywną aktywność hormonalną, która przyciąga większą ilość składników odżywczych do świeżo zapłodnionych zalążni – na tym etapie wzrostu rośliny czerpie ona te składniki ze zgromadzonych przez siebie zapasów.

Ilości składników odżywczych wytwarzanych przez roślinę w procesie fotosyntezy są również większe niż na innych obszarach, ponieważ proces ten jest powiązany z szybszym tempem przebiegu procesów biologicznych w porównaniu z innymi obszarami upraw. Temperatury w okresie następującym po kwitnieniu sprzyjają wczesnej odbudowie pąków wegetatywnych i szybkiemu wzrostowi układu fotosyntetycznego, który – na tych obszarach – osiąga maksymalną wydajność działania w kwitnieniu. Umożliwia to zaopatrywanie owoców w duże ilości składników odżywczych we wcześniejszym okresie roku niż na innych obszarach. Ponadto w sezonie wegetacyjnym warunki klimatyczne na obszarze upraw (wyższe temperatury, łagodne wiatry o zmiennym kierunku i niższe poziomy wilgotności) skutkują szybkim usuwaniem pary wodnej wydostającej się z aparatów szparkowych i liści, co prowadzi do wysokich poziomów ewapotranspiracji w drzewach. Pozwala to zoptymalizować pobór dwutlenku węgla i tlenu z powietrza oraz dostarczyć liściom duże ilości wody i składników mineralnych z gleby – szybkość procesu fotosyntezy lub prawidłowy przebieg tego procesu zależy właśnie od tych czynników; wysoki poziom energii promieniowania światła padającego na „Pesca di Delia” od najwcześniejszych godzin porannych na szerokościach geograficznych, na których znajduje się obszar upraw tych owoców, w połączeniu z opisanymi powyżej czynnikami klimatycznymi w znacznym stopniu przyczynia się do tego, że procesy fotosyntezy na tym obszarze przebiegają szybciej niż w innych miejscach, co pozwala zaopatrywać owoce w większe ilości składników odżywczych. W trakcie dojrzewania owoców wszystkie nagromadzone składniki odżywcze przekształcają się w produkty końcowe (*cukry, składniki mineralne, kwasy organiczne, witaminy itp.*), które nadają owocom ich specyficzne właściwości przekładające się na ich jakość.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na następującej stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej włoskiego Ministerstwa Polityki w dziedzinie Rolnictwa, Żywności, Leśnictwa i Turystyki ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità”, kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie wybraniu odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---