

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 130/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „PESCA DI VERONA”

**EK-szám: IT-PGI-0005-0579-15.12.2006.**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés**

„Pesca di Verona”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása****3.1. A termék típusa (II. melléklet)**

1.6 osztály: Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik**

A *Persica vulgaris* Mill fajtát jelölő „Pesca di Verona” OEM a korai, közepes és késői érésű, fehér és sárga húsú őszibarack-variánsok, illetve a sárga húsú nektarin számára van fenntartva.

Mind az őszibarack, mind a nektarin mindig is egységesen a „Pesca di Verona” néven került forgalomba.

A variánsok típusuk és érési idejük szerint csoportosíthatók:

Sárga húsú őszibarack: Rich May, Crimson Lady, Spring Belle, Royal Gem, Royal Glory, Vistarichn (koraiak); Rich Lady, Rome Star, Zee Lady (közepes érésűek); Kaweah (késői)

Fehér húsú őszibarack: Maria Bianca, Greta (közepes érésűek); Tendresse, Tardivo Zuliani, Nichelini (késői)

Sárga húsú nektarin: Rita Star, Laura, Big Top (koraiak); Venus, Strak Redgold, Sweet Red (közepes érésűek); Sweet Lady (késői)

Kereskedelmi forgalomba hozatalakor a „Pesca di Verona” OEM-nek az alábbi minőségi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- a gyümölcsök formája gömbölyű, a sárga húsú és a fehér húsú őszibarack kissé belapított, a sárga húsú nektarin gömbölyű, kissé megnyúlt.
- a veronai őszibarack és nektarin héjának színe igen intenzív, az alapszínhez képest jellegzetes fedőszín jellemzi, amely a sárga húsú őszibarackok esetében a terméshéj teljes felületének legalább 70 %-át, a sárga húsú nektarinok esetében legalább 60 %-át, a fehér húsú őszibarackok esetében legalább 30 %-át borítja.
- a gyümölcshús nagyon tömör, lédús, jellegzetes ízű, amely a növények csekély vegetatív tevékenysége és a sajátos éghajlat következtében a cukorszint és a savasság között kialakuló megfelelő egyensúly eredménye. A sárga őszibarack esetében a keménység meghaladja a 3,70 kg/cm<sup>2</sup>-t, a sárga húsú nektarinnál a 4 kg/cm<sup>2</sup>-t, a fehér húsú őszibaracknál a 3 kg/cm<sup>2</sup>-t.
- Az íz édes, köszönhetően annak, hogy a refraktométerrel mért minimális szárazanyag-tartalom a korai változatoknál 9,5 Brix-fok, a közepes érésidőűeknél 10,5 Brix-fok, a késői érésűeknél pedig 11 Brix-fok.
- Az ízminőség kiegyensúlyozott-savas jellegű; a cukorszint (Brix-fok) és a savasság (meq/100 cc) közötti arányként kifejezett érettségi mutató magasabb 1,50-nél a savas jellegű, és 0,70-nél a savas változatok esetében.
- A gyümölcsök átmérője a korai változatoknál 61 mm, a közepes és a késői érésidőű változatoknál 67 mm.

Csak az „extra” és az „I.” osztályú őszibarack és nektarin nyerheti el a „Pesca di Verona” OEM által biztosított oltalmat.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):*

Nem értelmezhető.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)*

Nem értelmezhető.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Annak érdekében, hogy a fák lombjának minden része megfelelő mennyiségű fényhez jusson, és kellően szellőzzön, az ültetési módszereknek, a termesztési formáknak, valamint a téli és nyári metszési technikának alkalmazkodnia kell a termőterület feltételeihez. Csak a területre jellemző termesztési formák, a „veronai alacsony vázakoronás” és a keresztirányú „Y”-os formák megengedettek, a fűvesítés kötelező.

Tekintve, hogy az őszibarack érzékeny a kezelésre, a termék betakarítása legalább 3 szakítással történik, és azt kézzel kell végezni.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Pesca di Verona” OEM-et műanyag fóliával lezárt tálcákra, vagy 1, ill. 2 kg-os kosárákba, vagy 30 × 40, 30 × 50 vagy 30 × 60 méretű, karton-, fa- vagy műanyag rekeszekbe csomagolják.

A gyümölcs június 10-től szeptember 20-ig kerül kereskedelmi forgalomba. A termék 100 %-át felcímkézik, vagy olyan csomagolásba teszik, amelyre a záró plombát úgy illesztik rá, hogy a csomagolás kinyitásával a plomba megsérüljön.

### 3.7. A címkzésre vonatkozó egyedi szabályok

A terméken és a csomagoláson, különösen a kosarak előrenyomtatott szalagján, a tálcák előrenyomtatott fóliáján, valamint a göngyölegeken (rekeszeken) és a tartókon (tálcák és kosarak) szerepelnie kell a „Pesca di Verona” OEM logónak. A csomagolás címkéjén szerepelhet az őszibarack vagy a nektarin megjelölés is.

Minden egyéb, a jelen termékleírásban nem szereplő, további utalás feltüntetése tilos. Feltüntethető a cégjelzés is, de a „Pesca di Verona OEM”-től eltérő minden más megjelölésnek lényegesen kisebbnek kell lennie a „Pesca di Verona OEM” megjelölésnél.



A logó kör alakú. A szegély felső részén az „Indicazione Geografica Protetta” („Oltalom alatt álló földrajzi megjelölés”) felirat szerepel, alul középen az „IGP” (OEM) rövidítés. A kör belsejében egy őszibarack ábrája látható, amely a veronai térség dombvidéke mögül bukkan elő. A „Pesca di Verona” feliratot egy zászló díszíti, amelynek belsejében a „dal 1584” (1584 óta) szöveg, a veronai őszibarackról fellelt első írásos emlék dátuma szerepel.

### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Pesca di Verona” OEM termesztési területe Verona megyére korlátozódik, ezen belül az alábbi települések teljes területét öleli fel: Bussolengo, Buttapietra, Castel d’Azzano, Mozzecane, Pastrengo, Pescantina, Povegliano, S. Giovanni Lupatoto, Sommacampagna, Sona, Valeggio sul Mincio, Villafranca, Castelnuovo del Garda, Lazise, Sant’Ambrogio di Valpolicella, San Martino Buon Albergo, Verona, Zevio.

### 5. kapcsolat a földrajzi területtel

#### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

##### Környezeti tényezők

A „Pesca di Verona” termesztési területét különösen kedvező talajviszonyok jellemzik, mivel a talaj a jégkorszakbeli folyóvíz által lehordott (fluvioglaciális) üledékből áll. A vázmaradványokban gazdag talaj, melynek aktív rétege ritkán haladja meg a 40 cm vastagságot, kavics és homok alapú, ami tökéletesen vízáteresztővé és az őszibarack termesztésére igen alkalmassá teszi, ugyanis ez a gyümölcs porózus és szellős talajt kíván.

A „Pesca di Verona” teljes termesztési területe – a Garda-tónak köszönhetően – egész évben mérsékelt, kellemes éghajlatú, és ez különösen igaz azokra a hónapokra, amelyek az éghajlat szempontjából hagyományosan a legkeményebbek.

Alapvető fontosságú az Elő-Alpok, a Berici-hegység, az Euganai-dombság, a Monte Baldo, valamint a Garda-tó és az Adige folyó egyéb morénalejtői által kifejtett védő hatás. A téli legalacsonyabb hőmérséklet ritkán süllyed  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$  alá, viszont képes kielégíteni a különböző változatok hidegigényét. Az esőzés általában ősszel és tavasszal jellemző, a csapadék évi 800–1 000 mm körül ingadozik.

### Történelmi tényezők

A „Pesca di Verona” hírneve igen régi időkre nyúlik vissza. Már az ókori római időkben, Plinius műveiben találunk említést a Verona területén termesztett „hamvas almáról”. Andrea Mantegna az őszibarackot a veronai Szent Zénó Bazilikában ábrázolta (1400 körül).

Egy helyi újság egyik cikkében 1934-ben megalkotta az „Egyétek a finom veronai barackot!” mottót, ami azután plakátokra, hirdetésekre, lapokra nyomtatva megjelent a legjobb éttermekben, közintézményekben, bankokban stb. Ezt az elnevezést használták az őszibarackra és a nektarinra is.

Ma a „Pesca di Verona” nagy hírnévnek örvend, fontos termékversenyek, gyümölskiállítások és hagyományos helyi mulatságok főszereplője.

#### 5.2. A termék sajátosságai

A „Pesca di Verona” OEM jellemzői: a gyümölcsök formája gömbölyű, a sárga húsú és a fehér húsú őszibarack kissé belapított, a sárga húsú nektarin gömbölyű, kissé megnyúlt; a terméshéj színe igen intenzív, az alapszínhez képest jellegzetes fedőszín jellemzi. A hús igen tömör, lédús, jellegzetes ízű, ami a cukorszint és a savasság között kialakuló megfelelő egyensúly eredménye.

#### 5.3. A földrajzi terület és a termék (OFJ) különleges minősége, jellemzője, illetve speciális minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM) közötti okozati kapcsolat

A „Pesca di Verona” OFJ minőségét és sajátosságait egyrészt a termesztési terület, másrészt a több évszázados, hagyományos emberi tevékenység határozza meg.

Ami a környezeti feltételek sajátosságait illeti, a nagy hőingadozás, a tó közelsége és a gyümölcsökre a reggeli órákban lerakódó harmat a „Pesca di Verona” héjának a gyümölcs egész felületén intenzív csillogást és színt kölcsönöz.

Ezenfelül a fluvio-glaciális eredetű talajon törvényszerű, hogy csupán korlátozott mennyiségű vegetáció alakul ki, és ennek következtében a fák lombjának valamennyi része megfelelő mennyiségű fényhez jut és kellően szellőzik, a kialakuló gyümölcs héja jellegzetes és intenzív színű, a cukorszint és a savasság aránya kiegyensúlyozott, a méret és a gyümölcshús állaga megfelelő.

A kedvező környezeti feltételek mellett az emberi tevékenységnek is fontos szerep jut. A genetikai nemesítésnek, a hagyományos „veronai alacsony vázakeronás” és a keresztirányú „Y” nevelés mellé csatlakozott, immár meggyökeresedett, zöldmetszési és ritkítási technikáknak köszönhetően olyan gyümölcs alakul ki, amelynek külső megjelenése összetéveszthetetlen, a benne található savak és cukrok egyensúlya pedig kiváló.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Pesca di Verona” OFJ elismerésére irányuló javaslatát a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2006. március 17-i, 64. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást. A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), a „Prodotti di Qualità” címszóra kattintva (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)” (az 510/2006/EK rendlet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások).