

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

(2023/C 158/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Ciliegia di Lari”

Nr UE: PGI-IT-02855 – 30.6.2022 r.

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Ciliegia di Lari”
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 „Ciliegia di Lari” odnosi się do owocu czereśni *Prunus avium* L. należącej do rodziny różowatych. Obejmuje ono szeroką gamę odmian, od odmian o owocach o delikatnym miąższu po odmiany zbite i chrupiące, o błyszczącej skórce barwy od jasno- do ciemnoczerwonej. Odnotowuje się również zróżnicowane odmiany lokalne, które poszerzają asortyment produktów dostępnych dla konsumentów i wykazują dodatkowe właściwości. Wspomniane odmiany to:

Adriana, Big star, Bigarreau Moreau, Bigarreau Burlat, Bigarreau Napoleon, Black star, Celeste, Durone di Vignola, Early bigi, Early Korvik, Early star, Folfer, Ferrovia, Giorgia, Grace star, Isabella, Kordia, Kossara, Lala star, Lapins, Lory strong, New star, Prime Giant, Regina, Rita, Rocket, Sabrina, Samba, Sandra, Sylvia, SMS 280, Stella, Summer charm, Sunburst, Sweet Early, Sweet Heart, Van, Vera, Frisco, Royal Helen, Red Pacific, Nimba, Marysa, Durone giallo, Bella di Pistoia i Durone nero I.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Lokalne i tradycyjne kultywary: Crognolo, Cuore, Del Paretaio, Di Giardino, Di Nello, Di Guglielmo, Gambolungo, Marchiana, Morella, Papalina, Orlando, Precoce di Cevoli, Siso i Usigliano.

W chwili wprowadzania do obrotu produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Ciliegia di Lari” musi charakteryzować się następującymi cechami:

Cechy jakościowe

naturalnie słodki i owocowy smak

- szypułki mocno przywierające do owocu
- co najmniej 14 stopni w skali Brix.

Wielkość

Owoce przeznaczone do spożycia w postaci świeżej muszą mieć co najmniej 22 mm wielkości, z wyjątkiem owoców należących do odmian lokalnych lub tradycyjnych, w przypadku których minimalna wielkość wynosi 13 mm.

Cechy zdrowotne i estetyczne owocu

- cały i nieuszkodzony
- czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych
- zdrowy, wolny od pleśni i widocznych pozostałości środków ochrony roślin
- wolny od szkodników.

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

Uprawa czereśni „Ciliegia di Lari” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

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

Czereśnie „Ciliegia di Lari” mogą być wprowadzane do obrotu w opakowaniu zamkniętym w taki sposób, aby nie można było wykorzystywać go ponownie po jego otwarciu.

Czereśnie przeznaczone do przetworzenia, które nie mogą być udostępniane konsumentowi końcowemu jako świeże owoce, można sprzedawać luzem.

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

Na wszystkich opakowaniach należy umieścić następujące elementy:

- a) ChOG CILEGIA DI LARI;
- b) logo czereśni „Ciliegia di Lari” opisane poniżej;
- c) europejskie logo ChOG znajdujące się w tym samym polu widzenia co logo, o którym mowa w lit. b) powyżej;
- d) nazwa (handlowa) i adres podmiotu pakującego.

Dozwolone jest ponadto stosowanie wskazań, które odnoszą się do przedsiębiorstw, nazw, firm, marek prywatnych lub konsorcjów, pod warunkiem że nie mają charakteru zachwalającego i nie wprowadzają w błąd nabywcy lub konsumenta.

Jeżeli chodzi o czereśnie przeznaczone do przetworzenia, poza informacjami wymaganymi zgodnie z obowiązującymi przepisami przynajmniej na jednym boku opakowania lub pojemnika musi figurować napis „produkt objęty ChOG Ciliegia di Lari przeznaczony do przetworzenia” zapisany dobrze widocznymi literami. Logo czereśni „Ciliegia di Lari” przedstawia się następująco:



Choć wielkość logo może różnić się w zależności od rodzaju opakowania, należy zachować proporcje standardowych wymiarów.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji czereśni opatrzonych chronionym oznaczeniem geograficznym „Ciliegia di Lari” obejmuje terytorium administracyjne następujących gmin: Casciana Terme – Lari, Terricciola i Crespina – Lorenzana.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o uznanie ChOG „Ciliegia di Lari” opiera się na historycznej renomie związanej z jakością produktu objętego tą nazwą. Renoma ta wynika ze specyficznych uwarunkowań panujących na omawianym obszarze geograficznym, które wywierają korzystny wpływ na uprawę czereśni. Wspomniane uwarunkowania obejmują glebę, a także czynniki klimatyczne, rolnicze, społeczne, kulturowe i gospodarcze. Połączenie tych czynników przyczyniło się do zbudowania renomy produktu, który uznaje się za powiązany z określonym miejscem do tego stopnia, że określa się go z nazwą gminy Lari.

Długa historia produkcji czereśni „Ciliegia di Lari” przyczyniła się do nawiązania bliskich relacji z konsumentami. Cenią oni sobie szczególnie wyjątkową właściwość tych owoców: ich naturalną słodycz. W punkcie sprzedaży konsumenci są przyzwyczajeni do tego, że cena czereśni „Ciliegia di Lari” jest wyższa niż cena czereśni pochodzących z innych regionów.

Wyznaczony obszar geograficzny, o którym mowa w pkt 4, zawsze był obszarem, na którym produkowano znaczne ilości czereśni, co znajduje potwierdzenie w wynikach historycznych i przeprowadzonych niedawno badań i analiz (M. Basso, S. Natali, 1959; A. Funghi, 2004; różni autorzy pod redakcją R. Massaia, 2013).

Obszar produkcji „Ciliegia di Lari” charakteryzuje się glebami i warunkami klimatycznymi szczególnie sprzyjającymi uprawie czereśni. Czynniki te wywierają bezpośredni wpływ na jakość owoców, którą przypisuje się ich naturalnej słodyczy (mierzonej w stopniach w skali Brix).

Struktura gleby, jak również rozkład temperatur i opadów stanowią dwa czynniki charakteryzujące obszar produkcji czereśni „Ciliegia di Lari” i wpływają na cechę o decydującym znaczeniu dla jakości tych owoców: słodycz wyrażaną w stopniach w skali Brix.

- Właściwości fizyczne występujących na tym obszarze gleb rolnych, w których skład wchodzi piasek, il i glina i które pozwalają im z reguły składować znaczne zasoby wody, umożliwiają hodowcom uzyskanie drzew o dobrze zrównoważonej charakterystyce we wszystkich trzech fazach fenologicznych: kwitnienia, zawiązywania owoców i dojrzewania. Fazy te mają kluczowe znaczenie dla wytworzenia owoców o optymalnym poziomie stężenia cukru (mierzonym w stopniach w skali Brix).
- Rozkład temperatur i opadów na obszarze produkcji przekłada się na szereg czynników sprzyjających produkcji naturalnie słodkich czereśni, nie stwarzając jednocześnie żadnych czynników wywierających niekorzystny wpływ na tę produkcję. Omawiany obszar nie jest szczególnie podatny na występowanie późnych przymrozków, które mogłyby zahamować proces kwitnienia. Łagodnym temperaturom w okresie wiosennym towarzyszy umiarkowany poziom opadów deszczu, co gwarantuje optymalne warunki kwitnienia i zawiązywania owoców. Podobnie rzadkie opady deszczu na ostatnim etapie procesu dojrzewania ograniczają wszelkie problemy związane z pękaniem czereśni.

— Doświadczenie w dziedzinie hodowli czereśni zgromadzone na przestrzeni lat przez rolników prowadzących działalność na tym obszarze umożliwia im czerpanie pełnych korzyści wynikających z dopasowania naturalnych właściwości gruntów z potencjałem poszczególnych odmian – połączenie to ma kluczowe znaczenie dla produkcji wysokiej jakości owoców.

Gama odmian dopuszczonych do objęcia ChOG „Ciliegia di Lari” jest szeroka, co wynika ze zrównoważonego sposobu, w jaki producenci połączyli zdolność dostosowania się do środowiska i dążenie do zagwarantowania satysfakcji klientów – innymi słowy, ten stan rzeczy jest spowodowany wyraźną i przynoszącą korzyści synergia między czereśniami, środowiskiem i zasobami ludzkimi.

Gama odmian obejmuje różnego rodzaju czereśnie, począwszy od owoców o stosunkowo miękkim miąższu po twardsze i bardziej jędrne, o skórce barwy od jasno- do ciemnoczerwonej. Cechą charakterystyczną tej gamy jest również fakt, że obejmuje ona różne odmiany lokalne, co poszerza ofertę dostępną dla konsumentów i zapewnia im możliwość zakupienia czereśni o różnorodnych właściwościach (Roselli G., Mariotti P., *Il germoplasma del ciliegio* [Zasoby genowe czereśni] – 1. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Florencja, 1999).

Czereśnie „Ciliegia di Lari” w mediach

Publikacje zawierające wzmiankę o czereśniach „Ciliegia di Lari” obejmują: *L'Italia del biologico* [Organiczne Włochy], 2002, s. 86, Guida Touring Club italiano; Elena Tedeschi, *Toscana inconsueta. Appunti ed itinerari per viaggiare oltre* [Mniej znana Toskania – notatki i przewodnik dla osób zainteresowanych podróżowaniem poza głównymi szlakami], 2017, goWare;

Frutta e Ortaggi in Italia [Świeże owoce i warzywa], 2005, Guida Touring Club italiano.

Reputation in the past and present [Renoma w przeszłości i obecnie]. Kronika filmowa wyświetlana w kinach w całym kraju – *La settimana INCOM*, nr 01925, „Italy, Lari (Pisa): the fourth cherry festival” [„Włochy, Lari (Piza): czwarty festiwal czereśni”], 26 maja 1960 r., wyprodukowana przez wytwórnię filmową INCOM przejętą następnie przez Istituto Luce. Wspomniany odcinek ukazuje, w jaki sposób nazwa „Ciliegia di Lari” weszła od tego czasu do codziennego języka i żargonu handlowego.

Również obecnie produkcja czereśni na wyznaczonym obszarze jest kojarzona z jakością i słodyczą. Dlatego też wytwarzane tam owoce są również znane konsumentom w punktach sprzedaży w dużych sieciach sklepów detalicznych, gdzie produkt ten jest sprzedawany pod nazwą „Ciliegia di Lari”.

Wszystkie te czynniki sprawiają, że konsumenci identyfikowali – i w dalszym ciągu identyfikują – produkt wytwarzany na wyznaczonym obszarze, o którym mowa w pkt 3 powyżej, jako czereśnie „Ciliegia di Lari”.

Kontekst historyczny

Jak podkreślało wielu autorów, początki uprawy czereśni „Ciliegia di Lari” na wzgórzach prowincji Piza sięgają zamierzonych czasów. Doświadczenie lokalnych rolników przekazywane z pokolenia na pokolenie i uzupełniane prowadzonymi nieustannie badaniami naukowymi oraz wdrażaniem specjalnych technik uprawy położyły podwaliny pod pomyślnie ugruntowanie uprawy czereśni „Ciliegia di Lari” w miarę upływu czasu, dzięki czemu produkt ten stał się jednym z elementów historycznego, tradycyjnego i kulturowego dziedzictwa obszaru, którego najważniejszym ośrodkiem związanym z ochroną i rozwojem jest Lari.

Z historycznego punktu widzenia w różnych dokumentach zwraca się uwagę na wielowiekową kulturę i tradycję uprawy czereśni na wyznaczonych obszarach, o których mowa w pkt 3. Począwszy od XVIII w. na rynku pod arkadami w Lari, który był jednym z największych i najbardziej prestiżowych rynków w prowincji Piza aż do lat 50. XX w., najpopularniejszym produktem były czereśnie. Owoce były wysoce cenione przez hurtowników i konsumentów, zarówno za ich wyborny smak, jak i z uwagi na to, że dojrzewały wcześniej – czynniki te dodatkowo napędzały produkcję, podobnie jak fakt, że można było sprzedać je za dobrą cenę. (Tremolanti E., „Profilo storico delle cultivar di ciliegio con particolare riguardo al territorio larigiano” [Profil historyczny kultuwarów czereśni koncentrujący się w szczególności na regionie Lari], w *Spunti di Natura economica: cenni di storia di cerealicoltura, panificazione, viticoltura e cultivar di ciliegio* [Uwagi o charakterze gospodarczym: krótka historia uprawy zbóż, produkcji chleba, uprawy winorośli i kultuwarów czereśni] CLD Libri, Calcinaia (Pi), 2010).

Zważywszy na gospodarcze i kulturowe znaczenie czereśni dla Lari, dzięki inicjatywie części lokalnej ludności w 1957 r. w Lari zorganizowano pierwszy „Festiwal czereśni”. Jest to bez wątpienia jedno z najstarszych i najlepiej znanych wydarzeń tego rodzaju, w którym udział biorą setki turystów. Od 1957 r. odbyło się aż 66 „Festiwali czereśni w Lari” – festiwale te są organizowane nieprzerwanie do dnia dzisiejszego. Niezależnie od faktu, że o czereśniach „Ciliegia di Lari” wspomina się w szeregu publikacji, wspomniana powyżej ciągłość świadczy o gospodarczym i kulturowym znaczeniu tych owoców dla obszaru, na którym uprawia się je od bardzo wielu lat.

Produkt jest również ceniony jako składnik potraw, co znajduje potwierdzenie w przepisach na desery zamieszczanych w internecie, na przykład na stronach internetowych *popcuisine.it* i *gazzettadelgusto.it*. Przepisy, w których wykorzystuje się czereśnie „Cilegia di Lari”, opublikowano również w książkach kucharskich, m.in. w *Il gelato a modo mio* [Mój sposób na lody], Simone Bonini, Giunti 2016.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na 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) 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”.
