

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

(2020/C 395/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„PISTACCHIO DI RAFFADALI”

nr UE: PDO-IT-02449 – 22.2.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Pistacchio di Raffadali”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

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

Chroniona nazwa pochodzenia „Pistacchio di Raffadali” jest zastrzeżona dla produktu w łupinie, bez łupiny lub łuskanego, pochodzącego z roślin gatunku botanicznego *Pistacia vera*, kultywaru *Napoletana*, zwanego również *Bianca* lub *Nostrana*, zaszczeplonego na *Pistacia terebinthus* potocznie zwanego *Scornabeccu*.

W jednym nasadzeniu dopuszcza się nie więcej niż 5 % roślin odmian innych niż należące do kultywaru *Napoletana* lub podkładek innych niż *P. terebinthus*.

Produkt pochodzący z roślin nienależących do kultywaru *Napoletana* lub podkładek innych niż *P. terebinthus* zostanie wykluczony z certyfikacji.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Pistacchio di Raffadali” musi posiadać następujące cechy fizyczne i organoleptyczne:

- wydajność olejowa > 30 %
- barwa liścieni: zielona, stężenie chlorofilu a/b $\geq 1,3$
- smak: słodki, przyjemny i wyraźny
- zawartość wilgoci $\leq 6,5$ %
- obecność kwasu oleopalmitynowego $\geq 0,7$ %
- kształt podłużny

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

Sadzenie, uprawa, zbiory, suszenie, łuszczenie, łuskanie i obieranie.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

„Pistacchio di Raffadali” może zostać wprowadzony do obrotu:

- jako produkt w łupinie, bez łupiny lub łuskany, do wykorzystania w przetwórstwie i nieprzeznaczony dla konsumenta końcowego, w materiałowych workach i/lub innym odpowiednim materiale, do wagi 25 kg,
- jako produkt w łupinie, bez łupiny lub łuskany, przeznaczony dla konsumenta końcowego, w odpowiednich przezroczystych opakowaniach lub z przezroczystym okienkiem umożliwiającym zobaczenie produktu.

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

Opakowania lub worki muszą obowiązkowo zawierać, oprócz graficznego symbolu DOP (ChNP) i logo opisanego poniżej, nazwę „Pistacchio di Raffadali” zapisaną wyraźną, nieusuwalną i dobrze odróżniającą się od innych napisów czcionką.

Logo identyfikacyjne „Pistacchio di Raffadali” składa się z prostokąta, w środku którego znajduje się graficzne przedstawienie gałązki pistacji z trzema owalnymi liśćmi i czterema orzeszkami pistacji w łupinach. Pod prostokątem znajduje się napis wielkimi literami, czcionką *gotham medium* „PISTACCHIO DI RAFFADALI D.O.P.”.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Pistacchio di Raffadali” określony jest granicami administracyjnymi następujących gmin prowincji Agrigento: Raffadali, Joppolo Giancaxio, Santa Elisabetta, Agrigento, Ciacciana, Favara, Racalmuto, Sant'Angelo Muxaro, San Biagio Platani, Cattolica Eraclea, Casteltermini, Santo Stefano Quisquina, Aragona, Comitini, Grotte, Montallegro, Alessandria della Rocca, Siculiana, Realmonte, Naro, Porto Empedocle, Castrolibero, Campobello di Licata, Ribera, Canicatti, Palma di Montechiaro, Ravanusa, Camastra; Montedoro i Serradifalco w prowincji Caltanissetta.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Szczególny rozwój uprawy pistacji przypada na drugą połowę XIX w. Całe pastwiska i ziemie leżące odłogiem zostały przekształcone w gaje pistacjowe, a uprawa pistacji stała się punktem centralnym całego systemu rolnictwa i gospodarki opisywanego obszaru.

Obszar produkcji charakteryzuje się glebami pochodzenia wapiennego z typowymi wyschniętymi osadami oraz 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, które rzadko spadają do 0 °C.

Wykorzystanie i wybór jako podkładki gatunku „Terebinto” (*Pistacia terebinthus*) dobrze przystosowującego się do warunków wysokiej suchości, charakter substratów wapiennych oraz sadzenie roślin na terenach nasłonecznionych i o południowej ekspozycji są połączeniem czynników wynikających z wyboru człowieka. Kombinacja ta pozwala na produkcję owoców o szczególnych cechach jakościowych takich jak wysoka wydajność oliwy. Cecha ta wynika z wysokich temperatur otoczenia w okresie letnim. Ma to wpływ na zwiększoną produkcję kwasów tłuszczowych (stanowią one podstawowy składnik oliwy z pistacji) na etapie różnicowania owoców. Badanie klimatu obszaru „Pistacchio di Raffadali” wykazało, że sezon suchy trwa tam dłużej, a średnia miesięczna temperatura i najwyższa zanotowana temperatura jest wyższa niż na innych obszarach wschodniej Sycylii przystosowanych uprawy pistacji.

Inną szczególną cechą charakterystyczną jest słodki, przyjemny i wyraźny smak, który można zawdzięczyć podologicznemu składowi terenu uprawy. Powszechnie wiadomo, że wchłanianie pierwiastków zależy od wartości pH gleby, oraz że niektórym makroskładnikom, takim jak wapń, fosfor, potas i magnez, sprzyjają wartości powyżej 7. Pobranie próbek na obszarze produkcji „Pistacchio di Raffadali” umożliwiło wykrycie gleb subalkalicznych o wartościach wyższych niż 7,5.

„Pistacchio di Raffadali” charakteryzuje się również złożonym profilem kwasów tłuszczowych w owocach o zawartości kwasu palmitylowego równej lub wyższej niż 0,7 %.

Czynnik ludzki jest widoczny szczególnie w metodzie uprawy „Pistacchio di Raffadali”. Polega ona na prowadzeniu roślin w sposób taki, aby utrzymały one niską wysokość, a ich zagęszczone gałęzie sięgały niemal gleby. Ten rodzaj prowadzenia roślin, stworzony pierwotnie w celu ułatwienia ręcznych zbiorów i w celu uniknięcia dojrzewania stopniowego gron, na przestrzeni lat stał się charakterystycznym elementem krajobrazu.

Dzięki tej wielowiekowej działalności głównym motorem tych zmian stali się rolnicy: byli w stanie zrozumieć cechy i optymalne warunki środowiska, nabyli specyficzne umiejętności zawodowe i stworzyli krajobraz charakterystyczny dla obszaru produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem:

<https://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”.
