PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 425/2013

ze dne 7. května 2013,

kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Pesca di Leonforte (CHZO))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala Komise žádost Itálie o schválení změn specifikace chráněného zeměpisného označení „Pesca di Leonforte" zapsaného do rejstříku podle nařízení Komise (ES) č. 622/2010 ([2]).

(2) Cílem žádosti je změnit specifikaci odstraněním maximálního obsahu pevných rozpustných látek z popisu produktu a úpravou seznamu povolených podnoží a vzdálenosti výsadby u pěstitelských tvarů v metodě produkce.

(3) Komise danou změnu přezkoumala a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Vzhledem k tomu, že se jedná o změnu malého rozsahu ve smyslu čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, může ji Komise schválit, aniž by použila postup podle článků 50 až 52 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného zeměpisného označení „Pesca di Leonforte" se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 7. května 2013.

Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 182, 16.7.2010, s. 1.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Pesca di Leonforte“ se schvalují tyto změny:

Popis produktu: Považuje se za vhodné uvést pouze minimální obsah pevných rozpustných látek, neboť tak nedojde k vyřazení broskví s hodnotami vyššími než 13 stupňů Brix. Jedná se o změnu k lepšímu, díky níž bude ve srovnání s předchozím ustanovením možné použít označení „Pesca di Leonforte“ i na plody s vyšším obsahem cukrů.

Způsob produkce: Seznam povolených podnoží byl upraven tak, že zahrnuje jak generativně množené semenáče tak vegetativně množené podnože broskvoní (samotného druhu broskvoň) i křížence rodu *Prunus* (mezidruhoví kříženci), u nichž byla vyzkoušena kompatibilita s ekotypy a přizpůsobení místním přírodním podmínkám. Zkoušení těchto podnoží musí probíhat výhradně v oblasti vymezené ve specifikaci. Ve stejném článku se mění vzdálenost výsadby u pěstitelských tvarů s kotlovitou nebo dutou korunou, což více vyhovuje pěstitelům a v některých sadech v oblasti produkce se takto pěstované stromy již vyskytují. V důsledku výše popsaných skutečností se zvyšuje maximální produkce na hektar na 25 tun, aniž by docházelo ke změnám v hustotě výsadby.

PŘÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ([1])

„PESCA DI LEONFORTE“

č. ES: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Název**

Název: „Pesca di Leonforte“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6. Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné zeměpisné označení „Pesca di Leonforte“ je výsledkem pěstování dvou místních ekotypů broskví, Bianco di Leonforte a Giallone di Leonforte, které nejsou zapsány ve vnitrostátním katalogu odrůd.

Při prodeji spotřebiteli musí mít „Pesca di Leonforte“ CHZO, následující vlastnosti: čerstvý a neporušený vzhled, musí být zdravá beze stop hniloby a beze změn, které by znemožňovaly její požití. Kromě toho musí být čistá, tj. bez cizích a viditelných látek, bez cizopasníků v jakémkoli stadiu vývoje, bez cizích pachů nebo chutí.

Hodnota pevnosti dužiny měřená objímkou penetrometru o průměru 8 mm musí být minimálně 4,5 kg/cm2 u ekotypu Giallone di Leonforte a minimálně 3,5 kg/cm2 u ekotypu Bianco di Leonforte; obsah pevných rozpustných látek musí být nejméně 11 stupňů Brix a hmotnost plodů mezi 100 a 350 gramy. Tvar plodů musí být kulovitý s asymetrickými polovinami. U ekotypu Bianco di Leonforte je dužina bílá, slupka je bílá s červeným proužkováním, které není vždy patrné, u ekotypu Giallone di Leonforte je dužina žlutá, slupka je žlutá s červeným proužkováním, které není vždy patrné. Dužina musí přiléhat k pecce.

CHZO „Pesca di Leonforte“ může být uznáno jen u broskví kategorie Extra a I.

3.3. *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

—

3.5. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Je povinné používání pergamenového sáčku zajišťujícího mechanickou ochranu před patogenními činidly, která se provádí ve fázi, kdy plod dosáhne rozměrů ořechu, v každém případě však ne později než v červenci. Sklizeň probíhá od první dekády září do první dekády listopadu. Plody se musí sklízet ručně a je třeba se vyhnout manipulaci se sklizenými plody v nejteplejších hodinách dne a jejich přímému vystavení slunci. Je třeba věnovat zvláštní péči oddělování plodu od větve, které musí být provedeno tak, aby nedošlo k poškození stopky. Kromě toho musí být odstraněn kovový drát, kterým jsou uzavírány pergamenové sáčky, aby nedošlo k poškození plodů.

3.6. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

Balení CHZO „Pesca di Leonforte“ se musí provádět v oblasti produkce, aby při přepravě a přílišné manipulaci nedošlo ke znečištění a rozmačkání plodů a následnému napadení různými plísněmi a patogeny, které by ohrozily jakostní vlastnosti produktu.

([1]) Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

Plody CHZO „Pesca di Leonforte“ se musí prodávat v kartonových nebo dřevěných bedničkách či krabicích nebo v košících různé velikosti o objemu 0,5 až 6 kg. Každé balení musí obsahovat plody téže odrůdy, kategorie, velikosti a stupně zralosti. Vyžaduje se jednotné zbarvení podle ekotypu. Plody musí být rozloženy pouze v jedné vrstvě a vzájemně od sebe odděleny ochranným materiálem. Ochranný a ozdobný materiál musí být nový, bez pachu a nezávadný, kromě toho je třeba, aby se produkt nedostal do kontaktu s tiskařskými nebo razítkovými barvami či klihem. V obalech také nesmí být žádné cizí těleso.

Každé balení musí být zapečetěno tak, aby jeho otevření způsobilo zlomení pečeti takovým způsobem, aby nebylo možno změnit obsah ve fázích následujících po balení.

3.7. *Zvláštní pravidla pro označování*

Na etiketě musí být uvedeno logo označení a grafický symbol Unie.

Je zakázáno přidávat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno. Je však dovoleno použití označení, která odkazují na soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl.

Logo označení se skládá z oválu, uvnitř kterého je znázorněn Granfonte, monument, jenž je symbolem obce Leonforte, přes který je v popředí umístěna broskev zabalená v sáčku. Uvnitř, v horní střední části oválu, je umístěn nápis „Pesca di Leonforte“, v dolní části uprostřed je zkratka „I.G.P.“ (CHZO). Kresba je ohraničena výraznou zelenou čarou, pozadí je bledežluté, Granfonte má zelenou barvu, stejně tak nápis „Pesca di Leonforte“ a „I.G.P.“, broskev je žlutooranžová se zeleným lístkem, sáček je bílý se šedivými stíny a s černou linkou, která ohraničuje okraje sáčku, a nakonec s černou linkou, která představuje uzávěr sáčku.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce CHZO „Pesca di Leonforte“ zahrnuje obce Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro a Agira v provincii Enna.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Oblast pěstování CHZO „Pesca di Leonforte“ je ze zeměpisného hlediska umístěna v „srdci“ Sicílie. Půda je aluviálního typu, středně těžká, jedná se o půdu hlubokou, jílovitou a bohatou na organické látky. Podnebí je středozemní a jsou pro ně typická dlouhá a velmi suchá léta a mírné a deštivé zimy. Déště se soustředí do období od října do března. Kromě toho se v této vymezené oblasti vyvinula mezi zemědělci praxe uzavírání plodů na stromě do sáčků, což zaručuje ochranu před patogenními činidly a umožňuje zdárný průběh zrání vzhledem k době sklizně.

5.2. *Specifičnost produktu*

Pevnost, pozdní zrání a tradice uzavírání do sáčků odlišují CHZO „Pesca di Leonforte“ od ostatních produktů ve stejné kategorii zboží.

Tyto vlastnosti umožňují uvádění produktu na trh v době, kdy ostatní produkty ze stejné kategorie zboží již nejsou k dispozici. Sklizeň totiž probíhá od první dekády září až do první dekády listopadu. Již několik desetiletí je zvláštností CHZO „Pesca di Leonforte“ uzavírání plodů na stromě do sáčků, což je způsob boje proti vrtuli velkohlavé (*Ceratitis capitata*). Tento způsob začal časem představovat jeden z nejdůležitějších aspektů produkce a umožnil větší odolnost proti opadávání plodů, neboť ty jsou chráněny sáčkem ze stříbrného pergamenového papíru odolného proti dešti.

5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Žádost o uznání CHZO „Pesca di Leonforte“ je odůvodněna pověstí a proslulostí produktu známého pro své jakostní vlastnosti, jako je pevnost a pozdní zrání s následnou přítomností na trhu v období, kdy broskve již téměř nejsou k dostání. Nejdůležitější je práce pěstitele broskví, který se stal manažerem své vlastní produkce, neboť pochopil, že má v rukou jedinečný produkt. Často do procesu uzavírání plodů do sáčků zapojuje svou rodinu, která v tomto období tvrdě pracuje dnem i nocí. Prodej broskví zajistil takový výnos, že se zlepšily životní podmínky pracovníků v této oblasti.

Již přibližně dvacet let vyvolává produkt „Pesca di Leonforte“ značnou hospodářskou pozornost nejen v oblasti produkce, ale i na území sousedních obcí u příležitosti každoroční slavnosti „Sagra“, která se koná první neděli v říjnu v historickém centru městečka postaveného knížetem Nicolem Placidem Brancifortim v 17. století. Tato událost, při níž dochází k propagaci a zhodnocení produktu, byla vytvořena tehdejší obecní radou v roce 1982, aby podněcovala rozvoj pěstování peckovin a seznamovala obyvatele ostrova se zvláštnostmi jedinečného produktu. Slavnost, která se zrodila jako „Sagra della pesca di Leonforte“, znamená již od doby svých počátků okamžik propagace tohoto pozdního produktu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 [1])

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh změny CHZO „Pesca di Leonforte“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 106 ze dne 8. května 2012. Upravené znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese:

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

[1] Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.