IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 425/2013

z dne 7. maja 2013

o odobritvi manjše spremembe specifikacije za ime, vpisano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb [Pesca di Leonforte (ZGO)]

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil [1], zlasti drugega pododstavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 preučila vlogo Italije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteno geografsko označbo „Pesca di Leonforte“, registrirano na podlagi Uredbe Komisije (ES) št. 622/2010 [2].

(2) Namen zahtevka je spremeniti specifikacijo tako, da se v opisu proizvoda odpravi zgornja meja vsebnosti topnih trdnih snovi ter spremeni seznam dovoljenih podlag in razdalja med sadikami za gojitveno obliko enostavne vaze pri metodi pridobivanja.

(3) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker je sprememba manjša v smislu tretjega pododstavka člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012, jo Komisija lahko odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 Uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zaščitene geografske označbe „Pesca di Leonforte“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Enotni dokument, v katerem so navedeni glavni elementi specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je zavezujoča v celoti in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 7. maja 2013

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

[1] UL L 343, 14.12.2012, str. 1.
[2] UL L 182, 16.7.2010, str. 1.

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene označbe porekla „Pesca di Leonforte“ se odobrijo naslednje spremembe:

Opis proizvoda: navesti je treba izključno najmanjšo vsebnost topnih trdnih snovi, da se prepreči izključitev breskev z vsebnostjo, večjo od 13 stopinj Brix. Ta izboljšava omogoča uporabo označbe „Pesca di Leonforte“ za sadeže z večjo vsebnostjo sladkorja, kot je bila določena prej.

Metoda pridobivanja: seznam dovoljenih podlag je bil spremenjen; dovoljene so divje in cepljene breskove podlage ter križanci iz rodu Prunus, ki so se izkazali za združljive z ekotipoma in so prilagojeni lokalnim vremenskim razmeram. Te podlage je treba preizkusiti na območju, opredeljenem v specifikaciji. V istem členu je bila spremenjena razdalja med sadikami za gojitveni obliki enostavne vaze ali lijaka, ker je ta pripravnejša za pridelovalce in se že uporablja v nekaterih sadovnjakih na proizvodnem območju. Zaradi zgornje spremembe se je največji pridelek na hektar povečal na 25 ton, ne da bi se spremenila gostota zasaditve.

PRILOGA II

PREČIŠČENI ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila [1]

„**PESCA DI LEONFORTE**“

EC No: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

ZGO (X) ZOP ( )

1. **Ime**

„Pesca di Leonforte“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda (Priloga II)*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke*

Zaščitena geografska označba „Pesca di Leonforte“ je plod pridelave dveh krajevnih ekotipov breskve, *Bianco di Leonforte* in *Giallone di Leonforte*, ki nista vpisana v nacionalni katalog sort.

ZGO „Pesca di Leonforte“ mora imeti ob sprostitvi na trg naslednje značilnosti: biti mora sveža, nepoškodovana in zdravega videza, brez plesni ali sprememb, zaradi katerih ne bi bila primerna za potrošnjo. Poleg tega mora biti čista, tj. brez vidnih tujkov in parazitov na kateri koli stopnji razvoja, ter brez neobičajnega vonja in/ali okusa.

Vrednost čvrstosti mesa, izmerjena s konico penetrometra dolžine 8 mm, mora biti najmanj 4,5 kg/cm2 pri ekotipu *Giallone di Leonforte* in najmanj 3,5 kg/cm2 pri ekotipu *Bianco di Leonforte*; vsebnost topnih trdnih snovi mora biti najmanj 11 stopinj Brix, teža sadežev pa med 100 in 350 grami. Oblika sadežev mora biti sferična z nesimetričnimi stranmi; pri ekotipu *Bianco di Leonforte* je meso bele barve, zunanja površina je bele barve z rdečimi, ne vedno opaznimi progami; pri ekotipu *Giallone di Leonforte* je meso rumene barve, zunanja površina je rumene barve z rdečimi, ne vedno opaznimi progami; meso se mora tesno prilegati pečki.

Zgolj breskve kategorij Extra in I lahko dobijo priznanje ZGO „Pesca di Leonforte“.

3.3. *Surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

—

3.5. *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Za mehansko zaščito pred patogeni, ki jo je treba izvesti v fazi, ko koščičasti sadež doseže velikost oreha, najpozneje pa julija, je obvezna uporaba pergamentne papirnate vrečke. Obiranje poteka od prvih desetih dni septembra do prvih desetih dni novembra. Koščičaste sadeže je treba pobrati ročno, pri čemer se je treba izogibati obiranju v najbolj vročih urah dneva in neposrednemu izpostavljanju obranih sadežev soncu. Posebno skrb je treba posvetiti ločitvi sadeža od veje, ki mora biti izvedena tako, da se pecelj ne poškoduje. Da ne bi poškodovali sadežev, je treba poleg tega odstraniti žico, s katero se zavežejo pergamentne vrečke.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.*

Pakiranje ZGO „Pesca di Leonforte“ je treba izvesti na območju proizvodnje, da se ne bi zaradi prevoza ter nepotrebnega prijemanja in prenašanja sadežev na njih začela nabirati umazanija in bi se poškodovali, kar bi lahko povzročilo napad plesni in različnih patogenov ter ogrozilo bistvene značilnosti proizvoda.

[1] Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

Sadeži zaščitene geografske označbe „Pesca di Leonforte“ se smejo dajati na trg v zabojčkih ali kartonskih oziroma lesenih škatlah ali v košarah različnih velikosti s prostornino od 0,5 do 6 kg. Vsak paket oziroma embalaža mora vsebovati sadeže iste sorte, skupine, velikosti in stopnje zrelosti. Zahteva se homogenost barve glede na ekotip. Sadeži morajo biti razporejeni v eni plasti in ločeni eden od drugega z zaščitnim materialom. Zaščitni oziroma okrasni material mora biti nov, brez vonja in nepoškodovan; poleg tega je treba preprečiti, da bi proizvod prišel v stik z barvami za označevanje in/ali lepili za etiketiranje. Tudi embalaže ne smejo vsebovati nobene tuje snovi.

Vsak paket mora biti zapečaten tako, da se pri odprtju paketa pretrga pečat, zato da vsebine v fazah po pakiranju ni mogoče spreminjati.

3.7. *Posebna pravila za označevanje*

Na etiketi morata biti navedena logotip označbe in grafični simbol EU.

Prepovedano je dodati kakršno koli opredelitev, ki ni bila izrecno predvidena. Ne glede na to je dopustna uporaba označb, ki se nanašajo na zasebne blagovne znamke, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev.

Logotip označbe je ovalne oblike, v njem je upodobljena Granfonte, simbolna stavba občine Leonforte, čez njo pa je v ospredje postavljena breskev, zapakirana v vrečko. V zgornjem srednjem delu logotipa je napis Pesca di Leonforte, v spodnjem srednjem delu pa kratica I.G.P. (ZGO). Motiv obdaja zelena odebeljena črta, ozadje je rumenkaste barve, Granfonte je tako kot napisa Pesca di Leonforte in I.G.P. zelene barve, breskev z zelenim listom je rumeno-oranžna, vrečka pa je bela s sivimi sencami in črno žico, ki obdaja robove vrečke in nakazuje zaprtost vrečke.



4. Kratka opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje ZGO „Pesca di Leonforte“ zajema občine Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro in Agira v pokrajini Enna.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1. *Posebnosti geografskega območja*

Območje pridelave ZGO „Pesca di Leonforte“ je geografsko umeščeno v osrčje Sicilije. Tla so naravno aluvialna in srednje težka; to so globoka, ilovnata tla, bogata z organskimi snovmi. Podnebje je sredozemsko z značilnimi vročimi, dolgimi in sušnimi poletji ter milimi in deževnimi zimami. Največ padavin je med oktobrom in marcem. Poleg tega se je prav na opredeljenem območju med kmeti porodila in razvila praksa pospravljanja sadežev na drevesih v vrečke, kar sadeže ščiti pred okužbami in omogoča dobro zorenje do pobiranja.

5.2. *Posebnost proizvoda*

ZGO „Pesca di Leonforte“ se od drugih proizvodov iz iste skupine živil razlikuje po trdoti, pozni dozorelosti in praksi pospravljanja v vrečke.

Take značilnosti omogočajo prodajo proizvoda, ko drugi proizvodi iz iste skupine živil niso več na voljo. Obiranje namreč poteka od prvih desetih dni septembra do prvih desetih dni novembra. Posebnost ZGO „Pesca di Leonforte“ je že številna desetletja praksa pospravljanja sadežev na drevesu v vrečke kot metoda nadzora nad breskovo muho (*Ceratitis capitata*). Taka metoda je bila skozi čas eden od bistvenih vidikov take proizvodnje in je zmanjševala možnost padca sadeža, saj ga ščiti pergamentna papirnata vrečka srebrne barve, odporna proti dežju.

5.3. *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)*

Zahtevo za priznanje ZGO „Pesca di Leonforte“ upravičujeta sloves in prepoznavnost proizvoda, ki je znan po kakovostnih značilnostih, kakršni sta trdota in pozna dozorelost s posledično navzočnostjo na trgu v obdobjih, ko breskev v trgovinah skoraj ni mogoče najti. Ključnega pomena je delo pridelovalca breskev, ki je postal menedžer lastne proizvodnje, saj je spoznal, da ima opraviti z edinstvenim proizvodom. V pospravljanje v vrečke je večkrat vključil svoje sorodnike in trdo so delali cele dneve in noči. Prodaja breskev je zagotovila tak prihodek, da je izboljšala življenjske razmere območnih pridelovalcev.

Že približno dvajset let „Pesca di Leonforte“ prinaša znaten gospodarski dohodek ne le na območju proizvodnje, temveč ob letnem prazniku na prvo nedeljo v oktobru tudi na območju sosednjih občin v zgodovinskem središču mesteca, ki ga je v sedemnajstem stoletju zgradil princ Nicolò Placido Branciforti. Tovrstno priložnost za promocijo in uveljavitev proizvoda je leta 1982 omogočila takratna občinska uprava, da bi spodbudila razvoj koščičastega sadja in potrošnike z otoka seznanila s posebnostmi edinstvenega proizvoda. Dogodek, ki se je razvil kot „Sagra della pesca di Leonforte“ (praznik breskev iz Leonforta), je od začetka pomenil priložnost za promocijo tega poznega proizvoda.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006) [1]

Ministrstvo je sprožilo nacionalni postopek ugovora z objavo predloga za spremembo ZGO „Pesca di Leonforte“ v italijanskem uradnem listu *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* št. 106 z dne 8. maja 2012. Besedilo spremenjene proizvodne specifikacije je na voljo na spletni strani:

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

[1] Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.