KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 425/2013

2013 m. gegužės 7 d.

kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [*Pesca di Leonforte* (SGN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų [1], ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą,

kadangi:

(1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Italijos pateiktą saugomos geografinės nuorodos *Pesca di Leonforte*, kuri buvo įregistruota pagal Komisijos reglamentą (EB) Nr. 622/2010 [2], specifikacijos pakeitimo paraišką;

(2) paraiškos tikslas – pakeisti specifikaciją, iš produkto aprašymo išbraukiant maksimalaus tirpių kietųjų medžiagų kiekio nuorodą, o gamybos būdo aprašyme pakeičiant patvirtintų šakniastiebių sąrašą ir atstumą tarp vazonuose nugenėtų sodinukų;

(3) Komisija pakeitimą išnagrinėjo ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą pakeitimas yra nereikšmingas, todėl Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 50–52 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos geografinės nuorodos *Pesca di Leonforte* specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Bendrasis dokumentas su pagrindiniais specifikacijos elementais pateikiamas šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. gegužės 7 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Dacian CIOLOȘ
Komisijos narys

[1] OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
[2] OL L 182, 2010 7 16, p. 1.

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos vietos kilmės nuorodos *Pesca di Leonforte* specifikacijos pakeitimai.

Produkto aprašymas. Buvo nuspręsta, kad tikslinga nurodyti tik minimalų tirpių kietųjų medžiagų kiekį, tokiu būdu įtraukiant persikus, kurių vertė didesnė nei 13 Brikso laipsnių. Tai yra nereikšmingas pakeitimas, kurį padarius *Pesca di Leonforte* nuorodą galima taikyti persikams, kurių cukraus kiekis didesnis už pirmiau nurodytą.

Gamybos būdas. Pakeitimas susijęs su patvirtintais šakniastiebiais: į sąrašą įtraukiami laukiniai ir klonuoti persikų šakniastiebiai ir *prunus* hibridai, jei įrodyta, kad jie gali prisitaikyti prie ekotipų ir vietos aplinkos sąlygų. Bandymai su šiais šakniastiebiais turi būti atliekami specifikacijoje apibrėžtoje konkrečioje teritorijoje. Tame pačiame straipsnyje keičiamas įprastu metu ar vėliau vazonuose nugenėtų sodinukų sodinimo atstumas, atsižvelgiant į tai, kad naujas atstumas auginto jams tinkamesnis ir jau naudojamas kituose auginimo vietovės persikų soduose. Galiausiai dėl pirmiau nurodytų pakeitimų didžiausias derlius iš hektaro padidėja iki 25 tonų, nekeičiant sodinimo tankumo.

II PRIEDAS

SUVESTINIS BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos [1]

PESCA DI LEONFORTE

EB Nr. IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

SGN (X) SKVN ( )

1. **Pavadinimas**

Pavadinimas – *Pesca di Leonforte*

2. **Valstybė narė**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis (III priedas)*

1.6 klasė. Švieži arba perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Saugoma geografine nuoroda žymimi *Pesca di Leonforte* yra dviejų vietinių į nacionalinį veislių katalogą neįtrauktų *Bianco di Leonforte* ir *Giallone di Leonforte* ekotipų persikai.

Parduodami *Pesca di Leonforte* turi atrodyti švieži, būti nepažeisti, sveiki, be puvimo ar kitokių žymių, dėl kurių jų nebūtų galima vartoti. Be to, jie turi būti švarūs, be pašalinių matomų medžiagų, nepažeisti kenkėjų jokiame vystymosi etape, be pašalinių kvapų ir (arba) skonio.

Giallone di Leonforte ekotipo minkštimo konsistencija, išmatuota penetrometru su 8 mm antgaliu, turi būti ne mažesnė kaip 4,5 kg/cm^2, o *Bianco di Leonforte* ekotipo – ne mažesnė kaip 3,5 cm^2; tirpių kietųjų medžiagų kiekis – ne mažesnis nei 11 Brikso laipsnių, vaisiaus svoris – 100–350 gramų. Vaisiai apvalios formos, su nevienodo dydžio pusėmis; *Bianco di Leonforte* ekotipo vaisiaus minkštimas – baltas, o odelė balta su raudonais dryžiais, kurie ne visada ryškūs; *Giallone di Leonforte* ekotipo vaisiaus minkštimas – geltonas, o odelė geltona su raudonais dryžiais, kurie ne visada ryškūs; minkštimas prigludęs prie kauliuko.

Saugoma geografine nuoroda *Pesca di Leonforte* gali būti žymimi tik Extra ir I kategorijų persikai.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Kad vaisiai būtų mechaniškai apsaugoti nuo patogeninių veiksnių, privaloma naudoti pergamentinio popieriaus maišelius; maišelius naudoti būtina nuo tada, kai kaulavaisis tampa riešuto dydžio ir ne vėliau kaip liepos mėnesį. Derlius nuimamas nuo pirmosios rugsėjo mėnesio pusės iki pirmosios lapkričio mėnesio pusės. Kaulavaisiai skinami rankomis, stengiamasi neskinti karščiausiu dienos metu ir nuskintų vaisių nelaikyti saulėje. Ypač kruopščiai reikia stengtis vaisius atskirti nuo šakų, kad nebūtų pažeistas kotelis. Kad vaisiai nebūtų pažeisti, metalinę vielą, kuria uždaromi popieriniai maišeliai, reikia pašalinti.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Pesca di Leonforte pakuojami auginimo zonoje, kad dėl vežimo ir pernelyg didelio operacijų skaičiaus neatsirastų užteršimo ir sumušimų, skatinančių pelėsių ir ligų sukėlėjų atsiradimą – dėl to nukentėtų produkto kokybė.

[1] Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

Pesca di Leonforte saugoma geografinė nuoroda žymimi vaisiai parduodami supakuoti į kartonines arba medines dėžutes ar dėžes arba įvairaus dydžio pintinėles (0,5–6 kg). Kiekvienoje pakuotėje turi būti tos pačios veislės, kategorijos, dydžio ir vienodos brandos vaisiai. Kiekvieno ekotipo spalva turi būti vienoda. Vaisiai išdėliojami vienu sluoksniu ir vienas nuo kito atskirti apsaugine medžiaga. Apsauginė medžiaga ir (arba) puošybos elementai turi būti nauji, bekvapiai ir netoksiški; be to, reikia vengti produkto sąlyčio su etiketės rašalu ir (arba) klijais. Pakuotėse neturi būti jokių pašalinių daiktų.

Pakuotės antspauduojamos taip, kad jas atidarant antspaudas suplyštų, t. y. kad nebūtų galima pakeisti pakuotės turinio vėlesniuose etapuose po pakavimo.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Etiketėje turi būti matomas pavadinimo logotipas ir grafinis Europos Sąjungos simbolis.

Draudžiama įrašyti papildomų aiškiai nenustatytų apibūdinimų. Tačiau leidžiama daryti nuorodas į privačius ženklus, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojo.

Pavadinimo logotipą sudaro ovalas, o jame pavaizduotas Leonforte komunos simbolis – Granfonte, kurį dengia į maišelį įpakuotas persikas. Ovalo viršuje, centre – užrašas *Pesca di Leonforte*; apačioje, centre – santrumpa „I. G. P.“. Piešinys apvestas stora žalios spalvos linija, piešinio fonas – blyškiai geltonas, Granfonte yra tokios pačios žalios spalvos, kaip ir užrašai *Pesca di Leonforte* bei „I. G. P.“, persikas geltonai oranžinis, su žaliu lapu, maišelis baltas su pilkais šešėliais ir juoda virvute, išryškinančia maišelio kraštus, kuri liudija, kad maišelis užrištas.



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Pesca di Leonforte auginimo zona Enna provincijoje apima Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro ir Agira komunas.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Pesca di Leonforte auginimo vietovė geografiškai yra Sicilijos „širdyje“. Dirvožemis ten yra sąnašinio pobūdžio, puslengvis; tai gili, molinga ir daug organinių medžiagų turinti žemė. Viduržemio jūros klimatui būdingos ilgos karštos ir sausos vasaros bei švelnios ir lietingos žiemos. Didžiausias lietingumas yra spalio–kovo mėnesiais. Būtent šioje vietovėje atsirado ir buvo ištobulinta ant medžių kybančių vaisių dėjimo į maišelius technika; taip vaisiai apsaugomi nuo kenkėjų ir tinkamai sunoksta iki nuimant derlių.

5.2. *Produkto ypatumai*

Kietumas, vėlyvas sunokimas ir ant medžių kybančių vaisių dėjimo į maišelius praktika *Pesca di Leonforte* išskiria iš kitų tos pačios kategorijos produktų.

Dėl šių savybių *Pesca di Leonforte* prekiaujama tuo metų laikotarpiu, kai kiti tos pačios kategorijos produktai jau nebepardavinėjami. Derlius nuimamas nuo pirmosios rugsėjo mėnesio pusės iki pirmosios lapkričio mėnesio pusės. *Pesca di Leonforte* išskirtinumas glūdi ant medžių kybančių vaisių dėjimo į maišelius praktikoje; toks jau kelis dešimtmečius taikomas metodas leidžia kovoti su viduržemio margasparnėmis (*Ceratitis capitata*). Laikui bėgant toks metodas tapo viena pagrindinių šios produkcijos savybių, dėl jo pagerėjo atsparumas kritimui, nes vaisius saugo lietui atsparus pergamentinio popieriaus maišelis.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys.*

Paraiška suteikti SGN *Pesca di Leonforte* persikams grindžiama produkto, žinomo dėl išskirtinių specifinių kokybės savybių (kietumo, vėlyvo sunokimo), dėl kurių jis gali būti pardavinėjamas tada, kai kitų tos pačios kategorijos produktų rinkoje jau beveik nebėra, pripažinimu ir garsumu. Augintojų darbas yra pagrindinis – jie turi valdyti savo produkciją, suprasdami, kad jų auginamas produktas yra unikalus. Augintojas dažnai į pagalbą kviesdavosi šeimos narius, kurie įtemptai dirbdavo dieną ir naktį dėdami vaisius į maišelius. Dėl persikų pardavimo būdavo įmanoma pagerinti regiono ūkininkų gyvenimo sąlygas.

Štai jau dvidešimt metų, kaip *Pesca di Leonforte* auginimas turi pastebimos įtakos ne tik auginimo zonoje, bet ir kaimyninių komunų teritorijoje – kasmetinės Sagra šventės, kuri pirmąjį spalio sekmadienį vyksta istoriniame XVII a. princo Nicolò Placido Branciforti įkurto miesto centre, metu. Ši produkto populiarinimo šventė buvo sugalvota 1982 m. to meto vietos valdžios, kad būtų skatinamas šio vaisiaus platinimas, o salos gyventojai daugiau sužinotų apie unikalaus produkto savybes. Nuo pat šio renginio ištakų *Sagra della pesca di Leonforte* yra tikra šio vėlyvo vaisiaus populiarinimo šventė.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

[Reglamento (EB) Nr. 510/2006 [1] 5 straipsnio 7 dalis]

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą ir 2012 m. gegužės 8 d. *Italijos Respublikos oficialiame leidinyje* Nr. 106 paskelbė saugomos geografinės nuorodos *Pesca di Leonforte* produkto specifikacijos pakeitimo paraišką. Pakeistą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

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

[1] Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.