A BIZOTTSÁG 425/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. május 7.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról [Pesca di Leonforte (OFJ)]

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 53. cikke (2) bekezdése második albekezdésére,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét, amely a 622/2010/EU bizottsági rendelet [2] alapján bejegyzett „Pesca di Leonforte" oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.

(2) A kérelem tárgyát képező módosítás lényege, hogy az oldható cukortartalomnak a termékleírásban szereplő felső értéke törlésre kerül, valamint az előállítás módja tekintetében módosításra kerül az engedélyezett gyökéralanyok listája és az „egyszerű váza" nevű termesztési forma tőtávolsága.

(3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Pesca di Leonforte" oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A termékleírás fő elemeit tartalmazó egységes dokumentum e rendelet II. mellékletében található.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. május 7-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja

[1] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
[2] HL L 182., 2010.7.16., 1. o.

I. MELLÉKLET

A „Pesca di Leonforte” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásában az alábbi módosítások kerülnek jóváhagyásra:

A termék leírása: Célszerűnek tűnt az oldható cukortartalomnak csak a legkisebb értékét feltüntetni, így elkerülhető a 13 Brix-foknál nagyobb cukortartalmú gyümölcsök kizárása. Egy olyan javító módosításról van szó, amelynek köszönhetően a „Pesca di Leonforte” elnevezés a korábbi előírásban foglaltnál nagyobb cukortartalmú gyümölcsök esetében is használható.

Az előállítás módja: Módosításra került, hogy mely gyökéralanyok használhatók, a termékleírásba bekerültek a saját vagy klónozott alanyú barackfák, valamint a prunus hibridjei, amelyek bizonyítottan kompatibilisek az ökotípusokkal, és alkalmazkodtak a helyi környezeti feltételekhez. Ezen gyökéralanyok kikísérletezése mindenképpen a termékleírásban meghatározott földrajzi területen történik. Ugyanebben a pontban módosításra kerül az egyszerű váza vagy késleltetett váza termesztési forma tőtávolsága, mivel így célszerűbb a helyi termesztők számára, és az előállítási terület néhány barackosában már alkalmazzák. Végül, a fentiek következményeképpen, változatlan ültetési sűrűség mellett, a hektáronkénti legnagyobb hozam 25 tonnában kerül meghatározásra.

II. MELLÉKLET

KONSZOLIDÁLT EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ([1])

„**PESCA DI LEONFORTE**"

EK-szám: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

OFJ (X) OEM ( )

1. **Elnevezés**

„Pesca di Leonforte"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa (II. melléklet)*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik*

A „Pesca di Leonforte" oltalom alatt álló földrajzi jelzés két helyi, a nemzeti fajtajegyzékben nem szereplő őszibarack ökotípus – a *Bianco di Leonforte* és a *Giallone di Leonforte* – termését jelöli.

A „Pesca di Leonforte" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék fogyasztásra bocsátásakor az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik: friss, ép külső; egészséges, rothadástól vagy egyéb, fogyasztásra alkalmatlanná tevő elváltozásoktól mentes. Ezenkívül tiszta, vagyis nincsenek rajta látható és idegen anyagok, bármilyen fejlődési szakaszban lévő kártevőktől mentes; idegen szagoktól és/vagy ízektől mentes.

A gyümölcshús 8 mm-es hegyű penetrométerrel mért keménysége a *Giallone di Leonforte* ökotípus esetében legalább 4,5 kg/cm^2, a *Bianco di Leonforte* esetében pedig legalább 3,5 kg/cm^2; az oldható cukortartalom legalább 11 Brix-fok; a gyümölcs tömege 100-350 gramm közötti. A gyümölcs gömbölyű, aszimmetrikus; a *Bianco di Leonforte* ökotípus húsa fehér színű, héja fehér, esetenként piros csíkokkal; a *Giallone di Leonforte* ökotípus húsa sárga, héja sárga, esetenként piros csíkokkal. A gyümölcshús a maghoz tapad.

„Pesca di Leonforte" oltalom alatt álló földrajzi jelzést csak Extra és I. osztályú barack kaphat.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani*

Amikor a gyümölcs eléri a diónyi méretet, vagy legkésőbb júliusban, a kórokozók elleni mechanikus védelem érdekében pergamenpapírból készült zacskót helyeznek rá. A gyümölcs betakarítási ideje szeptember első harmada és november első harmada közé esik. A gyümölcs szedése kézzel történik. A nap legmelegebb óráiban kerülni kell a szedést, és a leszedett gyümölcsöt a közvetlen napfénytől védeni kell. A gyümölcsöt különös gonddal, a kocsány megsértése nélkül választják le az ágról. Ezenkívül eltávolításra kerül a pergamenzacskók kötözésére használt fémdrót, nehogy a gyümölcsök megsérüljenek.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, előkészítésre, stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Mivel a szállítás és más műveletek során a gyümölcs szennyeződhet, illetve megsérülhet, ez pedig penészesedéshez és különféle kórokozók megjelenéséhez vezethet és veszélyeztetheti a termék minőségi jellemzőit, a „Pesca di Leonforte" OFJ csomagolása az előállítási területen történik.

([1]) A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

A „Pesca di Leonforte” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott gyümölcs kartonból vagy fából készült ládákban, illetve különféle formájú, 0,5–6 kg-os kosarakban kerül forgalomba. Az egyes csomagokban vagy göngyölegekben azonos fajtájú, kategóriájú, méretű és érettségi fokú gyümölcsöket kell elhelyezni. Az ökotípusra jellemző színezettségnek is egyöntetűnek kell lennie. A gyümölcsöket egy rétegben, egymástól védőanyaggal elválasztva kell elhelyezni. Fontos, hogy a védő- és/vagy díszítőanyag új, szagtalan legyen, és ne tartalmazzon az egészségre káros anyagot; kerülni kell továbbá, hogy a termék a nyomtatáshoz vagy a címkézéshez használt festékkel és/vagy ragasztóval érintkezzen. A göngyölegek ezenfelül semmilyen más idegen anyagot nem tartalmazhatnak.

Minden egyes csomagolás úgy kerül lezárásra, hogy felnyitásakor megsérül a pecsét, tehát a csomagolási eljárás további szakaszaiban a csomagok tartalma nem változtatható meg.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén fel kell tüntetni a termék logóját és közösségi jelölését.

Tilos bárminemű, nem kifejezetten előírt minősítés használata. Mindazonáltal megengedett olyan – magántulajdonban lévő márkajelzésekre utaló – jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése.

A termék logója egy ovális mező, amelyben Leonforte község jelképe, a Granforte műemlék látható, fölötte előtérben egy zacskóba csomagolt őszibarack. Az ovális mezőben, felül középen a „Pesca di Leonforte” elnevezés, alul középen pedig az IGP rövidítés szerepel. A rajzot markáns zöld vonal keretezi, a háttérszín halványsárga, a Granforte ábrázolása ugyanolyan zöld, mint a „Pesca di Leonforte”, illetve az IGP felirat, a barack színe sárgás-narancssárga, levele zöld, a zacskó fehér, szürkével árnyalva, szélét fekete körvonal jelöli ugyanúgy, mint a lezárását.



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Pesca di Leonforte” OFJ előállítási területe az Enna megyében található Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro és Agira települések közigazgatási területét foglalja magába.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Pesca di Leonforte” OFJ termőterülete földrajzilag Szicília „szívében” helyezkedik el. A mély, agyagos és szerves anyagokban gazdag talaj jellemzően hordalékos és közepesen laza. A terület mediterrán éghajlatát meleg, hosszú és aszályos nyár, enyhe és esős tél jellemzi. A csapadék az október és március közötti időszakra koncentrálódik. Ezenkívül a földrajzi területen gazdálkodók körében alakult ki és terjedt el a fán lévő gyümölcs egyesével történő bezacskózásának gyakorlata, amely megvédi a terméket az ártalmas anyagoktól, és biztosítja a szedési időnek megfelelő érési folyamatot.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Pesca di Leonforte” OFJ gyümölcs keménysége, késői érése és a bezacskózás gyakorlata miatt különbözik az ugyanezen árukategóriába tartozó többi terméktől.

A fenti jellemzőknek köszönhetően a termék akkor kerülhet forgalomba, amikor az azonos árukategóriába tartozó többi termék árusítása már befejeződött. Betakarítása ugyanis szeptember első harmada és november első harmada között történik. A „Pesca di Leonforte” OFJ termék több évtizedes sajátossága, hogy a gyümölcsöt a földközi-tengeri gyümölcslégy (*Ceratitis capitata*) elleni védelem céljából még a fán bezacskózzák. Ez az idők folyamán a termesztés egyik legjellemzőbb szempontjává vált módszer nagyobb védelmet jelent a gyümölcs idő előtti lehullása ellen, mivel a gyümölcsöt esőálló, ezüst színű, pergamenpapírból készült zacskó védi.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat.*

A „Pesca di Leonforte" OFJ elismerésére irányuló kérelmet a minőségi jellemzőiről – így keménységéről és a késői érésről – felismerhető termék hírneve és ismertsége indokolja. A késői érésnek köszönhetően a termék olyan időszakban kerülhet forgalomba, amikor már alig van őszibarack. Alapvető fontosságú az őszibarack-termesztők munkája, akik – miután világossá vált számukra a termék egyedisége –, saját kezükbe vették a termék előállítását. Gyakran családjukat is bevonták a zacskózás folyamatába, és éjt nappallá téve, keményen dolgoztak. Az őszibarack értékesítéséből származó bevételnek köszönhetően javultak a terület termesztőinek életkörülményei.

A „Pesca di Leonforte" nagyjából húsz éve jelentős háttérgazdaságot mozgat meg – az előállítási területen és a közeli településeken egyaránt – a Nicolò Placido Branciforti herceg alapította XVII. századi település központjában minden év október első vasárnapján megrendezésre kerülő búcsú alkalmával. A termék népszerűsítésének és valorizálásának ezt a módját a település egykori vezetése 1982-ben hívta életre, hogy ösztönözze a csonthéjas gyümölcs termesztését, és hogy a szigeten élő fogyasztók körében ismertté tegye az egyedülálló termék sajtosságait. A „*Sagra della pesca di Leonforte*" néven életre hívott rendezvény kezdettől fogva a későn érő terméket népszerűsítő eseménynek számít.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

[Az 510/2006/EK rendelet ([1]) 5. cikkének (7) bekezdése)]

Ez a közigazgatási szerv a „Pesca di Leonforte" oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2012. május 8-i, 106. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást. A termékleírás módosított szövege megtekinthető az alábbi weboldalon:

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

([1]) A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.