ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 425/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 7ης Μαΐου 2013

για την έγκριση μη ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Pesca di Leonforte (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ιταλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Pesca di Leonforte», η οποία καταχωρίσθηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 622/2010 της Επιτροπής ([2]).

(2) Η αίτηση έχει ως στόχο την τροποποίηση των προδιαγραφών, με την κατάργηση της ανώτατης περιεκτικότητας σε διαλυτά στερεά της περιγραφής προϊόντος και με την τροποποίηση του καταλόγου των αποδεκτών έρριζων υποκείμενων και της απόστασης φύτευσης για τον κυπελλοειδή τύπο κλαδέματος στη μέθοδο παραγωγής.

(3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να ανατρέξει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Pesca di Leonforte» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από την ημερομηνία δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 7 Μαΐου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOŞ
Μέλος της Επιτροπής

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
([2]) ΕΕ L 182 της 16.7.2010, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Pesca di Leonforte»:

Περιγραφή του προϊόντος: Κρίθηκε σκόπιμο να αναφέρεται αποκλειστικά η ελάχιστη περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά, ώστε να αποφεύγεται ο αποκλεισμός των ροδάκινων με τιμές μεγαλύτερες των 13 βαθμών Brix. Πρόκειται για βελτιωτική τροποποίηση που επιτρέπει τη χρήση της ονομασίας «Pesca di Leonforte» για καρπούς μεγαλύτερης περιεκτικότητας σε σάκχαρα από αυτήν που προβλεπόταν προηγουμένως.

Μέθοδος παραγωγής: Τροποποιήθηκαν τα αποδεκτά έρριζα υποκείμενα: είναι αποδεκτά τα έρριζα υποκείμενα, με την προσθήκη έρριζων υποκειμένων ροδακινιάς (σπορόφυτα και κλωνικά) και υβριδίων δαμασκηνιάς, με αποδεδειγμένη συμβατότητα με τους οικότυπους και αποδεδειγμένη προσαρμογή στις τοπικές περιβαλλοντικές συνθήκες. Οι δοκιμές με αυτά τα έρριζα υποκείμενα πρέπει υποχρεωτικά να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής που ορίζεται στις προδιαγραφές παραγωγής. Στο ίδιο σημείο τροποποιείται η απόσταση φύτευσης για τον κυπελλοειδή τύπο κλαδέματος (vaso semplice ή vasetto ritardato), καθώς διευκολύνει τους καλλιεργητές και εφαρμόζεται ήδη σε ορισμένους ροδακινώνες της περιοχής παραγωγής. Τέλος, ως συνέπεια των ανωτέρω, αυξάνεται σε 25 τόνους η μέγιστη παραγωγή ανά εκτάριο, χωρίς τροποποίηση της πυκνότητας φύτευσης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμοσ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1]

«**PESCA DI LEONFORTE**»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

ΠΓΕ (Χ) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία**

Όνομα: «Pesca di Leonforte»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το προϊόν «Pesca di Leonforte» με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη είναι το προϊόν της καλλιέργειας δύο τοπικών οικοτύπων ροδάκινου, του *Bianco di Leonforte* και του *Giallone di Leonforte*, που δεν είναι καταχωρισμένα στον εθνικό κατάλογο των ποικιλιών.

Κατά τη διάθεσή του στην αγορά, το ροδάκινο «Pesca di Leonforte» με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: να έχει όψη φρέσκια και ακέραια·να είναι υγιές, χωρίς προσβολή από μύκητες ή αλλοιώσεις που το καθιστούν ακατάλληλο για κατανάλωση. Πρέπει επίσης να είναι καθαρό, δηλαδή χωρίς ορατές ξένες ουσίες και χωρίς παράσιτα σε οποιοδήποτε στάδιο της ανάπτυξης·να είναι απαλλαγμένο από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Η ελάχιστη τιμή της σύστασης της σάρκας, μετρούμενη με πενετρόμετρο με αιχμή 8 mm, πρέπει να είναι 4,5 Kg/cm2 για τον οικότυπο *Giallone di Leonforte* και 3,5 Kg/cm2 για τον οικότυπο *Bianco di Leonforte*, η περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά να είναι τουλάχιστον 11 βαθμοί Brix και το βάρος των καρπών να κυμαίνεται μεταξύ 100 και 350 gr. Το σχήμα των καρπών πρέπει να είναι σφαιρικό και τα ημίσεά τους ασύμμετρα. Στον οικότυπο *Bianco di Leonforte*, η σάρκα έχει λευκό χρώμα και ο φλοιός λευκό με κόκκινες γραμμώσεις, που δεν είναι πάντοτε εμφανείς· στον οικότυπο *Giallone di Leonforte*, η σάρκα έχει κίτρινο χρώμα και ο φλοιός κίτρινο με κόκκινες γραμμώσεις, που δεν είναι πάντοτε εμφανείς. Η σάρκα πρέπει να είναι προσκολλημένη στον πυρήνα.

Μπορούν να λάβουν την ΠΓΕ «Pesca di Leonforte» μόνο τα ροδάκινα της κατηγορίας Extra και I.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

—

3.5. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Είναι υποχρεωτική η χρήση μικρής σακούλας από χαρτί περγαμηνής για τη μηχανική προστασία από τους παθογόνους παράγοντες, το οποίο εφαρμόζεται στη φάση κατά την οποία η δρύπη φθάνει σε μέγεθος καρυδιού και, σε κάθε περίπτωση, το αργότερο τον Ιούλιο. Η συγκομιδή εκτελείται από το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου έως το πρώτο δεκαήμερο του Νοεμβρίου. Οι δρύπες πρέπει να συλλέγονται χειρωνακτικά αποφεύγοντας τις πιο θερμές ώρες της ημέρας και την άμεση έκθεση των συγκομιζόμενων καρπών στον ήλιο. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στο διαχωρισμό του καρπού από το κλαδί, που πρέπει να εκτελείται χωρίς να προκαλείται βλάβη στον ποδίσκο. Πρέπει επίσης να αφαιρείται το σύρμα που χρησιμεύει για να δένονται τα σακουλάκια από χαρτί περγαμηνής, ώστε να αποφεύγεται η πρόκληση βλάβης στους καρπούς.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.*

Τα ροδάκινα «Pesca di Leonforte» ΠΓΕ πρέπει να συσκευάζονται εντός της περιοχής παραγωγής ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος να προκληθούν, λόγω της μεταφοράς και των υπερβολικών χειρισμών, κηλίδες και μώλωπες στους καρπούς με επακόλουθη προσβολή από μύκητες και παθογόνους οργανισμούς που θα έβλαπταν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

[1] Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

Τα ροδάκινα «Pesca di Leonforte» ΠΓΕ πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο σε χαρτονένια ή ξύλινα τελάρα ή κουτιά, ή σε καλάθια διαφόρων σχημάτων χωρητικότητας 0,5 έως 6 kg. Κάθε ατομική ή ομαδική συσκευασία πρέπει να περιέχει καρπούς της ίδιας ποικιλίας, κατηγορίας, μεγέθους ή βαθμού ωρίμασης. Απαιτείται ομοιομορφία του χρωματισμού αναλόγως του οικοτύπου. Οι καρποί πρέπει να διατάσσονται σε μία μόνο στρώση και να διαχωρίζονται μεταξύ τους με προστατευτικό υλικό. Το προστατευτικό ή/και διακοσμητικό υλικό πρέπει να είναι καινούργιο, άοσμο και αβλαβές· επιπλέον, το προϊόν δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με μελάνες ή/και κόλλες σφράγισης ή επισήμανσης. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από ξένα σώματα.

Κάθε συσκευασία πρέπει να είναι σφραγισμένη με τρόπο ώστε κατά το άνοιγμά της να θραύεται η σφραγίδα και, επομένως, να μην είναι δυνατό να μεταβληθεί το περιεχόμενό της σε καμία φάση της συσκευασίας.

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

Στην ετικέτα πρέπει να εμφαίνονται ο λογότυπος της ονομασίας και το κοινοτικό γραφικό σύμβολο.

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά. Επιτρέπεται ωστόσο η χρήση ενδείξεων που παραπέμπουν σε ιδιωτικά εμπορικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

Ο λογότυπος της ονομασίας αποτελείται από ωοειδές περίγραμμα, στο εσωτερικό του οποίου απεικονίζεται το Granfonte, μνημείο που αποτελεί το σύμβολο της κοινότητας Leonforte και πάνω στο οποίο, σε πρώτο πλάνο, υπερτίθεται ένα ροδάκινο συσκευασμένο σε σακουλάκι. Στο εσωτερικό του ωοειδούς σχήματος, στο άνω τμήμα, στο κέντρο, αναγράφεται η ένδειξη «Pesca di Leonforte», ενώ στο κάτω τμήμα, στο κέντρο, αναγράφεται το αρκτικόλεξο IGP (ΠΓΕ). Το περίγραμμα έχει έντονο πράσινο χρώμα, το φόντο αχνοκίτρινο, το μνημείο Granfonte πράσινο, όπως και οι ενδείξεις «Pesca di Leonforte» και «IGP», το ροδάκινο είναι πορτοκαλοκίτρινο με πράσινο φύλλο, το σακουλάκι λευκό με γκρι σκιά και με ένα μαύρο σύρμα που υπογραμμίζει τα άκρα του, ενώ τέλος, ένα σύρμα σε μαύρο χρώμα μαρτυρεί το κλείσιμό του.



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Pesca di Leonforte» ΠΓΕ καλύπτει τις κοινότητες Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro και Agira, στην επαρχία της Enna.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή καλλιέργειας του ροδάκινου «Pesca di Leonforte» ΠΓΕ είναι από πλευράς γεωγραφικής θέσης στην «καρδιά» της Σικελίας. Τα εδάφη είναι προσχωσιγενούς τύπου, μέτριας χαλαρότητας· πρόκειται για εδάφη μεγάλου βάθους, αργιλώδη και πλούσια σε οργανικές ύλες. Το κλίμα είναι μεσογειακό, χαρακτηριζόμενο από θερμά και ξηρά καλοκαίρια μεγάλης διάρκειας και από ήπιους και βροχερούς χειμώνες. Οι βροχοπτώσεις είναι συγκεντρωμένες στην περίοδο Οκτωβρίου-Μαρτίου. Επιπλέον, στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή γεννήθηκε και αναπτύχθηκε μεταξύ των γεωργών η πρακτική του «insacchettamento» (ενσάκωση) των καρπών πάνω στο δέντρο σε σακουλάκια, με την οποία εξασφαλίζεται η προστασία από μολυσματικούς παράγοντες και καθίσταται δυνατή η ευνοϊκή έκβαση της ωρίμασης, με τήρηση των χρόνων συγκομιδής.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Η σκληρότητα, η όψιμη ωρίμαση και η πρακτική της ενσάκωσης διακρίνουν το ροδάκινο «Pesca di Leonforte» ΠΓΕ από τα άλλα προϊόντα της ίδιας εμπορικής κατηγορίας.

Τα χαρακτηριστικά αυτά επιτρέπουν τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά όταν τα άλλα προϊόντα της ίδιας εμπορικής κατηγορίας έχουν εξαντληθεί. Η συγκομιδή εκτελείται πράγματι από το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου έως το πρώτο δεκαήμερο του Νοεμβρίου. Ιδιαιτερότητα του «Pesca di Leonforte» ΠΓΕ είναι, εδώ και πολλές δεκαετίες, η πρακτική της ενσάκωσης των καρπών πάνω στο φυτό, ως μέθοδος καταπολέμησης της μεσογειακής μύγας (*Ceratitis capitata*). Η μέθοδος αυτή αποτέλεσε με την πάροδο του χρόνου ένα από τα πιο χαρακτηριστικά στοιχεία της συγκεκριμένης παραγωγής και προσέδωσε στους καρπούς μεγαλύτερη αντοχή στην πτώση, καθώς προστατεύονται από ένα σακουλάκι από ασημί χαρτί περγαμηνής, ανθεκτικό στη βροχή.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Η αίτηση αναγνώρισης του «Pesca di Leonforte» ΠΓΕ αιτιολογείται από τη φήμη και την αναγνωρισιμότητα του προϊόντος που είναι γνωστό για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του, όπως η σκληρότητα και η όψιμη ωρίμαση, η οποία έχει ως επακόλουθο την παρουσία του στην αγορά σε περιόδους κατά τις οποίες τα ροδάκινα λείπουν σχεδόν παντελώς. Η εργασία του ροδακινοπαραγωγού είναι θεμελιώδους σημασίας, καθώς αυτός, έχοντας αντιληφθεί ότι έχει στα χέρια του ένα μοναδικό προϊόν, έγινε ο ίδιος διαχειριστής της παραγωγής του. Συχνά επιστρατεύει για την ενσάκωση τα μέλη της οικογένειάς του, τα οποία δουλεύουν σκληρά νυχθημερόν. Από την πώληση των προϊόντων τους οι ροδακινοπαραγωγοί της περιοχής έχουν αποκτήσει ένα εισόδημα χάρη στο οποίο έχει βελτιωθεί το βιοτικό τους επίπεδο.

Εδώ και μια 20ετία περίπου, η καλλιέργεια του ροδάκινου «Pesca di Leonforte» έχει σημαντικό οικονομικό αντίκτυπο, όχι μόνον στην περιοχή παραγωγής, αλλά και στις γειτονικές κοινότητες, χάρη στην ετήσια γιορτή που διεξάγεται την πρώτη Κυριακή του Οκτωβρίου στο ιστορικό κέντρο της κωμόπολης που έκτισε ο πρίγκιπας Nicolò Placido Branciforti τον 17ο αιώνα. Η εκδήλωση αυτή, που συντελεί στην προώθηση και την αξιοποίηση του προϊόντος, καθιερώθηκε το 1982 από τις κοινοτικές αρχές της εποχής εκείνης με σκοπό να αποτελέσει κίνητρο ανάπτυξης της ροδακινοπαραγωγής και να γνωρίσουν οι καταναλωτές της νήσου τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ενός μοναδικού προϊόντος. Η εκδήλωση, που ονομάστηκε «Sagra della pesca di Leonforte» (Γιορτή του Ροδάκινου του Leonforte), υπήρξε από την πρώτη στιγμή μια ευκαιρία προώθησης αυτού του όψιμου προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 [1])

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Pesca di Leonforte» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 106 της 8ης Μαΐου 2012. Το κείμενο των τροποποιημένων προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

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

[1] Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων