РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 425/2013 НА КОМИСИЯТА

от 7 май 2013 година

за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Pesca di Leonforte (ЗГУ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 53, параграф 2, втора алинея от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, Комисията разгледа заявлението на Италия за одобрение на изменение на елементи в спецификацията на защитеното географско указание „Pesca di Leonforte“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 622/2010 на Комисията ([2]).

(2) Заявлението цели изменение на спецификацията, състоящо се в премахване на максималната допустима стойност за разтворими твърди частици в описанието на продукта, както и изменение на списъка на разрешените подложки и на разстоянието на засаждане в метода на производство.

(3) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 изменението е несъществено, Комисията може да го одобри без да прибягва до процедурата, описана в членове 50—52 от горепосочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното географско указание „Pesca di Leonforte“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Единният документ, в който се посочват основните елементи на спецификацията, е включен в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 7 май 2013 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Dacian CIOLOȘ
Член на Комисията

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 182, 16.7.2010 г., стр. 1.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобряват се следните изменения в спецификацията на защитеното наименование за произход „Pesca di Leonforte“:

Описание на продукта: Бе счетено за целесъобразно да се посочи само минималното съдържание на разтворими твърди частици, така че да не се допусне изключването на праскови със стойности над 13 градуса по Брикс. Това изменение цели подобрение, което позволява да се използва наименованието „Pesca di Leonforte“ за плодове с по-високо съдържание на захар от определеното преди това.

Метод на производство: Списъкът на разрешените подложки е изменен, като са включени диворастящи и клонирани подложки за праскови и хибриди на *Prunus*, за които е доказано, че са съвместими с екотиповете и приспособими към местните екологични условия. Изпитването на тези подложки трябва да се извършва задължително в рамките на определения район, посочен в спецификацията. В същия член е променено разстоянието на засаждане при оформяне на короната като обикновена чашовидна корона (vaso semplice) или закъсняла чаша (vasetto ritardato), тъй като това е по-удобно за производителите и вече съществува в някои прасковени градини в района на производство. В резултат на горепосоченото изменение максималната продукция от хектар е увеличена на 25 тона, без да се прави промяна в гъстотата на насажденията.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КОНСОЛИДИРАН ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни [1]

„**PESCA DI LEONFORTE**“

№ ЕО: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

ЗГУ (X) ЗНП ( )

1. **Наименование**

Наименование: „Pesca di Leonforte“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт (Приложение II)*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Прасковата със ЗГУ „Pesca di Leonforte“ е продукт от отглеждането на два местни екотипа праскова, а именно „Bianco di Leonforte“ и „Giallone di Leonforte“, които не са вписани в националния каталог на сортовете.

При пускането на пазара прасковата със ЗГУ „Pesca di Leonforte“ трябва да притежава следните характеристики: да е свежа и цяла на външен вид; да е здрава и без каквито и да е следи от загниване или от изменения, които я правят негодна за консумация. Освен това прасковата трябва да бъде чиста, т.е. да не съдържа неприсъщи и видими примеси, да не е нападната от вредители в какъвто и да било стадий на развитие; да няма никакъв неприсъщ мирис и/или вкус.

Плътността на месестата част, измерена с върха на пенетрометър от 8 mm, трябва да бъде най-малко 4,5 kg/cm^2 за екотипа „Giallone di Leonforte“ и най-малко 3,5 kg/cm^2 за екотипа „Bianco di Leonforte“; съдържанието на разтворими твърди частици трябва да бъде не по-малко от 11 градуса по Брикс; теглото на плодовете трябва да бъде между 100 и 350 грама. Формата на плодовете трябва да бъде кълбовидна с асиметрични половини; при екотипа „Bianco di Leonforte“ месестата част трябва да има бял цвят, кожицата да е с бял цвят на червени ивици, които не винаги са видими; при екотипа „Giallone di Leonforte“ месестата част трябва да има жълт цвят, кожицата да е с жълт цвят на червени ивици, които не винаги са видими; месестата част трябва да приляга към костилката.

Само прасковите от класове „Екстра“ и „I-во качество“ могат да получат ЗГУ „Pesca di Leonforte“.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

—

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Задължително се използват торбички от пергаментова хартия, за да се осигури механична защита срещу патогени; торбичките се поставят във фазата, в която костилковият плод достига големината на орех, но във всички случаи не по-късно от месец юли. Събирането на реколтата започва през първите десет дни на септември и продължава до първите десет дни на ноември. Костилковите плодове трябва да се берат на ръка, като се избягва брането в най-топлите часове на деня, както и директното излагане на слънце на набраните плодове. Трябва да се обръща особено внимание на откъсването на плода от клона, което трябва да става, без да се уврежда дръжката. Освен това трябва да се премахне телта, която служи за завързване на пергаментовите торбички, за да се избегне увреждането на плодовете.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и пр.*

Опаковането на ЗГУ „Pesca di Leonforte“ трябва да става в рамките на района на производство, за да се избегне възможността транспортът и допълнителните манипулации да станат причина за замърсяването и натъртването на плодовете и вследствие на това те да бъдат нападнати от различни видове плесен и патогени, които биха засегнали качествените характеристики на продукта.

[1] Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

Плодовете със ЗГУ „Pesca di Leonforte“ трябва да се предлагат на пазара в картонени или дървени щайги или кутии, или в различни по размер кошници с вместимост от 0,5 до 6 kg. Всяка опаковка или пакет трябва да съдържа плодове от един и същ сорт, клас, размер и с еднаква степен на зрялост. Изисква се и оцветяването да е еднородно за съответния екотип. Плодовете трябва да бъдат подредени само на един слой и разделени един от друг посредством материал за защита. Този материал за защита и/или украса трябва да бъде нов, без миризма и безвреден; освен това трябва да се избягва контактът на продукта с мастило и/или лепило, използвани за поставяне на печати или етикети. Също така опаковките не трябва да съдържат каквито и да било други предмети.

Всяка опаковка трябва да бъде запечатана по такъв начин, че нейното отваряне да доведе до счупване на пломбата, така че да не е възможна промяната на съдържанието през етапите след опаковането.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Върху етикета трябва да бъдат отбелязани логото на наименованието и графичният символ на Европейския съюз.

Забранено е добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени. Допуска се обаче използването на указания, които препращат към частни марки, при условие че не са от похвален характер и не въвеждат потребителите в заблуждение.

Логото на наименованието представлява знак с елипсовидна форма, в чиято вътрешност е изобразен паметникът Granfonte — символът на община Leonforte, върху който е насложено изображението на праскова, опакована в торбичка. Вътре в горната централна част на елипсата е изписан надписът „Pesca Leonforte“; долу по средата се намира съкращението „I.G.P.“ (ЗГУ). Изображението е оградено с удебелена зелена линия, а фонът е светложълт, като паметникът Granfonte е със същия зелен цвят като на надписа „Pesca di Leonforte“ и I.G.P. (ЗГУ); цветът на прасковата, която е със зелено листо, е жълто-оранжев; торбичката е бяла със сиви светлосенки и черна линия, която ограждa очертанията ѝ, а една черна връзка символизира затварянето на торбичката.



4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на ЗГУ „Pesca di Leonforte“ обхваща общините Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro и Agira, намиращи се в провинция Enna.

5. Връзка с географския район

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Районът на производство на ЗГУ „Pesca di Leonforte“ в географско отношение е разположен в „сърцето“ на Сицилия. Почвите са от наносен тип, със средна плътност; става въпрос за дълбоки, глинести почви, богати на органични вещества. Климатът е средиземноморски, характеризиращ се с дълго и сухо горещо лято и мека и дъждовна зима. Дъждовете преобладават в периода от месец октомври до месец март. Именно от така определения район произлиза практиката плодовете да се опаковат в торбички още докато са на дървото, което осигурява защита срещу вредители и създава необходимите условия за зреене съобразно времето за събиране на реколтата.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

Твърдостта, късното узряване и практиката на опаковане в торбички отличават ЗГУ „Pesca di Leonforte“ от други продукти от същата категория стоки.

Тези характеристики позволяват продуктът да се предлага на пазара по време, когато другите продукти от същата категория стоки вече са изчерпани. Събирането на реколтата започва през първата десетдневка на септември и продължава до първата десетдневка на ноември. Характерна особеност на прасковата със ЗГУ „Pesca di Leonforte“ е практиката плодовете да се опаковат в торбички още докато са на дървото. Тази техника се прилага от десетилетия като метод за контрол на средиземноморската плодова муха (Ceratitis capitata). С течение на времето този метод се е превърнал в един от най-характерните аспекти на производството и е довел до по-висока устойчивост на плода срещу падане поради това, че той е защитен от торбичка от сребриста пергаментова хартия, устойчива на дъжд.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП), или специфично качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Искането да бъде признато ЗГУ „Pesca di Leonforte“ е обосновано от репутацията и известността на продукта, известен благодарение на специфичните си качествени характеристики като твърдостта и късното узряване, благодарение на които той е наличен на пазара в периоди, през които праскови почти не се предлагат. От основно значение се явява трудът на производителя на праскови, който управлява собствената си продукция със съзнанието, че разполага с неповторим продукт. В периода, в който се поставят торбичките, често му се налага да включи и членовете на семейството, като всички работят усърдно ден и нощ. Продажбата на прасковите гарантира приходи, които подобряват жизнения стандарт на стопаните в района.

От около две десетилетия прасковата „Pesca di Leonforte“ оказва значително въздействие върху икономиката не само в района на производство, но и на територията на околните общини по време на ежегодния фестивал Sagra, който се провежда първата неделя на месец октомври в историческия център на градчето, построено от принц Nicolò Placido Branciforti през XVII век. Началото на инициатива за популяризиране и утвърждаване на продукта е поставено през 1982 г. от тогавашната общинска администрация, за да се поощри развитието на отглеждането на костилковия плод, както и да бъдат запознати потребителите на острова със специфичните характеристики на един неповторим продукт. Още от самото начало „Sagra della pesca di Leonforte“ е събитие, посветено изцяло на популяризирането на този късноузреещ продукт.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ([1]))

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение на предложението за изменение на защитеното географско указание „Pesca di Leonforte“ с публикация в *Държавен вестник на Република Италия* № 106 от 8.5.2012 г. Измененият текст на спецификацията за производство може да бъде консултиран на следния адрес:

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

([1]) Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.