KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 425/2013,

7. mai 2013,

millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Pesca di Leonforte (KGT)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, [1] eriti selle artikli 53 lõike 2 teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 1 esimese lõigu kohaselt vaatas komisjon läbi Itaalia taotluse, millega soovitakse saada heakskiit komisjoni määruse (EL) nr 622/2010 [2] alusel registreeritud kaitstud geograafilise tähise „Pesca di Leonforte" spetsifikaadi üksikasjade muudatusele.

(2) Taotluse eesmärk on spetsifikaati muuta, kustutades toote kirjeldusest lahustuvate kuivainete sisalduse ülempiiri ja muutes tootmismeetodis heakskiidetud pookealuste loendit ning vaasi- või lehtrikujuliste pügamisviiside puhul istutamise vahekaugust.

(3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu tähenduses, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 50 kuni 52 sätestatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud geograafilise tähise „Pesca di Leonforte" spetsifikaati muudetakse käesoleva määruse I lisa kohaselt.

Artikkel 2

Spetsifikaadi põhielemente sisaldav koonddokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas.*

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 7. mai 2013

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOȘ

[1] ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
[2] ELT L 182, 16.7.2010, lk 1.

I LISA

Kaitstud geograafilise tähise „Pesca di Leonforte” spetsifikaadis on heaks kiidetud järgmised muudatused:

Toote kirjeldus: Asjakohaseks peeti märkida ainult lahustuvate kuivainete minimaalne sisaldus, vältides nii selliste virsikute välistamist, mille väärtused on üle 13 Brixi kraadi. Tegemist on muudatusega, mis võimaldab kasutada nimetust „Pesca di Leonforte” viljade puhul, mille suhkrusisaldus on suurem, kui esialgselt ettenähtud.

Tootmismeetod: Muudetud on heakskiidetud pookealuste loendit, lisades sellesse virsikute ja nende kloonide pookealused ning perekonna *Prunus* hübriidid, mille sobivust ökotüüpidega ja kohanemist kohalike ilmastikutingimustega on tõendatud. Nimetatud pookealuseid tuleb testida spetsifikaadis määratletud territooriumil. Samas artiklis muudetakse istutamise vahekaugust vaasi- või lehtrikujuliste pügamisviiside puhul, kuna see on põllumajandusettevõtjatele mugavam ning tootmispiirkonna mõnes viljapuuaias juba kasutusel. Lõpuks suurendatakse eespool kirjeldatud muudatuse tagajärjel maksimaalset saagikust hektari kohta 25 tonnini, tegemata muudatusi istutustiheduses.

II LISA

KONSOLIDEERITUD KOONDDOKUMENT

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta [1]

„**PESCA DI LEONFORTE**"

EÜ nr: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

KGT (X) KPN ( )

1. **Nimetus**

Nimi: „Pesca di Leonforte"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik (II lisa)*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Kaitstud geograafilise tähisega virsikuid „Pesca di Leonforte" kultiveeritakse kahest kohalikust ökotüübist 'Bianco di Leonforte' ja 'Giallone di Leonforte', mis ei ole loetletud riiklikus sordikataloogis.

Tarbimiseks ringlusse lubamisel peavad kaitstud geograafilise tähisega virsikutel „Pesca di Leonforte" olema järgmised omadused: värske, kahjustusteta välimus; puuduvad muljumisjäljed, mädaplekid või muud muutused, mille tõttu need oleksid tarbimiskõlbmatud. Samuti peavad virsikud olema puhtad, nähtava võõrolluseta ning mis tahes kasvustaadiumis kahjuriteta, võõra lõhna ja maitseta.

Viljaliha tihedus, mõõdetuna 8 mm teravatipulise penetromeetriga, peab olema vähemalt 4,5 kg/cm^2 'Giallone di Leonforte' ökotüübi puhul ja vähemalt 3,5 kg/cm^2 'Bianco di Leonforte' ökotüübi puhul; lahustuvate kuivainete sisaldus peab olema vähemalt 11 Brixi kraadi; vilja kaal 100–350 grammi. Vilja kuju peab olema ümar, poolkerad on asümmeetrilised; 'Bianco di Leonforte' ökotüübi viljaliha on valge, koor on samuti valge, koorel võivad olla (kuid ei pea olema) punased triibud; 'Giallone di Leonforte' ökotüübi viljaliha on kollane, koor on samuti kollane, koorel võivad olla (kuid ei pea olema) punased triibud. Viljaliha peab olema kivi külge kinnitunud.

Kaitstud geograafilise tähise „Pesca di Leonforte" võib omistada üksnes ekstraklassi ja I klassi virsikutele.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Selleks, et kaitsta virsikuid patogeenide eest, tuleb kasutada pärgamentpaberist kotikesi; seda tuleb teha arengufaasis, mil virsikud on pähklisuurused, kuid igal juhul enne juuli lõppu. Saagikoristusaeg kestab septembri esimesest dekaadist novembri esimese dekaadini. Vilju tuleb koristada käsitsi, vältida tuleb töötamist päeva kõige kuumematel tundidel ning koristatud vilju ei tohi jätta otsese päikesevalguse kätte. Viljad tuleb okstelt eemaldada eriti hoolikalt, viljavart vigastamata. Pärgamentkoti kinnitamiseks kasutatud traat tuleb eemaldada vilja vigastamata.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Kaitstud geograafilise tähisega virsikuid „Pesca di Leonforte" tuleb pakendada tootmispiirkonnas, nii et need ei määrduks ega saaks muljuda transportimisel ega ülemäärase käitlemise käigus, mis võib põhjustada viljade kokkupuudet hallituse ja patogeenidega ning seega kahjustada toote kvaliteediomadusi.

[1] Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012, põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

Kaitstud geograafilise tähisega virsikuid „Pesca di Leonforte” tuleb müügiks esitada papist või puidust karpides või alustel või mitmesuguse suurusega korvides, mis mahutavad 0,5–6 kg vilju. Igas pakendis või partiis peavad olema samasse sorti ja kvaliteediklassi kuuluvad viljad, mis on ühesuurused ja sama küpsusastmega. Sõltuvalt ökotüübist on nõutav vilja ühtlane värvus. Virsikud peavad pakendis asetsema ühe kihina ning olema üksteisest eraldatud kaitsematerjaliga. Kaitse- ja/või ehismaterjal peab olema uus, lõhnatu ja tervisele kahjutu; vältida tuleb olukorda, kus toode puutuks kokku tembeldamiseks ja/või märgistamiseks kasutatud tindi või liimiga. Pakendid peavad olema ilma igasuguste võõrkehadeta.

Iga pakend peab olema pitseeritud selliselt, et pakendi avamisel pitser murdub ning pärast pakendamist ei saa pakendi sisu muuta.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Märgistusel tuleb kasutada tähise logo ja Euroopa Liidu graafilist sümbolit.

Keelatud on lisada märkeid, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud. Siiski on lubatud kasutada viiteid kaubamärkidele, kui need ei ole toodet kiitva ja tarbijat eksitava iseloomuga.

Tähise logo koosneb ovaalist, mille sees on kujutatud Granforte monument, mis on ühtlasi Leonforte kommuuni sümbol, ning selle ees esiplaanil on paberkotis virsik. Ovaali keskosast ülalpool on välja toodud sõnad „Pesca di Leonforte”; keskosast allpool on lühend I.G.P (KGT). Ovaalil on jäme roheline serv, taust on kahvatukollane, Granforte monument ja sõnad „Pesca di Leonforte” ning I.G.P (KGT) on rohelised; virsik ise on kollakas-oranž ja rohelise lehega; paberkoti kujutis on valge, hallide varjudega ja ümbritsetud musta joonega; teine must joon kujutab endast traati ja annab tõestust koti sulgemisest.



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud geograafilise tähisega virsikute „Pesca di Leonforte” tootmispiirkond koosneb Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro ja Agira kommuunidest, mis asuvad Enna provintsis.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Piirkond, kus kaitstud geograafilise tähisega virsikuid „Pesca di Leonforte” kasvatatakse, asub Sitsiilia keskosas. Pinnas on alluviaalne, keskmise struktuuriga; pinnasekiht ulatub sügavale, seda iseloomustab savi- ja orgaaniliste ainete rikkus. Kliima on vahemereline, seda iseloomustavad kuumad, pikad ja kuivad suved ning mahedad ja vihmased talved. Kõige sademeterohkem aeg on oktoobrist märtsini. Kõnealuse piiritletud piirkonna põllumajandustootjad tulid mõttele kaitsta puudel olevaid virsikuid paberkotikestega ja nad arendasid seda töövõtet edasi; paberkotid kaitsevad vilju kahjurite eest ja võimaldavad viljadel saagikoristusajaks valmida.

5.2. *Toote eripära*

Viljaliha tihedus, hiline valmimine ja paberkottide kasutamine eristavad kaitstud geograafilise tähisega virsikuid „Pesca di Leonforte” muudest sama kategooria toodetest.

Tänu sellistele omadustele võib virsikuid „Pesca di Leonforte” turule viia siis, kui muid sama kategooria tooteid ei ole enam saadaval. Saagikoristusaeg kestabki septembri esimesest dekaadist novembri esimese dekaadini. Kaitstud geograafilise tähisega virsikute „Pesca di Leonforte” eripära on see, et puudel kasvavad viljad kaetakse paberkotikestega; seda meetodit on kasutatud aastakümneid; see meetod aitab kaitsta vilju vahemere puuviljakärbse (*Ceratitis capitata*) eest. Aja jooksul on sellest töövõttest kujunenud kõnealuste virsikute tootmise üks olulisemaid aspekte, mis on ühtlasi muutnud viljad mahalangemisel vastupidavamaks, sest need on kaitstud hõbedase vihmakindla pärgamentpaberist kotikesega.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Kaitstud geograafilise tähise „Pesca di Leonforte" tunnustamise taotlus on õigustatud tänu toote reputatsioonile ja asjaolule, et toodet teatakse viljaliha tiheduse ja vilja hilise valmimise poolest, mis võimaldavad seda turustada aastaajal, mil virsikuid ei ole enamasti enam saada. Väga oluline roll on täita virsikukasvatajatel; virsikukasvatajad, olles teadlikud oma toodangu ainulaadsusest, juhivad ise oma tootmist. Tihti abistavad neid pereliikmed, kes peavad viljade paberkottidega kaitsmiseks ööpäev läbi rasket tööd tegema. Virsikute müügist saadav tulu on kõnealuse piirkonna töötajate elutingimusi parandanud.

Juba umbes 20 aasta jooksul on virsikutel „Pesca di Leonforte" olnud märkimisväärne majanduslik mõju nii tootmispiirkonnas kui ka naaberkommuunides eelkõige iga-aastase laada ajal, mis toimub oktoobri esimesel pühapäeval prints Nicolò Placido Branciforti poolt 17. sajandil rajatud väikelinna ajaloolises keskuses. 1982. aastal korraldas toonane kommuunivalitsus esimest korda toote müügiedenduse ja väärtustamise eesmärgil sellise ürituse, et soodustada toote arendust ja tõsta Sitsiilia tarbijate teadlikkust selle ainulaadse toote iseärasustest. Algusest peale on Leonforte virsikulaada eesmärk olnud edendada kõnealuse hilise valmimisajaga toodet.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 ([1]) artikli 5 lõige 7)

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Pesca di Leonforte" spetsifikaadi muutmise taotluse 8. mai 2012. aasta *Itaalia Vabariigi Teatajas* nr 106. Muudetud spetsifikaadi tekst on kättesaadav aadressil

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

([1]) Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012, põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.