REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 425/2013 AL COMISIEI

din 7 mai 2013

de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Pesca di Leonforte (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Italiei de aprobare a modificării elementelor din caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Pesca di Leonforte", înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 622/2010 al Comisiei ([2]).

(2) Cererea are ca scop modificarea caietului de sarcini prin suprimarea limitei maxime a conținutului de solide solubile, la rubrica privind descrierea produsului, și prin modificarea listei portaltoaielor autorizate și a distanței de plantare pentru tăierea în con, la rubrica privind metoda de obținere.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura stabilită la articolele 50-52 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Pesca di Leonforte" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 7 mai 2013.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

([1]) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO L 182, 16.7.2010, p. 1.

ANEXA I

Se aprobă următoarele modificări în caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Pesca di Leonforte”:

Descrierea produsului: a fost considerat oportun să se indice doar conținutul minim de solide solubile, astfel încât să se evite excluderea piersicilor cu un conținut de peste 13 grade Brix. Aceasta este o îmbunătățire care permite utilizarea denumirii „Pesca di Leonforte” și pentru fructe cu un conținut de zahăr mai mare decât cel stabilit anterior.

Metodă de obținere: lista portaltoaielor permise a fost modificată pentru a include portaltoaie sălbatice și clonate de piersic și hibrizi de *Prunus* care s-au dovedit a fi compatibili cu ecotipurile și care sunt adaptați la condițiile climatice locale. Aceste portaltoaie trebuie să fie testate în aria delimitată în caietul de sarcini. La același articol, distanța de plantare pentru tăierea în con sau pâlnie, simplă sau decalată, a fost modificată dat fiind că este mai convenabilă pentru cultivatori și se practică deja în unele livezi situate în aria de producție. Ca urmare a modificării de mai sus, s-a obținut o creștere a producției maxime la hectar echivalentă cu 25 de tone, fără a se modifica densitatea de plantare.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC CONSOLIDAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1]

„**PESCA DI LEONFORTE**"

NR. CE: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

IGP (X) DOP ( )

1. **Denumire**

Denumirea: „Pesca di Leonforte"

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs (anexa II)*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Pesca di Leonforte", indicație geografică protejată, este produsul rezultat în urma cultivării a două ecotipuri locale de piersică, *Bianco di Leonforte* și *Giallone di Leonforte*, neînscrise în catalogul național al soiurilor.

La momentul introducerii pe piață, piersicile „Pesca di Leonforte" IGP trebuie să aibă următoarele caracteristici: să fie proaspete, intacte, cu un aspect sănătos, fără urme de putregai sau de alterare care le-ar face improprii consumului. De asemenea, trebuie să fie curate, adică fără substanțe străine vizibile și fără paraziți în orice etapă de creștere, precum și fără miros și/sau gust străin.

Consistența pulpei, măsurată cu un penetrometru cu vârf de 8 mm, trebuie să fie de minimum 4,5 kg/cm^2 în cazul ecotipului *Giallone di Leonforte* și de minimum 3,5 kg/cm^2 în cazul ecotipului *Bianco di Leonforte*; conținutul minim de solide solubile este de 11 grade Brix, iar greutatea între 100 și 350 g. Fructele trebuie să aibă o formă rotundă, cu valve asimetrice; în cazul ecotipului *Bianco di Leonforte*, pulpa trebuie să fie de culoare albă, iar coaja de culoare albă cu striații roșii, nu întotdeauna evidente; în cazul ecotipului *Giallone di Leonforte*, pulpa trebuie să fie de culoare galbenă, iar coaja de culoare galbenă cu striații roșii, nu întotdeauna evidente. Pulpa trebuie să fie prinsă de sâmbure.

Pot obține recunoașterea IGP „Pesca di Leonforte" doar piersicile aparținând categoriilor Extra și I.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Este obligatorie utilizarea pungușelor de hârtie de tip pergament pentru a asigura protecția mecanică împotriva agenților patogeni, din momentul în care fructul ajunge la dimensiunea unei nuci și, în orice caz, nu mai târziu de luna iulie. Recoltarea are loc din prima decadă a lunii septembrie și până în prima decadă a lunii noiembrie. Fructele trebuie culese manual, evitându-se recoltarea în orele cele mai calde ale zilei și expunerea directă la soare a fructelor culese. Trebuie acordată o atenție deosebită desprinderii fructului de pe crenguță, astfel încât să nu fie afectat pedunculul. În plus, pentru a se evita deteriorarea fructelor, trebuie îndepărtat firul metalic folosit la legarea pungușelor de pergament.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Ambalarea fructelor cu indicația geografică protejată „Pesca di Leonforte" trebuie să se desfășoare în aria de producție, pentru a se evita ca transportul și manipulările excesive să ducă la pătarea și deformarea fructelor și, prin urmare, la atacul mucegaiurilor și al agenților patogeni, ceea ce ar compromite caracteristicile calitative ale produsului.

[1] Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

Fructele cu indicația geografică protejată „Pesca di Leonforte” trebuie comercializate în casete sau cutii din carton sau din lemn sau în coșuri de diverse forme cu o capacitate între 0,5 și 6 kg. Fiecare ambalaj trebuie să conțină fructe de același soi, calibru și grad de coacere și din aceeași categorie. Culoarea, în raport cu ecotipul, trebuie să fie omogenă. Fructele trebuie așezate într-un singur strat și separate unele de altele cu ajutorul unui material protector. Materialul protector și/sau decorativ trebuie să fie nou, inodor și netoxic; de asemenea, produsul nu trebuie să intre în contact cu cerneala și/sau lipiciul utilizate pentru ștampilare sau etichetare. În plus, ambalajele nu trebuie să conțină corpuri străine.

Fiecare ambalaj trebuie sigilat în așa fel încât deschiderea să implice ruperea sigiliului, pentru ca produsul să nu poată fi alterat în fazele ulterioare ale ambalării.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Pe etichetă trebuie să figureze logoul denumirii și simbolul grafic al UE.

Este interzisă adăugarea oricăror alte specificații care nu sunt prevăzute în mod expres. Se admite, totuși, utilizarea unor trimiteri la mărci private, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ sau să nu inducă în eroare consumatorul.

Logoul denumirii este constituit dintr-un oval în interiorul căruia este reprezentat Granforte, monumentul simbol al comunei Leonforte, peste care este suprapusă în prim-plan o piersică ambalată într-o punguță. În interiorul ovalului, în partea de sus, la mijloc, apare mențiunea „Pesca di Leonforte”, iar în partea de jos, la mijloc, apare acronimul „I.G.P.”. Desenul este înconjurat de o linie verde marcată, fondul este gălbui, Granforte este de aceeași culoare verde ca mențiunile „Pesca di Leonforte” și „I.G.P.”, piersica este galbenă-portocalie și are o frunză verde; punguța este albă, cu umbre gri și cu un fir negru care îi delimitează marginile și un fir negru pentru a indica închiderea.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a „Pesca di Leonforte” IGP cuprinde localitățile Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro și Agira, din provincia Enna.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Aria în care se cultivă „Pesca di Leonforte” IGP se află în „inima” Siciliei. Solul este aluvionar și de o consistență medie, profund, foarte argilos și bogat în substanțe organice. Clima este mediteraneană, caracterizată de veri lungi, calde și secetoase și de ierni blânde și ploioase. Precipitațiile sunt concentrate în perioada octombrie-martie. În plus, tocmai în aria delimitată a apărut și s-a dezvoltat în rândul agricultorilor practica învelirii în punguțe a fructelor din pomi, asigurându-se astfel protecția de agenți infestanți și un proces normal de coacere, respectându-se totodată momentul recoltării.

5.2. *Specificitatea produsului*

Duritatea, coacerea târzie și practica învelirii în punguțe deosebesc „Pesca di Leonforte” IGP de celelalte produse din aceeași categorie comercială.

Aceste caracteristici permit introducerea pe piață a produsului după terminarea celorlalte produse din aceeași categorie comercială. Recoltarea are loc din prima decadă a lunii septembrie și până în prima decadă a lunii noiembrie. De mai multe decenii, produsul „Pesca di Leonforte” IGP se distinge prin practica învelirii în punguțe a fructelor din pomi, utilizată ca metodă de combatere a muștei mediteraneene (*Ceratitits capitata*). Această metodă a reprezentat, de-a lungul timpului, unul dintre aspectele cele mai deosebite ale acestui produs și a permis o rezistență sporită a fructelor la fenomenul căderii premature din pomi, deoarece acestea sunt protejate de o punguță de hârtie tip pergament argintat, rezistentă la ploi.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Cererea de acordare a statutului de IGP pentru piersicile „Pesca di Leonforte" este justificată de reputația și notorietatea produsului, cunoscut pentru caracteristicile sale, cum ar fi fermitatea și coacerea tardivă, ceea ce permit prezența pe piață în perioade în care de regulă nu există piersici în magazine. Munca depusă de cultivatorii de piersici este fundamentală. Înțelegând că dețin un produs unic, aceștia au devenit administratorii propriilor producții. Cultivatorii i-au implicat adesea pe membrii familiilor lor în operațiunile de învelire în punguțe, aceștia lucrând zi și noapte. Vânzarea piersicilor a asigurat un venit care a dus la îmbunătățirea condițiilor de viață ale agricultorilor din zonă.

De aproximativ douăzeci de ani, „Pesca di Leonforte" are un impact economic semnificativ nu doar în aria de producție, ci și în teritoriile comunelor învecinate, cu ocazia „Sagra" (sărbătoare cu târg) anuală organizată în prima duminică a lunii octombrie în centrul istoric al orășelului construit de Principele Nicolò Placido Branciforti în secolul al XVII-lea. Acest eveniment dedicat promovării și punerii în valoare a produsului a fost instituit în 1982 de administrația comunală de atunci pentru a încuraja dezvoltarea acestui fruct și pentru a face cunoscute consumatorilor din insulă particularitățile acestui produs unic. Evenimentul, botezat „Sagra della pesca di Leonforte", a constituit, încă de la început, o ocazie de promovare a acestui fruct tomnatic.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ([1])]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție publicând propunerea de modificare a indicației geografice protejate „Pesca di Leonforte" în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 106 din 8 mai 2012. Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa de internet:

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

([1]) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.