VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 425/2013

zo 7. mája 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Pesca di Leonforte (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

(1) Komisia v súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Pesca di Leonforte“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 622/2010 ([2]).

(2) Cieľom žiadosti je zmeniť špecifikáciu tak, že sa odstráni maximálny obsah rozpustných pevných látok z opisu výrobku a že sa upraví zoznam povolených podpníkov a vzdialenosť výsadby v prípade pestovateľských tvarov, pokiaľ ide o spôsob výroby.

(3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Keďže zmena je v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 nepodstatná, Komisia ju môže schváliť bez použitia postupu opísaného v článkoch 50 až 52 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného zemepisného označenia „Pesca di Leonforte“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Jednotný dokument obsahujúci hlavné prvky špecifikácie sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 7. mája 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ L 182, 16.7.2010, s. 1.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Pesca di Leonforte“:

Opis výrobku: Považuje sa za vhodné uviesť iba minimálny obsah rozpustných pevných látok, pretože tak nedôjde k vyradeniu broskýň s hodnotami vyššími ako 13 stupňov Brix. Ide o zmenu k lepšiemu, vďaka ktorej bude v porovnaní s predchádzajúcim ustanovením možné použiť označenie „Pesca di Leonforte“ aj na plody s vyšším obsahom cukrov.

Spôsob výroby: Zoznam povolených podpníkov bol upravený tak, že zahŕňa generatívne a vegetatívne množené podpníky broskýň, ako aj hybridy rodu *Prunus*, v prípade ktorých bola dokázaná kompatibilita s ekotypmi a prispôsobenie sa miestnym prírodným podmienkam. Skúšanie takýchto podpníkov musí prebiehať výhradne v oblasti vymedzenej v špecifikácii. V rovnakom článku sa mení vzdialenosť výsadby v prípade pestovateľských tvarov s kotlovitou alebo dutou korunou, čo viac vyhovuje pestovateľom, pričom v oblasti produkcie sa takto pestované stromy už vyskytujú v niektorých broskyňových sadoch. Vďaka tomu sa zvyšuje maximálna produkcia na hektár na 25 ton, bez toho aby dochádzalo k zmenám v hustote výsadby.

PRÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ([1])

„**PESCA DI LEONFORTE**“

ES č. IT-PGI-0105-01006-20.6.2012

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Názov:**

Názov: „Pesca di Leonforte“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku (príloha II)*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny, v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie „Pesca di Leonforte“ je plodinou patriacou pod dva miestne ekotypy broskyne *Bianco di Leonforte* a *Giallone di Leonforte*, pričom ani jeden nie je zaregistrovaný v národnom katalógu odrôd.

Pri uvádzaní na trh musí CHZO „Pesca di Leonforte“ spĺňať tieto charakteristiky: musí byť čerstvá a vzhľadovo nepoškodená, musí byť zdravá a bez akýchkoľvek známok hniloby alebo skazenia, čím by sa stala nevhodnou na spotrebu. Okrem toho musí byť čistá, t.j. bez akýchkoľvek viditeľných cudzích látok, nenapadnutá parazitmi v akomkoľvek štádiu vývoja, bez akéhokoľvek cudzieho pachu a/alebo chuti.

Konzistencia dužiny, meraná penetrometrom s 8 milimetrovým nadstavcom, musí predstavovať minimálnu hodnotu 4,5 kg/cm2 v prípade ekotypu Giallone di Leonforte a 3,5 kg/cm^2 v prípade ekotypu *Bianco di Leonforte*; obsah pevných rozpustných látok musí byť najmenej 11 stupňov Brix; hmotnosť plodov sa musí pohybovať od 100 do 350 gramov. Tvar plodov musí byť okrúhly s asymetrickými chlopňami; v prípade ekotypu *Bianco di Leonforte* musí mať dužina bielu farbu a kožka má byť takisto bielej farby s červenými pásikmi, ktoré nie sú vždy jasne viditeľné. V prípade ekotypu *Giallone di Leonforte* musí mať dužina žltú farbu a kožka má byť takisto žltej farby s červenými pásikmi, ktoré nie sú vždy jasne viditeľné; dužina musí priliehať ku kôstke.

Jedine broskyne kategórií Extra a I môžu získať CHZO „Pesca di Leonforte“.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Musia sa používať vrecúška z pergamenového papiera, aby sa zaručila mechanická ochrana ovocia proti patogénom; pokladanie vrecúšok sa musí uskutočniť v čase, keď má kôstkovica rozmer orecha a v každom prípade najneskôr v júli. Zber prebieha od prvej dekády septembra do prvej dekády novembra. Kôstkovice sa zbierajú ručne, pokiaľ možno nie počas najteplejších hodín dňa a zabraňujúc priamemu vystaveniu pozbieraného ovocia slnečnému žiareniu. Trhanie ovocia z konárov si vyžaduje osobitnú starostlivosť, aby sa nepoškodila stopka. A nakoniec je potrebné odstrániť drôt slúžiaci na uzatvorenie papierového vrecúška, aby sa nepoškodili plody.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

Balenie CHZO „Pesca di Leonforte“ sa musí uskutočniť v rámci pestovateľskej oblasti, aby pri doprave a prebytočných manipuláciách nedošlo k znečisteniu a otlačeniu plodov, čo by spôsobilo ich napadnutie plesňami a rôznymi patogénmi, ktoré by znehodnotili kvalitatívne charakteristiky produktu.

([1]) Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

Plody patriace pod CHZO „Pesca di Leonforte“ sa musia uvádzať na trh v debničkách alebo kartónových či drevených škatuliach, prípadne v rôzne veľkých košíkoch s nosnosťou 0,5 kg až 6 kg. Každé balenie alebo obal musí obsahovať plody tej istej odrody, tej istej kategórie, toho istého rozmeru a toho istého stupňa dozretia. Každý ekotyp musí mať homogénne sfarbenie. Plody musia byť uložené iba v jednej vrstve a musia byť od seba oddelené ochranným materiálom. Ochranný a/alebo dekoračný materiál musí byť nový, netoxický a bez pachu; okrem toho je potrebné zabrániť kontaktu produktu s pečiatkovými atramentmi a/alebo lepidlám slúžiacim na štítkovanie. Balenia navyše nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

Každé balenie musí byť zapečatené tak, aby sa pri jeho otváraní musela táto pečať poškodiť s cieľom znemožniť výmenu obsahu balenia pri etapách nasledujúcich po balení.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Na štítku sa musí uvádzať logo názvu a grafický symbol Únie.

Je zakázané pridať akýkoľvek ďalší prívlastok, ktorý by nebol vyslovene stanovený. Je však dovolené používanie označení, ktoré súvisia so súkromnými značkami za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a spotrebiteľa nemôžu uviesť do omylu.

Logo názvu má oválny tvar a v jeho vnútri je na podklade zobrazená Granfonte, symbolická pamiatka obce Leonforte, prekrytá v popredí obrázkom broskyne zabalenej do vrecúška. Vo vnútri oválu, hore v strede, sa uvádza poznámka „Pesca di Leonforte“; na spodku v strede sa nachádza skratka „I.G.P.“ (CHZO). Obrázok je ohraničený hrubou zelenou čiarou, pozadie je svetložlté, Granfonte je tej istej zelenej farby ako poznámky „Pesca di Leonforte“ a „I.G.P.“; broskyňa je žlto-oranžovej farby so zeleným listom; vrecúško je biele so sivými tieňmi a čiernou šnúrkou, ktorá zvýrazňuje jeho okraje; čierna šnúrka je dôkazom uzavretia vrecúška.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť pestovania CHZO „Pesca di Leonforte“ zahŕňa v provincii Enna obce: Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro a Agira.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Oblasť pestovania CHZO „Pesca di Leonforte“ sa z geografického hľadiska nachádza v „srdci“ Sicílie. Pôdy sú naplaveninového typu, pomerne ľahké; ide o hlboké pozemky, ílovité a bohaté na organické látky. Podnebie je stredomorské, charakteristické teplými, dlhými a suchými letami a miernymi a daždivými zimami. Zrážky sa vyskytujú najmä v období od októbra do marca. Práve v tejto vymedzenej oblasti poľnohospodári začali a rozvinuli techniku balenia ovocia do vrecúšok ešte na strome, čím umožnili ochranu plodov pred parazitmi a zaručili tak dobrý priebeh dozrievania zachovajúc plánované termíny zberu.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Tvrdosť, neskoré dozrievanie a technika balenia do vrecúšok odlišujú plod CHZO „Pesca di Leonforte“ od ostatných plodov patriacich do tej istej kategórie.

Vďaka týmto charakteristikám sa „Pesca di Leonforte“ uvádza na trh v takom ročnom období, keď sa už ostatné plody tej istej kategórie na trhu nenachádzajú. Zber sa uskutočňuje od prvej dekády septembra do prvej dekády novembra. Osobitná vlastnosť CHZO „Pesca di Leonforte“ spočíva v technike balenia ovocia do vrecúšok ešte na strome; vďaka jej uplatňovaniu už niekoľko desaťročí sa darí bojovať proti vrtivke ovocnej (*Ceratitis capitata*). Postupom času sa táto technika stala jednou z najdôležitejších charakteristík tejto produkcie a umožnila zlepšiť odolnosť proti opadávaniu plodov, keďže plody sú chránené vrecúškom z pergamenového papiera odolného proti dažďu.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Žiadosť o CHZO „Pesca di Leonforte“ je opodstatnená povesťou a vychýrenosťou plodu známeho vďaka jeho osobitným kvalitatívnym charakteristikám, ako je tvrdosť a neskoré dozrievanie, ktoré umožňuje jeho uvádzanie na trh v období, keď sa už ostatné broskyne na trhu skoro vôbec nevyskytujú. Práca pestovateľov broskýň je kľúčová; keď si uvedomili, že majú v rukách jedinečný produkt, stali sa ozajstnými správcami svojich produkcií. Často museli požiadať svoje rodiny o pomoc a počas fázy balenia plodov ťažko pracovali spoločne dni a noci. Predaj broskýň zaručoval príjem, ktorý umožňoval zlepšiť životné podmienky pestovateľov regiónu.

Za posledných 20 rokov má pestovanie „Pesca di Leonforte“ výrazný hospodársky dosah nielen na pestovateľskú oblasť, ale aj na územie susedných obcí pri príležitosti každoročnej slávnosti „Sagra“, ktorá sa koná v prvú októbrovú nedeľu v historickom centre mesta postaveného v 17. storočí princom Nicolò Placido Branciforti. Táto udalosť zameraná na reklamu a zvýšenie hodnoty produktu vznikla v roku 1982 na podnet vtedajšej obecnej správy s cieľom podporiť rozvoj kôstkovice a oboznámiť spotrebiteľov ostrova o osobitosti tohto jedinečného produktu. Od jej založenia sa „Sagra della pesca di Leonforte“ stala vynikajúcou reklamnou udalosťou tohto neskorého ovocia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ([1])]

Príslušné útvary začali vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia návrhu na zmenu chráneného zemepisného označenia „Pesca di Leonforte“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 106 z 8. mája 2012. Zmenené znenie špecifikácie produktu je dostupné na tejto internetovej stránke:

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

([1]) Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.