32013R0425

L 127/12 SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE 9.5.2013.

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 425/2013

od 7. svibnja 2013.

o odobrenju manje izmjene specifikacije za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Pesca di Leonforte (ZOZP))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 53. stavak 2.,

budući da:

(1) U skladu s člankom 53., stavkom 1., prvim podstavkom Uredbe (EZ) br. 1151/2012, Komisija je ispitala zahtjev Italije za odobrenje izmjena specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti „Pesca di Leonforte" registriranu u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 622/2010 ([2]).

(2) Cilj primjene je izmjena specifikacije ukidanjem gornje granice sadržaja topivih krutih tvari u opisu proizvoda te izmjenom popisa dozvoljenih podloga i razmaka između sadnica za uzgojni oblik vaze u metodi proizvodnje.

(3) Komisija je ispitala predmetne izmjene i zaključila da su iste opravdane. S obzirom da je ovo manja izmjena u smislu članka 53., stavka 2., trećeg podstavka Uredbe (EZ) br. 1151/2012, Komisija je može donijeti bez korištenja postupka utvrđenog u stavcima 50., 52. i 7. navedene Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Pesca di Leonforte" ovim se mijenja u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

U Prilogu II. ovoj Uredbi nalazi se Jedinstveni dokument kojim se utvrđuju glavne točke specifikacije.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 7. svibnja 2013.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.
([2]) SL L 182, 16.7.2010., str. 1.

PRILOG I.

Specifikacija zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Pesca di Leonforte” mijenja se kako slijedi:

Opis proizvoda: Potrebno je navesti samo najmanji dozvoljeni sadržaj topljivih krutih tvari kako bi se izbjeglo isključivanje bresaka sa sadržajem većim od 13 stupnjeva Brixa. Ovo je poboljšanje koje omogućuje da se oznaka „Pesca di Leonforte” koristi za voće s većim sadržajem šećera od onog prethodno utvrđenog.

Metoda proizvodnje: Jedna izmjena odnosi se na dozvoljene podloge: sada su dozvoljene divlje i cijepljene podloge bresaka te križanci iz roda *Prunus,* koji su se pokazali sukladnima s ekotipovima te su prilagođeni lokalnim vremenskim uvjetima. Te se podloge moraju ispitati unutar područja utvrđenog u specifikaciji. U istom članku potrebno je izmijeniti razmak između sadnica za uzgojne oblike jednostavne vaze ili kasne vaze (pehara), koji je prikladniji za uzgajivače i koji se već koristi u nekim voćnjacima u proizvodnom području. Radi gore navedene izmjene najveća proizvodnja po hektaru povećala se na 25 tona bez promjene gustoće sadnica.

PRILOG II.

PROČIŠĆENI JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti za poljoprivredne i prehrambene proizvode [1]

„PESCA DI LEONFORTE"

EZ br.: IT-ZOZP-0105-01006-20.06.2012.

ZOZP (X) ZOI ()

1. **Naziv**

„Pesca di Leonforte"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1 *Vrsta proizvoda:*

Razred 1.6 Voće, povrće i žitarice, svježi ili prerađeni

3.2 *Opis proizvoda na koji se primjenjuju naziv iz točke 1.*

Breskve ZOZP-a „Pesca di Leonforte" uzgajaju se od dva lokalna ekotipa bresaka, *Bianco di Leonforte* i *Giallone di Leonforte*, koje se ne nalaze na popisu nacionalnog kataloga sorti.

Kad se stave u prodaju, breskve moraju imati sljedeća svojstva: moraju biti svježe, neoštećene, zdravog izgleda; bez plijesni ili promjena koje bi ih učinile neprikladnim za konzumaciju. Moraju biti čiste, odnosno bez ikakvih vidljivih vanjskih tvari i očišćene od parazita u svim fazama uzgoja te bez stranog mirisa i/ili okusa.

Konzistencija mesa, mjerena vrškom penetrometra dužine 8 mm, mora iznositi najmanje 4,5 kg/cm^2 za ekotip *Giallone di Leonforte* i najmanje 3,5 kg/cm^2 za ekotip *Bianco di Leonforte*; sadržaj topljivih krutih tvari ne smije biti manji od 11 stupnjeva Brixa i težina mora biti između 100 i 350 g. Voće mora biti okruglog oblika, s asimetričnim polovicama; meso ekotipa *Bianco di Leonforte* je bijelo i koža je također bijela, s crvenim crtama (koje nisu uvijek uočljive); meso ekotipa *Giallone di Leonforte* je žuto i koža je također žuta, s crvenim crtama (koje nisu uvijek uočljive). Meso mora biti izravno pričvršćeno za košticu.

Samo breskve ekstra klase i I. klase mogu nositi ZOZP „Pesca di Leonforte".

3.3 *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4 *Krma (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

—

3.5 *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati u određenom zemljopisnom području*

Tijekom faze kada voće doseže veličinu oraha, ali ne nakon mjeseca srpnja, za mehaničku zaštitu od patogena obvezna je uporaba pergamentne papirnate vrećice. Berba se obavlja u razdoblju između prvih deset dana rujna i prvih deset dana studenoga. Berba mora biti ručna te se mora izbjegavati najtopliji dio dana i izravno izlaganje suncu. Treba biti posebno pažljiv prilikom otkidanja voća sa stabla – ovo se mora obaviti bez oštećivanja peteljke. Također mora se ukloniti žica koja se koristi za vezivanje pergamentne vrećice kako ne bi oštetila plodove.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Breskve ZOZP-a „Pesca di Leonforte" moraju se pakirati u proizvodnom području tako da se ne zaprljaju i oštete tijekom prijevoza i pretjeranog rukovanja, što bi ih izložilo plijesni i patogenima te narušilo posebna svojstva proizvoda.

[1] Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

Breskve ZOZP-a „Pesca di Leonforte” moraju se prodavati u kartonskim ili drvenim gajbama ili kutijama, ili košarama raznih veličina od 0,5 kg do 6 kg. Svako pakiranje ili serija mora sadržavati voće iste vrste, klase kvalitete, veličine i stupnja zrelosti. Boja voća mora odgovarati pripadajućem ekotipu. Mora se pakirati u jednom sloju i pojedine breskve moraju biti odvojene jedna od druge zaštitnim materijalom. Zaštitni i/ili dekorativni materijal mora biti novi, bez mirisa te neotrovan; također proizvod ne smije doći u dodir s bojama i/ili ljepilom koje se koristi za označivanje ili etiketiranje. Pored toga, pakiranje mora biti bez ikakvog stranog tijela.

Svako pakiranje mora biti zapečaćeno tako da otvaranje paketa potrga pečat i da je nemoguće zamijeniti sadržaj u fazama koje slijede nakon pakiranja.

3.7 *Posebna pravila za označivanje*

Etiketa mora sadržavati poseban logotip i grafički simbol EU-a.

Zabranjeno je dodati bilo kakav opis koji nije izričito predviđen. Međutim, može se koristiti upućivanje na zaštitne znakove, pod uvjetom da ne hvale proizvod i ne dovode potrošača u zabunu.

Posebni logotip sastoji se od ovalnog oblika koji sadržava prikaz vodoskoka Granfonte, spomenika koji je simbol općine Leonforte, ispred koje se u prvom planu nalazi breskva zamotana u zaštitnu vrećicu. U gornjem srednjem dijelu logotipa nalazi se napis „Pesca di Leonforte”, u donjem srednjem dijelu je kratica „I.G.P.” (ZOZP). Znak je obrubljen debljom zelenom crtom, a pozadina je svijetlo žuta, s vodoskokom Granfonte i napisom („Pesca di Leonforte” i „I.G.P.”) zelene boje, žuto-narančastom breskvom sa zelenim listom i bijelom zaštitnom vrećicom sa sivim sjenama i crnim obrubom te zelenom crtom koja predstavlja žicu za zatvaranje vrećice.



4. **Kratka definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje za breskve ZOZP-a „Pesca di Leonforte” sastoji se od općina Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro i Agira, smještenih u pokrajini Enna.

5. **Poveznica sa zemljopisnim područjem**

5.1 *Posebnost zemljopisnog područja*

Područje na kojem se uzgajaju breskve smješteno je u srcu Sicilije. Tlo je aluvijalno i srednje konzistencije, bogato ilovačom i organskim tvarima. Prevladava sredozemna klima s dugim, suhim i vrućim ljetima te umjerenim i kišnim zimama. Padalina ima najviše u razdoblju od listopada do ožujka. Pored toga, u gore označenom području uzgajivači su otkrili i razvili običaj stavljanja voćki u malene vrećice dok su još na grani, što ih štiti od nametnika i omogućuje njihovo nesmetano dozrijevanje prije berbe.

5.2 *Posebnost proizvoda*

Breskve ZOZP-a „Pesca di Leonforte” izdvajaju se od ostalih proizvoda u istoj kategoriji proizvoda svojom čvrstoćom, kasnim dozrijevanjem i korištenjem zaštitnih vrećica.

Ta svojstva znače da se one mogu staviti na tržište kad drugi proizvodi iste kategorije nisu više dostupni. Berba se obavlja u razdoblju između prvih deset dana rujna i prvih deset dana studenoga. Posebno svojstvo bresaka ZOZP-a „Pesca di Leonforte” je to da su se one desetljećima pokrivale dok su još na grani, kao sredstvo borbe protiv Sredozemne voćne muhe (*Ceratitis capitata*). Tijekom vremena običaj je postao jedan od značajnih aspekata proizvodnje ovih breskvi te ih je učinio otpornijim na padove, s obzirom da su zaštićene malom pergamentnom papirnatom vrećicom srebrne boje, koja je otporna na kišu.

5.3 *Uzročna veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili značajki proizvoda (za ZOI) ili posebne kvalitete, ugleda ili drugih svojstava proizvoda (za ZOZP)*

Zahtjev za dodjelu statusa ZOZP-a za breskve „Pesca di Leonforte" opravdava ugled proizvoda i činjenica da su one tako poznate radi svoje karakteristične tvrdoće i kasnog dozrijevanja, što znači da su one još uvijek dostupne u vrijeme kada je gotovo nemoguće pronaći breskve u trgovinama. Rad samih uzgajivača je ključan - oni su uspjeli postati upravitelji vlastite proizvodnje potpuno svjesni da imaju posla s jedinstvenim proizvodom. Često članovi njihovih obitelji moraju naporno danonoćno raditi, pomažući im staviti zaštitne vrećice. Prihodi od prodaje bresaka su takvi da su unaprijedili životne uvjete proizvođača u tom području.

Tijekom posljednjih dvadesetak godina, „Pesca di Leonforte" ima značajan gospodarski učinak ne samo u području njene proizvodnje, već i u susjednim općinama za vrijeme trajanja godišnjeg festivala koji se održava prve nedjelje u listopadu u starom središtu maloga gradića koji je izgradio kraljević Nicolò Placido Branciforti u 17. stoljeću. Općinske vlasti prvi put su organizirale ovaj događaj 1982. radi promidžbe i slavljenja ove voćke te kako bi potaknuli njezin razvoj i podigli svijest među sicilijanskim potrošačima o posebnosti i jedinstvenosti tog proizvoda. Od svog začetka, festival „Sagra della pesca di Leonforte" postoji radi promidžbe ovog kasno dozrijevajućeg proizvoda.

Upućivanje na objavu specifikacije

(Članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 ([1]))

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak povodom prigovora s objavom prijedloga za izmjenu ZOZP-a „Pesca di Leonforte" u talijanskom službenom listu *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* br. 106 od 8. svibnja 2012. Cijeli tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećim internetskim stranicama:

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

([1]) Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.