ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 425/2013

z dnia 7 maja 2013 r.

zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Pesca di Leonforte (ChOG)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ([1]), w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Włoch o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Pesca di Leonforte", zarejestrowanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 622/2010 ([2]).

(2) Wniosek ma na celu wprowadzenie zmian w specyfikacji poprzez usunięcie ograniczenia maksymalnej zawartości rozpuszczalnych substancji stałych z opisu produktu oraz zmianę wykazu dopuszczonych podkładek do szczepienia oraz odległości pomiędzy drzewami o koronie pucharowej w metodzie produkcji.

(3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50-52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Pesca di Leonforte" wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 maja 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOŞ
Członek Komisji

([1]) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.
([2]) Dz.U. L 182 z 16.7.2010, s. 1.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pesca di Leonforte" zatwierdza się następujące zmiany:

Opis: Uznano za stosowne wskazać wyłącznie minimalną zawartość rozpuszczalnych substancji stałych, tak aby nie wykluczać brzoskwiń o wartościach przekraczających 13° Brixa. Zmiana ta, wprowadzona w celu ulepszenia, pozwala na stosowanie nazwy „Pesca di Leonforte" w odniesieniu do owoców, których zawartość cukru przekracza wspomniany limit.

Metoda produkcji: Wprowadzona zmiana dotyczy dopuszczonych podkładek do szczepienia: dopuszcza się podkładki dzikie i klony drzew brzoskwiniowych oraz hybrydy prunus, co do których udowodniono zgodność z ekotypami oraz zdolność dostosowania się do lokalnych warunków środowiska. Doświadczenia prowadzone na tych podkładkach do szczepienia muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w specyfikacji. W tym samym artykule zmieniono również odległość pomiędzy drzewami o koronie pucharowej prostej lub formowanej przez kilka lat, gdyż jest ona korzystniejsza dla rolników oraz już stosowana przez nich w niektórych sadach brzoskwiniowych na obszarze produkcji. W związku z powyższym zwiększono dopuszczalną maksymalną produkcję z hektara do 25 ton, bez zmiany gęstości obsadzenia.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych [1]

„**PESCA DI LEONFORTE**"

NR WE: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

ChOG (X) ChNP ( )

1. **Nazwa**

Nazwa: „Pesca di Leonforte"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu (załącznik II)*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Pesca di Leonforte" objęta chronionym oznaczeniu geograficznym jest produktem uzyskiwanym w uprawie dwóch lokalnych ekotypów brzoskwini, *Bianco di Leonforte* i *Giallone di Leonforte*, które nie zostały wpisane do krajowego rejestru odmian.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Pesca di Leonforte" objęta oznaczeniem ChOG musi posiadać następujące właściwości: musi być świeża i nieuszkodzona, zdrowa i pozbawiona wszelkich oznak gnicia lub zepsucia, lub innych zmian uniemożliwiających spożycie. Ponadto musi być czysta, czyli bez obcych widocznych substancji, wolna od pasożytów w jakichkolwiek stadiach rozwojowych; nie może mieć żadnego obcego smaku ani zapachu.

Konsystencja miąższu, mierzona przy pomocy penetrometru o końcówce 8 mm, musi wynosić co najmniej 4,5 kg/cm^2 dla ekotypu *Giallone* di Leonforte i co najmniej 3,5 kg/cm^2 dla ekotypu *Bianco di Leonforte*; zawartość rozpuszczalnych substancji stałych – co najmniej 11° Brixa; masa owocu wynosi od 100 do 350 g. Owoce muszą mieć kształt okrągły i niesymetrycznie rozmieszczone linie podziału; ekotyp *Bianco di Leonforte* ma miąższ o barwie białej i skórkę o barwie białej z czerwonymi paskami, nie zawsze wyraźnie widocznymi; ekotyp *Giallone di Leonforte* ma miąższ o barwie żółtej i skórkę o barwie żółtej z czerwonymi paskami, nie zawsze wyraźnie widocznymi. Miąższ musi przylegać do pestki.

Wyłącznie brzoskwinie klasy ekstra lub klasy I mogą być objęte chronionym oznaczeniem geograficznym ChOG „Pesca di Leonforte".

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Stosowanie torebek pergaminowych jest obowiązkowe, aby zapewnić ochronę mechaniczną owoców przed czynnikami chorobotwórczymi. Umieszczenie owoców w torebkach musi nastąpić w momencie gdy osiągną one wielkość orzecha włoskiego, a w każdym przypadku najpóźniej w lipcu. Zbiór owoców ma miejsce pomiędzy pierwszą dekadą września a pierwszą dekadą listopada. Owoce zbiera się ręcznie, unikając zbierania w najgorętszej porze dnia i bezpośredniego wystawiania zebranych owoców na słońce. Zrywanie owoców z drzewa należy wykonywać ze szczególną ostrożnością, tak aby nie uszkodzić szypułki. Należy również usunąć drucik służący do zamknięcia pergaminowych torebek, tak aby nie uszkodzić owoców.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Pakowanie „Pesca di Leonforte" z oznaczeniem ChOG musi odbywać się na obszarze produkcji, aby uniknąć zabrudzenia i obicia owoców podczas transportu i nadmiernej liczby manipulacji, które mogłyby narazić owoce na atak pleśni i różnych czynników chorobotwórczych, co wpłynęłoby negatywnie na cechy decydujące o jakości produktu.

[1] Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Owoce objęte ChOG „Pesca di Leonforte" należy wprowadzać do obrotu w skrzynkach lub pudełkach z kartonu lub drewna, lub w różnego rodzaju koszach o pojemności od 0,5 do 6 kg. W każdym opakowaniu muszą znaleźć się owoce tej samej odmiany, klasy, kalibru i o tym samym stopniu dojrzałości. Wybarwienie musi być jednorodne dla każdego ekotypu. Owoce należy umieszczać jednowarstwowo, oddzielając je od siebie materiałem ochronnym. Materiał ochronny/dekorujący musi być nowy, bez zapachu i nietoksyczny; należy również unikać narażenia produktu na kontakt z tuszem do stempli lub klejem do etykiet. Opakowania muszą być również wolne od wszelkich ciał obcych.

Każde opakowanie musi być zapieczętowane w taki sposób, aby jego otwarcie powodowało przerwanie pieczęci, tak by nie było możliwości uszkodzenia zawartości na etapach następujących po pakowaniu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykiecie musi znajdować się logo nazwy i symbol graficzny UE.

Zakazane jest dodawanie jakichkolwiek określeń jakościowych nieprzewidzianych w wyraźny sposób. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachęcającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Logo nazwy składa się z owalu, wewnątrz którego znajduje się wizerunek Granfonte, zabytku będącego symbolem gminy Leonforte, na tle którego umieszczono na pierwszym planie owoc brzoskwini zapakowany w torebkę. Wewnątrz owalu, w górnej części na środku znajdują się słowa „Pesca di Leonforte", zaś w dolnej części na środku – skrót „I.G.P." (ChOG). Rysunek obwiedziony jest grubą zieloną linią, tło jest koloru jasnożółtego, wizerunek Granfonte oraz napisy „Pesca di Leonforte" i „I.G.P." są tego samego zielonego koloru, brzoskwinia jest pomarańczowożółta z zielonym listkiem, torebka jest biała, cieniowana na szaro, a drucik jest czarny i podkreśla brzegi torebki oraz świadczy o tym, że jest ona zamknięta.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Pesca di Leonforte" z oznaczeniem ChOG obejmuje gminy Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro i Agira, w prowincji Enna.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar uprawy „Pesca di Leonforte" z oznaczeniem ChOG znajduje się z geograficznego punktu widzenia w samym sercu Sycylii. Występuje tu gleba typu aluwialnego, o średnio lekkim uwarstwieniu. Jest to gleba głęboka, gliniasta, bogata w substancje organiczne. Panuje tu klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się ciepłymi, długimi i suchymi latami oraz łagodnymi i mokrymi zimami. Opady występują głównie w okresie od października do marca. To właśnie w wyznaczonym obszarze geograficznym rolnicy zaczęli stosować technikę pakowania owoców w torebki jeszcze na drzewie, która chroni je przed szkodnikami i zapewnia właściwy przebieg dojrzewania dostosowanego do terminów zbioru.

5.2. *Specyfika produktu*

Twardość, późne dojrzewanie i pakowanie w torebki stanowią cechy wyróżniające „Pesca di Leonforte" z oznaczeniem ChOG od innych produktów tej kategorii.

Dzięki swoim właściwościom „Pesca di Leonforte" jest wprowadzana do obrotu w okresie, w którym na rynku nie są już dostępne inne owoce tej kategorii. Zbiór owoców ma bowiem miejsce pomiędzy pierwszą dekadą września a pierwszą dekadą listopada. Cechą charakterystyczną „Pesca di Leonforte" z oznaczeniem ChOG jest stosowana od dziesięcioleci tradycja pakowania owoców w torebki jeszcze na drzewie, co pozwala chronić je przed owocanką południówką (*Ceratitis capitata*). Z czasem ta praktyka stała się jednym z najbardziej charakterystycznych aspektów produkcji i pozwoliła podnieść odporność na spadanie, gdyż owoce są chronione srebrnymi pergaminowymi torebkami odpornymi na deszcz.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG).*

Wniosek o przyznanie ChOG „Pesca di Leonforte" jest uzasadniony renomą i powszechną znajomością produktu znanego ze swych szczególnych walorów jakościowych, takich jak twardość i późne dojrzewanie, dzięki czemu owoce są obecne na rynku w okresach, kiedy brzoskwinie prawie nie występują. Umiejętności producenta mają zasadnicze znaczenie; kiedy producenci zorientowali się, że mają w rękach wyjątkowy produkt, stali się prawdziwymi zarządcami swojej produkcji. Często musieli angażować członków rodziny, którzy gorliwie pracowali dzień i noc, zakładając torebki. Sprzedaż brzoskwiń gwarantowała dochody, które pozwalały poprawić jakość życia rolników w regionie.

Od około dwudziestu lat uprawa „Pesca di Leonforte" ma znaczne skutki gospodarcze, nie tylko dla obszaru produkcji, ale i sąsiednich gmin, podczas corocznego święta Sagra, które odbywa się w pierwszą niedzielę października w historycznym centrum miasta wzniesionego w XVII wieku przez księcia Nicolò Placido Brancifortiego. To wydarzenie promujące produkt i poprawiające jego wizerunek zostało zorganizowane po raz pierwszy w 1982 r. przez ówczesne władze gminy w celu wsparcia uprawy owocu oraz zapoznania konsumentów sycylijskich ze specyfiką tego wyjątkowego produktu. Od samego początku Sagra della pesca di Leonforte jest sama w sobie wydarzeniem promującym ten późny owoc.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ([1])]

Administracja wszczęła krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmian chronionego oznaczenia geograficznego „Pesca di Leonforte" w *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Dziennik Urzędowy Republiki Włoskiej) nr 106 z dnia 8 maja 2012 r. Zmieniony tekst specyfikacji jest dostępny na stronie:

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

([1]) Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.