



C/2024/900

18.1.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2024/900)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OBJĘTEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Pesca di Leonforte”

Nr UE: PGI-IT-0651-AM01 - 20.10.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Pesca di Leonforte”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste DIQPAI DGPQA (Ministerstwo Rolnictwa, Suwrenności Żywnościowej i Leśnictwa, Departament ds. Konkurencyjności, Jakości Rolno-Spożywczej, Rybołówstwa i Sportu Jeździeckiego, Dyrekcja Generalna ds. Promocji Jakości Rolno-Spożywczej, dział Pqa 4)

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012: Zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii w rozumieniu art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/2117, ponieważ:

- nie polegają na zmianie chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego ani na zmianie korzystania z tej nazwy;
- jest mało prawdopodobne, aby zmiany te unieważniły związek, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. b), w przypadku chronionych nazw pochodzenia lub w art. 5 ust. 2 lit. b) w przypadku chronionych oznaczeń geograficznych;
- nie dotyczą gwarantowanej tradycyjnej specjalności; lub
- nie wiążą się one z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

1. Zmiana minimalnej masy owocu

Zmieniono pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu w odniesieniu do określenia minimalnej masy owocu, która została zmniejszona ze 100 g do 85 g.

Ostatnie badania wykazały, że zmiana klimatu, zwłaszcza w różnych częściach obszaru śródziemnomorskiego, ma wpływ na właściwości owoców. W szczególności wysokie temperatury panujące w początkowej fazie wzrostu owoców skróciły okres wegetacji. Obniżenie minimalnej wagi o 15 g uwzględni te okoliczności i umożliwi dalsze stosowanie produktu „Pesca di Leonforte” objętego ChOG w produktach przetworzonych bez konieczności zmiany cech jakości owoców.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17

Zmiana wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

2. *Zmiana wymogu dotyczącego dopuszczonych siewek*

W pkt 5 specyfikacji produktu w zdaniu „Dopuszczone siewki mają odkryte korzenie lub znajdują się w doniczkach, muszą być zdrowe, dobrej jakości agronomicznej, a ich wiek nie może przekraczać jednego roku”, skreśla się sformułowanie „a ich wiek nie może przekraczać jednego roku”.

Eliminuje to wymóg wykorzystywania siewek w wieku wynoszącym maksymalnie jeden rok, który to wymóg nie ma znaczenia ani dla produkcji ani dla jakości, ale jest niekorzystny dla producentów, ponieważ przedłuża okres między przeszczepieniem roślin a rozpoczęciem produkcji. Stosowanie starszych roślin zapewni również większą odporność na różne czynniki ryzyka agronomicznego, na które narażone są roczne siewki.

Zmiana nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

3. *Zmiana maksymalnej wydajności*

W pkt 5 specyfikacji produktu zmieniono parametr maksymalnej wydajności, zwiększając wydajność z 25 do 35 ton/hektar.

Lepsze techniki uprawy, wysoki poziom specjalizacji plantatorów, nowoczesne systemy fertygacji i coroczne ręczne usuwanie owoców z drzew, a także innowacyjne techniki przycinania, które utrzymują wysoki poziom wegetacji, to czynniki, które umożliwiają zwiększenie maksymalnych dozwolonych plonów bez szkody dla jakości owoców.

Zmiana nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

4. *Zmiana okresu zbiorów*

W pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu zdanie „Zbiór owoców ma miejsce pomiędzy pierwszą dekadą września a pierwszą dekadą listopada.” otrzymuje brzmienie: „Zbiór owoców ma miejsce pomiędzy pierwszą dekadą sierpnia a pierwszą dekadą listopada.”.

Zmiana ta oznacza, że rozpoczęcie zbioru ma następować wcześniej, w pierwszych dziesięciu dniach sierpnia. Zmiana klimatu prowadzi do znacznego wzrostu średniej rocznej temperatury i występowania długich okresów suszy, co wpływa na cykl biologiczny drzew. Ich fizjologiczna reakcja na presję ze strony natury polega na przyspieszeniu fazy fenologicznej, w tym dojrzewania owoców.

Zmiana wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

5. *Aktualizacja odniesienia do rozporządzenia w sprawie uznawania*

W pkt 7 specyfikacji produktu zdanie „Kontrole zgodności produktu z niniejszą specyfikacją produktu są przeprowadzane przez jednostkę certyfikującą zgodnie z art. 10 i 11 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.” otrzymuje brzmienie: „Kontrole zgodności produktu z niniejszą specyfikacją produktu są przeprowadzane przez jednostkę certyfikującą zgodnie z art. 36 i 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.”.

Zmiana nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

6. *Zmiana szczegółowych przepisów dotyczących opakowań*

Zmieniono pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu w celu usunięcia szczegółowych przepisów dotyczących rodzajów opakowań i stosowanych materiałów. Zdanie „Owoce objęte ChOG »Pesca di Leonforte« powinny być sprzedawane na kartonowych lub drewnianych tackach lub w pudełkach albo koszach o różnej wielkości od 0,5 kg do 6 kg.” otrzymuje brzmienie: „Produkt można sprzedawać w dowolnym opakowaniu uznawanym za dopuszczalne na mocy obowiązujących przepisów”.

Uzasadnienie

Aby w odpowiednim czasie i skutecznie reagować na różne wymogi rynku, konieczne jest oferowanie produktu w opakowaniach dowolnego rodzaju zawierających produkt w odpowiedniej masie. Zapewni to spełnienie wymagań konsumentów.

Zmiana wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

7. *Dodanie szczegółowych przepisów dotyczących produktu przeznaczonego do przetworzenia*

W pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 i 3.7 jednolitego dokumentu dodano tekst zawierający szczegółowe przepisy dotyczące produktu przeznaczonego do przetworzenia: «Jedynie owoce przeznaczone do przetworzenia mogą być pakowane w pojemniki o pojemności do 200 kg». W przypadku wprowadzania do obrotu owoców przeznaczonych do przetworzenia, oprócz informacji zgodnych ze wspomnianymi zasadami etykietowania, na etykiecie należy umieścić w sposób czytelny i widoczny następujący napis: „Pescas di Leonforte» ChOG przeznaczone do przetworzenia”.

Uzasadnienie

Wzrost wykorzystania brzoskwini „Pescas di Leonforte” do wytwarzania produktów przetworzonych spowodował konieczność opracowania szczegółowych przepisów dotyczących pakowania i identyfikacji produktu przeznaczonego dla przemysłu przetwórczego.

Zmiana wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

8. *Zmiana szczegółowych przepisów dotyczących sposobu, w jaki owoce są umieszczane w opakowaniach*

W pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu skreśla się zdanie w brzmieniu: „Owoce należy umieszczać jednowarstwowo, oddzielając je od siebie materiałem ochronnym.”

Uzasadnienie

W ścisłym związku z tym, co już stwierdzono, oraz ze względu na to, że w obrocie ChOG „Pescas di Leonforte” dopuszcza się różne rodzaje opakowań, konieczne jest skreślenie przepisu, zgodnie z którym owoce muszą być rozmieszczone w jednej warstwie, ponieważ spodziewa się, że nie zawsze będzie to możliwe.

Zmiana wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

9. *Dodanie opcji sprzedaży produktu luzem w punktach sprzedaży*

W pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.7 jednolitego dokumentu dodaje się zdanie w brzmieniu: „Dopuszcza się również sprzedaż produktu luzem w punktach sprzedaży z zaplombowanymi opakowaniami lub skrzynek pod warunkiem, że produkt znajduje się w specjalnych przegródkach lub pojemnikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, o których mowa w niniejszej specyfikacji produktu w odniesieniu do opakowań.”

Uzasadnienie

Sprzedaż produktów luzem staje się coraz bardziej rozpowszechniona w przypadku różnych produktów sprzedawanych w dużych sieciach supermarketów. Zmiana ta jest zatem odpowiednia, aby skodyfikować tę metodę sprzedaży i spełnić wymagania konsumenta końcowego.

Zmiana wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

10. *Zmiana logo ChOG „Pescas di Leonforte”*

Logo ChOG „Pescas di Leonforte” zostało całkowicie przeprojektowane.

Nazwa ChOG „Pescas di Leonforte” została włączona do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych w dniu 16 lipca 2010 r. rozporządzeniem (UE) nr 622/2010 z dnia 15 lipca 2010 r. Jako że od czasu uznania nazwy minęło trzynaście lat, konieczne jest przede wszystkim przeprojektowanie logo nazwy, aby uczynić je bardziej czytelnym, rozpoznawalnym i dającym się reprodukcja we wszystkich formatach papierowych i cyfrowych zgodnie z wymogami współczesnej komunikacji.

Zmiana wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pescas di Leonforte”

Nr UE: PGI-IT-0651-AM01 - 20.10.2023

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa(-y) [ChNP lub ChOG]**

„Pescas di Leonforte”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Pesca di Leonforte” objęta chronionym oznaczeniem 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/cm² dla ekotypu Giallone di Leonforte i co najmniej 3,5 kg/cm² dla ekotypu Bianco di Leonforte; zawartość rozpuszczalnych substancji stałych – co najmniej 11° Brix; masa owocu wynosi od 85 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. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. 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 sierpnia 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.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

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. Produkt można sprzedawać w dowolnym opakowaniu uznawanym za dopuszczalne na mocy obowiązujących przepisów. Jedynie owoce przeznaczone do przetworzenia mogą być pakowane w pojemniki o pojemności do 200 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. 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 zabezpieczone w taki sposób, aby jego otwarcie powodowało przerwanie pieczęci, tak by nie było możliwości uszkodzenia zawartości na etapach następujących po pakowaniu.

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.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na etykiecie musi znajdować się logo produktu 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.

W przypadku wprowadzania do obrotu owoców przeznaczonych do przetworzenia, oprócz informacji zgodnych ze wspomnianymi zasadami etykietowania, na etykiecie należy umieścić w sposób czytelny i widoczny następujący napis:

„Pescia di Leonforte» ChOG przeznaczone do przetworzenia”.

Dopuszcza się również sprzedaż produktu luzem w punktach sprzedaży z zaplombowanych opakowań lub skrzynek pod warunkiem, że produkt znajduje się w specjalnych przegródkach lub pojemnikach, na których w widoczny sposób umieszczono takie same informacje jak te, o których mowa w niniejszej specyfikacji produktu w odniesieniu do opakowań.

Logo produktu



Pescia
di Leonforte
IGP

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Pescia 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 „Pescia 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 „Pescia di Leonforte” z oznaczeniem ChOG od innych produktów tej kategorii. Dzięki swoim właściwościom „Pescia di Leonforte” jest wprowadzana do obrotu w okresie, w którym na rynku nie są już dostępne inne owoce tej kategorii. Zbiór owoców ma miejsce pomiędzy pierwszą dekadą sierpnia a pierwszą dekadą listopada. Cechą charakterystyczną „Pescia 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 „Pescia 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 produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/3/b/D.a849232794790e11beaa/DISCIPLINARE_PESCA_LEONFORTE_08.23.pdf
