

**KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 425/2013****(2013. gada 7. maijs),****ar ko apstiprina maznozīmīgu specifیکācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā [Pesca di Leonforte (AĢIN)]**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija izvērtēja Itālijas lūgumu apstiprināt specifیکācijas elementu grozījumus aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei "Pesca di Leonforte", kas reģistrēta saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 622/2010 <sup>(2)</sup>.
- (2) Lūguma mērķis ir grozīt specifیکāciju, no produkta apraksta svītrotot šķīstošo cietvielu pieļaujamo saturu un grozot atļauto potcelmu sarakstu un to augļu koku stādījumu attālumu, kuru vainagu atbilstīgi ražošanas metodei veido vāzes formā.

- (3) Komisija izvērtēja minētos grozījumus un nolēma, ka tie ir pamatoti. Tā kā grozījums Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē ir maznozīmīgs, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

**1. pants**

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Pesca di Leonforte" specifیکāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

**2. pants**

Vienotais dokuments, kurā sniegti galvenie specifیکācijas elementi, minēts šīs regulas II pielikumā.

**3. pants**

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 7. maijā

*Komisijas  
un tās priekšsēdētāja vārdā –  
Komisijas loceklis  
Dacian CIOLOȘ*

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 182, 16.7.2010., 1. lpp.

*I PIELIKUMS*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Pesca di Leonforte" apzīmētā produkta specifikācijā apstiprina šādus grozījumus.

Produkta apraksts. Lai neizslēgtu persikus, kuriem Briksa grādos izteiktā vērtība ir lielāka par 13, tika nolemts, ka ir lietderīgi norādīt tikai šķīstošo cietvielu minimālo saturu. Šīs izmaiņas, kas izdarītas uzlabošanas nolūkā, ļauj nosaukumu "Pesca di Leonforte" izmantot augļiem, kuru cukuru saturs ir lielāks par iepriekš norādīto.

Ražošanas metode. Izmaiņas attiecas uz atļautajiem potcelmiem: tiek pieļauti savvaļas un klonētie persiku koku potcelmi un Prunus hibrīdi, kuru saderība ar ekotipiem un piemērošanās vides apstākļiem ir pierādīta. Šo potcelmu izmēģināšanai obligāti jānoris specifikācijā noteiktajā teritorijā. Tajā pašā pantā stādījumu attālums kokiem, kuru vainags veidots parastā vai atliektā vāzes (glāzes) formā, tika grozīts, jo šāds attālums lauksaimniekiem ir izdevīgāks, un tas jau tiek piemērots ražošanas teritorijā esošajos persikkoku dārzos. Tā rezultātā palielinās maksimālā raža no hektāra, kas līdzvērtīga 25 tonnām, nemainot stādījumu biežību.

## II PIELIKUMS

## VIENOTS KONSOLIDĒTS DOKUMENTS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(1)</sup>

## “PESCA DI LEONFORTE”

EK Nr. IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

## AĢIN ( X ) ACVN ( )

1. **Nosaukums**

Nosaukums: “Pesca di Leonforte”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids (II pielikums)*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Pesca di Leonforte” apzīmē persikus, kas izaudzēti no tādu divu vietējo ekotipu persikkokiem — *Bianco di Leonforte* un *Giallone di Leonforte* —, kuri nav ierakstīti valsts šķirņu katalogā.

Piedāvājot tirgū “Pesca di Leonforte”, šim AĢIN jābūt šādām īpašībām: pēc izskata tam jābūt svaigam un neskartam, veselam un bez iepuvumiem vai tādām izmaiņām, kas varētu to darīt nederīgu patērišanai. Turklāt tam jābūt tīram, tas nozīmē — bez redzamiem svešķermeņiem un kaitēkļiem un to bojājumiem neatkarīgi no kaitēkļu attīstības stadijas; tam nedrīkst būt neraksturīga smarža un/vai garša.

Mīkstuma konsistencei, mērot ar penetrometru ar 8 mm uzgali, jābūt vismaz 4,5 kg/cm<sup>2</sup> *Giallone di Leonforte* ekotīpam un vismaz 3,5 kg/cm<sup>2</sup> *Bianco di Leonforte* ekotīpam; pieļaujamais šķīstošo cietvielu daudzums ir 11 grādi pēc Briksa; augļu svars — no 100 līdz 350 gramiem. Augļa formai jābūt sfēriskai ar asimetriskām pusēm; *Bianco di Leonforte* ekotīpa gadījumā mīkstumam jābūt baltam un miziņai — baltai ar sarkanām svītriņām, kas ne vienmēr redzamas; *Giallone di Leonforte* ekotīpa gadījumā mīkstumam jābūt dzeltenam un miziņai — dzeltenai ar sarkanām svītriņām, kas ne vienmēr saskatāmas; mīkstumam jābūt cieši piesaistītam pie kauliņa.

AĢIN “Pesca di Leonforte” var attiecināt tikai uz Extra un I šķiras persikiem.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Lai mehāniski aizsargātu augļus no patogēnu aģentu iedarbības, ir obligāti jāizmanto pergamentpapīra maisiņi; maisiņi jāuzliek brīdī, kad auglis–kaulis ir sasniedzis rieksta lielumu, bet katrā ziņā visvēlākais jūlijā. Ražas novākšana notiek no septembra pirmās dekādes līdz novembra pirmajai dekādei. Augļus novāc ar rokām, izvairoties no dienas vissiltākajām stundām un nepieļaujot tiešu saules staru iedarbību uz novāktajiem augļiem. Ņemot vērā augļus no zariem, ir īpaši jāraugās, lai nesabojātu augļa kātiņu. Visbeidzot, lai neiebojātu augļus, ir jānoņem dzelzs pavediens, kas noslēdz papīra maisiņu.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, nīvēšanai, iepakojšanai u. c.*

“Pesca di Leonforte” iepakojšanai jānotiek ražošanas apgabalā, lai nevajadzētu persikus lieki pārvadāt un pārcilāt, kas izraisītu augļu notraipīšanu un iebojājumus, kuru dēļ augļiem piekļūst pelējuma sēnes un dažādi slimību ierosinātāji, kas apdraud produkta raksturīgās kvalitātes īpašības.

<sup>(1)</sup> Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

Augļi, uz kuriem attiecas aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Pesca di Leonforte", jālaiž tirdzniecībā kartona vai koka kārbās vai kastēs vai dažādas formas grozos, kuru ietilpība ir no 0,5 kg līdz 6 kg. Katrā iepakojumā jābūt vienas šķirnes, vienas šķiras viena izmēra un vienas gatavības pakāpes augļiem. Krāsojumam jābūt viendabīgam attiecībā uz katru ekotipu. Augļiem jābūt novietotiem vienā kārtā un citam no cita atdalītiem ar aizsargājošu materiālu. Aizsargājošajam un/vai dekoratīvajam materiālam jābūt jaunam, nesmarzīgam un netoksiskam; turklāt, nav pieļaujama arī produkta saskare ar zīmogrāsām un/vai etiķetes piestiprināšanai lietotām līmēm. Turklāt iepakojumos nedrīkst būt nekādi svešķermeņi.

Lai būtu neiespējami mainīt saturu laika posmos pēc iepakojšanas, katram iepakojumam jābūt aizzīmogatam tā, lai, nepārplēšot zīmogu, to saturu nevarētu izņemt.

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Uz etiķetes jābūt nosaukuma logotipam un Savienības grafiskajam simbolam.

Ir aizliegts pievienot jebkuru papildu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos. Tomēr ir atļauts izmantot apzīmējumus, kas norāda uz privātiem zīmoliem ar nosacījumu, ka tiem nav slavinoša rakstura un ka to veids nemaldina patērētāju.

Nosaukuma logotipu veido ovāls, kura iekšpusē ir attēlots Leonfortes pašvaldību simbolizējošais piemineklis Granfonte, uz kura ir priekšplānā uzlikts maisiņā iesaiņots persiks. Ovāla iekšienē augšējās puses vidusdaļā ir apzīmējums "Pesca di Leonforte"; apakšējās puses vidusdaļā ir akronīms "I.G.P.". Zīmējumu ietver bieza, zaļa līnija, fons ir bāli dzeltens, Granfonte ir tādā pašā zaļā krāsā kā apzīmējumi "Pesca di Leonforte" un "I.G.P."; persiks ir dzeltenīgi oranžā krāsā ar zaļu lapu; maisiņš ir balts ar pelēkiem iedzīvētiem un melnu aukliņu, kas izceļ tā malas; visbeidzot, melna aukliņa apzīmē maisiņa aizdaru.



## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

"Pesca di Leonforte" ražošanas apgabalā ietilpst Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro un Agira pašvaldības teritorija Enna provincē.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

"Pesca di Leonforte" audzēšanas apgabals ģeogrāfiski atrodas pašā Sicīlijas "sirdī". Augsnes ir aluviālas, pusvieglas; tās ir dziļas, mālains un bagātas ar organiskajiem savienojumiem. Apgabalā valda raksturīgais Vidusjūras klimats ar siltām, ilgām un sausām vasarām un maigām, lietainām ziemām. Lietus periods ilgst no oktobra līdz martam. Visbeidzot, tieši ierobežotajā audzēšanas apgabalā lauksaimnieki ir izstrādājuši un attīstījuši audzēšanas paņēmieni, saskaņā ar kuru kokā augošus augļus ievieto maisiņos, lai pasargātu augļus no parazītiem un nodrošinātu pareizu nogatavošanās fāzes norisi, iekļaujoties ražas novākšanai paredzētajos termiņos.

### 5.2. Produkta specifika

Augļu stingrā konsistence, vēlinā nogatavošanās un maisiņu uzvilšanas prakse atšķir "Pesca di Leonforte" no citiem šīs kategorijas produktiem.

Savu īpašību dēļ "Pesca di Leonforte" ir pārdošanā tādā gada periodā, kad citi tās pašas kategorijas produkti tirgū vairs nav atrodami. Ražas novākšana faktiski notiek no septembra pirmās dekādes līdz novembra pirmajai dekādei. "Pesca di Leonforte" audzēšanas īpatnība ir maisiņu uzvilšana kokā augošiem augļiem; tā tiek piemērota jau vairākus gadus desmitus; tā ļauj cīnīties pret Vidusjūras augļmušu (*Ceratitis capitata*). Laika gaitā metodes izmantošana ir kļuvusi par vienu no šai ražošanai visraksturīgākajiem aspektiem un ļāvusi uzlabot izturību pret nokrišņu iedarbību, augļus aizsargājot ar sudrabotu pergamenta papīru, kas ir izturīgs pret lietu.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Prasību atzīt AĢIN "Pesca di Leonforte" pamato produkta reputācija un popularitāte: to pazīst pēc tādām raksturīgām kvalitātes īpašībām kā augļa stingrums un vēlinā nogatavošanās, kas ļauj to piedāvāt tirgū laika posmos, kad persiku tirgū gandrīz vairs nav. Būtisks ir persiku ražotāja darbs; ražotājam apzinoties, ka viņa rokas rada unikālu produktu, viņš iemācījies prasmīgi pārvaldīt ražošanas procesu. Itin bieži viņš aicina talkā savus ģimenes locekļus, kas maisiņu uzvilšanas laikā arī neatlaidīgi strādā dienu un nakti. Persiku pārdošana nodrošina ienākumus, kas ļauj uzlabot reģionā strādājošo dzīves apstākļus.

Kopš divdesmit gadiem "Pesca di Leonforte" audzēšanai ir ievērojama ekonomiskā ietekme ne vien audzēšanas apgabalā, bet arī kaimiņu pašvaldību teritorijā gadskārtējo "Sagra" [ražas svētku] laikā, kas notiek oktobra pirmajā svētdienā prinča Nikolo Plačido Brančiforti [*Nicolò Placido Branciforti*] XVII gadsimtā celtās pilsētas vēsturiskajā centrā. Šo pasākumu produkta reklamēšanai un vērtēšanai 1982. gadā noteica tā laika vietējā pašvaldība, lai veicinātu šo augļu audzēšanas attīstību un lai uz salas dzīvojošie patērētāji iepazītos ar šā unikālā produkta specifiskumu. Jau kopš aizsākumiem "Sagra della pesca di Leonforte" ir piemērotākais pasākums šā vēlinā augļa reklamēšanai.

**Atsauce uz specififikācijas publikāciju**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts) <sup>(1)</sup>

Pašreizējā administrācija ir uzsākusi valsts iebildumu iesniegšanas procedūru, ar AĢIN „Pesca di Leonforte” apzīmētā produkta specififikācijas grozījumu pieteikumu 2012. gada 8. maijā publicējot Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša [*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*] 106. numurā. Ar ražošanas specififikācijas konsolidēto tekstu var iepazīties šādā adresē:

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

---

<sup>(1)</sup> Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.