

**IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1133/2013****z dne 7. novembra 2013****o odobritvi manjše spremembe specifikacije za ime, vpisano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Kaki Ribera del Xúquer (ZOP))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil<sup>(1)</sup> ter zlasti drugega pododstavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je Komisija proučila vlogo Španije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteni označbo porekla „Kaki Ribera del Xúquer“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 245/2002 2002<sup>(2)</sup>.
- (2) Namen vloge je sprememba specifikacije z natančno določitvijo opisa proizvoda, in sicer z vnosom omejitev največjega dovoljenega odstopanja za manjše nepravilnosti lupine, ki jih lahko ima proizvod.

- (3) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker je sprememba manjša v smislu tretjega pododstavka člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012, jo Komisija lahko odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 Uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

*Člen 1*

Specifikacija zaščiteni označbe porekla „Kaki Ribera del Xúquer“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

*Člen 2*

Prečiščeni enotni dokument, v katerem so navedeni glavni elementi specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

*Člen 3*Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 7. novembra 2013

Za Komisijo  
V imenu predsednika  
Dacian CIOLOȘ  
Član Komisije

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 39, 9.2.2002, str. 12.

## PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene označbe porekla „Kaki Ribera del Xúquer“ se odobri naslednja sprememba:

Del opisa proizvoda, v katerem so navedene nepravilnosti, ki jih lahko ima proizvod, se glasi:

„Meso sadežev ne sme biti poškodovano, manjše nepravilnosti lupine, ki ne vplivajo na splošno stanje proizvoda, njegovo kakovost, sposobnost ohranjanja kakovosti in predstavitev v pakiranju, pa se lahko dovolijo v okviru spodnjih omejitev:

- največ 1 cm<sup>2</sup> celotne površine za nepravilnosti podolgovate ali pravokotne oblike. Največje dovoljeno odstopanje je 2 cm<sup>2</sup> in nikoli ne presega 20 % sadeža. V obeh primerih so različne omejitve glede na vrsto nepravilnosti določene s standardi kakovosti Regulativnega sveta,
  - nepravilnosti okrogle oblike lahko zavzemajo površino, ki ustreza krogu s premerom največ 1,5 cm. Največje dovoljeno odstopanje je 2,5 cm<sup>2</sup> in nikoli ne presega 20 % sadeža. V obeh primerih so različne omejitve glede na vrsto nepravilnosti določene s standardi kakovosti Regulativnega sveta.“
-

## PRILOGA II

## PREČIŠČENI ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(1)</sup>

## „KAKI RIBERA DEL XÚQUER“

Št. ES: ES-PDO-0105-0114 - 1.4.2011

ZGO ( ) ZOP (X)

## 1. Ime

„Kaki Ribera del Xúquer“

## 2. Država članica ali tretja država

Španija

## 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

## 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6. Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

## 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

Sadež kakija (*Diospyros kaki*) sorte „Rouge brillant“, ki se zaužije svež. Gre za jagodo, ki se navadno razvije partenokarpno; ker opravevanja ni, ta sadež ne vsebuje semen.

Značilnosti sadeža: v času obiranja je oranžno rumen, ko dozori, pa postane živo rdeč. Napol sprijeta lupina je srednje debela. Čvrsto meso je v času obiranja oranžno rdeče barve, ko dozori, pa postane živo rdeče. Ko kaki dozori, trpek okus postane sladek; sadež je v prečnem prerezu okrogle oblike, v vzdolžnem prerezu pa rahlo podolgovat.

Kakiji morajo med odpošiljanjem:

- biti celi,
- imeti čašico in pecelj,
- bit zdravi (izključeni so sadeži s poškodovanim ali gnilim mesom),
- čisti, dejansko brez kakršne koli vidne tuje snovi,
- brez nenormalne zunanje vlage,
- brez tujega vonja in/ali okusa.

Kakiji z zaščiteno označbo porekla morajo v premeru meriti najmanj 61 mm.

Meso sadežev ne sme biti poškodovano, manjše nepravilnosti lupine, ki ne vplivajo na splošno stanje proizvoda, njegovo kakovost, sposobnost ohranjanja kakovosti in predstavitev v pakiranju, se lahko dovolijo v okviru spodnjih omejitev:

- največ 1 cm<sup>2</sup> celotne površine za estetske nepravilnosti (ki ne vplivajo na meso sadeža) podolgovate ali pravokotne oblike. Največje dovoljeno odstopanje je 2 cm<sup>2</sup> in nikoli ne presega 20 % sadeža. V obeh primerih so različne omejitve glede na vrsto nepravilnosti določene s standardi kakovosti zaščitene označbe porekla „Kaki Ribera del Xúquer“,
- estetske nepravilnosti (ki ne vplivajo na meso sadeža) okrogle oblike lahko zavzemajo površino, ki ustreza krogu s premerom največ 1,5 cm. Največje dovoljeno odstopanje je 2,5 cm<sup>2</sup> in nikoli ne presega 20 % sadeža. V obeh primerih so različne omejitve glede na vrsto nepravilnosti določene s standardi kakovosti zaščitene označbe porekla „Kaki Ribera del Xúquer“.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1).

### 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

### 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

### 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze proizvodnje je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju.

### 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

### 3.7 Posebna pravila za označevanje

Nadzorni organ bo lahko preveril trgovske etikete vseh izvajalcev, s čimer bo zagotovil pravilno uporabo nomenklature in oznak zaščitene označbe porekla. Etikete morajo imeti obvezno navedbo „denominación de origen protegida ‚Kaki Ribera del Xúquer‘“.

## 4. Kratka opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje vključuje primerna zemljišča za gojenje tega pridelka v naslednjih občinah: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cullera, Lènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla Llarga, Polinyà de Xúquer, Rafelguaraf, Real de Montroi, Riola, San Juan de Énova, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón, ki so vse del province Valencija v avtonomni pokrajini Valencija.

Gojenje kakija zavzema približno 1 300 ha na tem območju.

## 5. Povezanost z geografskim območjem

### 5.1 Posebnosti geografskega območja

#### Zgodovina

Persimon je sadno drevo iz družine Ebenaceae (ebenovke) s poreklom s Kitajske, kjer so ga začeli gojiti v 8. stoletju. V drugi polovici 19. stoletja so kaki začeli gojiti v zahodni Evropi, v Španiji se pojavi leta 1870. Danes nacionalna proizvodnja poteka predvsem v avtonomni pokrajini Valencija, v kateri se nahaja območje, zaščiteno z označbo porekla „Kaki Ribera del Xúquer“, ki združuje 50 % celotne proizvodnje.

Kaki „Rouge brillant“ se je pojavil samodejno po sejanju semen ob meji ene od parcel občine Carlet. Okrog leta 1960 je bil nato cepljen prvi homogen nasad v občini Alcudia, kar je bil začetek hitrega razvoja sorte v regiji.

#### Naravno območje

Ribera del Xúquer je naravno območje province Valencija, ki ga obkroža prostrana dolina iz obdobja kvartarja oziroma naplavinska ravnina, ki jo prečkata reka Júcar (Xúquer v valencijanščini) in njen pritok Magro.

Velik del zemljišč, namenjenih gojenju, se nahaja na nižinskih obrežjih rek Júcar in Magro, kjer je prst zelo bogata in kompaktna. Gre za naplavinska tla, naplavine pa je prinesel vodni tok reke Júcar in njenih pritokov, ki se spuščajo z gorskih območij. Poleg tega na spodnjem delu položnih strmin doline najdemo koluvialno prst rožnate barve, ki je mehka in zlasti primerna za intenzivno pridelavo.

Občina ima blago podnebje s povprečno letno temperaturo 17 °C ter povprečnimi temperaturami od 9 do 10 °C meseca januarja in od 24 do 25 °C meseca avgusta. Ker je oblačnost šibka, povprečna letna količina padavin nikoli ne preseže 400 do 500 mm. Poleg tega so rastline zaščitene pred zmrzaljo z okoliškimi hribi, še zlasti v dolinah pritokov.

### 5.2 Posebnosti proizvoda

Sorta „Rouge brillant“ je avtohtona sorta območja in je rezultat samodejne mutacije druge lokalne sorte, zato je popolnoma prilagojena na regijo Ribera del Xúquer, kjer njeno gojenje poteka na optimalen način.

Kakiji, gojeni na zaščitenem območju, imajo večje razmerje višina/premer in bolj koničasto obliko. „Kaki Ribera del Xúquer“ je drugačen zaradi svoje koničaste oblike, ki je nekoliko bolj podolgovata in ima zato večje razmerje višina/premer, kar daje sadežem iz zaščitenega območja značilno obliko. Poleg tega je zaradi blagega podnebja in odsotnosti ekstremnih temperatur na območju sadež v povprečju večji kot na drugih območjih pridelave.

„Kaki Ribera del Xúquer“ ima tudi značilno izrazito rdečo barvo in sladek okus, ko je zrel, ki se zaradi razmer na območju pojavi bolj zgodaj; sadež se lahko pobere tudi preden dozori, tehnika odstranjevanja trpkosti pa omogoča trženje sadeža, ko je njegovo meso čvrsto, zelo sladko in ima značilen okus kakijev, proizvedenih v regiji Ribera del Xúquer.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Za regijo Ribera del Xúquer velja, da je zibelka kakija „Rouge brillant“, saj se je ta sorta pojavila v tej regiji po samodejni mutaciji; sorta je danes dobro razširjena v regiji in na trgu.

Pedoklimatski dejavniki omejenega geografskega območja se odražajo v značilnostih kakija.

Kombinacija blagega podnebja zaradi bližine sredozemskega morja ter koluvialne obdelovalne zemlje, nastale zaradi prisotnosti tokov Júcar in Magro, ki obkrožajo regijo, daje sadežu „Kaki Ribera del Xúquer“ njegove posebne značilnosti – bolj koničasto obliko in posledično večje razmerje višina/premer, sadež pa je na splošno večji in značilno obarvan, ko dozori.

**Sklic na objavo specifikacije**

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

<http://www.agricultura.gva.es/documents/170659/179611/030712+Pliego+de+condiciones+kaki+def.pdf/b354d4a8-425e-40fa-8e8b-0ae6d3588fe6>

---