KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 425/2013

av den 7 maj 2013

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar [Pesca di Leonforte (SGB)]

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 53.2 andra stycket, och

av följande skäl:

(1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Italiens ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Pesca di Leonforte” som registrerats med stöd av kommissionens förordning (EG) nr 622/2010 [2].

(2) Syftet med denna ansökan om ändring av produktspecifikationen är att stryka uppgiften om högsta halt av lösliga fasta ämnen i produktbeskrivningen och ändra förteckningen över godkända grundstammar och planteringsavståndet för beskärning i vasform (kandelaberform) i framställningsmetoden.

(3) Kommissionen har granskat ändringen i fråga och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en mindre ändring i den mening som avses i artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 får kommissionen godkänna den utan att följa det förfarande som fastställs i artiklarna 50–52 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Pesca di Leonforte” ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

Ett sammanfattande dokument med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen återfinns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 7 maj 2013.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOȘ
Ledamot av kommissionen

[1] EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] EUT L 182, 16.7.2010, s. 1.

BILAGA I

Följande ändringar av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Pesca di Leonforte” har godkänts:

Produktbeskrivning: Det anses lämpligt att ange en minimihalt av lösliga fasta ämnen för att inte utesluta persikor med ett värde på över 13 brixgrader. Syftet med ändringen är en förbättring som gör det möjligt att använda beteckningen ”Pesca di Leonforte” för frukter med en sockerhalt som är högre än den ovannämnda gränsen.

Framställningsmetod: En ändring avser godkända grundstammar: godkända grundstammar är rotäkta och ympade persikoträd och hybrider av *prunus* för vilka det har bevisats att de är kompatibla med de lokala sorterna och anpassade till miljöförhållandena. Försöken med grundstammarna måste ske i det avgränsade område som anges i produktspecifikationen. I samma artikel har planteringsavståndet för beskärning i vasform (kandelaberform) av enkel eller fördröjd typ ändrats, eftersom det är gynnsammare för odlarna och redan tillämpas i persikoodlingarna i produktionsområdet. Den högsta avkastningen per hektar stiger då till 25 ton, utan att planteringstätheten ändras.

BILAGA II

KONSOLIDERAT SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1]

"**PESCA DI LEONFORTE**"

EG-nr: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

SGB (X) SUB ( )

1. **Beteckning**

Namn: "Pesca di Leonforte"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp (bilaga II)*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig*

"Pesca di Leonforte", skyddad geografisk beteckning, är en produkt från odlingen av två lokala persikosorter, *Bianco di Leonforte* och *Giallone di Leonforte*, som inte är registrerade i den nationella sortkatalogen.

När "Pesca di Leonforte" SGB saluförs ska den ha följande egenskaper: Dess yta ska vara fräsch och hel. Den ska vara frisk och inte visa några tecken på ruttenhet eller förändringar som gör den olämplig att äta. Den ska dessutom vara ren, det vill säga utan främmande, synliga ämnen, och utan parasiter i alla utvecklingsstadier. Den får inte ha någon konstig doft eller smak.

Fruktköttets konsistens mätt med en penetrometer med en spets på 8 mm ska vara minst 4,5 kg/cm^2 för sorten *Giallone di Leonforte* och minst 3,5 kg/cm^2 för sorten *Bianco di Leonforte*. Minimihalten för fasta, lösliga ämnen ska vara 11 brixgrader. Frukterna ska väga mellan 100 och 350 gram. Frukternas form ska vara rund med asymmetriska halvor. För sorten *Bianco di Leonforte* ska fruktköttet vara vitt och skalet vitt med röda strimmor som inte alltid är tydliga. För sorten *Giallone di Leonforte* ska fruktköttet vara gult och skalet gult med röda strimmor som inte alltid är tydliga. Fruktköttet ska sitta fast på kärnan.

Endast persikor av handelsklasserna Extra och I kan tilldelas den skyddade geografiska beteckningen "Pesca di Leonforte".

3.3. *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

—

3.5. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Det är obligatoriskt att använda påsar av pergamentpapper som mekaniskt skydd för frukterna mot sjukdomsframkallande organismer. Påsarna ska sättas dit när frukten är stor som en valnöt och under alla omständigheter senast i juli månad. Skörden sker mellan de första tio dagarna i september och de första tio dagarna i november. Frukterna skördas för hand och man undviker de varmaste timmarna på dagen. De skördade frukterna utsätts inte heller för direkt solljus. Momentet när frukterna lossas från grenarna måste utföras mycket försiktigt, så att inte skaftet skadas. Den ståltråd som använts för att tillsluta papperspåsarna bör tas bort så att inte frukterna skadas.

3.6. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

Packningen av "Pesca di Leonforte" SGB ska äga rum i produktionsområdet för att undvika att transport och onödig hantering smutsar ned och skadar frukterna. Det skulle nämligen kunna göra att mögelsvampar och olika sjukdomsframkallande organismer angriper frukterna och sänker produktens kvalitet.

[1] Ersatt genom Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

De frukter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Pesca di Leonforte” ska saluföras i lådor, kartonger, träaskar eller korgar av olika storlek, med en kapacitet på 0,5 till 6 kg. Varje enskild förpackning ska innehålla frukter av samma sort, handelsklass, storlek och mognadsgrad. Färgen ska vara homogen för varje sort. Frukterna ska ligga i ett enda lager och vara åtskilda från varandra av ett skyddsmaterial. Skyddsmaterialet eller dekorationsmaterialet ska vara nytt, luktfritt och giftfritt. Produkten får inte komma i kontakt med bläck från stämplar eller klister från etiketter. Förpackningarna får inte heller innehålla några främmande föremål.

Alla förpackningar ska vara förseglade på ett sådant sätt att förseglingen bryts när de öppnas, så att det är omöjligt att ändra innehållet efter packningen.

3.7. *Särskilda regler för märkning*

På etiketten ska beteckningens logotyp och EU:s grafiska symbol finnas med.

Det är förbjudet att lägga till beskrivningar som inte uttryckligen tillåts. Det är däremot tillåtet att använda privata märken, så länge de inte är av en berömmande natur eller vilseleder konsumenten.

Beteckningens logotyp består av en oval; inne i ovalen återges Granfonte, det monument som är symbolen för kommunen Leonforte. Över den syns i förgrunden en persika förpackad i en påse. Inne i ovalen, längst upp i mitten, står texten ”Pesca di Leonforte”, längst ned i mitten står förkortningen ”I.G.P.” (SGB). Teckningen ringas in av en tjock grön linje, bakgrunden är ljusgul, Granfonte är samma gröna färg som texterna ”Pesca di Leonforte” och ”I.G.P.” Persikan är orangegul med ett grönt blad, påsen är vit med gråa skuggor och ett svart band som omger kanterna – bandet visar att påsen tillsluts.



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för ”Pesca di Leonforte” SGB omfattar kommunerna Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro och Agira, i provinsen Enna.

5. Samband med det geografiska området

5.1. *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Odlingsområdet för ”Pesca di Leonforte” SGB ligger geografiskt sett i hjärtat av Sicilien. Jordarna är av typen alluviala, halvlätta, djupa, leriga och rika på organiska ämnen. Medelhavsklimat råder, och det kännetecknas av varma, långa, torra somrar och milda, regniga vintrar. Nederbörden är koncentrerad till perioden oktober till mars. Det är i det avgränsade området som tekniken att sätta påsar på frukterna när de hänger på träden har uppstått och utvecklats av odlarna, vilket skyddar frukterna från parasiter och garanterar att mognadsprocessen avlöper som den ska inom de tidsramar som skörden ska ske.

5.2. *Specifika uppgifter om produkten*

Fastheten, den sena mognaden och metoden med påsar skiljer ”Pesca di Leonforte” SGB från andra produkter i samma kategori.

Tack vare dessa egenskaper saluförs ”Pesca di Leonforte” under en period av året då övriga produkter i samma kategori inte längre finns på marknaden. Skörden sker nämligen mellan de första tio dagarna i september och de första tio dagarna i november. Särdraget hos ”Pesca di Leonforte” SGB ligger i metoden att sätta påsar på frukterna på trädet, en metod som tillämpas sedan flera årtionden. På så sätt slipper man medelhavsfruktflugan (*Ceratitis capitata*). Med tiden har metoden blivit ett av de mest framträdande särdragen hos produkten och gör att inte frukterna faller av så lätt, eftersom de skyddas av en påse av pergamentpapper som tål regn.

5.3. *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Ansökan om skyddad geografisk beteckning för ”Pesca di Leonforte” är befogad med tanke på produktens anseende och välkändhet. Den är känd för sina särskilda kvaliteter som fasthet och sen mognad, vilket gör att den finns på marknaden under perioder när persikor i princip inte kan köpas längre. Persikoproducentens arbete är grundläggande: det är denne som har framställt en unik produkt och det är producenten som förvaltar sin produktion. Ofta har även familjemedlemmarna behövt hjälpa till och arbetat intensivt dag och natt under den fas när påsarna sätts upp. Persikoförsäljningen gav intäkter som förbättrade livet för odlarna i trakten.

Sedan ett tjugotal år tillbaka har odlingen av ”Pesca di Leonforte” haft avsevärda ekonomiska spridningseffekter, inte enbart i produktionsområdet utan även i grannkommunerna under den årliga festen ”Sagra”, som hålls den första söndagen i oktober i den historiska stadskärnan som byggdes under 1600-talet av fursten Nicolò Placido Branciforti. Detta evenemang startades 1982 av den dåvarande kommunstyrelsen för att marknadsföra och främja produkten, och för att uppmuntra utvecklingen av stenfrukter och göra den unika produkten känd för öns konsumenter. Ända sedan starten är ”Sagra della pesca di Leonforte” det främsta marknadsföringsevenemanget för denna sena frukt.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

[artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006] [1]

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra förslaget om ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Pesca di Leonforte” i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 106 av den 8 maj 2012. Den ändrade produktspecifikationen finns på följande adress:

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

[1] Ersatt genom Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.