DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 425/2013 DER KOMMISSION

vom 7. Mai 2013

zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung [Pesca di Leonforte (g.g.A.)]

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Italiens auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Pesca di Leonforte" geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 622/2010 der Kommission [2] eingetragen worden ist.

(2) Der Antrag betrifft eine Änderung der Spezifikation, mit der der Höchstgehalt an löslichen Feststoffen aus der Beschreibung des Erzeugnisses gestrichen und unter dem Abschnitt Herstellungsverfahren die Liste der zulässigen Pflanzunterlagen sowie der Pflanzabstand für die Erziehungsformen „vaso semplice" und „vasetto ritardato" geändert wird.

(3) Die Kommission hat die betreffende Änderung geprüft und für gerechtfertigt erachtet. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach Artikel 50, 51 und 52 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Pesca di Leonforte" wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält das Einzige Dokument mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 7. Mai 2013

Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
[2] ABl. L 182 vom 16.7.2010, S. 1.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Pesca di Leonforte“ werden genehmigt:

Beschreibung des Erzeugnisses: Es wird nur der Mindestgehalt an löslichen Feststoffen angegeben, um den Ausschluss von Pfirsichen mit einem Wert von mehr als 13 Grad Brix zu vermeiden. Diese Änderung stellt insofern eine Verbesserung dar, als sie die Verwendung der g.g.A. „Pesca di Leonforte“ auch für Früchte mit einem höheren Zuckergehalt als dem bislang angegebenen ermöglicht.

Herstellungsverfahren: Die Art der zulässigen Pflanzunterlagen wurde um wurzelechte und klonale Unterlagen von Pfirsichen und Prunus-Hybriden erweitert, deren Vereinbarkeit mit den Ökotypen und Anpassungsfähigkeit an die lokalen Umweltbedingungen erwiesen sind. In jedem Fall müssen die Pflanzunterlagen in dem in der Produktspezifikation festgelegten abgegrenzten geografischen Gebiet erprobt werden. In demselben Artikel wird bei den Erziehungsformen „vaso semplice“ und „vasetto ritardato“ ein für die Obstbauern angemessenerer Pflanzabstand angegeben, wie er bereits in einigen Pfirsichplantagen im Erzeugungsgebiet Anwendung findet. Abschließend wird als Konsequenz aus den obengenannten Änderungen die maximal zulässige Hektarerzeugung bei unveränderter Pflanzdichte auf 25 Tonnen erhöht.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT - KONSOLIDIERTE FASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1])

„**PESCA DI LEONFORTE**“

EG-Nr.: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

g.g.A. (X) g.U. ( )

1. **Name**

„Pesca di Leonforte“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Erzeugnisart (Anhang II)*

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Pfirsiche mit der geschützten geografischen Angabe „Pesca di Leonforte“ sind Erzeugnisse des Anbaus der beiden lokalen Ökotypen „Bianco di Leonforte“ und „Giallone di Leonforte“, die nicht im nationalen Sortenkatalog verzeichnet sind.

Beim Inverkehrbringen müssen Pfirsiche mit der geschützten geografischen Angabe „Pesca di Leonforte“ folgende Merkmale aufweisen: frisches und unversehrtes Aussehen; gesund und frei von Fäulnisansätzen oder Veränderungen, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Außerdem müssen sie sauber sein, d. h. ohne sichtbare Fremdsubstanzen, frei von Schädlingen in allen Entwicklungsstadien; frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Beim Ökotyp „Giallone di Leonforte“ muss der penetrometrisch mit einer Eindringspitze von 8 mm gemessene Wert für die Konsistenz des Fruchtfleischs mindestens 4,5 kg/cm^2 betragen und beim Ökotyp „Bianco di Leonforte“ mindestens 3,5 kg/cm^2; der Gehalt an löslichen Feststoffen darf 11° Brix nicht unterschreiten; das Fruchtgewicht muss 100-350 Gramm betragen. Die Früchte müssen kugelförmig mit asymmetrischen Seiten sein; beim Ökotyp „Bianco di Leonforte“ hat das Fruchtfleisch eine weiße Farbe, die Schale ist weiß mit nicht immer deutlich sichtbaren roten Streifen; beim Ökotyp „Giallone di Leonforte“ hat das Fruchtfleisch eine gelbe Farbe, die Schale ist gelb mit nicht immer deutlich sichtbaren roten Streifen. Das Fruchtfleisch muss am Kern haften.

Mit der g.g.A. „Pesca di Leonforte“ können ausschließlich Pfirsiche der Güteklassen Extra und I versehen werden.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

—

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Vorgeschrieben ist die Verwendung von Pergamentpapiertütchen zum mechanischen Schutz vor Krankheitserregern, die in der Phase angebracht werden müssen, in der die Frucht die Größe einer Nuss erreicht, jedoch nicht später als im Juli. Die Ernte erfolgt ab der ersten Septemberdekade bis zur ersten Novemberdekade. Die Früchte müssen von Hand geerntet werden, wobei die heißesten Stunden des Tages zu meiden sind und die geernteten Früchte nicht direkt der Sonne ausgesetzt werden dürfen. Die Frucht muss mit besonderer Sorgfalt vom Zweig getrennt werden, damit der Stiel nicht beschädigt wird. Außerdem muss der Draht entfernt werden, mit dem die Pergamentpapiertütchen zur Verhinderung von Schäden an den Früchten festgebunden waren.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Das Verpacken der Pfirsiche mit der g.g.A. „Pesca di Leonforte“ muss innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen, um zu vermeiden, dass die Früchte durch Transport und übermäßige Bearbeitung verschmiert, beschädigt und dann von Schimmel und verschiedenen Krankheitserregern befallen werden, was die Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses beeinträchtigen würde.

([1]) Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

Die Früchte mit der geschützten geografischen Angabe „Pesca di Leonforte“ müssen in Kisten oder Schachteln aus Karton oder Holz oder in Körben unterschiedlicher Größe mit einem Fassungsvermögen von 0,5 kg bis 6 kg in den Verkehr gebracht werden. Jedes Behältnis oder jede Verpackung muss Früchte gleicher Sorte, gleicher Kategorie, gleicher Größe sowie gleichen Reifegrads enthalten. Hinsichtlich des Ökotyps ist eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben. Die Früchte müssen in einer einzigen Lage gepackt und durch Schutzmaterial voneinander getrennt sein. Das Schutz- und/oder Füllmaterial muss neu, geruchlos und unschädlich sein; außerdem ist zu vermeiden, dass das Erzeugnis mit Druckfarben und/oder Etikettenkleber in Kontakt kommt. Die Packstücke müssen außerdem frei von allen Fremdkörpern sein.

Jede Verpackung muss versiegelt sein, so dass das Öffnen eine Beschädigung des Siegels mit sich bringt und der Inhalt nach der Verpackung nicht verändert werden kann.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf dem Etikett müssen das Logo der geschützten geografischen Angabe und das EU-Zeichen abgebildet sein.

Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig. Erlaubt ist jedoch die Angabe privater Markenzeichen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Käufer nicht irreführen.

Das Logo der geschützten geografischen Angabe besteht aus einem Oval, in dessen Innern das Denkmal Granfonte, Symbol der Gemeinde Leonforte, abgebildet ist. Es wird im Vordergrund von einem Pfirsich überlagert, der in ein Tütchen verpackt ist. Das Oval enthält oben in der Mitte den Schriftzug „Pesca di Leonforte“ und unten in der Mitte die Abkürzung „I.G.P.“(g.g.A.). Die Zeichnung wird von einer ausgeprägten grünen Linie umrahmt. Der Hintergrund ist blassgelb, die Granfonte ist grün wie die Schriftzüge „Pesca di Leonforte“ und „I.G.P“. Der Pfirsich ist gelborange mit grünem Blatt, das Tütchen weiß mit grauen Schattierungen. Ein schwarzer Draht umfasst den Rand des Tütchens und ein weiterer schwarzer Draht deutet schließlich das Zubinden des Tütchens an.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der Pfirsiche mit der g.g.A. „Pesca di Leonforte“ umfasst die Gemeinden Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro und Agira in der Provinz Enna.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Anbaugebiet von „Pesca di Leonforte I.G.P.“ liegt geografisch gesehen im „Herzen“ Siziliens. Das Gelände besteht aus Schwemmland mittlerer Dichte. Es handelt sich um tiefgründige, lehmige Böden, die reich an organischen Stoffen sind. Das mediterrane Klima ist durch lange und trocken-heiße Sommer sowie milde und regenreiche Winter gekennzeichnet. Die Niederschläge konzentrieren sich auf die Zeit von Oktober bis März. Außerdem entstand und entwickelte sich im umschriebenen Gebiet unter den Landwirten die Praxis, die Früchte am Baum mit Tütchen zu umhüllen, was ihren Schutz vor Schädlingsbefall gewährleistet und einen guten Fortgang der Reifung sowie die Einhaltung der Erntezeiten ermöglicht.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Festigkeit, die späte Reifung und die Praxis des Eintütens unterscheiden die „Pesca di Leonforte I.G.P“ von anderen Erzeugnissen der gleichen Warenkategorie.

Diese Merkmale erlauben es, das Erzeugnis zu einem Zeitpunkt auf den Markt zu bringen, zu dem die anderen Erzeugnisse der gleichen Kategorie bereits erschöpft sind. Die Ernte erfolgt nämlich ab der ersten Septemberdekade bis zur ersten Novemberdekade. Eine Besonderheit der „Pesca di Leonforte I.G.P.“ ist seit mehreren Jahrzehnten die Praxis des Eintütens der Früchte an der Pflanze als Methode zur Eindämmung der Mittelmeerfliege (*Ceratitis capitata*). Diese Methode stellt seit langem eines der wichtigsten Kennzeichen dieser Erzeugung dar und ermöglicht eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen den Fruchtfall, da die Frucht durch ein regenfestes Tütchen aus Silberpergamentpapier geschützt wird.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der Antrag auf Anerkennung der g.g.A. „Pesca di Leonforte" ist gerechtfertigt durch das Ansehen und die Bekanntheit des Erzeugnisses, das für seine Qualitätsmerkmale wie Festigkeit und späte Reifung bekannt ist, wodurch es zu Zeiten auf dem Markt ist, in denen es kaum noch Pfirsiche gibt. Entscheidend ist die Arbeit des Pfirsichbauern, der zum Manager seiner Erzeugung wurde, denn er erkannte, dass er ein einzigartiges Erzeugnis in Händen hatte. Während der tage- und nächtelangen Arbeit bezog er oft seine Familienangehörigen beim Eintüten ein. Der Verkauf der Pfirsiche sicherte ein so einträgliches Einkommen, dass sich die Lebensbedingungen der gebietsansässigen Unternehmer verbesserten.

Seit rund zwanzig Jahren löst die „Pesca di Leonforte" nicht nur im Erzeugungsgebiet, sondern auch in den Nachbargemeinden beim alljährlichen Volksfest „Sagra", das am ersten Sonntag im Oktober im historischen Zentrum des von Fürst Nicolò Placido Branciforti im 17. Jahrhundert erbauten Städtchens begangen wird, einen wichtigen wirtschaftlichen Schub aus. Diese Veranstaltung zur Werbung und Aufwertung des Erzeugnisses wurde 1982 von der damaligen Stadtverwaltung ins Leben gerufen, um die Entwicklung der Steinfrucht zu fördern und die Verbraucher der Insel mit den Besonderheiten eines einzigartigen Erzeugnisses vertraut zu machen. Das als „*Sagra della pesca di Leonforte*" bekannte Ereignis bot von Beginn an einen Anlass zur Förderung dieses Spätobsterzeugnisses.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

[Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 [1]]

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Anerkennung der geschützten geografischen Angabe „Pesca di Leonforte" im Amtsblatt der Italienischen Republik (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) Nr. 106 vom 8. Mai 2012 veröffentlicht. Der Text der geänderten Produktspezifikation ist abrufbar unter:

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

[1] Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.