KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 425/2013

af 7. maj 2013

om godkendelse af en mindre ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser [Pesca di Leonforte (IGP)]

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

undre henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i overensstemmelse med artikel 53, stk. 1, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet Italiens ansøgning om godkendelse af ændringer af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse "Pesca di Leonforte", der er registreret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 622/2010 ([2]).

(2) Ansøgningen har til formål at få ændret varespecifikationen, således at den højeste grænse for indholdet af opløselige faste stoffer i varespecifikationen udgår, og at listen over godkendte podestammer og planteafstanden ændres for beskæring i kandelaberform under fremstillingsmetode.

(3) Kommissionen har gennemgået de pågældende ændringer og konkluderet, at de er berettigede. Da der er tale om en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 50 til 52 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse "Pesca di Leonforte" ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Enhedsdokumentet med varespecifikationens hovedelementer findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 7. maj 2013.

På Kommissionens vegne
For formanden
Dacian CIOLOȘ
Medlem af Kommissionen

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

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Pesca di Leonforte" foretages følgende ændringer:

Varebeskrivelse: Det er fundet hensigtsmæssigt kun at angive det minimale indhold af opløselige faste stoffer for ikke at udelukke ferskner med et indhold på over 13° Brix. Denne ændring, der foretages af forbedringshensyn, gør det muligt at anvende betegnelsen "Pesca di Leonforte" for ferskner, hvis sukkerindhold ligger over den ovennævnte grænse.

Produktionsmetode: En ændring vedrører de godkendte podestammer. Frøgrundstammer og klonede ferskentræer og prunushybrider, hvis forenelighed med økotyperne og de lokale betingelser er påvist, er autoriseret. Forsøg med disse podestammer skal finde sted inden for det afgrænsede område, som er beskrevet i varespecifikationen. Med samme artikel foretages der også en ændring af planteafstanden i forbindelse med beskæring af typen "vaso semplice" (enkelt krontræ) eller "vasetto ritardato" (kandelaberform), fordi de er mere hensigtsmæssige at anvende for producenterne, og eftersom den allerede er anvendt i ferskenplantager i produktionsområdet. Den maksimale produktion pr. hektar øges herved til 25 ton uden ændring af plantetætheden.

BILAG II

KONSOLIDERET ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 vedrørende beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser [1]

"PESCA DI LEONFORTE"

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

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse**

Navn: "Pesca di Leonforte"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype (jf. bilag II)*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Ferskner med den beskyttede geografiske betegnelse "Pesca di Leonforte" omfatter to lokale økotyper, Bianco di Leonforte og Giallone di Leonforte, som ikke er opført på den nationale sortsliste.

På markedsføringstidspunktet skal ferskner med den beskyttede geografiske betegnelse "Pesca di Leonforte" have følgende egenskaber: de skal være friske og ubeskadigede; de skal være sygdoms- og mugfrie og må ikke bære præg af forandringer, som gør dem uegnede til konsum. De skal desuden være rene, dvs. uden synlige urenheder, og fri for skadedyr på alle udviklingsstadier og må ikke have fremmed lugt og/eller smag.

Frugtkødets konsistens, målt med en penetrometerspids på 8 mm, skal være på mindst 4,5 kg/cm2 for økotypen Giallone di Leonforte og på mindst 3,5 kg/cm2 for økotypen Bianco di Leonforte. Det minimale indhold af opløselige faste stoffer er på 11° Brix. Frugterne, som vejer mellem 100 og 350 gram, skal være kugleformede og asymmetrisk hvælvede. For økotypen Bianco di Leonforte skal frugtkødet være hvidt og skindet hvidt med røde striber, som nogle gange kun fremstår svagt. For økotypen Giallone di Leonforte skal frugtkødet være gult og skindet gult med røde striber, som nogle gange kun fremstår svagt. Frugtkødet skal sidde fast på stenen.

Kun ferskner i klasse "ekstra" og "I" kan være omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse "Pesca di Leonforte".

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Foder (udelukkende for produkter af animalsk oprindelse)*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Det er obligatorisk at anvende pergamentsposer til beskyttelse af frugten mod sygdomsfremkaldende organismer, når den er på størrelse med en valnød, men under ingen omstændigheder længere end juli måned. Høsten foregår fra de første ti dage i september til de første ti dage i november. Frugten skal håndplukkes, men man skal undgå at plukke på de varmeste tidspunkter på dagen og at udsætte de høstede frugter for direkte sollys. Frugten skal plukkes med stor forsigtighed og uden at beskadige stilken. Den metaltråd, der anvendes til at binde pergamentposerne fast med, skal også fjernes, så man undgår at beskadige frugten.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

Frugter med betegnelsen "Pesca di Leonforte" "IGP" skal emballeres på produktionsstedet, så de ikke bliver snavsede eller stødte under transporten og på grund af alt for omfattende håndtering, hvilket kunne medføre mug- og sygdomsangreb, som ville forringe produktets kvalitative egenskaber.

[1] Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

Frugter med den beskyttede geografiske betegnelse "Pesca di Leonforte" skal sælges i kasser eller bakker af pap eller træ eller i kurve af forskellig størrelse med en kapacitet på mellem 0,5 og 6 kg. De enkelte pakninger skal indeholde frugter af samme sort, kategori, størrelse og modningsgrad. Frugterne skal have samme farve afhængigt af økotypen. Frugterne skal anbringes i ét lag og holdes adskilt fra hinanden med et beskyttende materiale. Det beskyttende og/eller dekorative materiale skal være nyt, lugt- og giftfrit. Det skal desuden undgås, at produktet kommer i berøring med sværte og/eller lim, der anvendes til stempling eller mærkning. Pakningerne må heller ikke indeholde fremmede genstande.

Hver pakning skal forsegles på en sådan måde, at seglet brydes ved åbning, så indholdet ikke kan ændres, efter at det er emballeret.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Betegnelsens logo og EU-symbolet skal være anført på etiketten.

Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt foreskrevne. Det er dog tilladt at benytte henvisninger til private mærker, når blot de ikke indeholder nogen form for anprisning eller kan vildlede forbrugerne.

Betegnelsens logo er en oval, som indeholder et billede af monumentet Granfonte, der er Leonforte kommunes symbol. I forgrunden er anbragt en fersken emballeret i en pose. Øverst i ovalens midte "Pesca di Leonforte" og nederst, ligeledes i midten, ses akronymet "IGP". Tegningen er omkranset af en markeret grøn linje, baggrunden er lysegul. Granfonte er grøn i lighed med indskriften "Pesca de Leonforte" og "IGP". Ferskenen er orangegul med grønne blade, posen er hvid med grå skygger og omkranset af en sort streg, som angiver den tråd, posen lukkes med.



4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Produktionsområdet for ferskner med den beskyttede geografiske betegnelse "Pesca di Leonforte" omfatter kommunerne Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro og Agira i Enna-provinsen.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Det område, hvor der dyrkes ferskner med den beskyttede geografiske betegnelse "Pesca di Leonforte", ligger geografisk set i Siciliens "hjerte". Jordbunden består af et tykt lag aflejret middelsvær lerjord, der er rig på organiske stoffer. Området har middelhavsklima, som er præget af lange, varme og tørre somre samt milde og regnfulde vintre. Regnen falder især i perioden fra oktober til marts. Desuden er det i dette område, at frugtavlerne har opfundet og udviklet den praksis at sætte poser om frugterne, mens de sidder på træet, hvilket beskytter dem mod skadedyr og muliggør en jævn modning frem til høsttidspunktet.

5.2. *Produktets egenart*

Ferskner med den beskyttede geografiske betegnelse "Pesca di Leonforte" adskiller sig fra andre produkter i samme varekategori ved deres fasthed og sene modning samt metoden med anvendelse af poser.

Disse egenskaber betyder, at produktet kan markedsføres, når der ikke længere kan købes andre produkter i samme varekategori. Høsten foregår nemlig fra de første ti dage i september til de første ti dage i november. Det, der især kendetegner ferskner med betegnelsen "Pesca di Leonforte" "IGP", er den metode, som består i at sætte poser om frugterne, mens de sidder på træet. Denne metode har været anvendt i flere årtier for at beskytte dem mod skadedyrsangreb (Ceratitis capitata). Denne fremgangsmåde er i tidens løb blevet et af de vigtigste elementer i denne produktion og har gjort frugten mere modstandsdygtig over for nedfald, fordi den er beskyttet af en regntæt pergamentpapirspose.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Ansøgningen om registrering af "Pesca di Leonforte" "IGP" er berettiget af produktets omdømme og dets kvalitative egenskaber, såsom fasthed og sen modning, som betyder, at det kan markedsføres på tidspunkter, hvor der stort set ikke kan købes ferskner. Ferskenavlernes arbejde er af afgørende betydning. Det er lykkedes dem at styre deres produktion, fordi de har forstået, at de er i besiddelse af et unikt produkt. De inddrager ofte deres familiemedlemmer, som arbejder hårdt dag og nat, når der skal sættes poser om frugterne. Afsætningen af fersknerne har givet en sådan indtægt, at det har forbedret levevilkårene for frugtavlerne i dette område.

Produktionen af "Pesca di Leonforte" har i en snes år haft betydelige afsmittende økonomiske virkninger ikke blot i produktionsområdet, men også i nabokommunerne på grund af den årlige byfest, som den lille by, der blev grundlagt af fyrst Nicolò Placido Branciforti i det syttende århundrede, afholder i den gamle bydel den første søndag i oktober. Denne fest blev indført af de kommunale myndigheder i 1982 for at markedsføre produktet, højne dets værdi og fremme dets udvikling og for at gøre Siciliens forbrugere opmærksomme på, hvor specielt og unikt et produkt der er tale om. Denne "ferskenfest" ("Sagra della pesca di Leonforte") har lige fra begyndelsen taget sigte på markedsføring af dette sent høstede produkt.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 [1])

Den nuværende administration har indledt den nationale indsigelsesprocedure med offentliggørelse af forslaget om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse "Pesca di Leonforte" i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 106 af 8. maj 2012 Teksten i den ændrede varespecifikation kan ses på følgende adresse:

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

[1] Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.