UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 425/2013 VAN DE COMMISSIE

van 7 mei 2013

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen [Pesca di Leonforte (BGA)]

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen [1], en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie een door Italië ingediend verzoek onderzocht tot goedkeuring van een wijziging van onderdelen van het productdossier voor de geregistreerde beschermde geografische aanduiding "Pesca di Leonforte" die bij Verordening (EG) nr. 622/2010 van de Commissie [2] is geregistreerd.

(2) Op grond van deze aanvraag tot wijziging van het productdossier moet in de beschrijving van het product het maximumgehalte aan oplosbare vaste stoffen worden geschrapt en moet zowel de lijst van toegestane onderstammen als de afstand tussen planten met de snoeivorm vaas (vaso semplice) en trechter (vasetto ritardato) worden gewijzigd.

(3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht deze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder een beroep te doen op de in de artikelen 50, 51 en 52 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding "Pesca di Leonforte" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij de onderhavige verordening.

Artikel 2

Het enig document dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij de onderhavige verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 7 mei 2013.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Dacian CIOLOŞ
Lid van de Commissie

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
[2] PB L 182 van 16.7.2010, blz. 1.

BIJLAGE I

De onderstaande wijzigingen in het productdossier van de beschermde geografische aanduiding "Pesca di Leonforte" worden goedgekeurd.

Beschrijving van het product: Het wordt beter geacht om uitsluitend het minimumgehalte aan oplosbare vaste stoffen aan te geven, zodat wordt voorkomen dat perziken met een hogere waarde dan 13 graden Brix worden uitgesloten. Met deze verbetering kan de naam "Pesca di Leonforte" ook worden gebruikt voor vruchten met een hoger suikergehalte dan de eerder aangegeven waarde.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product: De toegestane onderstammen zijn gewijzigd; er mogen nu ook "franco" en gekloonde onderstammen van perzik en prunus-hybriden worden gebruikt waarvan de verenigbaarheid met de ecotypen en de aanpassing aan de plaatselijke milieuomstandigheden zijn aangetoond. De experimenten met deze onderstammen dienen te worden uitgevoerd in het afgebakende gebied dat in het productdossier is aangegeven. In hetzelfde artikel wordt de afstand tussen planten met de snoeivormen vaas (vaso semplice) of trechter (vasetto ritardato) gewijzigd, aangezien deze afstand voordeliger voor de landbouwer is en in een aantal perzikboomgaarden in het productiegebied reeds wordt toegepast. Als gevolg van het bovenstaande wordt ten slotte de maximale productie verhoogd tot 25 ton per hectare zonder de plantdichtheid te wijzigen.

BIJLAGE II

GECONSOLIDEERD ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [1]

"PESCA DI LEONFORTE"

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

BGA (X) BOB ( )

1. **Naam**

Naam: "Pesca di Leonforte"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie (bijlage II)*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De vruchten met de naam "Pesca di Leonforte" BGA zijn perziken van twee lokale ecotypes, de *Bianco di Leonforte* en de *Giallone di Leonforte*, die geen van beide in de nationale rassenlijst zijn opgenomen.

Wanneer zij in de handel worden gebracht, moeten de perziken "Pesca di Leonforte" BGA de volgende kenmerken vertonen. Zij moeten vers en onbeschadigd zijn, onbedorven, vrij van ziekten en ook niet anderszins aangevreten op een wijze die ze ongeschikt maken voor consumptie. Ze moeten ook schoon zijn, d.w.z. vrij van zichtbare, vreemde stoffen en vrij van ziektekiemen in elk stadium van hun groei. Tot slot moeten zij vrij zijn van vreemde geuren en/of smaken.

De hardheid van het vruchtvlees, gemeten met een penetrometer waarvan het uiteinde een diameter van 8 mm heeft, moet minstens 4,5 kg/cm^2 bedragen voor het ecotype *Giallone di Leonforte* en minstens 3,5 kg/cm^2 voor het ecotype *Bianco di Leonforte*. Het gehalte aan oplosbare vaste stoffen moet ten minste 11 graden Brix bedragen en het gewicht 100 à 350 g. De vrucht moet rond van vorm zijn met asymmetrische helften. Het vruchtvlees van het ecotype *Bianco di Leonforte* is wit en ook de schil van deze vrucht is wit, met rode vegen (niet altijd duidelijk). Het vruchtvlees van het ecotype *Giallone di Leonforte* is geel en ook de schil van deze vrucht is geel, met rode vegen (niet altijd duidelijk). Het vruchtvlees moet aan de steen vastzitten.

Uitsluitend perziken van de klasse Extra of van klasse I komen in aanmerking voor de BGA "Pesca di Leonforte".

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

In het groeistadium waarin de perzik de grootte bereikt van een walnoot – maar niet later dan de maand juli – moeten kleine zakjes van perkamentpapier, als fysieke verdediging tegen ziektekiemen, over de perziken worden geschoven. De oogst vindt plaats in de periode gaande van de eerste tien dagen van september tot de eerste tien dagen van november. De vruchten moeten met de hand worden geplukt en tijdens die pluk moeten de heetste momenten van de dag en rechtstreekse blootstelling aan het zonlicht worden vermeden. Wanneer de vrucht van de tak wordt gehaald, moet er vooral op worden gelet dat het steeltje aan de vrucht blijft zitten en het aanhechtingspunt niet wordt beschadigd. Ook het ijzerdraadje dat wordt gebruikt om de perkamentpapieren zakjes vast te maken, moet worden verwijderd zonder de vrucht daarbij te beschadigen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

De "Pesca di Leonforte" BGA moet in het afgebakende geografische gebied worden verpakt zodat ze schoon blijft en niet gekneusd wordt door vervoer en excessieve manipulatie, want dan zouden de vruchten worden blootgesteld aan schimmels en ziektekiemen en hun typische kenmerken verliezen.

[1] Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

De "Pesca di Leonforte" BGA moet worden verkocht in trays of dozen van karton of van hout, of in manden die in omvang variëren van 0,5 kg tot 6 kg. Iedere verpakking of partij moet vruchten van dezelfde variëteit, klasse, grootte en rijpheidsgraad bevatten. De kleuring van de vruchten moet uniform zijn en met het desbetreffende ecotype overeenkomen. De perziken mogen slechts in één enkele laag worden verpakt en moeten van elkaar gescheiden zijn met beschermingsmateriaal. Dit beschermings- en/of decoratiemateriaal moet nieuw en reukloos zijn en mag niet toxisch zijn. Het product mag niet in contact komen met inkt en/of lijm van stempels of etiketten. Het verpakkingsmateriaal moet bovendien vrij zijn van vreemde stoffen.

Iedere verpakking moet zodanig verzegeld zijn dat bij opening het zegel wordt verbroken, zodat het onmogelijk is om de inhoud nog te wijzigen wanneer de perziken eenmaal zijn verpakt.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Op het etiket moeten het speciale logo en het grafische symbool van de Unie zijn aangebracht.

Verwijzingen naar andere kenmerken dan de specifiek vastgestelde zijn niet toegestaan. Merknamen zijn wel toegestaan, op voorwaarde dat ze niet lovend van aard zijn en de consument niet kunnen misleiden.

Het speciale logo bestaat uit een ovalen vorm met daarin de Granfonte-fontein, het monument dat het symbool is van de gemeente Leonforte; op de voorgrond is een perzik, verpakt in haar beschermende zakje, te zien. Centraal en bovenaan in de ovalen vorm, zijn de woorden "Pesca di Leonforte" aangebracht en centraal onderaan het Italiaanse acroniem voor beschermde geografische aanduidingen "I.G.P.". Het embleem heeft een dikke groene boord en een zachtgele achtergrond waarop de volgende elementen zijn aangebracht: de Granfonte-fontein en de woorden "Pesca di Leonforte" en "I.G.P." in een groene kleur, verder een geeloranje perzik met een groen blaadje en een wit beschermingszakje op een grijze schaduw met een zwarte rand, en tenslotte een zwart touwtje dat de sluiting van het beschermingszakje voorstelt.



4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het productiegebied van de "Pesca di Leonforte" BGA omvat de gemeenten Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro en Agira, in de provincie Enna.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het gebied waar de "Pesca di Leonforte" BGA wordt geteeld, ligt in hartje Sicilië. Het is een gebied met diepe alluviale middelzware grond: zeer lemig en met een hoog gehalte aan organische stoffen. Het mediterrane klimaat wordt gekenmerkt door lange, hete, droge zomers en milde, regenachtige winters. Het regent vooral in de periode van oktober tot maart. Bovendien is het in dit afgebakende geografische gebied dat de telers de praktijk bedachten en tot ontwikkeling brachten waarbij perziken die nog aan de takken hangen, in kleine zakjes worden gestopt die ze tegen plagen moeten beschermen en ze vóór de pluk goed moeten laten rijpen.

5.2. *Specificiteit van het product*

De "Pesca di Leonforte" BGA onderscheidt zich van andere producten van dezelfde categorie door haar vastheid, haar late rijping en het feit dat de nog aan de boom hangende vruchten in zakjes worden ingepakt.

Deze kenmerken zorgen ervoor dat deze perziken nog op de markt kunnen worden gebracht wanneer andere producten van dezelfde categorie niet langer beschikbaar zijn. De oogst vindt plaats in de periode gaande van de eerste tien dagen van september tot de eerste tien dagen van november. Een bijzonder kenmerk van de "Pesca di Leonforte" BGA is dat dit beschermen van de perziken terwijl ze nog aan de takken hangen, al decennialang als middel wordt ingezet om de mediterrane fruitvlieg (*Ceratitis capitata*) te bestrijden. Geleidelijk werd deze praktijk een van de meest kenmerkende aspecten van deze teelt; hij zorgde er ook voor dat de perziken minder gemakkelijk van de boom vielen aangezien een klein zilverperkamentpapieren zakje dat ook tegen de regen bestand is, voor de nodige bescherming zorgt.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De aanvraag om de "Pesca di Leonforte" als beschermde geografische aanduiding te erkennen, wordt gerechtvaardigd door de faam die de perziken genieten en door het feit dat ze dankzij hun karakteristieke vastheid en late rijping – waardoor deze vruchten nog in de handel zijn wanneer het haast onmogelijk is om nog ergens perziken te vinden – op deze reputatie kunnen bogen. Het werk dat door de telers wordt geleverd, is van fundamenteel belang. Zij zijn erin geslaagd hun productie goed in de hand te krijgen omdat ze zich ten volle van het unieke van deze productie bewust zijn. Vaak schakelen zij familieleden in die zich dan dag en nacht inzetten om de beschermende zakjes over de perziken te schuiven. De opbrengst van deze perziken is van dien aard dat de levensomstandigheden van de telers in de regio erdoor zijn verbeterd.

De laatste 20 jaar heeft de "Pesca di Leonforte" een enorme economische impact gehad, niet alleen in het productiegebied, maar ook – ten tijde van het jaarlijks festival dat telkens op de eerste zondag van oktober plaatsvindt in het oude centrum van het kleine door Prins Nicolò Placido Branciforti in de 17de eeuw gebouwde stadje – in de naburige gemeenten. De gemeentelijke overheden organiseerden dit festival voor het eerst in 1982, met als doel de perzik te promoten, rond deze vrucht een viering op te zetten en zo ook de teelt ervan een duwtje in de rug te geven en de Siciliaanse consumenten ervan bewust te maken dat dit een heel uniek product is. Van bij de aanvang was het "Pesca di Leonforte Festival" het uithangbord bij uitstek voor deze laatrijpe perzik.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 [1])

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot wijziging van de beschermde geografische aanduiding "Pesca di Leonforte" in de *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 106 van 8 mei 2012. De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op:

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

[1] Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.