V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2014/C 103/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ([2])

»**PESCABIVONA**«

EF-nr.: IT-PGI-0005-01139-31.7.2013

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse**

»Pescabivona«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Klasse 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

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

Betegnelsen »Pescabivona« betegner frugter af følgende fire ferskenøkotyper, som har oprindelse i og er udviklet i produktionsområdet:

Murtiddara eller *Primizia Bianca, Bianca, Agostina* og *Settembrina*.

Når den overgår til frit forbrug, skal frugt, som er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Pescabivona«, overholde de gældende regler om markedsføring af ferskner og nektariner og have følgende kvalitative egenskaber:

— clingferskner med fast hvidt kød, kugleformet og med en skindgrundfarve, som er hvid-gul-grøn, med røde nuancer over den øverste del (frugter af økotypen *Settembrina* har et rødt bånd langs suturlinjen)

— begrænset udbredelse af den røde dækfarve, som højst dækker 50 % af skindet

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUT L 93 af 31.3.2006. s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

— kemiske og fysiske minimumsegenskaber som vist i nedenstående tabel for hver økotype.

Økotype	Opløselige faste stoffer	Opløselige faste stoffer/titrerbar syre	Kødets konsistens
Murtiddara eller *Primizia Bianca*	> 10	> 1,20	> 3
Bianca	> 10	> 1,20	> 3
Agostina	> 10	> 1,20	> 3
Settembrina	> 10	> 1,20	> 3,5

Opløselige faste stoffer udtrykt i °Bx; opløselige faste stoffer/titrerbar syre udtrykt i °Bx/meq i 100 ml; kødets konsistens målt med et 8 mm stempel og udtrykt i kg/0,5 cm^2.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

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

—

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

Alle etaper af produktionen fra fremstilling til høst skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

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

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Etiketten skal indeholde angivelsen »indicazione geografica protetta« (beskyttet geografisk betegnelse), EU-symbolet og det logo, der identificerer produktet som »Pescabivona« som vist nedenfor, det hele inden for det samme synsfelt.



Der kan anvendes henvisninger til varemærker, forudsat at de er mindre end »Pescabivona«-logoet, og når blot de ikke indeholder anprisninger eller er af en sådan art, at de vildleder forbrugerne.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for »Pescabivona« BGB omfatter dele af kommunen Bivona og nabokommuner såsom Alessandria della Rocca, Santo Stefano Quisquinia og Santo Biagio Platani i Agrigento-provinsen og Palazzo Adriano i Palermo-provinsen.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Det geografiske område er beliggende inde i landet på Sicilien og er præget af bakket terræn og bjergterræn. Området beskyttes af Monti Sicani-bjergområdet og ligger inden for Magozzolo-flodens afvandingsområde. Om efteråret, vinteren og foråret er klimaet mildt, og de laveste temperaturer om vinteren giver det rigtige kuldeniveau, og somrene er tørre og meget varme. Jordbundsmæssigt er området præget af regosol, brune jordarter og vertisol. Jordbunden er medium til dyb, porøs og permeabel, indeholder organisk stof og reagerer let basisk til neutralt.

5.2. *Produktets egenart*

Pescabivonas særlige egenskaber er den røde dækfarves begrænsede omfang på skindet, idet den dækker mindre end 50 % af overfladen, og kødets sødme og fasthed med et højt forhold mellem sukker og syre. Modningstiden for de fire økotyper er fra første halvdel af juni til slutningen af oktober.

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 BGB'en »Pescabivona« er baseret på produktets omdømme, som forbrugerne forbinder med dets farver, som f.eks. det begrænsede omfang af den røde dækfarve, der dækker mindre end 50 % af skindet, smagen, som er særlig behagelig på grund af sødmen fra et øget forhold mellem sukker og syre, og det bemærkelsesværdigt faste kød. Spredningen af modningstiden for de fire økotyper giver mulighed for at producere frugt af høj kvalitet selv i perioder, hvor udbuddet og kvaliteten af ferskner falder, især på grund af vejrforholdene.

Dyrkningen af ferskner i det geografiske område går tilbage til begyndelsen af 1950'erne, og de første specialiserede ferskenfrugtplantager blev tilplantet i den nordlige Bivona-region med de bedste lokale sorter dyrket med frø som formeringsmateriale. En af de forskellige planter viste sig at være særlig god og fik navnet *Agostina* på grund af dens modningstid (august). Takket være det geografiske områdes egnethed til ferskendyrkning valgte landmændene i tidens løb de andre tre økotyper: *Murtiddara* og *Bianca*, der modner midt i sæsonen, og *Settembrina*, der modner sent.

Der er også kulturelle faktorer, som gør det lettere at forstå sammenhængen mellem »Pescabivona« og det geografiske område. Det geografiske områdes historie, traditioner og økonomi påvirkes af Pescabivonas omdømme. Der findes beviser på dette i forbrugernes positive reaktion på den festival, der er blevet afholdt hvert år siden 1984 i Bivona, i videnskabelig litteratur og i populærpressen. I artiklen »I Bivona findes der en fersken med hvidt kød, som…«, (offentliggjort i magasinet *L'Informatore Agrario* — Verona, XXXVIII (24), 1982) nævnes »Pescabivona« som en af de vigtigste ferskner med hvidt kød fra Sicilien, som takket være deres organoleptiske egenskaber kan forsyne et nichemarked i de store sicilianske byer. Når den beskriver den sicilianske ferskens særlige egenskaber sammenlignet med internationale sorter, nævner artiklen »Anvendelse af »gamle« sorter til at forny ferskenproduktionen på Sicilien« (*L'Informatore Agrario*, tillæg nr. 27/2006) faktisk økotypen »Pescabivona« og kommenterer landmændenes indsats for at fremme hjemmehørende sorter. Endelig beskriver artikler i turismetidsskrifter dette område på Sicilien som et centralt område for ferskendyrkning og forklarer denne frugts betydning i hele Bivona-området — den såkaldte »ferskenhovedstad« — som »Pescabivona« er opkaldt efter og har sit omdømme fra (Terre del vino — »Bivona-ferskenen smager af efterår«, s. 80, nr. 10, oktober 2007; www.laRepubblica.it — »På tur til Bivona for at fylde op med ferskner« af 24.8.2012; http://www.lafrecciaverde.it — »Fødevaresektionen: Pescabivona — en tradition, der er født på Magazzolos bred« af 20.11.2010).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ([3]))

Varespecifikationens fulde tekst findes på webstedet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

eller

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it) og klikke på »Qualità e sicurezza« (i øverste højre hjørne af skærmen) og så på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

([3]) Se fodnote 2.