

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 130/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE"****EG-nr: IT-PDO-0005-0305-07.08.2003****SUB (X) SGB ()**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. Behörig Myndighet I Medlemsstaten

Namn: Ministero delle politiche agricole e forestali
Adress: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma
ITALIA
Tfn. +39 0646655104
Fax.: +39 0646655306
E-post: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupp

Namn: Associazione Produttori Frutta Secca Sicilia Orientale «Le Sciare»
Adress: Via Matrice, 15
95034 Bronte (CT)
ITALIA
Tfn. +39 095691373
Fax.: —
E-post: —
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp

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

4. Produktspecifikation

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1. Beteckning:

"Pistacchio Verde di Bronte"

4.2. Beskrivning:

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Pistacchio Verde di Bronte" är förbehållen frukter, med eller utan skal eller med hinnan borttagen, av växter av den botaniska arten "*Pistacia vera*", sort "*Napoletana*" (även kallad "*Bianca*" eller "*Nostrale*"), som ympats på "*Pistacia terebinthus*". Av det totala antalet växter i en odling får högst 5 % härröra från andra sorter och/eller grundstammar än "*Pistacia terebinthus*". Produkter från växter av andra sorter än "*Napoletana*" omfattas inte av certifieringen.

Pistaschmandlar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Pistacchio Verde di Bronte" ska vid saluföringen uppfylla de gemensamma kvalitetsnormerna och dessutom ha följande fysiska och organoleptiska egenskaper: intensivt gröna hjärtblad; ett förhållande mellan klorofyll a och b på 1,3-1,5; en stark aromatisk smak utan inslag av mögel eller främmande smaker; en vattenhalt på 4-6 %; ett förhållande mellan nötkärnans längd och bredd på 1,5-1,9; en hög halt av enkelomättade fetter i frukterna (särskilt oljesyra (72 %), linolsyra (15 %) och palmitinsyra (10 %)).

4.3. Geografiskt område:

Produktionsområdet för "Pistacchio Verde di Bronte" omfattar kommunerna Bronte, Adrano, Biancavilla i provinsen Catania där odlingen sker på en höjd av mellan 400 och 900 m.ö.h.

4.4. Bevis på ursprung:

Varje led i produktionsprocessen övervakas och alla inkommande och utgående produkter registreras. Produktens spårbarhet säkras således på detta sätt och genom att odlingsområden (enligt fastighetsregistret), producenter och förpackningsföretag förs in i särskilda register som förs av kontrollorganet. Även de producerade kvantiteterna anmäls till kontrollorganet. När producenterna förs in i registret tilldelas de en kod som gör det möjligt att entydigt identifiera de enskilda producenterna och deras odlingar. Alla fysiska eller juridiska personer som är inskrivna i dessa register kontrolleras av kontrollorganet i enlighet med de bestämmelser som finns i produktspecifikationen och den gällande kontrollplanen.

4.5. Framställningsmetod:

För att underlätta dränering, plantering och grundgödsling av marken måste den förberedas, vilket bl.a. sker genom nivellering. Odlingarna kan antingen vara specialiserade odlingar eller blandodlingar. För att underlätta odling och skörd är både den fria formen för beskärning av träden (kallad "ceppaia" eller "vaso libero") och den form som kallas "monocaula" tillåtna. Inom produktionsområdet växer pistaschträden på lavajord med ett mycket tunt ploglager. På denna typ av underlag växer terpeninträdet (*Pistacia terebinthus*) spontant och utgör den viktigaste grundstammen för arten "*Pistacia vera*". Nya specialiserade odlingar måste använda "*Pistacia terebinthus*" som grundstam. Beroende på produktionsområde och klimatförhållanden äger skörden rum mellan den tionde augusti och de första tio dagarna i oktober. Frukterna plockas för hand. Frukternas yttre hölje avlägsnas med hjälp av maskiner senast 24 timmar efter skörden för att förhindra brunfärgning och eventuell förorening.

Omedelbart därefter torkas produkten med skal i solen eller med hjälp av andra torkningsmetoder vid en temperatur på 40-50 °C till dess att restvattenhalten i pistaschmandelns frö uppgår till mellan 4 och 6 %. Efter torkningen läggs produkten i nya emballage av jute, papper eller polyetylen i torra och väl ventilerade lokaler. Produkten får inte komma i beröring med golv eller väggar. Produkten kan lagras på detta sätt i upp till 24 månader efter skörden. Skalet och hinnan runt pistaschmandlarnas frö kan avlägsnas med hjälp av maskiner. Det är absolut förbjudet att använda kemiska medel vid konserveringen av "Pistacchio Verde di Bronte" SUB.

4.6. Samband:

Produktionsområdet kännetecknas av vulkaniska jordar och ett halvtorr tropiskt Medelhavsklimat med långa och torra somrar och nederbörden koncentrerad till hösten och vintern samt med stora temperaturskillnader mellan dag och natt. Dessa jord- och klimatförhållanden samt användningen av terpeninträdet (*Pistacia terebinthus*), som människan förde med sig till detta område, ger frukten dess typiska kvalitetsegenskaper (den intensivt gröna färg som är typisk för området, den avlånga formen, den aromatiska smaken och fruktens höga halt av enkelomättade fettsyror). Dessa egenskaper återfinns knappast i andra produktionsområden eller på andra ställen i Etnamassivet. Denna särskilda kombination av jord- och klimatförhållanden samt mänskliga faktorer ger Pistacchio verde di Bronte SUB de särskilda egenskaper som gör produkten unik i sitt slag.

Pistacchio Verde di Bronte har odlats i större skala på Sicilien sedan det arabiska herraväldet under de åttonde och nionde århundradena e.Kr. När det romerska kejsardömet upplöstes efter invasionerna av barbarer erövrades Sicilien av araberna, nämligen berber från Tunisien, muslimer och svarta från Sudan som beskrev Sicilien som "paradisets trädgård". Det var araberna som började odla inte bara citroner, apelsiner, rörsocker, bomull, palmer, papyrus och äggplantor utan även pistaschträd. Ännu idag är Pistacchio Verde di Bronte en typisk ingrediens i sicilianska efterrätter och bakverk, särskilt i området runt Catania.

4.7. Kontrollorgan:

Namn: Corfilcarni-GCC
Adress: Polo universitario dell'Annunziata
98168 Messina
ITALIA
Tfn. +39 090353659
Fax.: +39 0903500098
E-post: stefano.simonella@corfilcarni.it

4.8. Märkning:

Produkten saluförs senast två år efter skörden i olika typer av nya emballage enligt gällande regler.

"Pistacchio Verde di Bronte" får endast släppas ut på marknaden med den skyddade ursprungsbezeichnungens logotyp på varje enskild förpackning. Dessutom ska beteckningen "Pistacchio Verde di Bronte" anges i tydligt och outplånligt tryck, klart urskiljbart från andra uppgifter.

Vidare ska uppgifter om förpackningsföretagets namn, firmatyp och adress samt eventuellt producentföretagets namn, den ursprungliga bruttovikten och produktionsåret anges. Skördeveckan får även anges men denna uppgift är frivillig. På den skyddade ursprungsbezeichnungens logotyp återges texten "Denominazione d'Origine Protetta D.O.P"., en bild av vulkanen Etna och en pistaschmandel, och längst ned texten "Pistacchio Verde di Bronte".
