

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2016/C 403/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE  
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU)  
nr 1151/2012**

**”PISTACCHIO VERDE DI BRONTE”**

**EU-nr: PDO-IT-02144 – 7.6.2016**

**SUB ( X ) SGB ( )**

**1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Consorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. (skyddsföreningen för den skyddade ursprungsbeteckningen Pistacchio Verde di Bronte)

Adress: Piazza Nunzio Azzia 14  
95034 Bronte (CT)  
ITALIEN

E-post: presidente@consorziopistacchioverde.it

Consorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte DOP har rätt att lämna in en ansökan om ändring i enlighet med artikel 13.1 i ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitikens dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)**

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat [uppdateringar]

**4. Typ av ändring(ar)**

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

## 5. Ändring(ar)

### Produktbeskrivning

#### Artikel 6 – Produktegenskaper

##### 1. Följande punkter i artikel 6 i produktspecifikationen:

- ”intensivt gröna hjärtblad; ett förhållande mellan klorofyll a och b på 1,3–1,5;”
- ”en vattenhalt på 4–6 %;”
- ”en hög halt av enkelomättade fetter i frukterna (särskilt oljesyra (72 %), linolsyra (15 %) och palmitinsyra (10 %)).”

ska ha följande lydelse:

- ”intensivt gröna hjärtblad; ett förhållande mellan klorofyll a och b på 1,3 eller högre;”
- ”en vattenhalt på högst 6 %;”
- ”en hög halt av enkelomättade fetter i frukterna (särskilt palmitinsyra, 10 % eller mer, linolsyra 15 % eller mer, och en oljesyrehalt som inte överstiger 72 %).”

”Pistacchio Verde di Bronte” skiljer sig påtagligt från andra pistaschmandelssorter eftersom de behåller den intensivt gröna färgen till dess att de är helt mogna, vilket garanterar den milda smaken (inte bitter eller fenolisk). Den gröna färgen beror inte bara på en hög koncentration av klorofyll utan huvudsakligen på att de innehåller mer klorofyll a än b. Ju högre klorofyll a/b-förhållandet är, ju högre kvalitet har pistaschmandeln (Bellomo, M. G. och B. Fallico. ”Anthocyanins, chlorophylls and xanthophylls in pistachio nuts (*Pistacia vera*) of different geographic origin”. *Journal of Food Composition and Analysis* (2007). s. 352–359). I syfte att undvika produktslöseri som inte kan motiveras av kvalitetsskäl behöver gränsvärdet för förhållandet höjas.

Vattenhalten i pistaschmandeln har sänkts för att ge produkten ett bättre skydd mot mögel.

Proportionerna av fettsyror påverkas av flera parametrar som kan tillskrivas breddgraden, jordens sammansättning och klimatförändringar. Därför anses det nödvändigt att utifrån ett tekniskt perspektiv uttrycka procentsatserna för palmitinsyra, linolsyra och oljesyra på ett annat sätt. Vad gäller palmitinsyra och linolsyra föreslås i ändringarna ett lägsta tillåtna värde (palmitinsyra: 10 % eller mer; linolsyra: 15 % eller mer) och ett gränsvärde för oljesyra (inte mer än 72 %).

### Produktionsmetod

#### Artikel 5 – Beredning av jorden

##### 2. Meningen:

”För att underlätta dränering, plantering och grundgödning av marken måste den förberedas, vilket bl.a. sker genom nivellering.”

ska ändras enligt följande:

”För att underlätta dränering, plantering och grundgödning av marken måste den förberedas, vilket då det är möjligt bl.a. sker genom nivellering.”

Denna ändring tar hänsyn till markens egenskaper i de nya odlingarna. Det är nämligen inte alltid möjligt att bereda jorden, eftersom den är vulkanisk eller ligger inne i nationalparken Etna.

## Artikel 5 – Odlingsregler

## 3. Följande stycke:

”De särskilda klimat- och markförhållandena samt den knopprensningsteknik som används i produktionsområdet för 'Pistacchio Verde di Bronte', vilken beskrivs i artikel 3, ökar den naturliga artrikedomen och förbättrar växtskyddet.”

ska ändras enligt följande:

”Pistaschmandel för framställning av 'Pistacchio Verde di Bronte' får odlas på följande sätt:

- Konventionell odling, i enlighet med regionen Siciliens och/eller internationella organisationers regler för god jordbrukssed.
- Det integrerade växtskyddssystemet, i enlighet med bestämmelserna i förordning (EG) nr 1257/1999, i dess ändrade lydelse.
- Det ekologiska växtskyddssystemet, i enlighet med bestämmelserna i förordning (EG) nr 834/2007, i dess ändrade lydelse.

Aktörerna måste utföra följande:

- Årlig beskärning.
- Ogräsbekämpning.
- Knopprensning under det år då ingen produktion sker, vilket gör det möjligt att öka artrikedomen och främja växtskyddet.
- Åtgärder som på ett effektivt sätt tar itu med allvarliga belastningar, både abiotiska och biotiska.”

Genom det ändrade stycket ovan möjliggörs en noggrannare beskrivning av de odlingsregler som är tillåtna enligt produktspecifikationen och av vad aktören måste göra på fälten.

## 4. Följande mening har lagts till:

”En tvåårig högsta godkända avkastning på 1 700 kg oskalade pistaschmandlar per hektar föreskrivs.”

Tillägget av en högsta avkastning per hektar för oskalade pistaschmandlar har två syften. Det första är att motverka intensiva jordbruksmetoder som, även om de ökar produktionen, kan ha en negativ effekt på produktens kvalitet. Det andra är att ge ännu en kontrollpunkt för produktionen av ”Pistacchio Verde di Bronte” för att främja bättre bedrägeribekämpning.

## Artikel 5 – Skörd, lagring och bearbetning

## 5. Meningen:

”Frukterna plockas för hand genom att träden skakas eller att frukterna plockas med hjälp av korgar. Detta sker försiktigt så att frukterna inte faller till marken.”

ska ändras enligt följande:

”Frukterna plockas genom att träden skakas eller att frukterna plockas med hjälp av korgar. Detta sker försiktigt så att frukterna inte faller till marken.”

Ändringen innebär att det blir möjligt att använda mekaniska verktyg såsom motordrivna skakmaskiner och vibratorer, vilket gör insamlingssteget enklare utan att det påverkar produktkvaliteten.

## 6. Meningen:

”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 %.”

ska ändras enligt följande:

”Omedelbart därefter torkas produkten med skal i solen eller med hjälp av andra torkningsmetoder vid en temperatur på mindre än 50 °C till dess att restvattenhalten i pistaschmandelns frö uppgår till högst 6 %.”

Valmöjligheten att torka produkten vid temperaturer under 40 °C möjliggör en bättre konservering av pistaschmandelns färg.

Att gränsvärdet ändras innebär att produkten får ett bättre skydd mot mögel och ökar därmed dess hållbarhet.

7. Meningarna:

”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.”

ska ändras enligt följande:

”Efter torkningen läggs produkten i nya emballage i enlighet med gällande lagstiftning och lagras i torra och väl ventilerade lokaler. Produkten får inte komma i beröring med golv eller väggar.”

Ändringen behövs för att göra det möjligt att använda behållare som är tillverkade av de material som är tillåtna i enlighet med gällande lagstiftning.

8. Mening:

”Under perioden mars till oktober, beroende på väderförhållandena, måste produkten i sina olika former, dvs. med eller utan skal eller med hinnan borttagen, förvaras vid en temperatur på mellan 13 °C och 17 °C eller i förseglade i vakuumpförpackningar eller vara förpackad i en modifierad atmosfär.”

ska ändras enligt följande:

”Under perioden mars till oktober, beroende på väderförhållandena, måste produkten i sina olika former, dvs. med eller utan skal eller med hinnan borttagen, förvaras vid en temperatur på högst 15 °C eller i förseglade i vakuumpförpackningar eller vara förpackad i en modifierad atmosfär.”

Ändringen av lagringstemperaturen tar hänsyn till temperaturen i lagret. Att tillåta att produkten lagras vid temperaturer på högst 15 °C innebär att produkten kan bevaras på ett bättre sätt och under längre perioder.

#### *Märkning*

#### Artikel 8 – Förpackning och märkning

9. Mening:

”Vidare ska uppgifter om förpackningsföretagets namn, firmatyp och adress samt eventuellt producentföretagens namn, den ursprungliga bruttovikten och produktionsåret anges.”

ska ändras enligt följande:

”Vidare ska uppgifter om förpackningsföretagets namn, firmatyp och adress samt eventuellt producentföretagens namn, den ursprungliga nettovikten och produktionsåret anges.”

Meningen har anpassats till EU-reglerna om märkning, vilka kräver att livsmedlets nettovikt anges och inte bruttovikten.

#### *Uppdateringar*

Hänvisningarna till förordning (EG) nr 510/2006 har uppdaterats med förordning (EU) nr 1151/2012.

Det angivna kontrollorganet har ersatts med: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", Via G. Marinuzzi, 3, 90129 Palermo, ITALIEN. Tfn +39 0916565328. Fax +39 0916565437. E-post: servizio certificazioni@izssicilia.it

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE"

EU-nr: PDO-IT-02144 – 7.6.2016

SUB ( X ) SGB ( )

1. **Namn**

"Pistacchio Verde di Bronte"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

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*, sorten "Napoletana" (även kallad "Bianca" eller "Nostrale"), som ympats på *Pistacia terebinthus*. Högst 5 % får komma från andra sorter och/eller grundstammar än *P. terebinthus*. Procentandelen berör alla växter i odlingen. 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 eller högre; en stark aromatisk smak utan inslag av mögel eller främmande smaker; en vattenhalt på 6 % eller lägre; en hög halt av enkelomättade fetter i frukterna (särskilt palmitinsyra 10 % eller mer, linolsyra 15 % eller mer och en oljesyrehalt som inte överstiger 72 %).

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Odling, skörd och bearbetning av "Pistacchio Verde di Bronte" ska utföras i det geografiska område som anges i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

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

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

"Pistacchio Verde di Bronte" får endast släppas ut på marknaden med den skyddade ursprungsbeteckningens 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 nettovikten och produktionsåret anges.

Skördeveckan får även anges men denna uppgift är frivillig. På den skyddade ursprungsbeteckningens 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".

#### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

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

#### 5. Samband med det geografiska området

Produktionsområdet kännetecknas av vulkaniska jordar och ett halvtorr subtropiskt 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 liksom användningen av terpentinträdet (*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 i dag är "Pistacchio Verde di Bronte" en typisk ingrediens i sicilianska efterrätter och bakverk, särskilt i området runt Catania.

#### Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Ministeriet inledde det nationella invändningsförfarandet genom offentliggörandet av ansökan om ändring av produktspecifikationen till "Pistacchio Verde di Bronte" i Italiens officiella tidning nr 56 av den 8 mars 2016.

Produktspecifikationens konsoliderade text finns tillgänglig på <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller hittas

genom att gå direkt till ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitiks webbplats ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) och klicka på "Prodotti DOP e IGP" (i det övre högra hörnet på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (på den vänstra sidan av skärmen) och slutligen på "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

---