

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 271/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/ CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**„POMODORO DI PACHINO”**

Nr UE: PGI-IT-02131 – 5.4.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino [Konsorcjum ochrony ChOG Pomodoro di Pachino]

Adres: Via Nuova sn
96018 Marzamemi (SR)
ITALIA

Tel. +39 0931595106
Faks +39 0931595106
E-mail: segreteria@igppachino.it

Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu nr 12511 Ministerstwa Rolnej, Spożywczej i Leśnej z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: aktualizacja odniesienia do przepisów

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Art. 2 specyfikacji produktu

1. Zdanie:

„ChOG »Pomodoro di Pachino« odnosi się do następujących trzech typów pomidorów:

- okrągły gładki,
- żebrowany,
- wiśniowy.”

przyjmuje następujące brzmienie:

„ChOG »Pomodoro di Pachino« odnosi się do następujących typów pomidorów:

- okrągły gładki,
- żebrowany,
- wiśniowy,
- śliwkowy i śliwkowy typu mini-plum.”

Art. 2 został zmieniony przez dodanie nowego typu owoców: pomidorów śliwkowych i śliwkowych typu mini-plum. Są to pomidory kiściowe, które świetnie nadają się do sosów i sałatek mieszanych. Owoce mają kształt podłużny przypominający daktyl. W zależności od odmiany masa pojedynczego owocu wynosi od 15 do 35 g.

Producenci wystąpili z wnioskiem o dodanie pomidorów śliwkowych i śliwkowych typu mini-plum do typologii, tak aby nie dyskryminować rolników prowadzących działalność na obszarze produkcji ChOG „Pomodoro di Pachino”, który został zidentyfikowany jako „określony obszar geograficzny”.

Pomidory śliwkowe i śliwkowe typu mini-plum uprawiano – mimo że w małych ilościach – od lat 80. XX wieku i podobnie do trzech pozostałych typów (pomidory okrągłe gładkie, żebrowane, wiśniowe) czerpią one korzyści z charakterystycznych cech tego obszaru geograficznego.

Dzięki swojej popularności na rynkach pomidory śliwkowe i śliwkowe typu mini-plum stanowią obecnie znaczną część produkcji, porównywalną do produkcji innych typów podlegających ChOG „Pomodoro di Pachino”. Dodanie pomidorów śliwkowych i śliwkowych typu mini-plum do typologii pozwoli na ochronę produktu poprzez jego powiązanie z obszarem produkcji oraz wzbogaci ChOG, zapewniając konsumentom gwarancję pochodzenia produktu.

W związku z tym wnioskuje się o zmianę specyfikacji produktu oraz jednolitego dokumentu.

Metoda produkcji

Art. 4 specyfikacji produktu

2. Zdanie:

„— rozsadzanie odbywa się między sierpniem a lutym, z wyjątkiem pomidorów wiśniowych, które mogą być rozsadzane w ciągu całego roku;”

przyjmuje następujące brzmienie:

„— rozsadzanie odbywa się między sierpniem a lutym, z wyjątkiem pomidorów wiśniowych, śliwkowych i śliwkowych typu mini-plum, które mogą być rozsadzane w ciągu całego roku;”

3. Zdanie:

„Maksymalna produkcja ChOG »Pomodoro di Pachino« nie może przekroczyć następujących wartości dla każdego typu:

- pomidor okrągły gładki: 120 ton/ha,
- pomidor żebrowany: 90 ton/ha,
- pomidor wiśniowy: 70 ton/ha.”

przyjmuje następujące brzmienie:

„Maksymalna produkcja ChOG »Pomodoro di Pachino« nie może przekroczyć następujących wartości dla każdego typu:

- pomidor okrągły gładki: 120 ton/ha,
- pomidor żebrowany: 90 ton/ha,
- pomidor wiśniowy: 70 ton/ha,
- pomidor śliwkowy i śliwkowy typu mini-plum: 90 ton/ha.”.

W związku z dodaniem nowego typu pomidora należy zmienić art. 4, wskazując w specyfikacji produktu okres rozsadzania oraz maksymalną produkcję.

Pomidor śliwkowy i śliwkowy typu mini-plum pozwala na uzyskanie produktów wysokiej jakości, przy wydajności do 90 ton/ha, i podobnie jak pomidor wiśniowy może być przesadzany w ciągu całego roku.

Inne [aktualizacja odniesienia do przepisów]

Odniesienia do rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾ zastępuje się odniesieniami do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

„POMODORO DI PACHINO”

Nr UE: PGI-IT-02131 – 5.4.2016

ChNP () ChOG (X)

1. **Tytuł**

„Pomodoro di Pachino”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne ChOG „Pomodoro di Pachino” odnosi się do pomidorów świeżych odmiany *Lycopersicon esculentum* Mill i wytwarzanych w wyznaczonym obszarze.

ChOG „Pomodoro di Pachino” odnosi się do następujących typów pomidorów:

- okrągły gładki,
- żebrowany,
- wiśniowy,
- śliwkowy i śliwkowy typu mini-plum.

Pomidor „Pomodoro di Pachino” posiada następujące cechy podstawowe:

- jędrny miąższ,
- małe wgłębienie łożyskowe,
- duża zawartość cukru spowodowana ilością rozpuszczalnych substancji stałych przekraczającą 4,5 °Brix.

Pomidory powinny należeć do kategorii extra i I oraz być:

- całe,
- o świeżym wyglądzie,

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- zdrowe (bez produktów z oznakami gnicia lub innego naruszenia powodującego ich nienadawanie się do spożycia),
- czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- bez obcych zapachów lub smaków.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Pomidor „Pomodoro di Pachino” jest uprawiany na określonym obszarze geograficznym, pod osłonami (inspekt lub tunele przykryte folią polietylenową lub innym materiałem). Jeżeli uprawa odbywa się latem dla ochrony można stosować odpowiednie struktury pokryte siatką przeciwko insektom.

Uprawa bezglebowa nie jest dopuszczalna.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pomidor ChOG „Pomodoro di Pachino” może być pakowany w dniu zbioru bezpośrednio w gospodarstwie lub w odpowiednich zakładach pakowania.

Czynności konfekcjonowania i pakowania muszą odbywać się w zakładach znajdujących się, przynajmniej częściowo, na terenie gmin w obszarze produkcji. Pakowanie w obszarze produkcji jest konieczne, aby na etapie wprowadzania do obrotu uniknąć wszelkich strat związanych z uszkodzeniami powierzchni owocu mogącymi powodować tworzenie się pleśni i w konsekwencji wycofanie produktu ze sprzedaży.

W momencie ich wprowadzania do obrotu pomidory objęte ChOG „Pomodoro di Pachino” należy pakować w różnego rodzaju nowe opakowania jednorazowego użytku zgodne z obowiązującymi przepisami, przy czym całkowita masa nie przekracza 10 kg.

Na każdym opakowaniu będzie umieszczana pokrywa w taki sposób, aby można było wyjąć zawartość bez jej uszkodzenia. Dopuszczalne jest także wprowadzanie do obrotu w opakowaniach otwartych, o ile każdy owoc oznaczono za pomocą przyklejanej etykiety, na której znajduje się specyficzne logo ChOG „Pomodoro di Pachino”.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu powinny znaleźć się następujące elementy:

- przedstawione poniżej specyficzne logo:



- nazwa podmiotu pakującego lub wysyłającego,
- cechy handlowe: rodzaj, kategoria i masa paczki,
- tekst: „pomodoro prodotto in coltura protetta” (pomidory wyprodukowane pod osłoną),
- symbol Unii Europejskiej.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji pomidora „Pomodoro di Pachino” obejmuje cały obszar gmin Pachino i Portopalo di Capo Passero oraz część obszaru gmin Noto (prowincja Syracuse) i Ispica (prowincja Raguse), znajdujących się w południowo-wschodniej części Sycylii.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Pomidor „Pomodoro di Pachino” jest wytwarzany w szczególnym obszarze, gdzie występują wysokie temperatury a całkowita ilość promieniowania słonecznego, obliczona dla całego roku, jest największa na kontynencie europejskim (dane opracowane na podstawie informacji przekazanych przez satelity Landsat i Meteosat). Z uwagi na bliskość morza klimat jest umiarkowany a przymrozki występują rzadko, zimą lub wiosną.

Czynniki te doprowadziły do rozwoju uprawy pod osłoną. Ekspansja ta, w połączeniu z jakością wody do nawadniania, której zasolenie wynosi od 1 500 $\mu\text{S}/\text{cm}$ do 10 000 $\mu\text{S}/\text{cm}$, narzuca producentom z tego szczególnego obszaru geograficznego wybory dotyczące uprawy i jednocześnie określa cechy organoleptyczne pomidora „Pomodoro di Pachino”.

Powodzenie pomidora „Pomodoro di Pachino” wiąże się przede wszystkim z wczesnym dojrzewaniem produktu, które lokalni rolnicy zaobserwowali od pierwszych zbiorów. Do tej cechy można dodać inne elementy, które konsument mógł z czasem docenić, w szczególności smak, konsystencję mięszu, błyszczącą skórkę oraz okres przechowywania po zbiorze, i które pozwoliły na zaistnienie nazwy na rynkach.

Pomidor jest sztandarowym produktem ogrodnictwa regionu Pachino. Pierwsze uprawy, datowane na 1925 r., znajdowały się wzdłuż linii brzegowej w gospodarstwach, które posiadały wodę do nawadniania pochodzącą ze źródeł podziemnych.

Te pierwsze doświadczenia pokazały, że produkcja pomidorów uprawianych w tym obszarze wyprzedzała inne obszary o około 15–20 dni.

Bardzo rozpowszechniona uprawa winorośli ograniczyła jednak zainteresowanie tą uprawą. W latach 50. pomidor zaczął być uprawiany na większych powierzchniach, umiejscowionych nadal wzdłuż linii brzegowej, techniką pędzenia i ochrony upraw w stadium początkowym. Chociaż na linii brzegowej występują korzystne warunki temperaturowe, jest ona narażona na gwałtowne i wyjątkowe spadki temperatury oraz znaczne wahania termiczne między dniem a nocą, które kilkakrotnie doprowadziły do całkowitego zniszczenia upraw ogrodniczych.

Najbardziej powszechne techniki uprawy pod osłoną polegają na indywidualnej ochronie każdej rośliny za pomocą gałęziaków opuncji figowej, dachówek płaskich lub słomianek, mat ze słomy przeplatanych stalowym drutem i wzmocnionych tyczkami z trzciny. Na początku lat 60. pojawiły się pierwsze inspekty, które były zwykłymi klatkami z trzciny przykrytymi folią polietylenową. Z biegiem lat struktury te stawały się coraz mocniejsze i tradycyjną trzcinę zastąpiono palikami z kasztanowca i skrzynką z drewna świerku. Można więc uznać, że uprawa pod osłoną jest wynikiem procesu, który rozpoczął się w sposób prawie naturalny, aby przyspieszyć uprawę i zbiór pomidora.

Po poważnym kryzysie, który dotknął uprawę winorośli w latach 70. nastąpiło szybkie przekształcenie wielu obszarów uprawy winorośli w obszary uprawy w inspektach oraz pojawienie się pierwszych form spółdzielni, które rozpoczęły wprowadzenie do obrotu produktu pod nazwą obszaru pochodzenia „Pachino”.

Wraz z ulepszeniem technik uprawy dzięki korzystaniu z nowoczesnych sposobów ukierunkowanego nawadniania upowszechniły się inspekty z ocynkowanej blachy.

W ten sposób z biegiem czasu renoma pomidora „Pomodoro de Pachino”, związana z wyjątkowymi cechami jakościowymi owoców, rozpowszechniła się na rynkach krajowych i zagranicznych.

Wyjątkowe warunki glebowe i klimatyczne obszaru produkcji nadają produktowi cechy jakościowe, które w połączeniu z przyjętymi przez producentów technikami produkcji nadają tej uprawie charakter typowej działalności w tym obszarze geograficznym.

Na jakość pomidora „Pomodoro di Pachino” wpływają jego szczególne cechy, czyli smak, konsystencja mięszu, błyszcząca skórka, jędrność oraz długi okres przechowywania po zbiorze. Te doceniane przez konsumenta cechy czynią z pomidora „Pomodoro di Pachino” poszukiwany na rynku produkt, którego renoma i reputacja przekraczają granice kraju.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Organ administracji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie ChOG „Pomodoro di Pachino” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 40 z dnia 19.2.2016 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej (*Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*) (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknięciu w zakładkę *Prodotti DOP e IGP* (u góry po prawej stronie ekranu), następnie w zakładkę *Prodotti DOP, IGP e STG* (z lewej strony ekranu), a następnie *Disciplinari di produzione all'esame dell'UE*.