

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 308/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„POMODORO DI PACHINO”

NR WE: IT-PGI-0105-0153-23.11.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne: organ kontrolny, aktualizacja przepisów ustawowych i pakowanie

2. Rodzaj zmiany:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiany:

Specyfikacja produktu

3.1. Opis produktu:

W art. 6 wprowadza się następujący tekst:

„Pomidor »Pomodoro di Pachino« posiada następujące cechy podstawowe:

- jędrny miąższ,
- małe wgłębienie łożyskowe,
- duża zawartość cukru wynikająca z ilości rozpuszczalnych substancji stałych przekraczającej 4,5 °Brix.”.

Cechy te, znajdujące się od zawsze w streszczeniu, nie zostały uwzględnione w specyfikacji. Uznano zatem, że konieczne jest dostosowanie dokumentu.

3.2. Obszar geograficzny:

Proponowana zmiana ma na celu poprawę błędu znajdującego się w ostatnim ustępie art. 3: ujście rzeki Vecchio znajduje się nie na 4. kilometrze, jak błędnie wskazuje specyfikacja, ale na kilometrze 5,5.

3.3. Metoda produkcji:

W art. 4 zwiększono widełki dla gęstości sadzenia poprzez obniżenie dolnej granicy (z 2 na 1,5), ponieważ w zależności od metody gęstość jest większa, jeżeli roślina jest uprawiana na jednej gałązce, i mniejsza, jeżeli uprawa odbywa się na dwóch gałązkach. W drugim przypadku według najnowszych wytycznych technicznych gęstość dochodzi do 1,5 sadzonki/m², co gwarantuje lepszą kontrolę nad rośliną bez jakiegokolwiek naruszenia cech produktu.

W art. 4 jednostka miary „ms” – omyłka pisarska nie odpowiadająca żadnej jednostce miary stosowanej do przewodnictwa elektrycznego – zostaje zamieniona na „µS/cm”.

W art. 4 zwiększono limity plonów z wartości:

- „— pomidor okrągły gładki: 100 ton/ha,
- pomidor żebrowany: 75 ton/ha,
- pomidor wiśniowy: 50 ton/ha.”

na następujące wartości:

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

Zmiana ta ma oczywiście uzasadnienie techniczne: od momentu zatwierdzenia specyfikacji do teraz inspekcje powiększyły się i pojemność jednostkowa wzrosła z 2–2,5 do 2,5–3. Większa wysokość inspektów umożliwia roślinie wzrost, w przypadku odmian o nieokreślonym wzroście, i uzyskanie w ten sposób większej liczby owocujących gałązek i tym samym kiści. Nie zmienia to w żaden sposób parametrów jakościowych, przeciwnie, osiągają one większe wartości na gałązkach z owocami na szczycie.

3.4. Etykietowanie:

W art. 7 wprowadza się następujący tekst: „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«. We wszystkich przypadkach przepis ten nie narusza zobowiązań w zakresie etykietowania dotyczących niezbędnych informacji umieszczanych na opakowaniach, wskazanych poniżej.”.

Odstępstwo dotyczące zamykania opakowań jest konieczne w przypadku wprowadzania do obrotu dużych owoców, żebrowanych lub gładkich, których ciężar jednostkowy może dochodzić do 60–120 g i które są sprzedawane luzem na wagę lub na sztuki a nie w całym opakowaniu.

3.5. *Inne:*

W art. 5 zaktualizowano odesłanie do prawodawstwa (rozporządzenie (WE) nr 510/2006) oraz dodano dane organu kontrolnego.

W art. 1 zmieniono odesłanie do prawodawstwa i obecnie jest to rozporządzenie (WE) nr 510/2006, które reguluje ochronę oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

W art. 7 zaktualizowano odesłanie do prawodawstwa (rozporządzenie (WE) nr 1898/2006).

W art. 7 tekst „... ChOG »Pomodoro di Pachino« należy pakować w skrzynki lub pudła. Maksymalny ciężar każdej skrzynki nie może przekraczać 10 kg netto. Można stosować tylko nowe skrzynki.” zastępuje się tekstem: „... ChOG »Pomodoro di Pachino« należy pakować w różnego rodzaju nowe opakowania, jednorazowego zastosowania, zgodne z obowiązującymi przepisami, których masa nie przekracza 10 kg.”.

W pozostałej części artykułu słowo „pudło” zastąpiono więc słowem „opakowanie”.

Tę zmianę terminologiczną uzasadnia fakt, że słowo „pudło” nie odpowiada różnym rodzajom opakowań i sposobów konfekcjonowania stosowanych w obszarze produkcji. Uznano więc za konieczne zastąpienie go słowem „opakowanie”, dostosowując się w ten sposób do praktyki utrwalonej w przepisach krajowych i europejskich dotyczących pakowania.

W art. 7 słowo „marka” stosowane do graficznego przedstawienia produktu zastępuje się słowem „specyficzne logo”, które jest bardziej odpowiednie i bardziej spójne, szczególnie w odniesieniu do specyfikacji innych produktów.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„POMODORO DI PACHINO”

NR WE: IT-PGI-0105-0153-23.11.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„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 trzech typów pomidorów:

- okrągły gładki,
- żebrowany,
- wiśniowy.

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,
- zdrowe (bez produktów z oznakami gnicia lub innego naruszenia powodującego ich nienadawanie się do spożycia),
- czyste, bez widocznego ciała obcego,
- bez obcych zapachów lub smaków.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

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

Pomidor „Pomodoro di Pachino” jest uprawiany we wskazanym obszarze geograficznym, pod osłonami (inspekt lub tunele przykryte siatką polietylenową lub innym materiałem). Latem dla ochrony można stosować odpowiednie struktury pokryte siatką przeciwko insektom.

Uprawa bezglebowa nie jest dopuszczalna.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

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, nawet tylko 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 zastosowania, zgodne z obowiązującymi przepisami, których 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”.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na opakowaniu powinny znaleźć się następujące elementy:

- następujące specyficzne logo:



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

4. Zwięzłe 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:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

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”.

5.2. Specyfika produktu:

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 mięszku, błyszczącą skórkę oraz okres przechowywania po zbiorze i które pozwoliły na zaistnienie nazwy na rynkach.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

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 warzyw 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 miąższu, 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:

Właściwe władze administracyjne wszczęły procedurę, o której mowa w art. 5 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, publikując wniosek o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Pomodoro di Pachino” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 234 z dnia 6 października 2010 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji 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) (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknięciu w zakładkę *Prodotti di Qualità*, z prawej strony na górze ekranu, a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.