

## INÉ AKTY

## KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2009/C 111/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## „POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO“

ES č.: IT-PDO-0005-0576-28.11.2006

CHZO ( ) CHOP ( X )

1. **Názov:**

„Pomodorino del Piennolo del Vesuvio“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku (príloha II):*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

CHOP „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio“ označuje plody ekotypov *pomodorini* (malé rajčiaky), známe pod ľudovými názvami „Fiaschella“, „Lampadina“, „Patanara“, „Principe Borghese“ a „Re Umberto“, ktoré sa tradične pestujú na úbočiach Vezuvu. Plody majú oválny alebo mierne slivkovitý tvar so špicatým vrcholom, často rebrovité výstupky v stopkovej časti a hrubú šupku. Použitie hybridov je zakázané. Plody oprávnené na ochranu musia mať tieto vlastnosti: čerstvé plody: veľkosť nepresahujúca 25 g; parametre týkajúce sa tvaru: pomer horného a dolného priemeru je 1,2 až 1,3; farba povrchu: rumelkovo červená; farba dužiny: červená; konzistencia: tvrdá; chuť: výrazná, intenzívna a sladko-kyslastá; refraktometrický index minimálne 6,5 °Brix; pevne pripevnená stopka. Plody skladované „al piennolo“: farba povrchu: tmavočervená; farba dužiny: červená; konzistencia: dobrá; chuť: výrazná a intenzívna; odolnosť proti vädnutiu: znížená na konci doby skladovania.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti:

Postupy výroby a skladovania sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti výroby. Pri skladovaní „pomodorini al piennolo“ musia byť splnené tieto kritériá:

- hneď po zbere sa strapce alebo „schiocche“ priviažu na priadzu z rastlinného vlákna zviazanú do kruhu tak, aby sa vytvoril iba jeden veľký strapec („piennolo“) na skladovanie s hmotnosťou od 1 do 5 kg. Takto získané *piennoli* musia byť zavesené vo vzduchu na háčikoch alebo sa musia ponechať na vhodných podložkách na suchom a vetranom mieste,
- počas fáz skladovania sa výrobok „al piennolo“, ani výrobok v obale nesmú nijako chemicky ošetriť. Na zabezpečenie ochrany výrobku sa môžu použiť len fyzikálne systémy, ktoré nemôžu narušiť jeho vlastnosti, akými sú siete proti komárom a ultrazvukové prístroje,
- doba skladovania *piennoli* nie je vymedzená a závisí od zachovania dobrých organoleptických vlastností a vzhľadu výrobku.

3.6. Osobitné pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.:

Balenie rajčiakov, či už sa uvádzajú na trh čerstvé alebo konzervované, sa musí uskutočniť v oblasti výroby vo výrobných podnikoch alebo v ich blízkosti, aby sa:

- obmedzila akákoľvek manipulácia s plodom v čase, keď je najodolnejší,
- zabránilo preprave na dlhé vzdialenosti nezabaleného výrobku, ktorý ako taký nie je správne chránený, a teda je vystavený riziku mechanického namáhania a zaobchádzania, ktorým sa môže poškodiť,
- napomohlo zabezpečenie výsledovateľnosti.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Uvedenie na trh „Pomodorigino del Piennolo del Vesuvio“ sa musí uskutočniť v súlade s týmito pravidlami:

- výrobky v čerstvom stave: musia sa uviesť do predaja ako jednotlivé plody alebo ako plody v strapcoch, voľne ložené vo vyhovujúcich a zapečatených obaloch s kapacitou najviac 10 kg,
- výrobky skladované „al piennolo“: *piennoli* (strapce) musia mať maximálnu hmotnosť 5 kg a musia sa uviesť do predaja buď jednotlivito s identifikačným logom CHOP, alebo vo vyhovujúcich a zapečatených obaloch,
- skladované výrobky, ako aj jednotlivé plody alebo plody v strapcoch, voľne ložené vo vyhovujúcich a zapečatených obaloch s kapacitou najviac 10 kg.

Štítky musia obsahovať tieto nápisy: „Pomodorigino del Piennolo del Vesuvio“ a „Denominazione d'Origine Protetta“ (chránené označenie pôvodu), ktoré musia byť väčšie ako iné prítomné údaje alebo nápisy, logo Spoločenstva, názov, obchodné meno a adresu baliarne alebo výrobného podniku,

množstvo výrobku, ktorý sa skutočne nachádza v balení. Logo sa skladá zo zobrazenia „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio“ so stopkou, ktorej predĺženie pripomína profil Vezuvu. Osobitné črty loga a jeho kolorimetrické indexy sú podrobne opísané v špecifikácii.



#### 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť výroby a balenia CHOP „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio“ zahŕňa územia týchto obcí z provincie Neapol: Boscoreale, Boscotrecase, Cercola, Ercolano, Massa Di Somma, Ottaviano, Pollena Trocchia, Portici, Sant’Anastasia, San Giorgio a Cremano, San Giuseppe Vesuviano, San Sebastiano al Vesuvio, Somma Vesuviana, Terzigno, Torre Annunziata, Torre del Greco, Trecase a časť územia obce Nola, ktoré vymedzuje provinčná cesta Piazzola di Nola – Rione Terst (pre úsek „Konštantínopol“), „Lagno Rosario“, hranica obce Ottaviano a hranica obce Somma Vesuviana.

#### 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

##### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Osobitosť územia, kde sa „Pomodorino“ pestuje, tkvie v sopečnom pôvode jeho pôdy. Osobitosti tejto zemepisnej oblasti vyplývajú z pyroklastickej povahy pôdy, ktorá charakterizuje celý sopečný celok Somma-Vezuv. Táto pôda sa vytvorila na lávovine a vrstvách popola i sopečných kameňoch (lapilli) a vyznačuje sa vysokou úrodnosťou a piesčitou štruktúrou, ktorá spôsobuje, že je kyprá a napomáha odvodňovanie, neutrálnou alebo subalkalickou reakciou spolu s vysokým obsahom využiteľných makrozložiek a mikrozložiek. Podnebie je predovšetkým suché, s miernym vetrom a vysokými teplotami a veľké teplotné amplitúdy medzi dňom a nocou tiež prispievajú k prirodzenému udržaniu parazitárnych chorôb pod kontrolou.

##### 5.2. Špecifickosť výrobku:

Okrem obmedzených rozmerov, hmotnosti 20 až 30 gramov a nízkeho pomeru horného a dolného priemeru 1,2 až 1,3 sa „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio“ vyznačuje aj hrubou šupkou, mimoriadne pevne pripevnenou stopkou, vďaka ktorej stravec zostane počas zberu a skladovania celý, ako aj vysokou koncentráciou cukrov, kyselín a iných rozpustných pevných látok, ktoré umožňujú dlhodobé skladovanie výrobku, počas ktorého sa nenaruší žiadna z jeho organoleptických vlastností. Vysoký osmotický tlak šťavy, ktorý je spôsobený vysokým obsahom rozpustných pevných látok, totiž umožňuje plodu zachovať si jeho charakteristickú čerstvosť počas dlhého obdobia, pretože počas skladovania stráca málo vody.

Pestovateľské postupy sú podmienené charakteristickou konfiguráciou pozemkov, ktoré sú rozdelené na veľa častí, často terasovito a nepravidelne rozmiestnených. Väčšina pestovateľských úkonov sa uskutočňuje ručne v súlade s tradičnými poľnohospodárskymi postupmi.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):

Osobitosti „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio“ sú výrazne spojené s územím, na ktorom sa „Pomodorino“ pestuje. Vulkanický pôvod pôdy a všetok pyroklastický materiál, ktorý sa tu nazhromaždil počas erupcií vulkanického celku Somma-Vezuv, zabezpečil vysokú úrodnosť tejto pôdy. Jej piesčitá štruktúra spôsobuje jej vysokú kyprosť a uľahčuje jej odvodňovanie, pričom spôsobuje neutrálnu alebo subalkalickú reakciu a vysoký obsah prispôsobiteľných makrozložiek a mikrozložiek. Výrobok získava tým, že absorbuje všetky tieto zložky, celkom osobitné vlastnosti. Parazitárne choroby sú pod prirodzenou kontrolou vďaka suchému podnebiu, ktoré sa vyznačuje výraznými teplotnými amplitúdami medzi dňom a nocou. „Pomodorino“ skladovaný „al piennolo“ alebo v konzerve predstavuje jednu z najstarších a najtypickejších produkcií oblasti Vezuv. Prvé technicky podrobne zdokumentované svedectvá pochádzajú z publikácií Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Portici vydaných v rokoch 1885, 1902 a 1916. Storočiami sa pestovanie tohto druhu rajčiakov osvedčilo jednak so zreteľom na jeho obmedzené požiadavky pestovanie, jednak so zreteľom na možnosť jeho dlhodobého skladovania počas zimných mesiacov vďaka konzistencii jeho šupky. Rozširovanie tohto druhu skladovaných rajčiakov v minulosti totiž zodpovedalo potrebe mať počas zimných mesiacov rajčiaky v čerstvom stave, aby sa nimi mohli spestriť doma pripravované pokrmy odjakživa rozšírené v oblasti Neapola, najmä pizze a „primi piatti“, ktoré vyžadovali intenzívnu chuť a vôňu. Ľudský faktor sa pričínil o vyvinutie metódy pestovania a skladovania, ktorá zodpovedá a je typická pre oblasť výroby a vyznačuje sa výberom najlepších plodov na výrobu osiva, orezávaním nevyhnutným na to, aby rastliny nerástli neobmedzene, zväzovaním nadzemných častí a odstraňovaním nadbytočných púčkov a zberom rajčiakov. Zber sa uskutočňuje tak, že sa zbierajú celé strapce, ktoré obsahujú najmenej 70 % červených plodov, pričom ostatné plody sú vo fáze dozrievania. Proces skladovania „Pomodorini al piennolo“, ktorý umožňuje konzumovať neporušené a nespracované plody počas celej zimy nasledujúcej po zbere, takisto spája tento osobitný výrobok s územím. Tradičný postup spočíva v zbere celých strapcov plodov a v spletení ich koncových častí pomocou konopného vlákna tak, aby vznikol iba jeden veľký trs, ktorý sa zavesí na strop vo v osobitných vetraných miestnostiach alebo na verandách alebo terasách. Všetky tieto vlastnosti ako aj jedinečné životné prostredie oblasti Vezuvu viedli k vzniku výrobku, ktorý je z hľadiska svojej organoleptickej vlastnosti a možnosti skladovania ojedinelý svojho druhu, a ktorý sa ešte aj dnes pestuje a skladuje.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

Správny orgán začal vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia žiadosti o uznanie CHOP „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 1 z 2. januára 2006. Konsolidované znenie špecifikácie je dostupné na tejto internetovej stránke:

[http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/edfyuuvfgqxxvtepyi2yi6j2nwjariuzulkqihodewpc3gfm7634vhogmz6dczzgzz566qxa37uolt7nr53we3pcd/20061130\\_Disciplinare\\_esameUE\\_Pomodorino\\_Piennolo\\_Vesuvio.pdf](http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/edfyuuvfgqxxvtepyi2yi6j2nwjariuzulkqihodewpc3gfm7634vhogmz6dczzgzz566qxa37uolt7nr53we3pcd/20061130_Disciplinare_esameUE_Pomodorino_Piennolo_Vesuvio.pdf)