

## ÖVRIGA RÄTTSAKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2010/C 73/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****Ansökan om ändring enligt artikel 9****”POMODORO S. MARZANO DELL’AGRO SARNESE-NOCERINO”****EG-nr: IT-PDO-0117-1524-10.04.2003****SGB ( ) SUB ( X )****1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (specificera)

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

## 2. Typ av ändring(ar):

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

## 3. Ändring(ar):

### 3.1 Beskrivning:

Beskrivningen av fruktens egenskaper har ändrats för att inbegripa två kategorier (standard 1 och standard 2), grundat på deras morfologiska och kvalitativa egenskaper.

Den skyddade ursprungsbeteckningen utökas till att omfatta skivade tomater. Därför ingår nu även deras morfologiska och kvalitativa egenskaper i beskrivningen.

### 3.2 Geografiskt område:

Det stycke i produktspecifikationen som handlar om de befogenheter som Kampaniens regionala myndigheter har för att bedöma eventuella utökningar av de marker som gränsar till produktionsområdet har strukits, eftersom sådana ändringar endast får göras genom en begäran enligt artikel 9 i förordning (EG) nr 510/2006.

### 3.3 Framställningsmetod:

I ändringarna beaktas traditionella lokala tekniker, men de påverkar inte sambandet till regionen. Ändringarna är därför lämpligare utformade för att ange planteringsavstånd eller skördeperioder, högsta avkastning per ytenhet samt bearbetade produkter och procentandel av den torkade produkten. Anpassningar har också gjorts av parametrarna för fruktens optiska refraktometriskt bestämda resthalt samt förpackningsbestämmelser.

För den skivade produkten anges nu de viktigaste bearbetningsstegen, som redan har angetts för hela skalade tomater. Citronsyra, som får användas som tillsats vid bearbetningen, har inbegripits. Slutligen har det geografiska sambandet till regionen förstärkts genom att ett villkor har införts om att eventuella genetiska förbättringar av ekotypen San Marzano, som nämns i den gällande produktspecifikationen, endast får utföras i det särskilda produktionsområdet.

Det stycke där det anges att regionen Kampanien får bevilja produktionstillstånd till bearbetningsföretag har strukits.

Tomaterna får odlas i en skyddad miljö för att skydda plantorna mot parasiter och skadeinsekter.

### 3.4 Märkning:

Ett krav på att "pomodori pelati a filetti" (skivade skalade tomater) ska anges på etiketterna för produkten i fråga har lagts till. Egenskaperna och färgen på SUB-logotypen beskrivs mer exakt än i den gällande specifikationen.

### 3.5 Nationella krav:

Hänvisningen till de nationella påföljder som gäller för överträdelse av bestämmelserna i specifikationen avskaffas, eftersom de gäller i alla händelser. Det behöriga kontrollorganets inspektionsförfaranden har bringats i överensstämmelse med artikel 10 i förordning (EG) nr 510/2006.

## SAMMANFATTNING

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

## ”POMODORO S. MARZANO DELL’AGRO SARNESE-NOCERINO”

EG-nr: IT-PDO-0117-1524-10.04.2003

SUB ( X ) SGB ( )

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

**1. Behörig myndighet i medlemsstaten:**

Namn: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Adress: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tfn +39 0646655106  
Fax +39 0646655306  
E-post: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Grupp:**

Namn: Consorzio per la Tutela del Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino  
Adress: Via Piave 120  
84083 Castel San Giorgio SA  
ITALIA  
Tfn +39 0815161819  
Fax +39 0815162610  
E-post: info@consorziosanmarzano.it  
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:**

”Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino”

**4.2 Beskrivning:**

Den produkt som saluförs till konsumenterna består endast av tomater av sorterna S. Marzano 2 och KIROS (t.ex. urvalet Cirio 3), eller förädlade varianter av dessa, som odlats i området Agro Sarnese-Nocerino och bearbetats till ”pelato” (skalade tomater) med hjälp av industriella bearbetningsmetoder av företag som är etablerade i produktionsområdet. Produkten säljs vanligen i glasburkar eller konserverburkar.

De tomatplantor och tomater av sorterna S. Marzano 2 och KIROS eller förädlade varianter av dessa sorter som får bearbetas för att framställa tomatprodukter som omfattas av ursprungsbeteckningen ”Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino” måste uppfylla följande krav:

## 1. Plantornas egenskaper

- Det finns inga höjdangivelser för plantorna,
- men de får inte vara av en ospecificerad sort. Frukten täcks till stor del av blad,
- mognar gradvis och
- omogna tomater har "gröna axlar".

## 2. Egenskaper hos färsk frukt som är lämpliga för skalning:

- a) Frukterna ska ha två eller tre fröhus. Typiskt avlång, lätt kantig form med en längd på 60–80 mm mätt från stjälkfästet till toppen för standard 1. Avlång cylindrisk form med tendens till pyramidform med en längd på 60–80 mm mätt från stjälkfästet till toppen för standard 2.
- b) Vinkelformad genomskärning för standard 1, rundad genomskärning för standard 2.
- c) Axelförhållande: högst  $2,2 + 0,2$  (räknat på längden för longitudaxeln och den tvärgående axeln vid den bredaste delen av tomatens mitt).
- d) Inga stjälkar får finnas.
- e) Röd färg som är karakteristisk för sorten.
- f) Tydligt synlig hinna.
- g) Små kärnhus.
- h) pH-värdet får vara högst 4,50.
- i) Refraktometriskt bestämd resthalt vid 20 °C är lika med eller över 4,0 procent.
- j) Begränsad förekomst av förtjockade ådror kring bladstjälken (bladskaflet).

Följande toleransvärden tillämpas på båda standarderna:

I punkt a): något oregelbundet formad frukt, dock fortfarande typisk för sorten, får inte utgöra mer än 5 procent av partiet; i punkt d): stjälkarna får sitta kvar på högst 1,1 procent av frukterna; i punkt e): högst 2 cm<sup>2</sup> av fruktens yta får vara gul, men sådan frukt får inte utgöra mer än 5 procent av partiet; i punkt i): toleransvärdet – 0,2 gäller för refraktometriskt bestämd resthalt vid 20 °C.

"Pomodori pelati interi"/"pomodori pelati a filetti" – hela skalade tomater/skivade skalade tomater:

- Tomaterna ska ha en röd färg som är karakteristisk för sorten, vilken bedöms visuellt. Högst 2 cm<sup>2</sup> av fruktens yta får vara gul, men sådan frukt får inte utgöra mer än 5 procent av stickprovet i fråga. Tomaterna ska vara fria från främmande smaker och lukter. Inga parasitlarver eller parasitskador (nekrotiska fläckar av alla storlekar som påverkar fruktköttet) får förekomma. Ingen inre ruttnad längs toppaxeln får förekomma. Den avrunna produktens vikt måste utgöra minst 65 procent av nettovikten. Skivade skalade tomater skärs i bitar på längden. Hela skalade tomater ska vara i helt skick, eller åtminstone inte vara så skadade att fruktens form eller omfång ändras i sådan grad att skadorna utgör över 65 procent av den avrunna vikten. Den optiska refraktometriskt bestämda nettoresthalten vid 20 °C ska motsvara eller vara över 5,0 procent med ett toleransvärde på 0,2 procent, och högst 2 cm<sup>2</sup> per 100 g i genomsnitt får utgöras av tomat skal (minst fem behållare testas). Skalinnehållet i en behållare får inte överstiga fyra gånger denna gräns. Mögelinnehållet i konserverade tomater (tomater och omgivande vätska) får inte överstiga 30 procent av urvalet med en optisk refraktometriskt bestämd resthalt vid 20 °C på mindre än 6,0 procent och 40 procent av urvalet med en optisk refraktometriskt bestämd resthalt vid 20 °C motsvarande eller över 6,0 procent. Den sammanlagda halten av D- och L-mjölksyror i konserverade tomater (tomater och omgivande vätska) får inte överstiga 0,4 g/kg. pH-värdet måste vara mellan 4,2 och 4,5. Bordssalt får tillsättas med upp till 3 procent av nettovikten (den naturliga kloridhalten anses motsvara 2 procent av den optiska refraktometriskt bestämda resthalten). Basilikblad får tillsättas. Citronsyra får användas som tillsats vid beredningen med upp till 0,5 procent av produktens vikt. Det är också tillåtet att tillsätta tomat saft, delvis koncentrerad tomat saft och halvkoncentrerad tomat saft som endast utvunnits från tomater av sorterna S. Marzano 2 och KIROS, eller förädlade varianter av dessa sorter som odlats i området Agro Sarnese-Nocerino.

#### 4.3 Geografiskt område:

För att omfattas av ursprungsbetegningen "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" måste tomaterna produceras av jordbruksföretag och bearbetas av industriföretag i områden som tillhör följande kommuner:

Salerno-provinsen

Följande kommuner omfattas helt: S. Marzano sul Sarno, S. Valentino Torio och Scafati.

Följande kommuner omfattas delvis: Baronissi, Fisciano, Mercato S. Severino, Castel San Giorgio, Siano, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Angri och Egidio Monte Albino.

Avellino-provinsen

Följande kommuner omfattas delvis: Montoro Superiore och Montoro Inferiore.

Neapel-provinsen

Följande kommuner omfattas helt: S. Antonio Abate, Pompei, S. Maria La Carità, Striano, Boscoreale och Poggiomarino.

Följande kommuner omfattas delvis: Gragnano; Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusciano, Caivano, Camposano, Casalnuovo, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano, Scisciano och S. Vitaliano.

Alla ovannämnda kommuner ingår i området Agro Sarnese-Nocerino och angränsande områden, och tomater odlas i bevattnade eller bevattningsbara åkerjordar på slätterna. Områden med bergssluttningar undantas naturligtvis eftersom de inte bevattnas.

#### 4.4 Bevis på ursprung:

Alla skeden i produktionsprocessen övervakas, och alla insatsvaror och all produktion registreras. Kontrollorganet sammanställer och för särskilda register över odlare, handlare, bearbetningsföretag och förpackningsföretag, och producerade mängder anmäls regelbundet till kontrollorganet. På så vis garanteras produktens spårbarhet. Alla operatörer, vare sig de är juridiska eller fysiska personer, som är registrerade i de berörda förteckningarna är föremål för kontroller av kontrollorganet.

#### 4.5 Framställningsmetod:

Tomater som omfattas av ursprungsbetegningen "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" produceras av råmaterial där endast tomater från tomatplantor av sorterna S. Marzano 2 och KIROS eller förädlade varianter av dessa som odlas i området Agro Sarnese-Nocerino enligt vad som anges i punkt 4.3 får användas. Tomaterna plockas och bearbetas vid anläggningar som är belägna i samma område. Tomaterna får odlas i en skyddad miljö för att skydda plantorna mot parasiter och skadeinsekter.

S. Marzano-tomaterna odlas endast på jämna, bevattnade åkrar som mestadels utgörs av pyroklastiska jordar av vulkaniskt ursprung. Jordarna är mycket djupa, lösa och naturligt bördiga med god organisk kvalitet och höga nivåer av assimilerbart fosfor och utbytbart kalium.

Omplanteringen sker vanligtvis under första halvan av april, men kan förlängas till de första tio dagarna av maj. Tomatplantorna måste planteras med 40 cm avstånd från varandra längs raden, med 110 cm mellan raderna. De måste odlas vertikalt och vara uppbundna med horisontella vajrar. Förutom normala odlingstekniker är även beskärning av skott och toppning tillåtna. Alla former av onaturliga metoder som avser att ändra tomatens naturliga biologiska cykel – särskilt mognaden – är förbjudna.

Tomaterna plockas mellan den 30 juli och den 30 september. Plockningen sker för hand och vid olika tillfällen, allteftersom tomaterna mognar.

Därefter sorteras tomaterna och transporteras i plastbehållare som rymmer mellan 25 och 30 kg. För förflyttningen mellan företagets och/eller kooperativets insamlingsplats till bearbetningsanläggningen får tomaterna först läggas i stora enskilt märkta backar som får rymma högst 250 kg.

Högsta avkastning är 80 ton/hektar. För bearbetade produkter är den högsta avkastningen 80 procent.

De färska tomaterna bearbetas till skalade tomater i konserveringsfabriker i området Agro Sarnese-Nocerino.

Framställningen av den bearbetade (skalade) produkten omfattar följande huvudsakliga steg:

- Hela skalade tomater: tvättning och sortering – skalning – separation av skalet – sortering av produkten – konservering – tillsats av omgivande vätska under atmosfäriskt tryck eller vakuum – förslutning – sterilisering – kylning av konserverburkarna – lagring. Produkten bearbetas enligt god produktionspraxis.
- Skivade skalade tomater: tvättning och sortering – skalning – separation av skalet – sortering av produkten – skivning – avrinning – konservering – tillsats av omgivande vätska under atmosfäriskt tryck eller vakuum – förslutning – sterilisering – kylning av konserverburkarna – lagring. Produkten bearbetas enligt god produktionspraxis.

#### 4.6 Samband:

Jordarna i området Agro Sarnese-Nocerino har sitt ursprung i vulkankomplexet Somma-Vesuvios utbrott, och området är omgivet av bergsformationer som utgör Appeninernas utlöpare. De fysiska och kemiska egenskaper som jordarna har till följd av dessa förhållanden gör att de hör till de bästa i Italien.

Klimatet i Agro Sarnese-Nocerino gynnas av inflytandet från havet. Temperaturerna är inte särskilt extrema, de kan nå under nollstrecket vid enstaka tillfällen men det varar inte länge, och hagelskurar är ett relativt sällsynt fenomen. De dominerande vindarna är Maestrovinden från norr och Sirockovinden från syd. Nederbörden är hög under höst, vinter och vår, men knapp till obefintlig under sommaren. Trots bristen på regn under sommarmånaderna förblir den relativa luftfuktigheten förhållandevis hög. Områdets hydrologi är mycket rik tack vare de många källorna och grundvattenkällor med olika djup.

Denna kombination mellan jordar, vatten och klimatförhållanden tillsammans med jordbrukarnas ihärdiga arbete skapar unika förhållanden som karakteriserar hela Agro Sarnese-Nocerino-slätten, som domineras av den vulkaniska bergskedjan Somma-Vesuvio i nordväst och det dolomitiska bergsmassivet Lattari i syd.

S. Marzano-tomaten har ett mycket uttalat geografiskt samband med regionens mest typiska område, Agro Sarnese-Nocerino. S. Marzano-tomaten härstammar ursprungligen just från dessa trakter och blev starkast etablerad bland områdets småjordbrukare. Det är även i detta område som tomaterna traditionellt har beretts till "pelato", och därifrån har de bearbetade produkterna sedan nått ut i världen och blivit populära bland hundratals miljoner konsumenter under årtiondenas lopp. Enligt en publikation av professor Luigi Leggieri ("S. Marzano- och Lampadina-tomater i industrin för skalade tomater", *Frukt- och grönsaksodling i Italien*, december 1940) isolerades sorten "S. Marzano" från andra tomater som odlades i Fiano-distriktet mellan Nocera Inferiore och Sarno och började senare odlas i S. Marzano sul Sarno under gynnsammare miljöförhållanden. I och med utvecklingen av S. Marzano-sorten expanderade industrin för skalade tomater i så stor utsträckning att den blev "Kampaniens stolthet", som professor Ferruccio Zago berättar i sin skrift "En introduktion till trädgårdsodling" (Poligrafica R. Filipponi, Rom 1934): "Industrin för skalade tomater är Kampaniens stolthet. Den tomatsort som används benämns S. Marzano, och kallas även 'långa tomater' på grund av sin form. Den odlas i stor skala i Agro Sarnese-Nocerino."

#### 4.7 Kontrollorgan:

Namn: IS.ME.CERT. — Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare

Adress: Via G. Porzio Centro Direzionale Isola G/1

80143 Napoli NA

ITALIA

Tfn +39 0817879789

Fax +39 0816040176

E-post: info@ismecert.it

#### 4.8 Märkning:

Produkten ska märkas i enlighet med lagstiftningsdekret nr 109 av den 27 januari 1992. De bearbetningsföretag som är verksamma i området enligt beskrivningen i punkt 4.3 måste ange följande uppgifter på de etiketter som fästs på glasburkar, konservburkar och lådor där tomater förvaras:

- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino.
- Denominazione di Origine Protetta — DOP.
- Pomodori pelati interi, pomodori pelati a filetti.
- Namn på producentens företag.
- Innehåll, dvs. verklig mängd enligt gällande bestämmelser.
- Det år då tomaterna plockades och bearbetades.
- Sista förbrukningsdatum.
- SUB-logotypen för "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino".

Orden ska skrivas med bokstäver av enhetlig storlek, teckensnitt och färg, och ska vara grupperade i samma del av etiketten. Uppgifterna ska presenteras på ett tydligt och läsligt sätt och ska vara graverade. Texten måste vara tillräckligt stor för att skilja sig från den bakgrund som den är tryckt på och måste skilja sig tydligt från all annan text och grafik.



---