

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2016/C 271/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012**„POMODORO DI PACHINO“**

ЕС №: PGI-IT-02131 – 5.4.2016

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Група заявител и законен интерес

Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino (Консорциум за защита на ЗГУ „Pomodoro di Pachino“)

Адрес: Via Nuova sn
96018 Marzamemi (SR)
ITALIA

Телефон +39 0931595106
Факс +39 0931595106
Ел. адрес: segreteria@igppachino.it

Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino има право да подава заявление за изменение съгласно член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14 октомври 2013 г.

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Друго: актуализация на препратките към нормативната уредба

4. Вид на изменението/измененията

- Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

Описание на продукта

Член 2 от продуктова спецификация

1. Изречението:

„ЗГУ „Pomodoro di Pachino“ включва следните видове плодове:

- кръгли и гладки;
- ребристи;
- чери домати.“

се изменя, както следва:

„ЗГУ „Pomodoro di Pachino“ включва следните видове плодове:

- кръгли и гладки;
- ребристи;
- чери домати;
- продълговати и продълговати мини домати.“

Член 2 е изменен с добавянето на нов вид плодове – продълговати и продълговати мини домати. Този вид домати расте на съцветия и е идеален за сосове и смесени салати; плодовете са с удължена форма, която наподобява фурма или слива. Теглото на отделния плод варира между 15 и 35 g в зависимост от сорта.

Производителите искат продълговатите и продълговатите мини домати да бъдат добавени, за да не се дискриминират земеделските стопани, които се намират в района на производство на ЗГУ „Pomodoro di Pachino“, който е посочен като „определен географски район“.

„Продълговатите и продълговатите мини домати“ се отглеждат от 80-те години, макар и в малки количества, и подобно на останалите видове – кръгли и гладки, ребристи и чери домати, притежават положителните характеристики на продукцията от този географски район.

Благодарение на своята популярност на пазара продълговатите и продълговатите мини домати вече имат значителен дял от производството, равен на производството на другите видове домати със ЗГУ от Pachino. Добавянето на „продълговатите и продълговатите мини домати“ защитава продукта, като го свързва с района на производство, и обогатява ЗГУ, като дава на потребителя гаранция за произхода на продукта.

Поради това искаме продуктова спецификация и единният документ да бъдат изменени.

Метод на производство

Член 4 от продуктова спецификация

2. Изречението:

„— разсаждането се извършва между август и февруари, с изключение на разсаждането на вида „чери домати“, което може да се извършва през цялата година;“

се изменя, както следва:

„— разсаждането се извършва между август и февруари, с изключение на разсаждането на видовете „чери домати“ и „продълговати и продълговати мини домати“, което може да се извършва през цялата година;“

3. Изречението:

„Максималното производство на домати със ЗГУ „Pomodoro di Pachino“ не трябва да надвишава следните количества по видове:

- кръгли и гладки домати: 120 t/ha;
- ребристи домати: 90 t/ha;
- чери домати: 70 t/ha;“

се изменя, както следва:

„Максималното производство на домати със ЗГУ „Pomodoro di Pachino“ не трябва да надвишава следните количества по видове:

- кръгли и гладки домати: 120 t/ha;
- ребристи домати: 90 t/ha;
- чери домати: 70 t/ha;
- продълговати и продълговати мини домати: 90 t/ha;“.

След добавянето на новия вид домати член 4 следва да бъде съответно изменен, за да се посочат в продуктовата спецификация периодът на разсаждане и максималното разрешено производство.

Видът „продълговати и продълговати мини домати“ позволява получаването на качествена продукция дори при добив от 90 t/ha и също като чери домати може да бъде разсаждан през цялата година.

Друго [актуализация на препратките към нормативната уредба]

Препратките към Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета⁽¹⁾ са заменени с препратки към Регламент (ЕС) № 1151/2012.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„POMODORO DI PACHINO“

ЕС №: PGI-IT-02131 – 5.4.2016

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование**

„Pomodoro di Pachino“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. Вид продукт

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Защитеното географско указание (ЗГУ) „Pomodoro di Pachino“ се отнася за пресните домати, които се отглеждат в определения район и спадат към ботаническия вид *Lycopersicon esculentum* Mill.

ЗГУ „Pomodoro di Pachino“ включва следните видове плодове:

- кръгли и гладки;
- ребристи;
- чери домати;
- продълговати и продълговати мини домати.

Основните характеристики на „Pomodoro di Pachino“ са следните:

- твърда месеста част;
- малка вътрешна част на плода;
- високо съдържание на захари въз основа на количество разтворими твърди вещества, по-голямо от 4,5°Brix.

Плодовете трябва да принадлежат към търговската категория „екстра“ или „първа“ и да имат следните качества:

- цели;
- свежи на външен вид;

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- здрави (не се допускат плодове, засегнати от гниене или друго влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация);
- чисти, без видими странични примеси;
- без чужд мирис и/или вкус.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

„Pomodoro di Pachino“ трябва да се отглеждат в определения географски район в защитена среда (парници и/или тунели, покрити с полиетиленово фолио или друг материал за покриване); когато се отглеждат през летните месеци, растенията могат да са защитени с подходящи структури, покрити с мрежи против насекоми.

Разрешава се само отглеждане в почва.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Доматите със ЗГУ „Pomodoro di Pachino“ могат да се опаковат директно в стопанството или други подходящи за опаковане обекти в деня на реколтата.

Опаковането и пакетирането трябва да се извършват в обекти, които се намират в общините, принадлежащи (поне частично) към района на производство. Опаковането в района на производство е необходимо, за да се избегнат търговски загуби от повреждане на повърхността на плода, което може да предизвика плесен, в резултат на което продуктът вече няма да може да се продава.

При предлагането на пазара „Pomodoro di Pachino“ трябва да са опаковани в различни видове нови опаковки за еднократна употреба, които отговарят на действащите разпоредби, с тегло, което не надхвърля 10 kg.

Опаковката трябва да бъде покрита така, че да останат следи от манипулирането, ако се отнеме нещо от съдържанието. Продуктът може да се предлага на пазара също и в отворени опаковки, при положение че отделните плодове са обозначени със самозалепващи се етикети със специалния знак за ЗГУ „Pomodoro di Pachino“.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху опаковката трябва да фигурира следното:

- отличителният знак, както е изобразен по-долу



- наименованието на опаковчика и/или изпращача;
- търговските характеристики: вид, категория, тегло на опаковката;
- надписът „pomodoro prodotto in coltura protetta“ (домати, отглеждани под покритие);
- символът на ЕС.

4. Кратко определение на географския район

Районът на отглеждане на „Pomodoro di Pachino“ обхваща цялата територия на общините Pachino и Portopalo di Capo Passero, както и части от територията на общините Noto (провинция Сиракуза) и Ispica (провинция Рагуза) в югоизточна Сицилия.

5. Връзка с географския район

„Pomodoro di Pachino“ се отглеждат в район, който се отличава с високи температури и най-много слънчеви часове средногодишно на европейския континент (по данни на Landsat и Meteosat). Близостта до морето осигурява мек климат, пролетните и зимните слани са рядкост.

Съчетанието на тези фактори и качеството на използваната за напояване вода (нивото на соленост варира от 1 500 до 10 000 $\mu\text{S/cm}$) допринася за развитието на парникови култури и е от решаващо значение за избора на сортовете, както и за специфичните органолептични качества на „Pomodoro di Pachino“.

Характеристиката, на която доматиите „Pomodoro di Pachino“ дължат репутацията си, е ранното им узряване, което е наблюдавано от местните производители още при първото отглеждане. Допълнителни характеристики, оценявани от потребителите в продължение на годините, като вкусът, консистенцията на месестата част, блясъкът и дълготрайността след прибирането на реколтата, са помогнали на продукта да се установи на пазара.

Доматите са типичен продукт на градинарството в района на Pachino. Първите домати се отглеждат през 1925 г. в стопанства по крайбрежието, снабдени с подпочвена вода за напояване.

Още тогава се установява, че отглежданите тук зеленчуци узряват с около 15—20 дни по-рано от тези в други райони.

Интересът да се отглеждат зеленчуци обаче е ограничен поради широко разпространеното отглеждане на лози. Около 50-те години отглеждането на домати се разширява на много по-голяма територия, също по крайбрежието, като се използват технологии за ускоряване на растежа и запазване на културата в ранните фази. Климатът в този крайбрежен район — въпреки благоприятните по принцип температури — е подложен на значителни резки спадове и големи разлики в дневните и нощните температури, които понякога са причинявали унищожаването на цели реколти от градински култури.

Най-разпространената защитна мярка епокриването на отделните растения с материали от кълновете на кактусовия плод или керемиди, или няколко пласта рогозки от стърнища, оплетени с желязна тел и укрепени с тръстика. В началото на 60-те години се появяват първите тунели за отглеждане, изградени от рогозки от тръстика и покрити с полиетиленово фолио. С течение на годините конструкциите стават все по-стабилни, като тръстиката се замества с колове от кестеново дърво и дървена рамка от ела. Следователно отглеждането под покритие е резултат от процес, който от просто и квазиестествено начало се е развил до култивирането и реколтата на доматиите в днешната им форма.

Дълбоката криза на лозарския сектор през 70-те години води в много райони до бързото преминаване към производството в парници и създаването на първите кооперативни структури, които започват да предлагат продукта на пазара с указание на произход „Pachino“.

Благодарение на съвременните напоителни системи технологиите на отглеждане се подобряват и парниците с поцинкована ламарина все повече се утвърждават.

С течение на времето доматиите „Pomodoro di Pachino“ придобиват добра репутация на вътрешния и външния пазар благодарение на отличните си качествени характеристики.

Специфичните почвени и климатични условия в района на производство придават на продукта качествените характеристики, които в съчетание с използваните техники за производство го превръщат в култура, характерна за този географски район.

Качеството на „Pomodoro di Pachino“ се дължи на отличителните характеристики на продукта — вкуса, консистенцията на месестата част, блясъка и дълготрайността след прибирането на реколтата; тези качества се търсят от потребителите, които купуват „Pomodoro di Pachino“, и за това свидетелства признанието и репутацията на продукта в Италия и в чужбина.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Министерството даде начало на националната процедура по предявяване на възражения с публикуването на предложението за признаване на ЗГУ „Pomodoro di Pachino“ в Официален вестник на Италианската република, бр. 40 от 19.2.2016 г.

Консолидираният текст на спецификацията на продукта е достъпен на следния уебсайт: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

като се посети началната страница на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it) и се щракне върху „Prodotti DOP e IGP“ (в горната дясна част на екрана), след това върху „Prodotti DOP, IGP e STG“ (в лявата част на екрана) и накрая върху „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“.