

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 73/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ des Rates Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Änderungsantrag nach Artikel 9

„POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-1524-10.04.2003

g.g.A. () g.U. (X)

1. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (Bitte präzisieren Sie)

⁽¹⁾ ABl. L 93, vom 31.3.2006, S. 12.

2. Art der Änderung:

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation der eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderungen des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en):

3.1 Beschreibung des Erzeugnisses:

Geändert wird die Beschreibung der Merkmale der Frucht, wobei im Zusammenhang mit den Form- und Qualitätsmerkmalen der Früchte zwei Klassen (Standard 1 und Standard 2) eingeführt werden.

Der Schutz soll zudem auf filetierte Tomaten ausgedehnt werden, deren Form- und Qualitätsmerkmale beschrieben werden.

3.2 Geografisches Gebiet:

Der in die Produktspezifikation aufgenommene Artikel, wonach die Region Kampanien für die Beurteilung etwaiger Erweiterungen auf an das Erzeugungsgebiet angrenzende Gebiete zuständig ist, wird gestrichen, da eine eventuelle Änderung des Gebiets nur gemäß Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 beantragt werden kann.

3.3 Herstellungsverfahren:

Die Änderungen, die unter Berücksichtigung der traditionell befolgten und ständigen örtlichen und redlichen Gebräuche vorgenommen wurden und keinen Einfluss auf den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet haben, betreffen eine genauere Festlegung der Pflanzdichte und der Erntezeit für die Früchte, die Präzisierung der Höchstmengen je Flächeneinheit und der Ausbeute bei der Verarbeitung des Erzeugnisses sowie des Abtropfgewichts. Angepasst wurden ferner die Parameter betreffend den refraktometrisch ermittelten optischen Rückstand der Frucht und die Verpackungsvorschriften für das Erzeugnis.

Für die Kategorie „filetiert“ wurden wie schon für die ganzen geschälten Tomaten die wichtigsten technischen Arbeitsschritte angegeben. Ferner wurde Zitronensäure als Verarbeitungshilfsstoff aufgenommen, damit sie unter Umständen verwendet werden kann. Schließlich wurde der Zusammenhang mit dem Gebiet durch die Vorgabe gestärkt, dass mögliche genetische Verbesserungen des Ökotyps San Marzano, die in der geltenden Produktspezifikation vorgesehen sind, ausschließlich in dem durch sie abgegrenzten Gebiet erfolgen dürfen.

Gestrichen wird der Absatz, wonach die Region Kampanien den Verarbeitungsbetrieben Produktionsgenehmigungen erteilen darf.

Erlaubt wird die Erzeugung im geschützten Anbau, um die Kulturen vor Parasiten und Insektenschädlingen zu schützen.

3.4 Etikettierung:

Zusätzlich wird die Angabe „geschälte filetierte Tomaten“ auf dem Etikett des entsprechenden Erzeugnisses vorgesehen. Die bereits in der aktuellen Spezifikation enthaltenen Merkmale und Angaben zur Farbgestaltung des Logos der g.U. werden präzisiert.

3.5 Einzelstaatliche Vorschriften:

Der Verweis auf die einzelstaatlichen Bestimmungen über Sanktionen, die bei Verstößen gegen die Spezifikation zu verhängen sind, wurde gestrichen, die Bestimmungen gelten jedoch weiter. Die Vorschriften zu den Kontrollen, die von der entsprechenden Stelle durchgeführt werden, wurden an die Bestimmungen von Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 angepasst.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NO CERINO“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-1524-10.04.2003

g.U. (X) g.g.A. ()

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Anschrift: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-Mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Vereinigung:

Name: Consorzio per la Tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino
Anschrift: Via Piave 120
84083 Castel San Giorgio SA
ITALIA
Tel. +39 0815161819
Fax +39 0815162610
E-Mail: info@consorziosanmarzano.it
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6. — Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1 Name:

„Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“

4.2 Beschreibung:

Bei dem in den Handel gebrachten Erzeugnis handelt es sich ausschließlich um Tomaten der Sorten S. Marzano 2 und KIROS (ehemalige Auslese Cirio 3) oder verbesserter Zuchtlinien, die im Gebiet des Agro Sarnese-Nocerino angebaut und in Betrieben, die in eben diesem Anbaugebiet liegen, industriell zu „geschälten“ Tomaten verarbeitet werden. Das Erzeugnis kommt üblicherweise in Gläsern oder Weißblechdosen in den Handel.

Die Tomatenpflanzen und -früchte der Sorten S. Marzano 2 und KIROS oder verbesserter Zuchtlinien, die zu „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ mit geschützter Ursprungsbezeichnung — g.U. — verarbeitet werden dürfen, müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:

1. Merkmale der Pflanze

- jegliche Wachstumsform der Pflanze, die aber dem Pflanzentyp entsprechen muss;
- die Früchte gut bedeckendes Laub;
- schubweise Reifung;
- unreife Früchte mit „Grünkragen“.

2. Merkmale der Frucht des zum Schälen geeigneten frischen Erzeugnisses:

- a) Frucht mit zwei oder drei Kammern, längliche und typisch paralleleflache Form von 60 bis 80 mm Länge, gerechnet vom Stielansatz bis zur Griffelnarbe für Standard 1; längliche zylindrische Form mit Tendenz zur Pyramidenform von 60 bis 80 mm Länge, gerechnet vom Stielansatz bis zur Griffelnarbe für Standard 2;
- b) kantiger Querschnitt für Standard 1; rundlicher Querschnitt für Standard 2;
- c) Achsenverhältnis: mindestens $2,2 + 0,2$ (gerechnet zwischen Länge der Längsachse und Länge der auf Äquatorialebene größten Querachse);
- d) ohne Stiel;
- e) arttypische rote Farbe;
- f) leicht abzulösende Fruchthaut;
- g) wenig Hohlräume;
- h) pH-Wert nicht über 4,50;
- i) refraktometrischer Rückstand bei 20 °C $\geq 4,0$ %;
- j) wenig verdickte Gefäßbündel im Bereich des Hauptstiels.

Für beide Standards sind die folgenden Toleranzen zulässig:

Zu Buchstabe a) Früchte von leicht unregelmäßiger, jedoch arttypischer Form, sofern sie nicht mehr als 5 % der Charge ausmachen; zu Buchstabe d): Stiele: höchstens 1,1 % der Früchte; zu Buchstabe e): gelber Bereich bis höchstens 2 cm² je Frucht, sofern nicht mehr als 5 % der Charge betroffen sind; zu Buchstabe i) für den refraktometrischen Rückstand bei 20 °C gilt eine Toleranz von -0,2.

Ganze geschälte Tomaten und filetierte geschälte Tomaten:

- arttypische rote Farbe, visuell beurteilt; zulässig ist das Vorhandensein eines gelben Bereichs bis höchstens 2 cm² je Frucht, sofern nicht mehr als 5 % der Stichprobe betroffen sind; — frei von Fremdgerüchen und Fremdgeschmack; — keine Schädlings-larven oder durch Schädlinge hervorgerufene Veränderungen des Fruchtfleisches in Form nekrotischer Flecken gleich welcher Größe; frei von Innenfäule an der Mittelachse; — Abtropfgewicht mindestens 65 % des Nettogewichts; — längs aufgeschnitten, wenn es sich um geschälte filetierte Tomaten handelt, während ganze geschälte Tomaten unversehrt sein müssen, d. h. abgetropft dürfen mindestens 65 % keine Form und Volumen verändernden Beschädigungen aufweisen; — optisch sichtbarer refraktometrischer Nettorückstand bei 20 °C $\geq 5,0$ % mit einer Toleranz von 0,2 %; — durchschnittlicher Hautanteil höchstens 2 cm² je 100 g Inhalt aus mindestens fünf Gefäßen; der Hautanteil darf in keinem Gefäß das Vierfache dieses Grenzwerts überschreiten; — Schimmel in den konservierten Tomaten (Tomaten und umgebende Flüssigkeit) höchstens 30 % der positiven Bereiche bei Erzeugnissen mit einem optisch sichtbaren refraktometrischen Rückstand bei 20 °C unter 6,0 % und höchstens 40 % der positiven Bereiche bei Erzeugnissen mit einem optisch sichtbaren refraktometrischen Rückstand bei 20 °C $\geq 6,0$ %; — Gesamtanteil der D- und L-Milchsäuren in den konservierten Tomaten (Tomaten und umgebende Flüssigkeit) höchstens 0,4 g/kg; — pH-Wert zwischen 4,2 und 4,5; — gestattet ist die Zugabe von Speisesalz bis höchstens 3 % des Nettogewichts (als natürlicher Chloridgehalt gelten 2 % des optisch sichtbaren refraktometrischen Rückstands); — gestattet ist die Zugabe von Basilikumblättern; — gestattet ist die Zugabe von Zitronensäure als Verarbeitungshilfsstoff bis zu einem Höchstanteil von 0,5 % am Gewicht des Erzeugnisses; — gestattet ist die Zugabe von Tomatensaft, teilkonzentriertem oder halbkonzentriertem Tomatensaft, der ausschließlich aus Früchten der Sorten S. Marzano 2 und KIROS oder verbesserten Zuchtlinien aus dem Anbaubereich Agro Sarnese-Nocerino gewonnen wurde.

4.3 Geografisches Gebiet:

Um die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ führen zu können, müssen die Tomaten von Agrarbetrieben erzeugt und von Industriebetrieben verarbeitet werden, die jeweils im Gebiet der folgenden Gemeinden liegen:

Provinz Salerno

Gemeinden, die insgesamt zum Anbaugebiet gehören: S. Marzano sul Sarno, S. Valentino Torio, Scafati.

Gemeinden, die teilweise zum Anbaugebiet gehören: Baronissi, Fisciano, Mercato S. Severino, Castel San Giorgio, Siano, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Angri, Egidio Monte Albino.

Provinz Avellino

Gemeinden, die insgesamt zum Anbaugebiet gehören: Montoro Superiore, Montoro Inferiore.

Provinz Neapel

Gemeinden, die insgesamt zum Anbaugebiet gehören: S. Antonio Abate, Pompei, S. Maria La Carità, Striano, Boscoreale, Poggioreale.

Gemeinden, die teilweise zum Anbaugebiet gehören: Gragnano; Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusciano, Caivano, Camposano, Casalnuovo, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano, Scisciano, S. Vitaliano.

Alle vorstehend genannten Gemeinden liegen im Anbaugebiet des Agro Sarnese-Nocerino und den Nachbargebieten, und ihre ebenen Flächen werden als bewässerte oder bewässerungsfähige Saatfelder genutzt. Die nicht bewässerten Hügelflächen bzw. niedrigen Anhöhen sind selbstverständlich davon ausgenommen.

4.4 Ursprungsnachweis:

Jede Phase des Erzeugungsprozesses wird überwacht, wobei jeweils die ein- und ausgehenden Erzeugnisse schriftlich festgehalten werden. Damit und mit der Erfassung der Erzeuger, Zwischenhändler, Verarbeiter und Verpackungsbetriebe in entsprechenden, von der beauftragten Kontrollstelle geführten Verzeichnissen sowie mit der zeitnahen Meldung der erzeugten Mengen an die Kontrollstelle wird die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet. Alle in den jeweiligen Verzeichnissen aufgeführten natürlichen oder juristischen Personen unterliegen der Überwachung durch die Kontrollstelle.

4.5 Herstellungsverfahren:

Die Tomate „S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ D.O.P. (g.U.) wird ausschließlich aus den Früchten von Pflanzen der Sorte S. Marzano 2, KIROS oder verbesserter Zuchtlinien gewonnen, die auf der unter Punkt 4.3 angeführten Anbaufläche des Agro Sarnese-Nocerino erzeugt werden. Anschließend werden die geernteten Früchte in den ebenfalls in diesem Gebiet ansässigen Industriebetrieben verarbeitet. Die Erzeugung im geschützten Anbau ist zulässig, um die Kulturen vor Parasiten und Insektenschädlingen zu schützen.

Die Tomate S. Marzano wird ausschließlich auf bewässerten ebenen Flächen angebaut, die vorwiegend aus pyroklastischem Material vulkanischen Ursprungs bestehen, sehr tief, locker und aufgrund der ausreichend vorhandenen organischen Substanzen und eines hohen Gehalts an assimilierbarem Phosphor und austauschbarem Kalium von Natur aus fruchtbar sind.

Das Auspflanzen erfolgt gewöhnlich in der ersten Aprilhälfte, kann sich jedoch bis in die erste Mai-Dekade hinziehen. Der Pflanzabstand innerhalb einer Reihe muss mindestens 40 cm und zwischen den Reihen mindestens 110 cm betragen. Zulässig ist ausschließlich das Aufleiten, d.h. die Pflanzen werden reihenweise mit Draht an Spalieren befestigt. Zulässig sind neben den normalen Anbauverfahren sowohl das Ausgeizen als auch das Kappen. Verboten sind alle Formen von Treibkultur zur Veränderung des natürlichen Biozyklus der Tomate, insbesondere im Hinblick auf die Reifung.

Die Früchte werden vom 30. Juli bis zum 30. September ausschließlich von Hand geerntet, und zwar nach und nach, wenn sie zur vollständigen Reife gelangt sind, d.h. also mehrmals.

Die geernteten Früchte müssen in Kunststoffbehälter mit einem Fassungsvermögen von 25 bis 30 kg gelegt und in diesen transportiert werden. Anschließend können die bei den betrieblichen bzw. kollektiven Sammelstellen eingetroffenen Früchte für den Weitertransport in die Verarbeitungsbetriebe in Mengen von bis zu 250 kg in einzeln gekennzeichnete Kisten umgeladen werden.

Der Höchstertag liegt bei 80 t/ha, wobei die Ausbeute bei der Verarbeitung des Erzeugnisses bei höchstens 80 % liegt.

Die Verarbeitung der frischen Tomaten zu geschälten erfolgt in Konservenfabriken im Gebiet des Agro Sarnese-Nocerino.

Zur Herstellung des Industrieprodukts (geschälte Tomaten) sind produktionstechnisch folgende Arbeitsgänge notwendig:

- ganze geschälte Tomaten: Waschen und Sortieren — Schälen — Beseitigen der Haut — Auslesen — Einfüllen in Gefäße — Zugabe der Flüssigkeit unter atmosphärischem Druck oder unter Vakuum — Verschließen (Falzen) — Sterilisieren — Abkühlen der Behälter — Einlagern. Die Herstellung erfolgt im Einklang mit den Vorschriften der guten Herstellungspraxis.
- filetierte geschälte Tomaten: Waschen und Sortieren — Schälen — Beseitigen der Haut — Auslesen — Filetieren — Abtropfen — Einfüllen in Gefäße — Zugabe der Flüssigkeit unter atmosphärischem Druck oder unter Vakuum — Verschließen (Falzen) — Sterilisieren — Abkühlen der Behälter — Einlagern. Die Herstellung erfolgt im Einklang mit den Vorschriften der guten Herstellungspraxis.

4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die Böden im Gebiet des Agro Sarnese-Nocerino haben ihren Ursprung in den Ausbrüchen des Vesuvus und in den vorapenninischen Formationen. Aufgrund ihrer chemisch-physikalischen Eigenschaften gehören sie zu den fruchtbarsten Böden Italiens.

Das Klima des Agro Sarnese-Nocerino wird vom milden Einfluss des Meeres geprägt. Es gibt keine großen Temperaturschwankungen, Temperaturen unter dem Gefrierpunkt sind nur von kurzer Dauer. Hagel ist selten. Vorherrschende Winde sind der Mistral aus dem Norden und der Schirokko aus dem Süden. Im Herbst, Winter und Frühjahr fallen ergiebige, im Sommer fast keine Niederschläge. Trotz des fehlenden Regens in den Sommermonaten ist die relative Luftfeuchtigkeit recht hoch. Die Wasserverhältnisse sind wegen der zahlreichen Quellen und reichen Grundwasservorkommen in unterschiedlicher Tiefe sehr günstig.

Die Boden-, Wasser- und Klimafaktoren sowie der Fleiß der in der hiesigen Landwirtschaft Beschäftigten bilden die entscheidenden und ausschließlichen Bedingungen, die für diese Ebene charakteristisch sind, die im Nordwesten vom Gipfel des Vesuv und im Süden vom dolomitischen Lattari-Gebirge bestimmt wird und den Agro Sarnese-Nocerino bildet.

Der geografische Zusammenhang zwischen der S. Marzano-Tomate und der für sie typischen Umgebung des Agro Sarnese-Nocerino wird überall deutlich. Hier hatte die Tomatensorte S. Marzano ihren Ursprung, in dieser Gegend fand sie in den landwirtschaftlichen Kleinbetrieben die weiteste Verbreitung, hier wird sie traditionell zu „geschälten“ Tomaten verarbeitet, und schließlich hat das fertige Erzeugnis von hier aus seinen Weg in die Welt angetreten, um im Laufe der Jahrzehnte den Speisezettel von Hunderten von Millionen Verbrauchern zu bereichern. In einer Publikation von Prof. Luigi Leggieri (*I pomodori „S. Marzano e Lampadina“ nell'industria dei pelati, Orto frutticoltura Italiana, Dezember 1940*) ist über die Sorte „S. Marzano“ Folgendes zu lesen: „Diese Sorte wurde von Tomatenkulturen in der Gegend von Fiano, zwischen Nocera Inferiore und Sarno, abgesondert und später in S. Marzano sul Sarno unter günstigeren Umgebungsbedingungen angebaut.“ Als die S. Marzano-Tomate für die Industrie entdeckt und von dieser zu geschälten Tomaten verarbeitet wurde, gewann sie zunehmend an Bedeutung, sodass sie zum „ganzen Stolz Kampaniens“ wurde, wie Prof. Ferruccio Zago in seinem Traktat *„Nozioni di Orticultura“* (1934, Rom, Poligrafica R. Filippini) schreibt: „Die mit den geschälten Tomaten verbundene Industrie ist der ganze Stolz Kampaniens. Verwendet wird hierfür die unter dem Namen S. Marzano bekannte, wegen ihrer länglichen Fruchtform auch als Lunga (die Lange) bezeichnete Tomatensorte, die in beträchtlicher Menge im Gebiet des Agro sarnese nocerino angebaut wird.“

4.7 Kontrollstelle:

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

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

80143 Napoli NA

ITALIA

Tel. +39 0817879789

Fax +39 0816040176

E-Mail: info@ismecert.it

4.8 Etikettierung:

Die Etikettierung erfolgt gemäß den Bestimmungen des Gesetzesdekrets Nr. 109 vom 27. Januar 1992. Die Verarbeitungsbetriebe, die in dem unter Punkt 4.3 angeführten Gebiet tätig sein müssen, haben auf den Etiketten der Glas- oder Weißblechgefäße und auf den Kartons folgende Aufschriften anzubringen:

- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino;
- Denominazione di Origine Protetta — DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung — g.U.);
- ganze geschälte Tomaten, filetierte geschälte Tomaten;
- Name des Erzeugers;
- nach den geltenden Bestimmungen tatsächlich enthaltene Menge;
- Saison der Ernte und Verarbeitung;
- Verfallsdatum;
- das grafische Symbol der g.U. „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“.

Die Buchstaben der Aufschrift müssen von gleicher Größe, gleicher Gestaltung und Farbe sowie im selben Bereich angeordnet und deutlich erkennbar sein; sie müssen lesbar, unverwischbar und so groß sein, dass sie sich vom Untergrund abheben und sich eindeutig von den anderen Aufschriften oder anderen Darstellungen unterscheiden.


