

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2009/C 111/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"POMODORINO DEL PIENNULO DEL VESUVIO"

EY-Nro: IT-PDO-0005-0576-28.11.2006

SMM () SAN (X)

1. Nimi:

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji (liitteen II mukaisesti):

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

SAN-tuote "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" on kirsikkatomaatin ekotyypeistä saatu hedelmä. Ekotyypeistä käytetään kansanomaisia nimityksiä "Fiaschella", "Lampadina", "Patanara", "Principe Borghese" ja "Re Umberto", ja niitä on perinteisesti viljelty Vesuviuksen rinteillä. Muoto on soikea tai hieman luumumainen, kärki esiintyöntyvä, kantaosassa usein harjanteita, paksukuorinen. Hybridien käyttö on kielletty. Suojan piiriin hyväksytyillä tomaateilla on oltava seuraavat ominaisuudet: Tuoreena: paino enintään 25 grammaa, suurimman ja pienimmän halkaisijan välinen suhde 1,2–1,3, kuoren väri voimakkaan punainen, mallon väri punainen, kiinteärakenteinen, maku voimakas, tuntuva ja makean kirpeä, optinen jäämä vähintään 6,5 Brixin asteikolla mitattuna, kanta lujasti kiinnittynyt. Terttuina säilötty tomaatit (*al piennolo*): kuoren väri tummanpunainen, mallon väri punainen, kiinteä, maku voimakas ja tuntuva, nestejännitys alenee säilytyksen lopussa.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Tuotanto- ja jalostustoimenpiteiden on tapahduttava tuotantoalueella, ja nippuina säilöttyjen kirsikkatomaattien säilömisessä on noudatettava seuraavia määräyksiä:

- Korjatut tertut (*schiocche*) kiinnitetään kehän muotoon sidottuun kasvikuidusta valmistettuun lankaan siten, että muodostuu yksi ainoa suuri terttu (*piennolo*), joka painaa säilömisestä lopussa 1–5 kilogrammaa. Näin saadut tertut ripustetaan koukkujen tai muiden vastaavanlaisten tukirakenteiden avulla kuivaan ja ilmavaan paikkaan.
- Tertuissa tai pakkauksissa tapahtuvan säilytyksen aikana ei saa käyttää kemiallisia käsittelyjä. Tuotteen suojaamiseksi sallitaan ainoastaan fyysiset keinot, jotka eivät muuta tuotteen ominaisuuksia, kuten hyönteisverkot ja ultraäänilaitteet.
- Terttujen säilymisaikaa ei ole määritelty. Se riippuu siitä, kuinka kauan tuotteen ulkoiset ja aistinvaraiset ominaisuudet säilyvät hyvinä.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Tuoreina tai säilötyinä kaupan pidettävien kirsikkatomaattien pakkaamisen on tapahduttava tuotantotiloilla tai niiden välittömässä läheisyydessä tuotantoalueen sisällä, jotta voidaan

- rajoittaa käsittelytoimenpiteet ajankohtaan, jona tomaatit ovat kestävimmillään;
- välttää pakkaamattoman tuotteen pitkät kuljetukset, koska suojaamattomat tomaatit altistuvat silloin mekaaniselle rasitukselle ja varomattomalle käsittelylle;
- varmistaa tuotteen jäljitettävyyden.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio on saatettava kulutukseen seuraavissa tarjontamuodoissa:

- tuore tuote myydään irrallisina tomaatteina tai terttuina, jotka on pakattava asianmukaisesti sinetöityihin, vetoisuudeltaan enintään 10 kilogramman pakkauksiin;
- terttuina säilötty tuote (*al piennolo*); tertut saavat painaa enintään 5 kilogrammaa, ja ne voidaan myydä joko SAN-tunnuksella varustettuina yksittäisinä terttuina tai asianmukaisissa sinetöidyissä pakkauksissa;
- yksittäisinä tomaatteina tai terttuina säilötty tuote pakataan sellaisenaan asianmukaisesti sinetöityihin, vetoisuudeltaan enintään 10 kilogramman pakkauksiin.

Etiketeissä on ilmoitettava seuraavat tiedot: "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" ja "Denominazione d'Origine Protetta" (suojattu alkuperänimitys) kaikkia muita tietoja suuremmalla kirjasinkoolla, yhteisön tunnus, pakkaajan tai tuottajan nimi, toiminimi ja osoite sekä pakkauksen sisältämä tosiasiallinen

määrä. Tunnus koostuu Pomodorino del Piennolo del Vesuvio -kirsikkatomaatista, jonka kanta jatkuu pitkänä muodostaen tyylytellyn Vesuvius-tulivuoren. Tunnus ja sen värit on kuvailtu yksityiskohtaisesti tuotantoeritelmässä.



4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Alue, jolla SAN-tuote "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" tuotetaan ja pakataan, käsittää seuraavien kuntien alueet Napolin maakunnassa: Boscoreale, Boscorecase, 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 ja Trecase sekä sen osan Nolan kunnasta, jota rajoittavat Piazzola di Nola–Rione Trieste -kantatie (nimellä "Costantinopoli" tunnettu tieosuus), Lagno Rosario, Ottavianon kunnan raja ja Somma Vesuvianan kunnan raja.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Kirsikkatomaatin viljelyalueen maaperän erityispiirteet liittyvät sen vulkaaniseen alkuperään. Sille on ominaista pyroklastinen maa, jota tavataan kaikkialla Somma-Vesuviuksen tulivuorikompleksin alueella. Maa on muodostunut laava-, tuhka- ja lapillikerrostumien päälle, ja se on erittäin hedelmällistä ja rakenteeltaan hiekkaista, mikä tekee siitä erityisen irtonaista ja vettä läpäisevää. Se on neutraalia tai subalkalista ja sisältää runsaasti ravinteita ja hivenaineita. Ilmasto on enimmäkseen kuiva, vähätuulinen ja kuuma. Yö- ja päivälämpötilojen väliset suuret erot auttavat osaltaan torjumaan luonnollisella tavalla loistauteja.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Pomodorino del Piennolo del Vesuvion erityispiirteitä ovat pienen koon (paino 20–30 grammaa, suurimman ja pienimmän halkaisijan välinen suhde 1,2–1,3) lisäksi paksu kuori, erityisen luja kiinnittyminen kantaan, joka varmistaa terttujen hyvän koossapysymisen sadonkorjuun ja säilytyksen aikana, korkea sokeri-, happo- ja muiden liukenevien ainesosien pitoisuus, minkä ansiosta tuote säilyy pitkään ilman että sen aistinvaraiset ominaisuudet heikkenevät. Liukenevien ainesosien korkeasta pitoisuudesta johtuen tomaattien sisältämän mehun osmoottinen paine on korkea, minkä vuoksi hedelmä säilyttää pitkään sille ominaisen nestejännityksen ja menettää säilytyksen aikana vain vähän nestettä.

Viljelymenetelmiin vaikuttaa pirstaleisten, usein pengerrytetyjen epäsäännöllisten lohkojen sijainti. Viljelystoimenpiteet suoritetaan yleensä käsin perinteisiä menetelmiä noudattaen.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Pomodorigino del Piennolo del Vesuvion erityispiirteet ovat tiiviisti sidoksissa sen viljelyalueeseen. Maan vulkaanisen alkuperän ja Somma-Vesuviuksen tulivuoren purkausten aikana kasautuneen pyroklastisen aineksen ansiosta maa on erittäin hedelmällistä. Hiekkaisen rakenteensa vuoksi se on hyvin irtonaista ja vettä läpäisevää, neutraalia tai subalkalista ja sisältää runsaasti ravinteita ja hivenaineita. Imemällä itseensä näitä ainesosia tuote saa sille ominaisen erityislaadun. Kuiva ilmasto, jolle ovat ominaisia yö- ja päivälämpötilojen väliset suuret erot, auttaa torjumaan loistauteja luonnollisella tavalla. Terttuina tai säilykkeenä säilötty kirsikkatomaatti on yksi vanhimmista ja tyypillisimmistä Vesuviuksen alueen tuotteista. Ensimmäiset teknisesti eriteltyt viittaukset löytyvät Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Porticin julkaisuista vuosilta 1885, 1902 ja 1916. Kirsikkatomaatin viljely on vakiintunut vuosisatojen varrella, koska laji on viljelyolojen suhteen vaatimaton ja kestää kuorensa rakenteen ansiosta mainiosti pitkän säilytyksen talvikuukausien aikana. Tämän tyyppisen säilötyn tomaatin pitkä perinne juontaa juurensa ajoilta, jolloin oli tarpeen saada tuoreita tomaatteja myös talvella Napolin alueen keittiölle yleisten, voimakasta makua ja aromia vaativien ruokalajien, kuten pitsan ja perinteisten alkuruokien, asianmukaiseen valmistukseen. Inhimilliset tekijät liittyvät alueen olosuhteita vastaavan viljely- ja säilö-mismenetelmän kehittämiseen. Sen erityispiirteitä ovat siementen tuotantoon parhaiten soveltuvien tomaattien valitseminen, kasvin epäsäännöllisen kasvun edellyttämä leikkaaminen, varsien sitominen, ylimääräisten nappujen poistaminen ja sadonkorjuu, joka tapahtuu poimimalla tertut kokonaisina silloin, kun vähintään 70 % niissä olevista tomaateista on punaisia ja loputkin ovat saamassa väriä. Myös perinteinen säilömisikästitely, jonka ansiosta tomaatteja voidaan käyttää kokonaisina ja jalostamattomina sadonkorjuuta seuraavan talven yli, yhdistää tuotteen sen tuotantoalueeseen. Sen mukaisesti tomaatit kerätään kokonaisina terttuina, ja varret punotaan yhteen hamppukuidulla siten, että syntyy yksi ainoa suuri terttu, joka ripustetaan riippumaan katosta asianmukaisesti ilmastoituun tilaan, kuistille tai terassille. Nämä erityispiirteet sekä Vesuviuksen alueelle ominainen ympäristö saavat aikaan aistin-varaisilta ominaisuuksiltaan ja säilyvyydeltään lajissaan ainutlaatuisen tuotteen, jota viljellään ja säilötään vielä nykyisinkin.

Eritelmän julkaisutiedot:

Hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 2. tammikuuta 2006 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 1 ehdotuksen suojatun alkuperänimityksen "Pomodorigino del Piennolo del Vesuvio" hyväksymiseksi. Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa Internet-osoitteessa seuraavan linkin kautta:

http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/edfyuuvfgqxxvtepyi2yi6j2nwjariuzulkqihodewpc3gfm7634vhogmz6dczzgzz566qxa37uolt7nr53we3pcd/20061130_Disciplinare_esameUE_Pomodorigino_Piennolo_Vesuvio.pdf