

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2016/C 271/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN / SUOJATUN MAANTIEELLISEN MERKINNÄN ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**”POMODORO DI PACHINO”****EU-nro: PGI-IT-02131-5.4.2016****SAN () SMM (X)****1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Conorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino

Osoite: Via Nuova
96018 Marzamemi (SR)
ITALIA

Puhelin: +39 0931595106
Faksi: +39 0931595106
Sähköposti: segreteria@igppachino.it

Conorzio di tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino on 14. lokakuuta 2013 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (decreto) nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen esittämiseen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Eritelmän kohta, jota muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muu: Tarkistetut lainsäädäntöviitaukset

4. Muutoksen (muutosten) tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EY) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EY) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos (muutokset)

Tuotteen kuvaus

Eritelmän 2 artiklassa

1. Virke:

”SMM- tuotteesta 'Pomodoro di Pachino' on olemassa seuraavat tyypit:

- pyöreä ja sileä tomaatti (tondo liscio);
- uurteinen tomaatti (costoluto);
- kirsikkatomaatti (cherry tai ciliegino)”

muutetaan seuraavaan muotoon:

”SMM- tuotteesta 'Pomodoro di Pachino' on olemassa seuraavat tyypit:

- pyöreä ja sileä tomaatti (tondo liscio),
- uurteinen tomaatti (costoluto),
- kirsikkatomaatti (cherry tai ciliegino),
- luumutomaatti (plum ja miniplum).”

Muutetaan 2 artiklaa lisäämällä siihen uusi tyyppi, joka kuuluu luumutomaattien ja miniluumutomaattien luokkaan. Nämä terttutomaatit soveltuvat kastikkeisiin ja sekasalaatteihin; niiden hedelmät ovat pitkulaisia ja muistuttavat muodoltaan taatelia. Yksittäinen hedelmä painaa lajikkeesta riippuen 15–35 grammaa.

Luumutomaattien ja miniluumutomaattien lisäämistä eritelämään on pyydetty tuottajien edun mukaisesti, jottei syrjäittäisi ketään yksilöidyllä maantieteellisellä alueella toimivia SMM-tuotteen ”Pomodoro di Pachino” tuottajia.

Luumutomaattia ja miniluumutomaattia on viljelty 1980-luvun lopulta lähtien, joskin pienempinä määrinä, ja pyöreiden sileiden, uurteisten ja kirsikkatomaattien tavoin tämänkin tyyppin viljelyssä hyödynnetään alueen erityispiirteitä.

Markkinoilla saavuttamansa myönteisen vastaanoton ansiosta luumutomaattien ja miniluumutomaattien tuotannon osuus on nykyisin yhtä merkittävä kuin muiden SMM-suojattujen Pomodoro di Pacino -tyyppien osuus. Luumutomaattien ja miniluumutomaattien lisääminen suojaa tuotetta yhdistämällä sen tuotantoalueeseen ja monipuolistaa nimitystä takaamalla kuluttajille tuotteen alkuperän.

Sen vuoksi pyydetään eritelmän ja yhtenäisen asiakirjan muuttamista.

Tuotantomenetelmä

Eritelmän 4 artiklassa

2. Virke:

— ”Koulinta tapahtuu elokuusta helmikuuhun, lukuun ottamatta kirsikkatomaatteja, joiden osalta se voi tapahtua ympäri vuoden”

muutetaan seuraavaan muotoon:

— ”Koulinta tapahtuu elokuusta helmikuuhun, lukuun ottamatta kirsikkatomaatteja ja luumu- tai miniluumutomaatteja, joiden osalta se voi tapahtua ympäri vuoden”

3. Virke:

”SMM-tuotteen 'Pomodoro di Pachino' suurin sallittu tuotos eri tyyppien osalta on seuraava:

- pyöreä ja sileä tomaatti: 120 tonnia/ha;
- uurteinen tomaatti: 90 tonnia/ha;
- kirsikkatomaatti: 70 tonnia/ha”

muutetaan seuraavaan muotoon:

”SMM-tuotteen ’Pomodoro di Pachino’ suurin sallittu tuotos eri tyyppien osalta on seuraava:

- pyöreä ja sileä tomaatti: 120 tonnia/ha;
- uurteinen tomaatti: 90 tonnia/ha
- kirsikkatomaatti: 70 tonnia/ha;
- luumutomaatti (plum ja miniplum): 90 tonnia/ha.”

Muutetaan 4 artiklaa uuden tyyppin lisäämisen seurauksena ilmoittamalla eritelmässä koulinta-ajankohdat ja suurimmat sallitut tuotokset.

Luumutomaattien ja miniluumutomaattien viljelystä saadaan laadukkaita tuotteita myös silloin, kun enimmäistuotos on 90 tonnia hehtaaria kohti vuodessa, ja samoin kuin kirsikkatomaattia, sitä voidaan koulia läpi vuoden.

Muuta [tarkistetut lainsäädäntöviittaukset]

Viittaukset neuvoston asetukseen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ korvataan viittauksilla asetukseen (EU) N:o 1151/2012.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”POMODORO DI PACHINO”

EU-nro: PGI-IT-02131–5.4.2016

SAN () SMM (X)

1. Nimi

”Pomodoro di Pachino”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Pomodoro di Pachino” tarkoittaa yksilöidyllä alueella tuotettuja tuoreita lajiin *Lycopersicon esculentum* Mill kuuluvia tomaatteja.

SMM-tuotteesta ”Pomodoro di Pachino” on olemassa seuraavat tyypit:

- pyöreä ja sileä tomaatti (tondo liscio),
- uurteinen (costoluto),
- kirsikkatomaatti (cherry tai ciliegino),
- luumutomaatti (plum ja miniplum).

Pomodoro di Pachino -tomaatin tärkeimmät ominaisuudet:

- kiinteämaltainen,
- pieni istukkaontelo,
- korkea sokeripitoisuus, liukenevien kuiva-aineiden määrä on yli 4,5 brix-astetta.

Hedelmien on kuuluttava tavaraluokkiin ekstra tai I, ja niiden on oltava

- eheitä,
- tuoreen näköisiä,

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

- terveitä; tuotteita, joissa on mätää tai jotka ovat muuten pilaantuneet kulutukseen kelpaamattomiksi, ei sallita,
- puhtaita, vailla näkyviä vieraita aineita,
- vailla vierasta hajua ja/tai makua.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

—

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Pomodoro di Pachino -tomaatin viljelyn on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella suojatussa ympäristössä (kasvihuoneessa ja/tai tunnelissa), peitettynä polyetyleenikuidulla tai muilla päällysmateriaaleilla. Kesäaikaan asianmukaiset suojarakenteet voidaan kattaa hyönteisverkoin.

Ilman maapohjaa tapahtuvaa viljelyä ei sallita.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Pomodoro di Pachino SMM voidaan pakata välittömästi tuotantoyrityksessä tai asianmukaisessa pakkauslaitoksessa sadonkorjuupäivän aikana.

Kauppakunnostuksen ja pakkaamisen on tapahduttava kokonaan tai osittain tuotantoalueeseen kuuluvien kuntien alueella. Kauppakunnostuksen on tapahduttava alueella, jotta voidaan välttää pintavioista, jotka voivat johtaa homehtumiseen ja tuotteen vetämiseen pois markkinoilta, kaupanpitämisvaiheessa aiheutuva hävikki.

Kulutukseen saatettaessa Pomodoro di Pachino on pakattava käyttäen erityyppisiä uusia, kertakäyttöisiä, voimassa olevassa lainsäädännössä hyväksytyjä pakkauksia, joiden paino saa olla enintään 10 kg.

Jotta sisältöä ei voida poistaa, pakkauksissa on oltava kansi, jota ei voida rikkoa. Myös tuotteen saattaminen kulutukseen avoimissa pakkauksissa on sallittua, jos kaikki yksittäiset hedelmät varustetaan tarraetikeillä, jossa on SMM-tunnus "Pomodoro di Pachino".

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Pakkauksissa on oltava seuraavat tiedot ja merkinnät:

- jäljempänä esitetty tunnus,



- pakkaajan ja/tai toimittajan nimi,
- kaupalliset ominaisuudet: tyyppi, luokka, pakkauksen paino,
- seuraava maininta: suojan alla viljeltyjä tomaatteja,
- EU:n tunnus.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Pomodoro di Pachinon tuotantoalue käsittää Pachinon ja Portopalo di Capo Passeron kuntien alueet kokonaisuudessaan sekä osia Noton (Siracusa) ja Ispican (Ragusa) kuntien alueesta, jotka kaikki sijaitsevat Sisilian kaakkoisosassa.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Pomodoro di Pachino tuotetaan erityisellä alueella, jolla lämpötilat pysyvät korkeina ja auringonpaisteen kokonaismäärä on koko aurinkovuodelle jaettuna Euroopan korkeimpia (tiedot ovat peräisin Landsat- ja Meteosat-satelliiteista). Meren läheisyyden vuoksi ilmasto on lauha, ja talvi- ja kevät-pakkaset ovat harvinaisia.

Nämä tekijät ovat johtaneet sellaisen kasvihuoneviljelyn kehittämiseen, jossa kyseisen maantieteellisen erityisalueen tuottajien on täytynyt tehdä tiettyjä viljelyyn liittyviä valintoja kasteluveden laadun perusteella (suolapitoisuus vaihtelee välillä 1 500–10 000 µS/cm) ja jonka myötä samalla taataan Pomodoro di Pachino -tomaatin aistinvaraiset laatuominaisuudet.

Pomodoro di Pachino -tomaatin suosio johtuu erityisesti sen varhaisesta kypsymisestä, jonka paikalliset viljelijät havaitsivat heti alettuaan viljellä tätä tomaattia. Tämän ominaisuuden lisäksi kuluttajat ovat aikojen myötä oppineet arvostamaan myös tuotteen muita ominaisuuksia, kuten makua, mallon rakennetta, tomaattien kiiltävyyttä ja pitkää säilymisaikaa sadonkorjuun jälkeen; näiden ominaisuuksien ansiosta nimen maine markkinoilla on vakiintunut.

Tomaatti on tyypillinen tuote Pachinon alueen vihannesten viljelyssä. Viljely alkoi vuonna 1925 niillä rannikkokaislaaleen tiloilla, jotka saattoivat käyttää kasteluun kaivoista ammennettavaa pohjavettä.

Näiden ensimmäisten kokeilujen yhteydessä todettiin, että tomaatteja tuotettiin tällä alueella noin 15–20 päivää lyhyemmässä ajassa kuin muualla.

Laajamittainen viiniköynnöksen viljely rajoitti kuitenkin kiinnostusta tomaatin viljelyyn. Tomaattiviljelmät levisivät 1950-luvun tienoilla suuremmalle alueelle, mutta edelleen vain rannikkokaistaleella, jolla käytettiin hyötämisen- ja varhaisvaiheen suojaustekniikoita. Vaikka rannikkokaistaleen lämpötila on otollinen, alueella ilmenee poikkeuksellisesti rajuja lämpötilan laskuja sekä yö- ja päivälämpötilojen nopeita vaihteluja, jotka ovat toisinaan johtaneet kokonaisten viljelmien tuhoutumiseen.

Yleisimpiä suojausmenetelmiä olivat kasvien kattaminen viikunakaktuksen laakavarsilla sekä tiilikatosten tai erilaisten esimerkiksi viljelyjätteistä rautalangan ja ruokokeppien avulla tehtyjen mattojen kaltaisten suojarakenteiden käyttö. Kasvihuoneviljely aloitettiin 1960-luvun alussa, kun ruo'osta rakennettiin ensimmäiset kasvihuoneet, jotka katettiin polyetyleenillä. Sen jälkeen kasvihuoneet rakennettiin yhä tukevammiksi ja ruokojen sijasta käytettiin jalokastanjaseipäitä sekä kuusipuusta tehtyjä kehikkoja. Katetun viljelyn voidaankin katsoa kehittyneen jo hyvin varhain lähes luonnollisesti alkaneesta prosessista, jolla pyrittiin aikaistamaan tomaatin viljelyä ja keruuta.

Viiniviljelyä 1970-luvulla koetelleen vakavan kriisin seurauksena laajoilla alueilla siirryttiin kasvihuoneviljelyyn, ja samalla aloittivat toimintansa myös ensimmäiset tuottajien yhteenliittymät, jotka alkoivat pitää kaupan tuotetta alkuperänimityksellä "Pachino".

Viljelytekniikat ovat parantuneet uudenaikaisten paikalliskastelujärjestelmien ja sinkitetystä metallista valmistettujen kasvihuoneiden yleistymisen ansiosta.

Näin Pomodoro di Pachinon maine on ajan myötä levinnyt Italian ja ulkomaiden markkinoilla yhä laajemmalle, ja siihen yhdistetään tomaatin poikkeukselliset laatuominaisuudet.

Tuotantoalueen ainutlaatuiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet antavat tuotteelle sellaiset laatuominaisuudet, jotka yhdessä tuottajien käyttämien viljelymenetelmien kanssa tekevät sen viljelystä luonteenomaisen tälle maantieteelliselle alueelle.

Pomodoro di Pachinon laatuominaisuudet ovat sidoksissa sen luontaisiin erityispiirteisiin, jotka erottavat sen muista tomaateista. Näitä erityispiirteitä ovat maku, mallon koostumus, kiilto, kiinteys ja hyvä säilyvyys sadonkorjuun jälkeen. Myös kuluttajat tunnustavat nämä ominaisuudet, minkä vuoksi Pomodoro di Pachino onkin markkinoilla erittäin haluttu tuote, jonka maine on vakiintunut niin Italiassa kuin muuallakin.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 19.2.2016 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 40 ehdotuksen suojatun maantieteellisen merkinnän "Pomodoro di Pachino" hyväksymiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP e IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP. IGP e STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".