

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2016/C 271/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE KOJA NIJE MANJA ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/  
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU)  
br. 1151/2012****„POMODORO DI PACHINO”****EU br.: PGI-IT-02131 – 5.4.2016.****ZOI ( ) ZOZP (X)****1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Consorzio di Tutela dell'IGP „Pomodoro di Pachino”

Adresa: Via Nuova sn  
96018 Marzamemi (SR)  
ITALIA

Telefon: +39 0931 595106  
Telefaks: +39 0931 595106  
E-pošta: segreteria@igppachino.it

Udruženje Consorzio di Tutela de l'IGP „Pomodoro di Pachino” ovlašteno je za podnošenje zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 13. stavkom 1. odluke *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* br. 12511 od 14. listopada 2013.

**2. Država članica ili treća zemlja**

Italija

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: ažuriranje pravne upute

**4. Vrsta izmjene**

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

## 5. Izmjena (izmjene)

Opis proizvoda

Članak 2. specifikacije proizvoda

1. Rečenica:

„ZOZP ‚Pomodoro di Pachino‘ obuhvaća sljedeće tri vrste rajčica:

- okrugla glatka,
- rebrasta,
- *cherry* rajčica.”

mijenja se kako slijedi:

„ZOZP ‚Pomodoro di Pachino‘ obuhvaća sljedeće vrste rajčica:

- okrugla glatka,
- rebrasta,
- *cherry* rajčica,
- šljivar i mala duguljasta.”

Članak 2. mijenja se dodavanjem nove vrste ploda iz kategorije šljivara i male duguljaste rajčice. Rajčice iz te kategorije rastu u grozdu i dobre su za pripremu umaka i miješanih salata. Imaju duguljaste plodove, čiji oblik podsjeća na datulju i čija je masa od 15 do 35 grama, ovisno o vrsti.

Dodavanje vrste „šljivar i mala duguljasta” zatražili su proizvođači kako ne bi došlo do diskriminacije subjekata koji se nalaze u području proizvodnje ZOZP-a „Pomodoro di Pachino”, koje je definirano kao „određeno zemljopisno područje”.

Vrsta „šljivar i mala duguljasta” uzgaja se od početka 80-ih, premda u manjim količinama, te se, kao i ostale tri vrste „okrugla glatka”, „rebrasta” i „*cherry* rajčica”, odlikuje karakteristikama tog područja.

Danas vrsta „šljivar i mala duguljasta”, stekavši naklonost tržišta, ima velik udio u proizvodnji koji je jednak udjelu ostalih vrsta rajčica koje su zaštićene oznakom zemljopisnog podrijetla Pachino. Dodavanjem vrste „šljivar i mala duguljasta” proizvod se povezuje s područjem proizvodnje i na taj način štiti, a oznaci se daje dodatna vrijednost jer se potrošaču jamči podrijetlo proizvoda.

Stoga je potrebno izmijeniti specifikaciju i jedinstveni dokument.

Način proizvodnje

Članak 4. specifikacije proizvoda

2. Rečenica:

„— presađivanje se obavlja od kolovoza do veljače, osim za vrstu ‚*cherry* rajčica’ za koju je presađivanje moguće tijekom cijele godine;”

mijenja se kako slijedi:

„— presađivanje se obavlja od kolovoza do veljače, osim za vrste ‚*cherry* rajčica’ i ‚šljivar i mala duguljasta’ za koje je presađivanje moguće tijekom cijele godine;”.

3. Rečenica:

„Najveća dopuštena proizvodnja za ZOZP ‚Pomodoro di Pachino’ ne smije, ovisno o vrsti, biti veća od sljedećih količina:

- okrugla glatka rajčica: 120 tona/ha;
- rebrasta rajčica: 90 tona/ha;
- *cherry* rajčica: 70 tona/ha;”

mijenja se kako slijedi:

„Najveća dopuštena proizvodnja za ZOZP ‚Pomodoro di Pachino‘ ne smije, ovisno o vrsti, biti veća od sljedećih količina:

- okrugla glatka rajčica: 120 tona/ha;
- rebrasta rajčica: 90 tona/ha;
- *cherry* rajčica: 70 tona/ha;
- šljivar i mala duguljasta: 90 tona/ha;”.

S obzirom na dodavanje nove vrste članak 4. mijenja se na odgovarajući način kako bi se u specifikaciju uključila informacija o trajanju presađivanja i najvećoj dopuštenoj količini proizvodnje.

Od vrste „šljivar i mala duguljasta” dobivaju se kvalitetni proizvodi čak i s najvećom proizvodnjom u iznosu od 90 tona/ha te se ta vrsta, kao i vrsta „*cherry* rajčica” može presađivati tijekom cijele godine.

*Ostalo (ažurirane pravne upute)*

Upućivanja na Uredbu Komisije (EZ) br. 510/2006 <sup>(1)</sup> ažurirana su Uredbom (EU) br. 1151/2012.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„POMODORO DI PACHINO”**

**EU br.: PGI-IT-02131 – 5.4.2016.**

**ZOI ( ) ZOZP ( X )**

**1. Naziv**

„Pomodoro di Pachino”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Italija

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla (ZOZP) „Pomodoro di Pachino” označavaju se svježe rajčice koje potječu od botaničke vrste *Lycopersicon esculentum* Mill. i koje su proizvedene na određenom zemljopisnom području.

ZOZP-om „Pomodoro di Pachino” obuhvaćene su sljedeće vrste rajčica:

- okrugla glatka,
- rebrasta,
- *cherry* rajčica,
- šljivar i mala duguljasta.

Rajčica „Pomodoro di Pachino” odlikuje se sljedećim glavnim karakteristikama:

- čvrsto meso,
- mala šupljina,
- visoka razina šećera, koju određuje količina topivog udjela čvrste tvari viša od 4,5 Brix.

Rajčice moraju pripadati kategorijama *ekstra* i I. te biti:

- cijele,
- svježeg izgleda,

<sup>(1)</sup> SL L 93, 31.3.2006., str. 12.

- zdrave (ne uključuju se proizvodi koje je zahvatila trulež ili koji na sebi imaju bilo kakve promjene zbog kojih nisu primjereni za uporabu),
- čiste, bez ikakvih vidljivih stranih tvari,
- bez stranih mirisa i/ili okusa.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Rajčica „Pomodoro di Pachino” uzgaja se na navedenom zemljopisnom području na zatvorenom (staklenik i/ili tuneli prekriveni folijom od polietilena ili drugim pokrivnim materijalom); u ljetnom razdoblju kao zaštita se mogu upotrebljavati odgovarajuće strukture prekrivene mrežom za zaštitu od insekata.

Dopušta se samo uzgoj na tlu.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Rajčica „Pomodoro di Pachino” može se pakirati već na dan berbe i na mjestu uzgoja ili pak u odgovarajućim strukturama namijenjenima pakiranju.

Postupci unutarnjeg ili vanjskog pakiranja moraju se provesti u strukturama koje se nalaze na području općina, čak i ako su samo dijelom obuhvaćene zemljopisnim područjem. Pakiranje na području proizvodnje potrebno je kako bi se tijekom faze stavljanja na tržište izbjegli gubici povezani s oštećenjima površine ploda, koja mogu dovesti do nastanka truleži i povlačenja proizvoda iz prodaje.

U trenutku njihova puštanja u promet rajčice „Pomodoro di Pachino” moraju biti zapakirane u novu ambalažu, za jednokratnu uporabu, različitih vrsta i usklađenu s postojećim propisima, s najvećom masom od 10 kg.

Na svako će se pakiranje staviti poklopac kako se sadržaj ne bi mogao izvaditi bez oštećivanja. Ako se svaki plod označi samoljepljivom naljepnicom s razlikovnim logotipom ZOZP-a „Pomodoro di Pachino”, dopušta se i puštanje u promet u otvorenim pakiranjima.

3.6. *Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na pakiranju moraju biti vidljivi sljedeći elementi:

- logotip sljedećeg sadržaja:



- naziv poduzeća koje je pakiralo proizvod i/ili pošiljatelja,
- tržišne karakteristike, vrsta, kategorija i masa pošiljke,
- oznaka: „pomodoro prodotto in coltura protetta” (rajčice proizvedene na zatvorenom),
- simbol Unije.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područjem proizvodnje proizvoda „Pomodoro di Pachino” obuhvaćeno je cijelo područje općina Pachino i Portopalo di Capo Passero te dio područja općina Noto (provincija Siracusa) i Ispica (provincija Ragusa), a sve se te općine nalaze na jugoistočnom dijelu Sicilije.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Rajčica „Pomodoro di Pachino” proizvodi se na posebnom području s visokim temperaturama i s najvećom ukupnom količinom sunčevih zraka na godinu u Europi (podatci dobiveni s pomoću satelita Land sat i Meteosat). S obzirom na blizinu mora klima je umjerenjena s rijetkim zimskim ili proljetnim mrazovima.

Zahvaljujući tim čimbenicima došlo je do razvoja uzgoja u staklenicima. Tim se širenjem, i s obzirom na kvalitetu vode za navodnjavanje (razina slanosti od 1 500 do 10 000  $\mu\text{S}/\text{cm}$ ), proizvođačima tog posebnog zemljopisnog područja nameće izbor kulture, a time se istodobno utječe i na organoleptička svojstva rajčice „Pomodoro di Pachino”.

Uspjeh rajčice „Pomodoro di Pachino” leži u ranom sazrijevanju proizvoda, koje su lokalni poljoprivrednici primijetili već tijekom prvih berbi. Osim te karakteristike rajčice, potrošači su tijekom vremena počeli cijeniti i neke druge, posebice okus, konzistenciju mesa, sjaj ploda i rok trajanja nakon berbe, zahvaljujući kojima je oznaka pronašla svoje mjesto na tržištu.

Rajčica je najvažniji proizvod hortikulture regije Pachino. Prve kulture, koje datiraju iz 1925., nalazile su se uz obalni pojas na poljoprivrednim gospodarstvima koja su imala pristup vodi za navodnjavanje iz podzemnih izvora.

Tijekom tih prvih iskustava pokazalo se da je povrće koje se uzgaja na tom području sazrijevalo 15 do 20 dana ranije u odnosu na proizvodnju na drugim područjima proizvodnje.

Međutim, uzgoj grožđa, koji je bio vrlo raširen, ograničio je interes za tu kulturu. Tijekom 50-ih godina rajčica se počela uzgajati na većim površinama, i dalje uz obalni pojas, s pomoću tehnika za forsiranje uzgoja i zaštitu kultura u početnoj fazi. Nadalje, unatoč povoljnim vremenskim uvjetima na obalnom pojasu može doći do oštrog i iznimnog pada temperature te velikih temperaturnih razlika između dana i noći, koji su ponekad izazivali potpuno uništavanje hortikulturnih kultura.

Najraširenije tehnike uzgoja na zatvorenom sastojale su se od pojedinačne zaštite svake biljke listovima opuncije, ravnim crjepovima i slamnatim zaklonima, tj. nekom vrstom svežnja isprepletenog željeznom žicom i učvršćenog stabljikama trstike. Na početku 60-ih pojavili su se prvi staklenici, koji su se sastojali od zajedničkih koliba od trstike prekrivenih folijom od polietilena. Strukture su tijekom godina postajale sve čvršće, a tradicionalna trstika zamijenjena je kolcima od kestenova drva i konstrukcijama od jelovine. Može se dakle smatrati da je uzgoj na zatvorenom posljedica procesa koji je započeo na gotovo prirodan način kako bi se pospješio uzgoj i berba rajčica.

Nakon duboke krize koja je zahvatila vinogradarstvo u 70-ima, brojna vinogradska područja prenamijenjena su u područja uzgoja u staklenicima, a pojavila su se i prva udruženja koja su pokrenula stavljanje na tržište proizvoda s oznakom područja podrijetla „Pachino”.

Unapređivanjem tehnika uzgoja s pomoću modernih postupaka lokaliziranog navodnjavanja sve više su se počeli upotrebljavati pocinčani metalni staklenici.

Na taj se način popularnost rajčice „Pomodoro di Pachino” s vremenom proširila na nacionalna i strana tržišta zahvaljujući naglašenih kvalitativnim svojstvima plodova.

Posebni pedoklimatski uvjeti područja proizvodnje osiguravaju kvalitativna svojstva proizvoda, a ta su svojstva, zajedno s tehnikama proizvodnje koje primjenjuju proizvođači, razlog zašto je uzgoj rajčica tipična aktivnost na tom zemljopisnom području.

Značajke rajčice „Pomodoro di Pachino” povezane su s inherentnim svojstvima po kojima se taj proizvod razlikuje od ostalih po svojem okusu, konzistenciji mesa ploda, sjaju proizvoda, čvrstoći i dugom roku trajanja nakon berbe. Ta je svojstva potrošač prepoznao, pa je rajčica „Pomodoro di Pachino” traženi proizvod na tržištu, a njegova slava i ugled nadilaze nacionalne granice.

### Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak prigovora uz objavu zahtjeva za priznavanje ZOZP-a „Pomodoro di Pachino” u *Službenom listu Talijanske Republike* br. 40 od 19. veljače 2016.

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećem web-mjestu: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivredu, prehrambenu i šumarsku politiku ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) klikom na „Prodotti DOP e IGP” (u gornjem desnom uglu ekrana), zatim na „Prodotti DOP, IGP e STG” (na lijevoj strani ekrana) te na kraju na „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.