

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 271/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem.**„POMODORO DI PACHINO”****EU-szám: PGI-IT-02131 – 2016.4.5.****OEM () OFJ (X)****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Consorzio di tutela dell'IGP „Pomodoro di Pachino” IGP (a „Pomodoro di Pachino” OFJ védelmére alakult társulás)

Cím: Via Nuova sn
96018 Marzamemi (SR).
ITALIA

Tel.: +39 0931 595106
Fax +39 0931 595106
E-mail: segreteria@igppachino.it

A Consorzio di tutela dell'IGP „Pomodoro di Pachino” IGP (a „Pomodoro di Pachino” OFJ védelmére alakult társulás) a Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mezőgazdasági, Élelmiszeri és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. albekezdése értelmében kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással érintett szakaszcímei

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: Jogszabályi változások

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. **Módosítás(ok)**

A termék leírása

A Termékleírás 2. pontja

1. A következő mondat:

A „Pomodoro di Pachino” OFJ terméknek az alábbi típusai ismertek:

- sima kerek;
- bordázott;
- cherry (vagy cseresznyeparadicsom)

az alábbiak szerint módosul:

A „Pomodoro di Pachino” OFJ jelzéssel ellátott terméknek az alábbi típusai ismertek:

- sima kerek;
- bordázott;
- cherry (vagy cseresznyeparadicsom)
- plum és miniplum.

A 2. pont egy további, a plum és miniplum paradicsom-kategóriába tartozó fajta beillesztésével kerül módosításra. Hosszúkás formájával leginkább a „datolyára” emlékeztető, fürtös paradicsomról van szó, amely mártások, saláták készítésére alkalmas. A termékek súlya 15 és 35 g között változik.

A plum és miniplum típus beillesztésére irányuló kérelem a termelők érdekeit tartja szem előtt, célja, hogy elkerülhető legyen a „Pomodoro di Pachino” OFJ előállítási területén, az úgynevezett „körülhatárolt földrajzi területen” tevékenykedő termelők kirekesztése.

A plum és miniplum típusú paradicsom termesztése, noha kisebb mennyiségben, de a nyolcvanas évek elejétől kezdődően jelen van, és a sima kerek, a bordázott, illetve a cherry (vagy cseresznyeparadicsom) terméséhez hasonlóan, szintén kedvezően hatnak rá a terület sajátosságai.

A piacon való kedvező fogadtatásának köszönhetően napjainkra kiemelkedő helyet foglal el a plum és miniplum paradicsom, a termesztett mennyiséget tekintve pedig felzárkózott a „Pomodoro di Pachino” egyéb fajtáihoz. A plum és miniplum fajtáknak a termékleírásba történő bekerülése egyszerre szolgálja a termék védelmét – az előállítási területhez való kapcsolódás által – és növeli az elnevezés fajtagazdagságát, valamint biztosítja a fogyasztókat a termék származási helyéről.

Fentiek indokolják a Termékleírás és az Egységes dokumentum módosítása iránti kérelmet.

Az előállítás módja

A Termékleírás 4. pontja

2. Az alábbi mondat:

- a palánták áttelepítése augusztus és február között történik; kivételt képez ez alól a cherry vagy cseresznyeparadicsom, amelynek áttelepítése egész évben végezhető;

a következők szerint módosul:

- a palánták áttelepítése augusztus és február között történik; kivételt képeznek ez alól a cherry vagy cseresznyeparadicsom, továbbá a plum és miniplum fajták, amelyek áttelepítése egész évben végezhető;

3. Az alábbi mondat:

A „Pomodoro di Pachino” OFJ egy termelési ciklusban megengedett legnagyobb terméshozama, az egyes típusok esetében a következők szerint alakul:

- sima kerek: hektáronként 120 tonna;
- bordázott: hektáronként 90 tonna;
- cherry vagy cseresznyeparadicsom: hektáronként 70 tonna;

Az alábbiak szerint módosul:

A „Pomodoro di Pachino” OFJ egy termelési ciklusban megengedett legnagyobb terméshozama, az egyes típusok esetében a következők szerint alakul:

- sima kerek: hektáronként 120 tonna;
- bordázott: hektáronként 90 tonna;
- cherry vagy cseresznyeparadicsom: hektáronként 70 tonna;
- plum és miniplum: hektáronként 90 tonna;

A Termékleírás 4. pontja az új paradicsomfajta beillesztésének következtében módosításra kerül, az áttelepítés időszaka és az egy termelési ciklusban megengedett legnagyobb terméshozam feltüntetésével.

A plum és miniplum fajtáknak köszönhetően akár hektáronként 90 tonna termesztett mennyiségnél is minőségi terméket kapunk, és a cherry vagy cseresznyeparadicsommal megegyezően, ennek a két fajtának a palántái is bármikor áttelepíthetők az év során.

Egyéb [Jogszabályi változások]

Az 510/2006/EK tanácsi rendelettel kapcsolatos hivatkozások az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ figyelembevételével aktualizálásra kerültek.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„POMODORO DI PACHINO”

EU-szám: PGI-IT-02131 – 2016.4.5.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Pomodoro di Pachino”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Pomodoro di Pachino” OFJ oltalom alatt álló földrajzi jelzés a meghatározott földrajzi területen termesztett, a *Lycopersicon esculentum* Mill botanikai fajra visszavezethető friss paradicsomot jelöl.

A „Pomodoro di Pachino” OFJ paradicsomnak az alábbi fajtái ismertek:

- sima kerek;
- bordázott;
- cherry (vagy cseresznyeparadicsom)
- plum és miniplum.

A „Pomodoro di Pachino” az alábbi főbb jellemzőkkel írható le:

- kemény gyümölcshús,
- kisméretű placentarekesz,
- a 4,5 Brix °-nál magasabb oldható szárazanyag-tartalomnak köszönhetően magas cukortartalom.

A paradicsom az extra és az első osztályú árukategóriához tartozik, és az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

- ép;
- friss kinézetű,

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- egészséges (nem rothadt, fogyasztásra való alkalmasságát korlátozó elváltozástól mentes),
- tiszta, látható idegen anyagoktól mentes,
- rendellenes szagoktól és/vagy ízekről mentes.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Pomodoro di Pachino” termesztését a körülhatárolt földrajzi területen kell végezni, fedett területen (üvegházban és/vagy polietilén, illetve egyéb takarófolia alatt); nyári időszakban történő termesztés esetén a kultúra megóvása történhet rovarvédő hálósával fedett, megfelelő szerkezettel.

Nem engedélyezett a talaj nélküli termesztés.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Pomodoro di Pachino” OFJ csomagolását – ami történhet közvetlenül a termelő gazdaságban, vagy megfelelő csomagolóüzemekben – a betakarítás napján kell elvégezni.

A csomagolás és kiszereles műveleteit olyan településeken kell végezni, amelyek legalább részben az előállítási területen helyezkednek el. Az előállítási területen történő kiszereles azért szükséges, hogy elkerülhető legyenek a forgalmazás során fellépő veszteségek; ugyanis, ha a paradicsom felszíne sérül, az penészedéshez vezethet, amitől a termék eladhatatlanná válik.

A „Pomodoro di Pachino” új, egyszer használatos, különféle – az érvényben lévő szabályozás szerinti – legfeljebb 10 kg-os csomagolóanyagban hozható forgalomba.

A csomagolást úgy kell lezárni, hogy annak egyértelmű sérülése nélkül ne lehessen a tartalmát eltávolítani. A termék forgalomba hozható továbbá nyitott göngyölegekben is, amennyiben minden egyes paradicsomon a „Pomodoro di Pachino” OFJ azonosító logóját ábrázoló, öntapadó címke kerül elhelyezésre.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagoláson az alábbiak feltüntetése kötelező:

- a termék azonosító logója, mely a következőképp néz ki:



- a csomagoló üzem és/vagy szállító cég neve,
- a termék kereskedelmi jellemzői: típus, áru kategória, a csomag súlya.
- a „fedett területen termesztett paradicsom” szöveg,
- a közösségi szimbólum.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Pomodoro di Pachino” előállítási területe magában foglalja Pachino és Portopalo di Capo Passero közigazgatási területének egészét, (a Siracusa tartományban található Noto, továbbá (a Ragusa tartományban található) Ispica települések közigazgatási területének pedig bizonyos részeit; az említett települések Szicília délkeleti vidékén találhatók.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Pomodoro di Pachino” előállítása egy sajátos, az alábbiakkal jellemezhető területen történik: magas hőmérsékleti értékek, az évi átlagos napsütéses órák száma (a Landsat és Meteosat műholdak adatai szerint) egész Európában itt a legmagasabb. A tenger közelségének következtében az éghajlat mérsékelt, és a téli-tavaszi fagyok is ritkábban fordulnak elő.

A fenti tényezők összessége határozza meg az üvegházban termesztett kultúrák fejlődését, amely az 1 500 – 10 000 $\mu\text{S}/\text{cm}$ sótartalommal bíró öntözővíz hatásával társítva, a körülhatárolt földrajzi terület természetű számára kötelezően előírja a termesztendő növényeket, továbbá meghatározza a „Pomodoro di Pachino” organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságait is.

A „Pomodoro di Pachino” hírnevét meghatározó jellemzője a termék koraérő volta, amelyet a helyi gazdálkodók a kezdetektől megtapasztalhattak. A termék fenti tulajdonságához olyan további, a fogyasztók által elismert elemek társulnak, mint az íze, a gyümölcshús állaga, a termés ragyogó színe, betakarítás utáni hosszú eltarthatósága; mind ezeknek köszönhető, hogy a „Pomodoro di Pachino” megvetette a lábát a piacokon.

Pachino mezőgazdaságának jellegzetes terménye a paradicsom. Az első ültetvényeket már 1925-ben megtaláljuk, azokban a part menti gazdaságokban, amelyek felszínközeli kutakból nyert öntözővízzel rendelkeztek.

Ezen korai tapasztalatok alapján megállapítást nyert, hogy a szóban forgó területen termesztett paradicsom, a más területeken termesztettekhez képest körülbelül 15–20 nappal korábban fordult termőbe.

Mindazonáltal a paradicsomtermesztés iránti érdeklődés egyelőre háttérbe szorult a szőlőtermesztéssel szemben. Az ötvenes években a paradicsomtermesztés a part menti földszávon elhelyezkedő földeken kezdett nagyobb teret hódítani, kezdetleges megerősítési és védelmi technikák alkalmazásával. A part menti sávra ugyanis, a kedvező hőmérsékleti viszonyok ellenére rendkívül nagy pillanatnyi hőmérséklet-csökkenés, illetve az éjszakák és a nappalok közötti hőmérséklet-ingadozás jellemző, aminek nem ritkán teljes zöldséges vetemények estek áldozatul.

A növények megóvására alkalmazott eszközök közül a legelterjedtebb a fügekaktusz húsos levelével, cserepekkel vagy többretegű, fémhuzallal átfűzött, náddal megerősített tarlóból készült fonatokkal történő letakarás. A hatvanas évek elején megjelennek az első – nyeregterő alakban elrendezett, közönséges nádból készült, polietilén fóliával fedett – üvegházak. A következő években az üvegházakat egyre szilárdabb szerkezetekből építik, és a nád helyett már fenyőfa vázon elhelyezett gesztenyefa léceket alkalmaznak. A fedett kultúra egyébként egy – a paradicsom termesztésének és betakarításának siettetését célzó – kezdetlegesen, majdnem teljesen természetesen beindult fejlődési folyamat eredményének tekintendő.

A szőlőtermesztésben a hetvenes években tapasztalt komoly válság következtében számos területet gyorsan átalakítottak üvegházi termesztésre, és létrejöttek az első társulási formák, amelyeken keresztül megkezdődött a termék értékesítése, „Pachino” mint származási hely feltüntetésével.

A korszerű, lokalizált öntözőrendszerek bevezetésével javultak a termesztési technikák, és egyre elterjedtebbé váltak a horganyzott üvegházak.

A „Pomodoro di Pachino” híre így idővel az olasz és a külföldi piacokon egyaránt elterjedt, ami termése kiemelkedő minőségi jellemzőinek köszönhető.

Az előállítási terület sajátos talaj- és éghajlati viszonyainak köszönhetően a terméknek olyan minőségi jellemzői alakulnak ki, amelyek a gazdálkodók által alkalmazott előállítási technikákkal párosítva, a kultúrát az adott földrajzi területre jellemző terménnyé teszik.

A „Pomodoro di Pachino” tulajdonságai a terméket megkülönböztető, alábbi rejtett jegyekhez kapcsolódnak: az íz, a gyümölcshús állaga, a paradicsom ragyogó színe, a betakarítás utáni hosszú eltarthatóság; mindezek olyan tulajdonságok, amelyeket a fogyasztó észrevesz, és amelyeknek köszönhetően a termék mind Olaszországban, mind külföldön közismert, és jó hírnévnek örvend.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(E rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

Ez a közigazgatási szerv a „Pomodoro di Pachino” OFJ elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2016. február 19-i, 40. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével, a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP IGP” („OEM OFJ termékek”) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP STG” („OEM OFJ HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di produzione all’Esame dell’UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.