

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2016/C 271/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījuma pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA/AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu**POMODORO DI PACHINO****ES Nr.: PGI-IT-02131 – 5.4.2016.**

ACVN () AĢIN (X)

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses*Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino*

Adrese: Via Nuova sn
96018 Marzamemi (SR)
ITALIA

Tālr. +39 0931595106
Fakss +39 0931595106
E-pasts: segreteria@igppachino.it

AĢIN *Pomodoro di Pachino* aizsardzības biedrībai ir tiesības iesniegt grozījuma pieteikumu Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 2013. gada 14. oktobra Dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punkta nozīmē.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Produkta specifiskācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits Tiesību aktu atjauninājumi

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifiskācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. Grozījums vai grozījumi

Produkta apraksts

Produkta specifikācijas 2. pants

1. Teikumu:

“AĢIN *Pomodoro di Pachino* tomātiem ir šāda veida augļi:

- apaļi un gludi,
- rievaini,
- *cherry* (jeb ķiršveida);”

aizstāj ar:

“AĢIN *Pomodoro di Pachino* tomātiem ir šāda veida augļi:

- apaļi un gludi,
- rievaini,
- *cherry* (jeb ķiršveida),
- plūmjveida un sīku plūmju veida.”

Grozīts 2. pants, tomātu augļu veidu sarakstam pievienojot jaunu – plūmjveida un sīku plūmju – kategoriju. Tie ir ķekarveida tomāti, kas piemēroti sulām un jauktajiem salātiem; tiem ir iegareni augļi, kas pēc formas atgādina “dateles” un atkarībā no šķirnes sver 15–35 g.

Plūmjveida un sīku plūmju veida kategorijas iekļaušana tika izdarīta ražotāju interesēs, lai nediskriminētu uzņēmējus, kuri darbojas ar AĢIN *Pomodoro di Pachino* apzīmētā produkta ražošanas apgabalā, ko sauc par “noteikto ģeogrāfisko apgabalu”.

Plūmjveida un sīku plūmju veida tomātus, kaut arī ierobežotā daudzumā, audzē kopš pagājušā gadsimta 80. gadu sākuma, un tiem līdzīgi kā pārējo trīs veidu tomātiem – apaļajiem un gludajiem, rievainajiem un *cherry* (jeb ķiršveida) – piemīt apvidum raksturīgas īpašības.

Tā kā plūmjveida un sīku plūmju veida tomāti mūsdienās ir kļuvuši iecienīti tirgū, tie veido ievērojamu ražošanas daļu, kas līdzinās pārējo veidu Pakīno (*Pachino*) tomātiem, kas apzīmēti ar šo AĢIN. Plūmjveida un sīku plūmju veida tomātu pievienošana augļu veidu sarakstam aizsargā produktu, saistot to ar ražošanas apgabalu, un bagātina šim nosaukumam atbilstīgās produkcijas saturu, sniedzot patērētājam garantiju par produkta izcelsmi.

Tāpēc tiek lūgts izdarīt grozījumu specifikācijā un vienotajā dokumentā.

Ražošanas metode

Produkta specifikācijas 4. pants

2. Teikumu:

— “pārpiķēšanu veic no augusta līdz februārim, izņemot *cherry* veida tomātu augus, ko var pārpiķēt visu gadu;”

aizstāj ar:

— “pārpiķēšanu veic no augusta līdz februārim, izņemot *cherry*, kā arī plūmjveida un sīku plūmju veida tomātu augus, ko var pārpiķēt visu gadu;”.

3. Teikumu:

“Ar AĢIN *Pomodoro di Pachino* apzīmētās produkcijas” “maksimālais apjoms katra veida tomātiem nedrīkst pārsniegt šādus ierobežojumus:

- 120 t/ha (apaļajiem gludajiem tomātiem),
- 90 t/ha (rievainajiem tomātiem),
- 70 t/ha (ķiršveida jeb *cherry* tomātiem);”

aizstāj ar:

“Ar AĢIN *Pomodoro di Pachino* apzīmētās produkcijas” “maksimālais apjoms katra veida tomātiem nedrīkst pārsniegt šādus ierobežojumus:

- 120 t/ha (apaļajiem gludajiem tomātiem),
- 90 t/ha (rievainajiem tomātiem),
- 70 t/ha (ķiršveida jeb *cherry* tomātiem);
- 90 t/ha (plūmjveida un sīku plūmju veida tomātiem);”.

Jauna tomātu veida pievienošana sarakstam nosaka to, ka grozāms arī 4. pants, produkta specifikācijā norādot pārpiķēšanas laiku un atļauto produkcijas maksimālo daudzumu.

Plūmjveida un sīku plūmju veida tomātu kategorija ļauj iegūt augstas kvalitātes produktus arī tad, ja produkcijas apjoms ir līdz 90 t/ha, un šā veida tomātus līdzīgi kā *cherry* veida tomātu augus var pārpiķēt visu gadu.

Citur [tiesību aktu atjauninājumi]

Atsauces uz Padomes Regulu (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ ir aizstātas ar atsaucēm uz Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

VIENOTS DOKUMENTS

POMODORO DI PACHINO

ES Nr.: PGI-IT-02131 – 5.4.2016.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums

Pomodoro di Pachino

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) *Pomodoro di Pachino* apzīmē svaigus tomātus, kas izaudzēti noteiktajā apgabalā un kas botāniskajā ziņā pieder pie sugas *Lycopersicon esculentum* Mill.

Ar AĢIN *Pomodoro di Pachino* apzīmētajiem tomātiem ir šāda veida augļi:

- apaļi un gludi,
- riervaini,
- *cherry* (jeb ķiršveida),
- plūmjveida un sīku plūmju veida.

Galvenās *Pomodoro di Pachino* īpašības ir šādas:

- mīkstums stingrs,
- sēklnes nabiņa neliela,
- augsts cukuru saturs, ko nosaka šķīstošo cietvielu daudzums, kurš pārsniedz 4,5 Briksa.

Šos tomātus tirdzniecībā piedāvā kā “ekstra” vai I šķiras augļus, un tiem jābūt:

- veselīgiem,
- svaigiem pēc izskata,

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

- nebojātiem (nav pieļaujami iepuvuši vai citādi tik stipri bojāti produkti, ka patēriņam tie vairs nav derīgi),
- tīriem, bez saskatāmiem svešķermeņiem,
- bez neraksturīgas smaržas un/vai garšas.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Pomodoro di Pachino audzēšanai jānoris norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā aizsargātā vidē (siltumnīcās un/vai “tunnelos”, kas klāti ar polietilēna vai kāda cita materiāla pārsegu); ja tomātus audzē vasarā, kultūrai jābūt vidē, kas aizsargāta ar piemērotām siltumnīcas iekārtām, kuras pārsegta ar pretkukaiņu tīklu.

Audzēt šo kultūru augsnes aizstājējos nav atļauts.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

Ar AĢIN *Pomodoro di Pachino* apzīmēto produktu jau tā novākšanas dienā iepako tieši uzņēmumā vai piemērotās iesaiņošanas struktūrvienībās.

Iesaiņošanas un iepakšanas darbības veicamas struktūrvienībās, kas atrodas norādīto pašvaldību teritorijās, kaut arī tās ražošanas apgabalā atrastos tikai daļēji. Iesaiņošana apgabalā jāveic tādēļ, lai novērstu tirdzniecības zudumus tomātu virsas bojājumu dēļ, kas var izraisīt iepelējumus un tādējādi padarīt tomātus tirdzniecībai nederīgus.

Pomodoro di Pachino piedāvājot tirdzniecībā, produktam jābūt iesaiņotam jaunus, dažāda veida vienreizējas izmantošanas iepakojumos, kuri atļauti ar spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem un kuru ietilpība nepārsniedz 10 kg.

Iepakojumi jāaizdara tā, lai, tos nepārplēšot, to saturu nevarētu izņemt. Turklāt piedāvāt produktu tirdzniecībā atļauts arī valējā iepakojumā, ja vien katrs auglis ir identificējams ar tam piestiprinātu pašlīmējošu etiķeti, uz kuras norādīts AĢIN *Pomodoro di Pachino* logotips.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz iepakojumiem jānorāda:

- īpašais produkta logotips, kas atveidots še turpmāk –



- iepakotāja un/vai nosūtītāja nosaukums/vārds un uzvārds,
- tirdzniecības īpašības – veids, šķira, iepakojuma svars,
- frāze “*pomodoro prodotto in coltura protetta*” (“tomāti audzēti aizsargātā vidē”),
- Eiropas Savienības simbols.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Pomodoro di Pachino ražošanas apgabals aptver visu *Pachino* un *Portopalo di Capo Passero* pašvaldības teritoriju un daļu no *Noto* (Sirakūzu provincē) un *Ispica* (Raguzas provincē) pašvaldības teritorijas, kas atrodas Sicīlijas dienvidaustrumu daļā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Pomodoro di Pachino audzē īpašā apvidū, kuram raksturīga paaugstināta temperatūra un Eiropas kontinentā vislielākais gada vidējais saules starojuma daudzums (saskaņā ar datiem, kas iegūti no satelītiem *Land sat* un *Meteosat*). Jūras tuvums klimatu dara mērenāku un nosaka to, ka ziemas un pavasara salnas sastopamas vien retumis.

Šo minēto faktoru kopums ir noteicis siltumnīcas kultūru attīstību, kas apvienojumā ar irigācijai izmantojamā ūdens kvalitāti (tā piesātinājums ar sāli ir tāds, ka tā īpatnējā elektrovadītspēja ir 1 500–10 000 $\mu\text{S}/\text{cm}$) ietekmē šā īpašā ģeogrāfiskā apgabala ražotāju izvēli audzējamo kultūru ziņā un nosaka *Pomodoro di Pachino* savdabīgās organoleptiskās īpašības.

Raksturīgā īpašība, kas ir *Pomodoro di Pachino* reputācijas pamatā, ir produkta agrinums, kuru vietējie lauksaimnieki ievērojuši jau šīs kultūras audzēšanas aizsākumā. Šo īpašību papildina vēl citas, kuras laika gaitā atzinuši patērētāji: garša, mīkstuma konsistence, augļa spīdīgums un ilgā uzglabājamība pēc novākšanas – tas ļāva šā nosaukuma produktam nostiprināties tirgos.

Tomāti ir tipiski *Pachino* dārzenkopības produkti. Kultūrā tos šeit aizsāka audzēt 1925. gadā, kad stādījumus iekārtoja piekrastes joslā lauku saimniecībās, kurām bija pieejamas akas gruntsūdens izmantošanai irigācijas vajadzībām.

Pirmajos praktiskajos mēģinājumos konstatēja, ka šajā apvidū audzēti tomāti deva ražu, kas bija par 15–20 dienām agrināka nekā citos ražošanas apgabalos.

Tomēr interesi par šīm kultūrām ierobežoja vīnkopības lielā izplatība. Pagājušā gadsimta 50. gados tomātu audzēšana izvērtās plašākās platībās, kas arī atradās piekrastes joslā; audzēšanā lietoja paņēmienus kultūras steidzināšanai un aizsargāšanai auga attīstības pirmajos posmos. Tam ir savs pamats: kaut arī piekrastes joslā valda īpaši labvēlīgas temperatūras, tā ir dabas vide, kas pakļauta neparedzētiem un straujiem temperatūras kritumiem un krasām dienakts temperatūras svārstībām, kas reizēm iznīcinājušas veselas dārzenu ražas.

Izplatītākie agrotehniskie paņēmieni kultūras aizsargāšanai bija katra atsevišķa auga pārsegšana ar opunciju kladodijiem vai īpašiem dakstiņiem, vai salmu piteņiem, kurus caurvija ar tērauda stieplēm un nostiprināja ar niedru šķiedrām. Pagājušā gadsimta 60. gadu sākumā parādījās pirmās siltumnīcas, kuras izskatījās kā parastas niedru būdas, kas pārsegta ar polietilēna plēvi. Turpmākajos gados siltumnīcas ierīkoja arvien pamatīgākas, un niedru vietā izmantoja kastaņkoka mietiņus un egles koka karkasus. Segto platību kultūras tāpēc šeit jāuzskata par tāda attīstības procesa rezultātu, kas aizsācies gandrīz dabiskā veidā, lai tomātus audzētu kā steidzināmo kultūru un novāktu agrīnas ražas.

Dziļā vīnkopības krīze 70. gados noveda pie straujas daudzu apgabalu pārorientēšanās uz siltumnīcu kultūrām un pirmo apvienību rašanos, kas aizsāka šo tomātu tirdzniecību, norādot izcelsmes apgabala nosaukumu *Pachino*.

Audzēšanas agrotehniskie paņēmieni uzlabojās, pateicoties modernu vietējas irigācijas sistēmu izmantošanai, un sāka nostiprināties cinkota metāla siltumnīcu izmantošana.

Tādējādi *Pachino* tomāti valsts un aizrobežu tirgos ar laiku kļuva plaši izslavēti, taču ne bez pamata, jo šiem augļiem bija izteikti labas kvalitātes īpašības.

Ražošanas apgabala savdabīgie augsnes un klimatiskie faktori piešķir produktam tādas kvalitātes īpašības, kas apvienojumā ar ražotāju izmantotajiem agrotehniskajiem paņēmieniem dara šos tomātus par raksturīgu šā ģeogrāfiskā apgabala kultūru.

Pomodoro di Pachino kvalitāte ir saistīta ar raksturīgām īpašībām, ar ko šis produkts izceļas: garša, mīkstuma konsistence, augļu spīdīgums, konsistence un labā uzglabājamība pēc novākšanas; tās ir patērētāju prasībām atbilstošas īpašības, un tie vēlas iegādāties tirgū *Pachino* tomātus, kuru atpazīstamība un reputācija sniedzas pāri Itālijas robežām.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, AĢIN *Pomodoro di Pachino* atzīšanas pieteikumu 2016. gada 19. februārī publicējot *Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana)* 40. numurā.

Produkta specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama šajā tīmekļa vietnē:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas tīmekļa vietnes mājaslapu (www.politicheagricole.it), uzklikšķinot uz *Prodotti DOP e IGP* (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz *Prodotti DOP, IGP e STG* (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di produzione all'esame dell'UE*.