

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 271/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„POMODORO DI PACHINO“

EÚ č.: PGI-IT-02131 – 5.4.2016

CHOP () CHZO (X)

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino [Združenie na ochranu CHZO „Pomodoro di Pachino“ – rajčiakov Pachino]

Adresa: Via Nuova sn
96018 Marzamemi (SR)
TALIANSKO

Tel. +39 0931595106
Fax +39 0931595106
E-mail: segreteria@igppachino.it

„Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino“ [združenie na ochranu CHZO] je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu podľa článku 13 ods. 1 vyhlášky č. 12511 ministerstva poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva zo 14. októbra 2013.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko.

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné [uved'te]: aktualizácia právnych predpisov.

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

Článok 2 špecifikácie výrobku

1. Veta:

„CHZO ‚Pomodoro di Pachino‘ zahŕňa tieto typy plodov:

- hladké okrúhle,
- rebrovité,
- cherry“

sa mení takto:

„CHZO ‚Pomodoro di Pachino‘ zahŕňa tieto typy plodov:

- hladké okrúhle,
- rebrovité,
- cherry,
- datľové a minidatľové.“

Článok 2 sa zmenil, pričom bol do neho pridaný nový typ plodu: datľové a minidatľové rajčiaky. Ide o typ rajčikov, ktoré rastú v strapchoch a sú výborné na omáčky a miešané šaláty. Plody majú predĺžený tvar, ktorý sa podobá datli alebo slivke. Hmotnosť jednotlivého plodu sa pohybuje od 15 do 35 gramov v závislosti od odrody.

Výrobcovia požiadali o zahrnutie datľových a minidatľových rajčikov, aby neboli diskriminovaní poľnohospodári, ktorí pôsobia vo výrobnjej oblasti CHZO „Pomodoro di Pachino“ opísanej v časti „Vymedzená zemepisná oblasť“.

„Datľové a minidatľové“ rajčiaky sa pestujú od 80. rokov, hoci len v malých množstvách, a majú podobné dobré vlastnosti ako pôvodné tri typy rajčikov pestované v tejto zemepisnej oblasti: hladké okrúhle, rebrovité a cherry.

Vďaka svojej obľúbenosti na trhu tvoria datľové a minidatľové rajčiaky v súčasnosti významný podiel výroby, ktorý je rovnocenný s inými typmi rajčikov Pachino s chráneným zemepisným označením. Pridanie „datľových a minidatľových rajčikov“ chráni výrobok tým, že ho spája s výrobnou oblasťou, a posilňuje CHZO, keďže spotrebiteľovi poskytuje záruku pôvodu výrobku.

Žiadame preto o zmenu špecifikácie výrobku a jednotného dokumentu.

Spôsob výroby

Článok 4 špecifikácie výrobku

2. Veta:

„— presádzanie sa vykonáva od augusta do februára s výnimkou cherry rajčikov, ktoré sa môžu presádzať celý rok;“

sa mení takto:

„— presádzanie sa vykonáva od augusta do februára s výnimkou cherry rajčikov, datľových rajčikov a minidatľových rajčikov, ktoré sa môžu presádzať celý rok;“.

3. Veta:

„Maximálna produkcia rajčikov s CHZO ‚Pomodoro di Pachino‘ nesmie presiahnuť tieto množstvá podľa jednotlivých druhov rajčikov:

- hladké okrúhle rajčiaky: 120 ton na hektár,
- rebrovité rajčiaky: 90 ton na hektár,
- cherry rajčiaky: 70 ton na hektár“

sa mení takto:

„Maximálna produkcia rajčiakov s CHZO „Pomodoro di Pachino“ nesmie presiahnuť tieto množstvá podľa jednotlivých druhov rajčiakov:

- hladké okrúhle rajčiaky: 120 ton na hektár,
- rebrovité rajčiaky: 90 ton na hektár,
- cherry rajčiaky: 70 ton na hektár,
- datľové a minidatľové rajčiaky: 90 ton na hektár“.

Článok 4 sa zodpovedajúcim spôsobom mení po pridaní nového druhu rajčiakov tak, aby bolo v špecifikácii výrobku uvedené obdobie presádzania a maximálna produkcia rajčiakov tohto druhu.

Datľové a minidatľové rajčiaky produkujú kvalitné plody aj pri výnose 90 ton na hektár a podobne ako cherry rajčiaky sa môžu presádzať celý rok.

Iné [aktualizácia právnych predpisov]

Odkazy na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾ sa nahradili odkazmi na nariadenie (EÚ) č. 1151/2012.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„POMODORO DI PACHINO“

EÚ č.: PGI-IT-02131 – 5.4.2016

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov**

„Pomodoro di Pachino“.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko.

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované.

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie (CHZO) „Pomodoro di Pachino“ sa vzťahuje na čerstvé rajčiaky vypestované vo vymedzenej oblasti, zodpovedajúce botanickému druhu *Lycopersicon esculentum* Mill.

CHZO „Pomodoro di Pachino“ zahŕňa tieto typy plodov:

- hladké okrúhle,
- rebrovité,
- cherry,
- datľové a minidatľové.

Rajčiaky „Pomodoro di Pachino“ majú tieto hlavné vlastnosti:

- pevná dužina,
- malá placenta,
- vysoký obsah sacharózy stanovený na základe množstva rozpustných tuhých látok vyššieho než 4,5 Brix.

Plod musí patriť do kategórie „extra“ alebo „I. trieda“ a musí byť:

- neporušený,
- čerstvého vzhľadu,

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- zdravý (plody napadnuté hnilobou alebo inak poškodené do tej miery, že nie sú vhodné na spotrebu, sa vyradujú),
- čistý, bez akýchkoľvek viditeľných cudzích látok,
- bez cudzieho pachu a/alebo chuti.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Rajčiaky „Pomodoro di Pachino“ sa musia pestovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti a v chránenom prostredí (v skleníkoch a/alebo tuneloch prikrytých polyetylénovou fóliou alebo iným krycím materiálom); keď sa pestujú v lete, plodinu možno chrániť vhodnými konštrukciami prikrytými ochrannými sieťami proti hmyzu.

Pestovanie v inom prostredí než v pôde nie je povolené.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Rajčiaky s CHZO „Pomodoro di Pachino“ sa môžu baliť priamo v poľnohospodárskom podniku alebo vo vhodnej baliarni do 24 hodín od zberu.

Balenie do priameho a do druhého obalu sa musí vykonávať v zariadeniach nachádzajúcich sa v uvedených obciach vrátane tých, ktoré sa vo výrobnej oblasti nachádzajú čiastočne. Balenie sa musí vykonávať vo vymedzenej oblasti preto, aby sa zabránilo stratám vo fáze predaja v dôsledku poškodenia vonkajšieho povrchu rajčiakov, ktoré potom spôsobuje vznik plesne, čím sa výrobok stáva nepredajným.

Rajčiaky s CHZO „Pomodoro di Pachino“ uvádzané na trh sa musia zabaliť do nových jednorazových balení rôznych druhov, ktoré sú povolené podľa platných predpisov, s hmotnosťou do 10 kg.

Balenie musí byť prispôbené tak, aby sa obsah nedal vybrať bez znakov narušenia balenia. Výrobok sa môže uvádzať na trh aj v otvorenom balení za predpokladu, že jednotlivé plody sú označené nálepkami s charakteristickým logom CHZO „Pomodoro di Pachino“.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na obale sa musí uvádzať:

- charakteristické logo uvedené ďalej,



- názov baliarne a/alebo distribútora,
- obchodné charakteristiky: druh, kategória, hmotnosť balenia,
- slová: „pomodoro prodotta in coltura protetta“ [rajčiak vypestovaný v súlade s chráneným zemepisným označením],
- symbol EÚ.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Rajčiaky „Pomodoro di Pachino“ sa pestujú v oblasti zahŕňajúcej celé obce Pachino a Portopalo di Capo Passero a časti obcí Noto (provincia Syrakúzy) a Ispica (provincia Ragusa), ktoré sa nachádzajú v juhovýchodnej Sicílii.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Región, v ktorom sa pestujú rajčiaky „Pomodoro di Pachino“, má najvyššie priemerné ročné teploty a hodnoty slnečného žiarenia v Európe (podľa údajov získaných prostredníctvom satelitov Landsat a Meteosat). Blízkosť mora znamená, že podnebie regiónu je mierne a jarné či zimné mrazy sa vyskytujú len zriedkavo.

Táto kombinácia faktorov spolu s kvalitou vody používanou na zavlažovanie (úroveň slanosti sa pohybuje od 1 500 do 10 000 $\mu\text{S}/\text{cm}$) formovala rozvoj skleníkových plodín a bola rozhodujúcim faktorom pre pestovateľov v tejto oblasti pri výbere plodín a zároveň aj pre osobitné organoleptické vlastnosti rajčiakov „Pomodoro di Pachino“.

Vlastnosťou, na základe ktorej získali rajčiaky „Pomodoro di Pachino“ dobrú povest, bolo ich skoré dozrievanie, ktoré si miestni poľnohospodári všimli pri ich prvom pestovaní. Ďalšie vlastnosti, ktoré časom ocenili spotrebitelia, ako sú ich chuť, pevná dužina, žiarivá farba a dlhá životnosť po zbere, boli také vynikajúce, že etablovali „Pomodoro di Pachino“ na trhu.

Pestovanie rajčiakov je pre záhradníctvo v oblasti Pachino charakteristické. Rajčiaky boli po prvýkrát vypestované v roku 1925 v poľnohospodárskych podnikoch pozdĺž pobrežia, ktoré boli zásobované zavlažovacou vodou zo studní s podzemnou vodou.

Prvé skúsenosti ukázali, že rajčiaky vypestované v tejto oblasti sa dali zbierať asi o 15 – 20 dní skôr ako v iných oblastiach.

Záujem o pestovanie tejto plodiny bol však obmedzený v dôsledku všeobecne rozšíreného pestovania viniča. Približne v 50. rokoch minulého storočia sa pestovanie rozšírilo na omnoho väčšiu oblasť, ktorá sa tiež nachádzala pozdĺž pobrežia, pričom sa používali techniky na urýchľovanie pestovania a ochranu plodiny v skorých etapách. V prostredí pobrežnej oblasti sa však napriek priaznivým teplotným podmienkam vyskytujú náhle, mimoriadne prudké poklesy a zmeny teploty medzi dňom a nocou, ktoré boli z času načas zodpovedné za zničenie celej záhradnej úrody.

Najrozšírenejšími ochrannými prostriedkami boli individuálne kryty pre jednotlivé rastliny vyrobené zo stoniek opuncie figovej, škridiel alebo niekoľkých vrstiev slamených rohoží prepletených drôtom a podopretých trstinou. Začiatkom 60. rokov minulého storočia sa objavili prvé pestovateľské tunely pozostávajúce z trstinových prístreškov prikrývaných polyetylénovou fóliou. V nasledujúcich rokoch mali robustnejšiu konštrukciu, pričom trstinu nahradili stĺpy z gaštanového dreva a rám z jedľového dreva. Chránené pestovanie plodín je preto výsledkom vývojového procesu, ktorý sa začal elementárnym a skoro prirodzeným spôsobom, ktorého cieľom bolo urýchliť pestovanie a zber rajčiakov.

Vážne problémy, ktorým čelili pestovatelia viniča v 70. rokoch minulého storočia, viedli v mnohých oblastiach k rýchlemu prechodu na pestovanie v skleníkoch a založeniu prvých združení, ktoré začali predávať rajčiaky s názvom ich miesta pôvodu „Pachino“.

Využitím moderných lokalizovaných zavlažovacích systémov sa zdokonalili techniky pestovania, pričom sa osvedčilo použitie galvanizovaných kovových skleníkov.

Rajčiaky „Pomodoro di Pachino“ si časom vďaka svojim osobitným kvalitatívnym vlastnostiam získali meno na vnútroštátnom aj vývoznom trhu.

Tieto kvalitatívne vlastnosti výrobok získava na základe osobitných pôdnych a klimatických podmienok vo výrobnnej oblasti, ktoré spolu s výrobnými technikami zavedenými pestovateľmi prispievajú k tomu, že táto plodina je charakteristická pre zemepisnú oblasť.

Charakteristické znaky rajčiakov „Pomodoro di Pachino“ sú spojené s ich osobitnými vlastnosťami: ich chuťou, pevnosťou dužiny, žiarivou farbou a dlhou životnosťou po zbere. Spotrebitelia všetky tieto vlastnosti veľmi oceňujú, a preto sú rajčiaky „Pomodoro di Pachino“ na trhu veľmi žiadané a získavajú si tak dobrú povest v Taliansku aj v zahraničí.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Ministerstvo začalo vnútroštátne námietkové konanie v súvislosti s uverejnením návrhu na uznanie chráneného zemepisného označenia „Pomodoro di Pachino“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 40 z 19. februára 2016.

Konsolidovaný text špecifikácie výrobky je uvedený na tomto webovom sídle:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo:

prejdite priamo na domovskú stránku ministerstva poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (www.politicheagricole.it), kliknite na časť „Prodotti DOP e IGP“ (v pravom hornom rohu obrazovky) a ďalej na časť „Prodotti DOP IGP e STG“ (na ľavej strane obrazovky) a nakoniec na časť „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“.