

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2016/C 271/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA/ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„POMODORO DI PACHINO“**

**EU št.: PGI-IT-02131 – 5.4.2016**

**ZOP ( ) ZGO ( X )**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Consorzio di Tutela dell'IGP „Pomodoro di Pachino“

Naslov: Via Nuova sn  
96018 Marzamemi (SR)  
ITALIA

Telefon: +39 0931595106  
Telefaks: +39 0931595106  
E-naslov: segreteria@igppachino.it

Consorzio di Tutela dell'IGP „Pomodoro di Pachino“ je pooblaščen za vložitev zahtevka za spremembo v skladu s členom 13(1) odloka ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike št. 12511 z dne 14. oktobra 2013.

**2. Država članica ali tretja država**

Italija

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo: posodobitve predpisov

**4. Vrsta sprememb**

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP/ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

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

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP/ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

## 5. Spremembe

*Opis proizvoda*

Člen 2 specifikacije

1. Stavek:

„ZGO ‚Pomodoro di Pachino‘ zajema tri vrste paradižnikov:

- okrogli gladki paradižnik,
- rebrasti paradižnik,
- češnjev paradižnik.“

se spremeni:

„ZGO ‚Pomodoro di Pachino‘ zajema naslednje vrste paradižnika:

- okrogli gladki paradižnik,
- rebrasti paradižnik,
- češnjev paradižnik,
- slivasti in mini slivasti paradižnik.“

Člen 2 se spremeni tako, da se doda nova vrsta ploda, ki spada v kategorijo slivastih in mini slivastih paradižnikov. To kategorijo sestavlja vrsta paradižnika v grozdih, primerna za pripravo omak in mešanih solat, s podolgovatimi plodovi, ki po obliki spominjajo na datelj in tehtajo od 15 do 35 g, odvisno od sorte.

„Slivasta in mini slivasta“ vrsta je bila dodana na zahtevo pridelovalcev, da ne bi bilo razlikovanja med gospodarskimi subjekti z območja pridelave ZGO „Pomodoro di Pachino“, ki je označeno kot „opredeljeno geografsko območje“.

„Slivasta in mini slivasta“ vrsta se sicer v manjših količinah prideluje od začetka 80. let prejšnjega stoletja in tako kot preostale tri vrste „okroglega gladkega“, „rebrastega“ in „češnjevega“ paradižnika izkorišča značilnosti območja.

„Slivasta in mini slivasta“ vrsta, ki je postala priljubljena na trgu, danes predstavlja pomemben del proizvodnje, pri čemer se enakovredno kosa z drugimi vrstami paradižnika iz pokrajine Pachino, ki nosijo označbo ZGO. Vključitev „slivaste in mini slivaste“ vrste štiti proizvod, saj ga povezuje z območjem pridelave, in bogati označbo, saj potrošniku zagotavlja poreklo proizvoda.

Zahtevata se torej spremembi specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta.

*Metoda proizvodnje*

Člen 4 specifikacije

2. Stavek:

„— pikiranje poteka od avgusta do februarja, razen za ‚češnjev‘ paradižnik, ki se lahko pikira vse leto;“

se spremeni:

„— pikiranje poteka od avgusta do februarja, razen za ‚češnjev‘ ter ‚slivasti in mini slivasti‘ paradižnik, ki se lahko pikira vse leto;“

3. Stavek:

„Največja dovoljena pridelava za ZGO ‚Pomodoro di Pachino‘ ne sme presežati naslednjih količin za posamezno vrsto:

- okrogli gladki paradižnik: 120 ton/ha;
- rebrasti paradižnik: 90 ton/ha;
- češnjev paradižnik: 70 ton/ha;“

se spremeni:

„Največja dovoljena pridelava za ZGO ‚Pomodoro di Pachino‘ ne sme presegati naslednjih količin za posamezno vrsto:

- okrogli gladki paradižnik: 120 ton/ha;
- rebrasti paradižnik: 90 ton/ha;
- češnjev paradižnik: 70 ton/ha;
- slivasti in mini slivasti paradižnik: 90 ton/ha;“.

Ker je dodana nova vrsta, je treba spremeniti člen 4 in navedbo v specifikaciji, ki se nanaša na obdobje pikiranja in največjo dovoljeno pridelavo.

„Slivasti in mini slivasti“ paradižnik omogoča pridelavo kakovostnih proizvodov tudi ob največji pridelavi 90 ton/ha, tako kot „češnjev“ paradižnik pa se lahko pikira vse leto.

*Drugo [posodobitve predpisov]*

Sklicevanja na Uredbo Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup> so bila posodobljena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

ENOTNI DOKUMENT

**„POMODORO DI PACHINO“**

**EU št.: PGI-IT-02131– 5.4.2016**

**ZOP ( ) ZGO ( X )**

**1. Ime**

„Pomodoro di Pachino“

**2. Država članica ali tretja država**

Italija

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1**

Zaščiten geografska označba (ZGO) „Pomodoro di Pachino“ označuje sveže paradižnike botanične vrste *Lycopersicon esculentum* Mill., ki se pridelujejo na opredeljenem območju.

ZGO „Pomodoro di Pachino“ zajema naslednje vrste paradižnika:

- okrogli gladki paradižnik,
- rebrasti paradižnik,
- češnjev paradižnik,
- slivasti in mini slivasti paradižnik.

Paradižnik „Pomodoro di Pachino“ ima naslednje glavne značilnosti:

- čvrsto meso,
- majhno placentno vdolbino,
- visoko vsebnost sladkorja, določeno z vsebnostjo topnih trdnih snovi, višjo od 4,5 Brix.

Paradižniki morajo spadati v kategoriji extra in I ter biti:

- nepoškodovani,
- svežega videza,

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

- zdravi (gnili ali kakor koli drugače poškodovani paradižniki, ki bi lahko bili neprimerni za potrošnjo, se izločijo),
- čisti, brez vidnih tujih delcev,
- brez tujega vonja in/ali okusa.

### 3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

### 3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Paradižnik „Pomodoro di Pachino“ se na navedenem geografskem območju goji pod zaščito (rastlinjaki in/ali tuneli, prekriti s polietilensko folijo ali drugim zaščitnim materialom); poleti je mogoče za zaščito uporabljati ustrezne objekte, prekrite z mrežo proti mrčesu.

Gojenje „brez uporabe tal“ ni dovoljeno.

### 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Paradižnik ZGO „Pomodoro di Pachino“ se lahko na dan obiranja zapakira neposredno na kmetijskem gospodarstvu ali v ustreznih objektih za pakiranje.

Pakiranje in embaliranje morata potekati v objektih na območjih občin, tudi če se te samo delno nahajajo na območju pridelave. Na območju pridelave je treba pakirati zato, da bi se v fazi trženja izognili kakršni koli škodi zaradi poškodb na površini ploda, ki lahko povzročijo nastanek plesni in s tem umik paradižnika iz prodaje.

Ko se dajo na trg, morajo biti paradižniki z označbo ZGO „Pomodoro di Pachino“ pakirani v nove embalaže, ki so za enkratno uporabo, različnih vrst in v skladu z veljavnimi predpisi, njihova dovoljena teža pa je največ 10 kg.

Vsaka embalaža se pokrije s pokrovom, tako da iz nje ni mogoče potegniti vsebine, ne da bi jo razdrli. Dovoljeno je tudi dajanje na trg v odprtih pakiranjih, če se vsak plod označi s samolepilno etiketo, na kateri je značilni logotip ZGO „Pomodoro di Pachino“.

### 3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Embalaža mora zajemati:

- značilni logotip, kot je prikazan v nadaljevanju:



- ime obrata za embaliranje in/ali pošiljatelja,
- komercialne značilnosti, vrsto, kategorijo in težo pakiranja,
- navedbo: „pomodoro prodotto in coltura protetta“ (paradižniki, pridelani pod zaščito),
- simbol Unije.

## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje pridelave proizvoda „Pomodoro di Pachino“ obsega celotno območje občin Pachino in Portopalo di Capo Passero ter del območja občin Noto (pokrajina Siracusa) in Ispica (pokrajina Ragusa), ki ležijo na jugovzhodnem delu Sicilije.

## 5. Povezava z geografskim območjem

Paradižnik „Pomodoro di Pachino“ se prideluje na posebnem območju, na katerem so temperature visoke, splošna količina osončenosti, izračunana za vse leto, pa je najvišja na evropski celini (podatki na podlagi informacij, prenesenih prek satelitov Land sat in Meteosat). Podnebje je zaradi bližine morja zmerno z redkimi zimskimi ali spomladanskimi pozebami.

Zaradi vseh navedenih dejavnikov so se razvile kulture, ki se gojijo v rastlinjaku; to je skupaj s kakovostno namakalno vodo s slanostjo med 1 500 in 10 000  $\mu\text{S}/\text{cm}$ , določen dejavnik, ki ga gojitelji s tega posebnega geografskega območja upoštevajo pri izbiri kulture, hkrati pa ta razvoj določa tudi organoleptične značilnosti paradižnika „Pomodoro di Pachino“.

Uspeh paradižnika „Pomodoro di Pachino“ je treba pripisati zlasti temu, da zgodaj dozori, kar so lahko lokalni gojitelji opazili že pri prvih pridelkih. Tej značilnosti se pridružujejo še drugi dejavniki, ki so jih potrošniki sčasoma znali ceniti, zlasti okus, čvrsto meso, sijoč plod in dolga obstojnost po obiranju, zaradi katerih se je ime uveljavilo na trgih.

Paradižnik je glavni hortikulturni pridelek pokrajine Pachino. Prve kulture, ki segajo v leto 1925, so se gojile vzdolž obalnega pasu na kmetijskih gospodarstvih, ki so imela na voljo namakalno vodo iz vodnjakov s podtalnico.

Te prve izkušnje so pokazale, da je bila zelenjava, gojena na navedenem območju, pridelana približno od 15 do 20 dni pred zelenjavo na drugih območjih pridelave.

Vendar je bilo zanimanje za tovrstno gojenje omejeno zaradi zelo razširjenega gojenja vinske trte. Okoli leta 1950 so se začeli gojiti paradižniki na večjih površinah, ki so bile še vedno vzdolž obalnega pasu, pri čemer so gojitelji uporabljali tehniko siljenja in zaščitne pridelkov v začetni fazi. Čeprav so na obalnem pasu temperature ugodne, lahko izjemoma tudi srmo padejo, poleg tega pa so lahko toplotna nihanja med dnevom in nočjo zelo velika, zato so bili hortikulturni pridelki včasih popolnoma uničeni.

Gojitelji so pri najbolj razširjenih tehnikah gojenja pod zaščito vsako posamezno rastlino zaščitili s kaktusovimi figami, ploščatimi opekami ali nekakšnimi rogoznicami iz slame, prepletenimi z žico in utrjenimi s trstjem. Na začetku 60. let prejšnjega stoletja so se pojavili prvi rastlinjaki, ki so bili običajne kolibe iz trstja, prekrite s polietilensko folijo. Objekti so sčasoma postali čedalje trdnejši, gojitelji pa so tradicionalno trstje nadomestili s koli iz kostanjevega lesa in ogrodjem iz lesa jelke. Torej je mogoče sklepati, da je gojenje pod zaščito rezultat procesa, ki se je začel skoraj naravno zaradi želje po pospešitvi gojenja paradižnika in njegovega obiranja.

Po globoki krizi, ki je v 70. letih prejšnjega stoletja prizadela vinogradništvo, so se številna vinorodna območja hitro spremenila v območja za gojenje v rastlinjaki, pojavile pa so se tudi prve združne oblike, ki so začele tržiti paradižnike z označbo območja porekla „Pachino“.

Z izboljšanjem tehnik gojenja zaradi uporabe sodobnih postopkov lokaliziranega namakanja so se začeli uveljavljati pocinkani kovinski rastlinjaki.

Sloves paradižnika „Pomodoro di Pachino“ se je tako sčasoma zaradi izrazitih kvalitativnih značilnosti plodov razširil na nacionalne in tuje trge.

Paradižnik ima zaradi posebnih talnih in podnebnih razmer na območju pridelave kvalitativne značilnosti, ki se jim pridružujejo še tehnike pridelave gojiteljev, zaradi katerih je njegovo gojenje postalo značilna dejavnost na navedenem geografskem območju.

Odluke paradižnika „Pomodoro di Pachino“ so povezane z njegovimi posebnimi značilnostmi, po katerih se odlikuje, kot so okus, čvrsto meso, sijoč plod, čvrstost in dolga obstojnost po pobiranju. Potrošniki navedene značilnosti cenijo, zato je paradižnik „Pomodoro di Pachino“ na trgu iskan, njegova prepoznavnost in sloves pa segata čez nacionalne meje.

### **Sklic na objavo specifikacije**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Ministrstvo je uvedlo nacionalni postopek ugovora z objavo zahtevka za priznanje ZGO „Pomodoro di Pachino“ v *Uradnem listu Italijanske republike* št. 40 z dne 19. februarja 2016.

Celotno prečiščeno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletnem mestu:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), kjer izbere „Prodotti DOP e IGP“ (Proizvodi ZOP ZGO) (v desnem zgornjem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP, IGP e STG“ (Proizvodi ZOP ZGO ZTP) (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Specifikacije, predložene Evropski uniji).