

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 271/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU)
nr 1151/2012****”POMODORO DI PACHINO”****EU-nr PGI-IT-02131 – 5.4.2016****SUB () SGB (X)****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Consorzio di Tutela dell'IGP "Pomodoro di Pachino"

Adress: Via Nuova sn
96018 Marzamemi (SR)
ITALIEN

Tfn +39 0931595106
Fax +39 0931595106
E-post: segreteria@igppachino.it

Consorzio di Tutela dell'IGP "Pomodoro di Pachino" har behörighet att ansöka om ändring i enlighet med artikel 13.1 i det italienska jordbruks- och skogsbruksministeriets dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: Uppdateringar av lagstiftning

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

Produktbeskrivning

Artikel 2 i produktspecifikationen

1. Följande text

”Den skyddade geografiska beteckningen ’Pomodoro di Pachino’ utgörs av följande tre tomattyper:

- Runda, jämna.
- Avlånga.
- Körsbärstomater.”

ska ändras på följande sätt:

”Den skyddade geografiska beteckningen ’Pomodoro di Pachino’ utgörs av följande tomattyper:

- Runda, jämna.
- Avlånga.
- Körsbärstomater.
- Plommontomater och miniplommontomater.”

Artikel 2 ändras genom ett tillägg av en ny typ av frukt som tillhör kategorin plommontomater och miniplommontomater. Denna kategori består av en typ av tomat i klase som lämpar sig för användning i såser och blandade sallader, med avlånga frukter med dadellik form och en vikt på mellan 15 och 35 gram, beroende på sort.

Producenterna har begärt att typen ”plommontomater och miniplommontomater” ska läggas till för att odlare i det produktionsområde för den skyddade geografiska beteckningen ”Pomodoro di Pachino” som anges som avgränsat geografiskt område inte ska diskrimineras.

”Plommontomater och miniplommontomater” har odlats sedan början av 1980-talet, om än i begränsad omfattning, och gynnas i likhet med de tre typerna ”runda jämna”, ”avlånga” och ”körsbärstomater” av områdets särskilda egenskaper.

Typen ”plommontomater och miniplommontomater”, som har blivit populär på marknaden, utgör i dag en betydande andel av produktionen, motsvarande produktionen av de andra typerna av Pachinotomater som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen. Tillägget av typen ”plommontomater och miniplommontomater” innebär att produkten skyddas genom kopplingen till produktionsområdet och att dess namn stärks, då det ger konsumenten en garanti för produktens ursprung.

Därför bör produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet ändras.

Produktionsmetod

Artikel 4 i produktspecifikationen

2. Följande text

- Planteringen sker mellan augusti och februari, utom när det gäller typen ’körsbärstomater’ som kan planteras året om, och tätheten bör vara 2–6 plantor per kvadratmeter.”

ska ändras på följande sätt:

- Planteringen sker mellan augusti och februari, utom när det gäller typerna ’körsbärstomater’ och ’plommontomater och miniplommontomater’ som kan planteras året om, och tätheten bör vara 2–6 plantor per kvadratmeter.”

3. Följande text

”Produktionen av Pomodoro di Pachino får inte överskrida följande maximala kvantiteter per sort:

- Rund, jämn tomat: 120 ton per hektar.
- Avlång tomat: 90 ton per hektar.
- Körsbärstomat: 70 ton per hektar.”

ska ändras på följande sätt:

”Produktionen av Pomodoro di Pachino får inte överskrida följande maximala kvantiteter per sort:

- Rund, jämn tomat: 120 ton per hektar.
- Avlång tomat: 90 ton per hektar.
- Körsbärstomat: 70 ton per hektar.
- Plommontomater och miniplommontomater: 90 ton per hektar.”

Tillägget av den nya typen innebär en ändring av artikel 4 och angivelsen i produktspecifikationen av planteringsperioden och den högsta tillåtna produktionen.

Med typen ”plommontomater och miniplommontomater” går det att få fram kvalitetsprodukter även med en högsta produktion på 90 ton per hektar, precis som för typen ”körsbärstomat”, och den kan planteras året om.

Övrigt [uppdateringar av lagstiftning]

Hänvisningarna till rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾ har uppdaterats med förordning (EU) nr 1151/2012.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”POMODORO DI PACHINO”

EU-nr PGI-IT-02131 – 5.4.2016

SUB () SGB (X)

1. **Namn**

”Pomodoro di Pachino”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen ”Pomodoro di Pachino” betecknar färska tomater av den botaniska arten *Lycopersicon esculentum* Mill. som odlas i det avgränsade området.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Pomodoro di Pachino” utgörs av följande tomattyper:

- Runda, jämna.
- Avlånga.
- Körsbärstomater.
- Plommontomater och miniplommontomater.

Tomaten ”Pomodoro di Pachino” har följande huvudsakliga egenskaper:

- Fast fruktkött.
- Små fröhljen.
- Hög sockerhalt, som avgörs av en mängd löslig torrs substans på mer än 4,5 brix.

Tomaterna ska tillhöra klass extra och I och vara

- hela,
- färska till utseendet,

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

- friska (dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion),
- rena, fria från synliga främmande beståndsdelar,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Tomaten "Pomodoro di Pachino" odlas i det angivna geografiska området under skärm (växthus och/eller tunnlår täckta med en polyetylenfilm eller något annat täckningsmaterial). Under sommarsäsongen kan man använda lämpliga konstruktioner täckta med insektsnät som skydd.

"Hydrokulturer" tillåts inte.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Tomaten "Pomodoro di Pachino" med skyddad geografisk beteckning kan förpackas direkt vid jordbruksföretaget eller i lämpliga förpackningsanläggningar samma dag som den skördas.

Förpackningen och emballeringen ska utföras i byggnader som ligger i kommunerna, även om de endast delvis ligger i produktionsområdet. Förpackningen utförs i produktionsområdet för att förhindra eventuella förluster under försäljningen som beror på skador på fruktytan, vilket kan leda till mögel och att det därigenom inte går att sälja produkten.

När de säljs ska "Pomodoro di Pachino" vara förpackade i nya engångsemballage av olika typer och i enlighet med gällande lagstiftning, vars vikt inte överskrider 10 kg.

En täckplast ska placeras på varje emballage så att innehållet inte kan plockas ut utan att förpackningen går sönder. Försäljning i öppna förpackningar tillåts förutsatt att varje frukt märks med ett klistermärke där den särskilda logotypen för den skyddade geografiska beteckningen "Pomodoro di Pachino" framgår.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Följande uppgifter ska anges på emballaget:

- Följande särskilda logotyp:



- Namnet på packaren och/eller avsändaren.
- Handelsmässiga upplysningar, handelstyp, kategori och kollits vikt.
- Uppgiften "pomodoro prodotto in coltura protetta" (tomater som producerats under skärm).
- EU-symbolen.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för produkten "Pomodoro di Pachino" omfattar både kommunerna Pachino och Portopalo di Capo Passero och delar av kommunerna Noto (Siracusa-provinsen) och Ispica (Ragusa-provinsen), som alla ligger på Siciliens sydöstra del.

5. **Samband med det geografiska området**

Tomaten "Pomodoro di Pachino" produceras i ett område med höga temperaturer och flest soltimmar per år på den europeiska kontinenten (enligt uppgifter från satelliterna Land sat och Meteosat). Närheten till havet ger ett mildt klimat och det är ovanligt med minustemperaturer under vår och vinter.

Dessa faktorer ligger bakom utvecklingen av växthusodlingen. Denna expansion ger tillsammans med kvaliteten på bevattningsvattnet, vars salthalt ligger mellan 1 500 och 10 000 $\mu\text{S}/\text{cm}$, producenterna i detta geografiska område olika odlingsmöjligheter och ger samtidigt tomaten "Pomodoro di Pachino" dess organoleptiska egenskaper.

Tomaten "Pomodoro di Pachino" mognar snabbt, något som jordbrukarna i trakten har kunnat observera sedan de första skördarna. Detta är ännu en egenskap som är mycket uppskattad av konsumenterna. Det är i synnerhet smaken, fruktköttets konsistens, fruktens lyster och hållbarhet efter skörd som har gett denna beteckning ett gott rykte på marknaden.

Tomaten är en typisk trädgårdsprodukt i regionen Pachino. De första odlingarna påbörjades 1925 längs kusten vid de jordbruksföretag som hade tillgång till bevattningsvattnet från grundvattenbrunnar.

Dessa tidiga erfarenheter visade att produktionen av de grönsaker som odlades i detta område låg cirka 15–20 dagar före odlingarna i andra produktionsområden.

Den utbredda vinodlingen begränsade dock intresset för denna typ av odling. Under 1950-talet började tomaten att odlas på större arealer, fortfarande längs kusten, inledningsvis med hjälp av tekniker för att främja och skydda odlingarna. Även om temperaturförhållandena längs kusten är gynnsamma drabbas regionen ibland av plötsliga temperaturfall och kraftiga värmväxlingar mellan dag och natt, vilket då och då har lett till att hela odlingar har förstörts.

De vanligaste metoderna för odling under skärm går ut på att täcka varje enskild planta med kaktusblad, tegelstenar eller vassmattor, en typ av halvmattor som flätats med ståltråd och som förstärks med bamburör. I början av 1960-talet byggdes de första växthusen, som bestod av vanliga bambupålar täckta av en polyetylenfilm. Med åren blev konstruktionerna mer och mer stabila och man bytte ut bambupålarna mot stolpar av kastanjetråd och en stomme av granträ. Man kan därför se odlingen under skärm som resultatet av en process som inleddes på ett nästan naturligt sätt för att skynda på odlingen och skörden av tomaten.

Den allvarliga kris som drabbade vinodlingen i slutet av 1970-talet bidrog till att man snabbt omvandlade en mängd vinområden till växthusodlingar och i och med detta startade de första producentorganisationerna, som började sälja tomaten med angivande av ursprungsområdet "Pachino".

Odlingsteknikerna förbättrades tack vare moderna metoder med punktbevattning och man började använda växthus i förzinkad metall.

Tack vare tomaternas goda kvalitet har "Pomodoro di Pachino" med tiden fått ett gott anseende på både de inhemska och de utländska marknaderna.

De särskilda mark- och klimatförhållandena i produktionsområdet ger produkten den kvalitet som, tack vare de produktionstekniker som tillämpas av producenterna, gör denna odling till en typisk verksamhet i det här geografiska området.

Det speciella med tomaten "Pomodoro di Pachino" härrör från de egenskaper som utmärker denna produkt, dvs. smaken, fruktköttets konsistens, fruktens lyster, fastheten och dess långa hållbarhetstid efter skörd. Dessa egenskaper uppskattas av konsumenterna och gör "Pomodoro di Pachino" till en efterfrågad produkt på marknaden, vars goda anseende sträcker sig även utanför Italiens gränser.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra ansökan om erkännande av "Pomodoro di Pachino" som skyddad geografisk beteckning i Italiens officiella tidning [*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*] nr 40 av den 19 februari 2016.

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på följande webbplats:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på "Prodotti DOP e IGP" (längst upp till höger på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".