

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2009/C 111/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO”****NR WE: IT-PDO-0005-0576-28.11.2006****CHOG ( ) CHNP ( X )****1. Nazwa:**

„Pomodorino del Piennolo del Vesuvio”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt. 1:**

CHNP „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” oznacza owoc ekotypu pomidorów określanych następującymi zwyczajowymi nazwami: „Fiaschella”, „Lampadina”, „Patanara”, „Principe Borghese” i „Re Umberto” tradycyjnie uprawianymi na zboczach Wezuwiusza o kształcie owalnym lub przypominającym śliwkę, wierzchołku szpiczastym, gęstym karbowaniu części szypułkowej, skórce grubej. Zabrania się stosowania hybryd. Owoce objęte CHNP muszą mieć następujące cechy: w stanie świeżym – waga nieprzekraczająca 25 g; parametry kształtu: stosunek średnicy największej do najmniejszej od 1,2 do 1,3; barwa zewnętrzna: szkarłatna; barwa miąższu: czerwona; konsystencja: zwarta; smak: wyraźny, intensywny, słodko-kwaskowaty; zawartości cukru resztkowego min. 6,5 ° Brix; mocno przywierająca szypułka. W formie konserwowanej „al piennolo” (tj. tradycyjną techniką, polegającą na wieszaniu u stropu powiązanych ze sobą kiści pomidorów w celu przechowywania ich przez okres zimy): barwa zewnętrzna: ciemnoczerwona; barwa miąższu: czerwona; konsystencja: dobra; smak: wyraźny i intensywny; jędrność: ograniczona pod koniec okresu konserwowania.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):**

—

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Czynności związane z produkcją i konserwowaniem muszą być przeprowadzane na określonym obszarze produkcji, a w przypadku konserwowania pomidorów *al piennolo* należy przestrzegać następujących zaleceń:

- po zebraniu kiści zwanych też „schioche” należy związać je sznurem z włókna roślinnego tak, by tworzyły jedną dużą kiść, czyli tzw. *piennolo*, o wadze – po zakończeniu okresu konserwowania – od 1 do 5 kg. W ten sposób otrzymane kiście przechowuje się zawieszane na hakach lub odpowiednich stojakach w suchym i przewiewnym miejscu.
- Podczas przechowywania zarówno produkt *al piennolo* jak i pakowany nie może być poddawany żadnym obróbkom chemicznym. W celu jak najlepszej ochrony produktu można stosować jedynie sposoby fizyczne, takie, które nie zmieniają cech charakterystycznych produktu, jak np. siatki przeciwko insektom i urządzenia ultradźwiękowe.
- Długość okresu przechowywania *piennoli* nie jest określona i zależy od tego, jak długo produkt zachowuje odpowiedni wygląd i dobre cechy organoleptyczne.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Czynności pakowania pomidorów w formie takiej, w jakiej są wprowadzane do obrotu – świeżej lub konserwowanej – muszą odbywać się w przedsiębiorstwach produkcyjnych, lub w ich bezpośredniej bliskości, znajdujących się na obszarze produkcji w celu:

- ograniczenia liczby czynności wykonywanych w momencie gdy owoc ma największą odporność;
- uniemożliwienia długich transportów produktu nieopakowanego, ponieważ nie jest on odpowiednio chroniony, a więc jest narażony na urazy mechaniczne i uszkodzenia wynikające z niewłaściwego obchodzenia się z nim;
- ułatwienia zapewnienia identyfikowalności.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Wprowadzenie do obrotu „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” musi odbywać się w następujący sposób:

- w stanie świeżym produkt musi być sprzedawany w formie pojedynczych owoców lub kiści, ułożonych luźno w odpowiednich zapieczętowanych pojemnikach o pojemności nie większej niż 10 kg;
- produkt konserwowany *al piennolo*: kiście o wadze nieprzekraczającej 5 kg mogą być sprzedawane pojedynczo, oznaczone logo identyfikacyjnym CHNP, bądź w odpowiednich zapieczętowanych pojemnikach;
- produkt konserwowany, w formie pojedynczych owoców lub kiści, ułożonych luźno w odpowiednich zapieczętowanych pojemnikach o pojemności nie większej niż 10 kg;

Na etykiecie należy umieścić następujące informacje: „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” i „Chroniona Nazwa Pochodzenia” o wymiarach większych od wymiarów jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie; logo wspólnotowe; nazwisko, nazwę i adres przedsiębiorstwa pakującego

lub produkującego; ilość produktu faktycznie znajdującą się w opakowaniu. Logo składa się z rysunku przedstawiającego pomidor „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” wraz z szypułką, której przedłużenie układa się w kształt wulkanu Wezuwiusz; specyfikacja logo i odpowiednie oznaczenia kolorymetryczne są szczegółowo opisane w specyfikacji produkcji.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji i pakowania CHNP „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” obejmuje terytorium następujących gmin w prowincji Neapol: Boscoreale, Boscotrecase, Cercola, Ercolano, Massa Di Somma, Ottaviano, Pollena Trocchia, Portici, Sant’Anastasia, San Giorgio a Cremano, San Giuseppe Vesuviano, San Sebastiano al Vesuvio, Somma Vesuviana, Terzigno, Torre Annunziata, Torre del Greco, Trecase oraz część terytorium gminy Nola ograniczoną przez: drogę lokalną Piazzola di Nola – Rione Trieste (na odcinku noszącym nazwę „Costantinopoli”), „Lagno Rosario”, granicę gminy Ottaviano i granicę gminy Somma Vesuviana.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym:

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Specyfika obszaru, na którym uprawiane są pomidory „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio”, polega na wulkanicznym pochodzeniu gleb. Tereny te zawdzięczają swoje specyficzne cechy piroklastycznemu charakterowi gleb, który wyróżnia cały maszyn wulkaniczny kompleksu Somma-Wezuwiusz. Gleby te uformowane są na bazie lawy i warstw popiołów i lapilli i wyróżniają się dużą żyznością, strukturą piaskową, która sprawia, że są bardzo luźne i zdrenowane oraz odczynem obojętnym lub lekko zasadowym o wysokiej zawartości przyswajalnych makro- i mikroelementów. Klimat jest raczej suchy, o niskiej wietrzności, a temperatury wysokie; duża amplituda temperatur między dniem i nocą pozwala również w naturalny sposób ograniczyć rozwój chorób pasożytniczych.

##### 5.2. Specyfika produktu:

Do charakterystycznych właściwości „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” oprócz niewielkich wymiarów zaliczają się: waga od 20 do 30 g i niewielki stosunek największej do najmniejszej średnicy – od 1,2 do 1,3; znaczna twardość skórki, szczególnie mocno przywierająca szypułką – na tyle, by zapewnić zawartość kiści w trakcie zbioru i konserwowania, duża zawartość cukrów, kwasów i innych rozpuszczalnych substancji stałych, dzięki którym pomidor staje się produktem, który można długo przechowywać, a podczas tego okresu żadna z jego cech organoleptycznych nie ulega zmianie. Wysokie ciśnienie osmotyczne soku zawartego w owocu, spowodowane wysokim stężeniem rozpuszczalnych substancji stałych, powoduje, że owoc zachowuje przez długi czas charakterystyczną jędrność i traci niewiele wody w okresie przechowywania.

Techniki uprawne są wynikiem charakterystycznego układu działek gruntów, bardzo rozdrobnionych, często tarasowych i ułożonych nieregularnie. Większość czynności wykonywana jest ręcznie zgodnie z tradycyjnymi technikami rolnymi.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG):

Specyfika „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” jest ściśle związana z obszarem, na którym pomidor ten jest uprawiany. Wulkaniczne pochodzenie gleb i całość materiału piroklastycznego nagromadzonego podczas kolejnych erupcji kompleksu wulkanicznego Somma-Wezuwiusz sprawia, że ziemię tę są bardzo żyzne; piaszczysta struktura powoduje, że gleby są bardzo luźne i zdrenowane, a ich odczyn jest obojętny lub lekko zasadowy o wysokiej zawartości przyswajalnych makro- i mikroelementów. Wchłaniając te składniki uprawiana roślina może nabrać tak szczególnych cech. Rozwój chorób pasożytniczych jest ograniczany w sposób naturalny przez suchy klimat, charakteryzujący się dużą różnicą temperatur między dniem a nocą. Produkcja pomidorów konserwowanych *al piennolo* lub w puszkach jest jedną z najstarszych i najbardziej charakterystycznych działalności w rejonie wulkanu Wezuwiusza. Pierwsze udokumentowane świadectwa, opisujące szczegóły techniczne, to publikacje Królewskiej Wyższej Szkoły Rolniczej w Portici z 1885 r., 1902 r. i 1916 r. Uprawa pomidorów tego gatunku utrwaliła się w ubiegłych wiekach zarówno dzięki niewielkim wymaganiom upraw jak i możliwości długiego przechowywania pomidorów w okresie zimowym ze względu na konsystencję skórki. Dawniej powszechność tego sposobu konserwowania pomidorów wynikała z konieczności zapewnienia w okresie zimowym dostępności pomidorów świeżych, aby móc odpowiednio przygotowywać domowe dania, od zawsze szeroko rozpowszechnione w regionie neapolitańskim, takie jak pizze i makarony, które wymagają zastosowania składników o intensywnym smaku i zapachu. Czynniki ludzki odegrał rolę w dopracowaniu charakterystycznej dla obszaru, odpowiednio wyważonej metody uprawy i konserwowania, która przejawia się na wszystkich etapach, począwszy od selekcjonowania najlepszych owoców do produkcji nasion przez konieczne ogławianie roślin, ponieważ mają one nieokreślony układ gałęzi, wiązanie łądyg i usuwanie nadmiaru pączków po zbiór pomidorów, który odbywa się przez obcinanie całych kiści, gdy co najmniej 70 % porastających je owoców ma kolor czerwony, a pozostałe zaczynają dojrzewać. Również proces konserwowania pomidorów *al piennolo*, który umożliwia późniejszą konsumpcję owoców nienaruszonych i nieprzetworzonych przez cały okres zimy następującej po okresie zbiorów, stanowi o związku tego szczególnego produktu z obszarem produkcji. Tradycyjna technika polega na zbieraniu owoców w kiście i odpowiednim splataniu łądyżek sznurkiem konopnym tak, by powstały duże kiście, która przywieszane są u stropu odpowiednich wentylowanych pomieszczeń lub na werandach i tarasach. Wszystkie te elementy w połączeniu ze szczególnym środowiskiem okolic wulkanu Wezuwiusz przyczyniły się do powstania produktu jedyne w swoim rodzaju ze względu na zalety organoleptyczne i możliwość długiego przechowywania, który po dziś dzień jest uprawiany i konserwowany.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania CHNP „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 1 z dnia 2 stycznia 2006 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

[http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/edfyuuvfgqxxvtepyi2yi6j2nwjariuzulkqihodewpc3gfm7634vhogmz6dczgz566qxa37uolt7nr53we3pcd/20061130\\_Disciplinare\\_esameUE\\_Pomodorino\\_Piennolo\\_Vesuvio.pdf](http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/edfyuuvfgqxxvtepyi2yi6j2nwjariuzulkqihodewpc3gfm7634vhogmz6dczgz566qxa37uolt7nr53we3pcd/20061130_Disciplinare_esameUE_Pomodorino_Piennolo_Vesuvio.pdf)