

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 8 kwietnia 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczną i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino” (ChNP)**

(2019/C 138/02)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z jego art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Włochy złożyły wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczną, w specyfikacji produktu „Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino” (ChNP) zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Zmiana ta obejmuje zmianę nazwy z „Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino” na „Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino”.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino” (ChNP),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino” (ChNP), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 8 kwietnia 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino”

Nr UE: PDO-IT-01524-AM04 – 29.12.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di Tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino

Adres: Via Lanzara, 27
84087 Sarno (Sa)
ITALIA

E-mail: info@consorziopomodorosanmarzanodop.it

Consorzio di tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino jest uprawnione do złożenia wniosku o zmianę na mocy art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 (Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [aktualizacje odniesień do przepisów; organ kontrolny]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Nazwa produktu

1. *Zmiana pkt 1 specyfikacji produktu*

Nazwę „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino” zastępuje się nazwą „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino”.

Wniosek jest uzasadniony koniecznością skorygowania błędu pisarskiego w rejestrze Unii dotyczącego wyrażenia „S. Marzano”, które występuje w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1263/96. W chwili złożenia wniosku o rejestrację dokumentacja przekazana właściwym służbom Komisji Europejskiej zawierała nazwę „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino”, a nie „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino”.

Biorąc pod uwagę, że powszechnie stosowany w języku włoskim skrót „S.” jest synonimem określenia „San”, a przedmiotowy produkt wprowadza się do obrotu pod nazwą handlową „Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese Nocerino”, zmiana ta ma na celu usunięcie powyższej niespójności i uniknięcie ryzyka pomylenia poszczególnych zarejestrowanych odmian. Chroniona nazwa, jaką zarejestrowano, tj. „Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese Nocerino”, może bowiem wprowadzać konsumenta w błąd, ponieważ do obrotu wprowadza się również odmiany roślin zarejestrowane pod nazwami, takimi jak: „S. Marzano 2” (synonimy: „S. Marzano Vesuvio 2” i „S. Marzano lampadina 2”), „S. Marzano 3” (synonimy: „S. Marzano Vesuvio 3” i „S. Marzano lampadina 3”), „S. Marzano gigante 2” i „S. Marzano gigante 3”.

Ponadto, jak wynika z dokumentów historycznych przedstawionych w 1996 r., w chwili złożenia wniosku o rejestrację opublikowanego na portalu DOOR Komisji Europejskiej nazwą stosowaną historycznie i tradycyjnie w celu identyfikacji tego produktu była zawsze nazwa „Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino”.

Opis produktu

2. A) Zmiana pkt 2 specyfikacji produktu

— Zdanie:

„Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) »Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino« bez żadnego dodatkowego określenia jest zastrzeżona dla pomidorów bez skórki otrzymanych z roślin należących do odmian S. Marzano 2 i KIROS (ex Selezione Cirio 3).”

otrzymuje brzmienie:

„Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) »Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino« bez żadnego dodatkowego określenia jest zastrzeżona dla pomidorów bez skórki otrzymanych z roślin należących do odmian S. Marzano 2 lub KIROS (ex Selezione Cirio 3).”

B) Zmiana punktu 4.2 streszczenia

— Zdanie:

„Produkt wprowadzany do obrotu otrzymuje się wyłącznie z pomidorów odmian S. Marzano 2 i KIROS (ex Selezione Cirio 3) [...]”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt wprowadzany do obrotu otrzymuje się wyłącznie z pomidorów odmian S. Marzano 2 lub KIROS (ex Selezione Cirio 3) [...]”

— Zdanie:

„Roślina i jagody pomidora odmian San Marzano 2 i KIROS lub ich udoskonalonych linii [...]”

otrzymuje brzmienie:

„Roślina i jagody pomidora odmian San Marzano 2 lub KIROS lub ich udoskonalonych linii [...]”

Zmiana ta wynika z możliwości zamiennego stosowania odmiany S. Marzano 2 lub odmiany KiroS (ex Selezione Cirio 3). Ma ona na celu rozwianie wszelkich wątpliwości co do możliwości jednoczesnego stosowania tych dwóch odmian.

3. Zmiana pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 4.2 streszczenia

— Pkt 1 tiret pierwsze „właściwości rośliny” w brzmieniu: „nieograniczony wzrost do dowolnej wielkości, z wyjątkiem odmian wysokorosnących” otrzymuje brzmienie: „nieograniczony wzrost do dowolnej wielkości, z wyjątkiem odmian samokończących”.

Zmiana ta ma na celu sprostowanie oczywistego błędu pisarskiego i rozwianie wszelkich wątpliwości dotyczących wykluczenia możliwości wzrostu określonych odmian roślin.

— Dodaje się następujące zdanie:

„Wszystkie pomidory wykorzystywane do przygotowania soku, którym napełnia się pojemniki, muszą spełniać wymogi określone w specyfikacji produktu, z wyjątkiem parametrów dotyczących rozmiaru owocu i regularności jego kształtu.”

Uznano, że w specyfikacji produktu należy wskazać, iż sok, którym napełnia się pojemniki, wytwarza się z pomidorów spełniających wymogi określone w specyfikacji produktu, z wyjątkiem parametrów dotyczących rozmiaru owocu i regularności jego kształtu. Rozmiar owocu i jego regularny kształt można uznać bowiem za nieistotne parametry, jeżeli pomidory wykorzystuje się do produkcji soku.

4. *Zmiana pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 4.2 streszczenia*

— Następujący przepis dotyczący całych pomidorów bez skórki i pomidorów filetowanych bez skórki:

„masa produktu po odsączeniu nie mniejsza niż 65 % masy netto”

otrzymuje brzmienie:

„masa produktu po odsączeniu nie mniejsza niż 60 % masy netto”

oraz

— następujący przepis dotyczący całych pomidorów bez skórki:

„całe owoce lub owoce, które przynajmniej nie posiadają uszkodzeń wpływających na ich kształt lub rozmiar, w przypadku nie mniej niż 65 % masy produktu po odsączeniu”

otrzymuje brzmienie:

„całe owoce lub owoce, które przynajmniej nie posiadają uszkodzeń wpływających na ich kształt lub rozmiar, w przypadku nie mniej niż 60 % masy produktu po odsączeniu”.

W wyniku tych zmian zmniejszono masę produktu po odsączeniu z 65 % do 60 %. Zmiana ta, która dotyczy zarówno całych pomidorów bez skórki, jak i pomidorów filetowanych bez skórki, wynika z niewielkiej trwałości samego produktu: wysoka masa zapakowanego produktu po odsączeniu prowadzi często do pęknięcia owocu, którego wygląd odbiega wówczas znacznie od wyglądu typowego dla produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Obszar geograficzny

5. *Zmiana pkt 3 specyfikacji produktu*

— Następujący akapit w tym punkcie:

„Aby pomidory odmian S. Marzano 2 i KIROS lub ich udoskonalonych linii mogły zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) »Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino«, muszą zostać wyprodukowane w gospodarstwach rolnych położonych na wyznaczonym obszarze geograficznym i przetworzone przez zakłady przetwórcze położone na tym obszarze, który obejmuje:”

otrzymuje brzmienie:

„Aby pomidory należące do odmian San Marzano 2 lub KIROS lub ich udoskonalonych linii mogły zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) »Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino«, muszą zostać wyprodukowane w gospodarstwach rolnych położonych na wyznaczonym obszarze geograficznym i przetworzone przez zakłady przetwórcze położone na tym obszarze, który obejmuje:”

Niniejsza zmiana pozwala uwzględnić zmiany, o których mowa w pkt 1 i 2 powyżej.

— Następujące akapity dotyczące opisu obszaru położonego w prowincjach Salerno, Avellino i Napoli:

„PROWINCJA SALERNO:

Cały obszar gmin S. Marzano, Scafati i S. Valentino Torio; gmina Baronissi: na północ od 10. kilometra drogi krajowej S.S 88 – granica obszaru gminy Fisciano, Ponte S. Chirico – aglomeracja Orignano, na zachód od 10. kilometra drogi krajowej 88 – miejscowość Cariti, powyżej drogi S.S. 88 – Casa Fumo – Casa Mari – Casal Siniscalchi – 100 m powyżej drogi S.S. 88, na wschód od aglomeracji Orignano – Masseria Petrone – Casa Faiella – S. Maria delle Grazie – droga gminna S. Agnese e Caprecano na południe od Casa Siniscalchi – Casa Napoli sotto Monticello – Casa Staccarulo – niewielka droga gminna między Staccarulo a aglomeracją Caprecano. Gmina Fisciano: od wschodniej granicy miejscowości Baliano znajdującej się na 12. kilometrze S.S. 88, granica przedmiotowego obszaru przebiega wzdłuż granicy gminy aż do miejscowości Piazza di Pandola, Madonna del Soccorso, Canfora, Pizzolano, Bivio Strada Villa, La Sala, Bivio Strada Carpineta, Cappuccino, Borgo Penta – do miejscowości Bolano.

Gmina Mercato S. Severino: strefa północna położona na obszarze wyznaczonym przez drogę prowincjonalną Cimitero – Pendino – Costa – Priscoli – Torello – Carifi – Caldo – Ciorani – Piedimonte – Torrente Lavinaro – Capocasale S. Vincenzo – aglomeracja Mercato San Severino – S.S. 88 – Pandola Acigliano – S. Mango – granica obszaru Avellino – tory kolejowe aż do aglomeracji Mercato S. Severino (obszar położony między torami kolejowymi a drogą krajową), aż do Grafone; strefa południowa położona na obszarze wyznaczonym przez wieś Curteri – S. Angelo – Ospizio – Piazza del Galdo – S. Eustachio (obszar między drogą krajową a drogą prowincjonalną Pendino) – Costa – Casa Lombardi. Gmina Siano: od miejscowości Torello – granica gminy – droga Castel S. Giorgio Siano – na północ – aglomeracja Siano – cmentarz – Campomanfoli, a następnie z powrotem w kierunku Torello.

Gmina Castel S. Giorgio: od wsi Codola – wzdłuż granicy gminy do S. Maria a Favore, a następnie w kierunku Aiello Campo Manfoli – wzdłuż granicy gminy do Torello. Od wsi S. Croce – cała strefa na południe od S.S. 266, aż do wsi Codola. Gmina Roccapiemonte: cały obszar gminy, z wyjątkiem strefy położonej na wschód od drogi prowincjonalnej Camerelle – S. Severino.

Gmina Nocera Superiore: strefa północna – od wsi Masseria La Starza – droga prowincjonalna S. Maria delle Grazie Sant’Onofrio – Croce Mallone – Iroma – Materdomini – na zachód od wsi Masseria La Starza, cała granica wraz z gminą Nocera Inferiore, aż do Croce S. Pietro. Na wschód od wsi Materdomini – droga prowincjonalna Materdomini – Casa Rinaldi – Pecorari – linia kolejowa, aż do granicy obszaru Cava dei Tirreni – miejscowość Camerelle. Na południu – cały obszar położony poniżej drogi S.S. 18 i Torrente Cavaiola, od granicy obszaru Nocera Inferiore aż do granicy obszaru Cava dei Tirreni.

Gmina Nocera Inferiore: całe terytorium gminy, z wyjątkiem centrum miejskiego i całego obszaru położonego na południe od S.S. 18.

Gmina Sarno: cały obszar gminy, z wyjątkiem strefy północno-wschodniej trasy: od S. Marino, Masseria Scarola, Ponte Alaria, centrum, cmentarz, S. Maria della Foce, La Marmora, aż do granicy prowincji.

Gmina Pagani: cały obszar gminy, z wyjątkiem strefy położonej na południe od drogi S. Lorenzo-Pagani.

Gmina S. Egidio Monte Albino: cały obszar gminy, z wyjątkiem strefy położonej na południe od drogi gminnej Antri-Pagani.

Gmina Antri: cały obszar gminy, z wyjątkiem całej strefy położonej na południe od wodociągu Ausino.

PROWINCJA AVELLINO:

Gmina Montoro Superiore: na południu – wieś Caliano – droga do S. Eustachio, Casa Castello. Na wchodzie, w kierunku cmentarza – miejscowość Mercatello. Na wchodzie granica przedmiotowego obszaru przebiega wzdłuż granicy gminy aż do miejscowości Caliano.

Gmina Montoro Inferiore: na południu – miejscowość P.zza di Pandola, wzdłuż granicy prowincji w kierunku wschodnim, granica przedmiotowego obszaru przecina linię kolejową – aż do skrzyżowania z drogą S.S. 88. Następnie przebiega wzdłuż strefy położonej na zachód od drogi S.S. 88, do granicy aglomeracji Preturo – linia kolejowa. Strefa zachodnia aż do Ponte di Borgo – przedmiotowy obszar rozciąga się aż do aglomeracji Borgo – miejscowość Marcatello, a następnie na południe, wzdłuż granicy obszaru gminy, aż do przecięcia z drogą gminną Piano-S. Pietro. Przedmiotowe terytorium rozciąga się następnie na południe, w kierunku Ponte Leone, a następnie ponownie w kierunku P.zza di Pandola

PROWINCJA NAPOLI:

Cały obszar gmin Boscoreale, Poggiomarino, Pompei, S. Antonio Abate, S. Maria La Carità i Striano.

Gmina Gragnano: od wsi S. Leone granica przedmiotowego obszaru przebiega wzdłuż drogi prowincjonalnej Gragnano – Pimonte Castellamare di Stabia Pompei – S. Antonio Abate – Lettere, a następnie ponownie w kierunku wsi S. Leone.

Gmina Castellammare: od drogi gminnej Gragnano-Castellammare di Stabia, od granicy obszaru Gragnano, w miejscowości Sommozzariello, granica przedmiotowego obszaru przebiega wzdłuż linii kolejowej aż do miejscowości Muscariello, skręca na wschód w kierunku miejscowości Tavemola do gospodarstwa Somma i biegnie dalej wzdłuż granicy gminy, a następnie ponownie w kierunku miejscowości Sommozzariello. Inne gminy: Acerra, Afragola, Brusciiano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma, Pomigliano, Scisciano, S. Vitaliano. Obszar, o którym mowa powyżej, przedstawiono na mapie prowincji Salerno z rozszerzeniem na prowincje Napoli i Avellino, a także wyznaczono go na mapach Włoskiego Wojskowego Instytutu Geograficznego (IGMI) w skali 1/25 000, które stanowią integralną część niniejszej specyfikacji produktu. Wszystkie te gminy leżą na obszarze Agro Sarnese-Nocerino i na obszarach sąsiadujących, a obszary, na których prowadzone są uprawy, to tereny nizinne charakteryzujące się dobrze nawodnioną lub możliwą do nawodnienia glebą uprawną. Z uprawy, jako nieposiadające odpowiedniego nawodnienia, wyłączone są obszary pagórkowate lub wyżynne.

Obszar, o którym mowa powyżej, przedstawiono na mapie prowincji Salerno z rozszerzeniem na prowincje Napoli i Avellino, a także wyznaczono go na mapach Włoskiego Wojskowego Instytutu Geograficznego (IGMI) w skali 1/25 000, które stanowią integralną część niniejszej specyfikacji produktu.”

otrzymują brzmienie:

„W PROWINCJI SALERNO:

całe terytorium gmin San Marzano sul Sarno, Scafati, San Valentino Torio, Baronissi, Fisciano, Mercato San Severino, Siano, Castel San Giorgio, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Sant'Egidio del Monte Albino i Angri.

W PROWINCJI AVELLINO:

całe terytorium gminy Montoro.

W PROWINCJI NAPOLI:

całe terytorium gmin Boscoreale, Poggiomarino, Pompei, Sant'Antonio Abate, Santa Maria La Carità, Striano, Gragnano, Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusciiano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castello di Cisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano D'arco, Scisciano, San Vitaliano.”

Uproszczono opis obszaru geograficznego: usunięto odniesienia do lokalnych dróg i wsi oraz wymieniono jedynie gminy leżące na obszarze geograficznym w odniesieniu do każdej z prowincji. Zmiana ta, chociaż prowadzi do nieznacznego powiększenia przedmiotowej powierzchni – rzędu około 5 % – nie powoduje włączenia do niej gruntów o właściwościach glebowo-klimatycznych, które różniłyby się od właściwości odpowiednich do uprawy produktów objętych ChNP.

Wprowadzono również pewne zmiany o charakterze administracyjnym, takie jak połączenie gmin Montoro Superiore i Montoro Inferiore w jedną gminę oraz – w przypadku gmin zawierających w nazwie skrót „S.” – zastąpienie skrótu wyrazem w pełnym brzmieniu: „San”.

Poprawiono nazwę gminy Castello di Cisterna, nazwaną przez pomyłkę „Castelcisterna”.

— Nazwy następujących gmin – S. Marzano, Castellammare, Egidio Monte Albinio i Palma – poprawiono i zastąpiono następującymi nazwami: San Marzano sul Sarno, Castellammare di Stabia, San Egidio Monte Albinio i Palma Campania. Powodem tej zmiany jest brak spójności między nazwami zastosowanymi do oznaczenia tych gmin w streszczeniu opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C 73, z dnia 23 marca 2017 r. a nazwami zastosowanymi w specyfikacji produktu. Dzięki niniejszej zmianie dokumenty te staną się spójne.

— Następujący akapit:

„Wszystkie te gminy leżą na obszarze Agro Sarnese-Nocerino i na obszarach sąsiadujących, a obszary, na których prowadzone są uprawy, to tereny nizinne charakteryzujące się dobrze nawodnioną lub możliwą do nawodnienia glebą uprawną. Z uprawy, jako nieposiadające odpowiedniego nawodnienia, wyłączone są obszary pagórkowate lub wyżynne.”

otrzymuje brzmienie:

„Wszystkie te gminy leżą na obszarze Agro Sarnese-Nocerino i stanowią, w przypadku obszarów nizinnych, tereny charakteryzujące się dobrze nawodnioną lub możliwą do nawodnienia glebą uprawną.”

Odniesienie do „obszarów sąsiadujących” nie jest już konieczne, biorąc pod uwagę, że obszar, na którym prowadzi się produkcję pomidorów objętych ChNP, wyznaczono z wykorzystaniem granic administracyjnych odpowiednich gmin. Skreślono zdanie „Z uprawy, jako nieposiadające odpowiedniego nawodnienia, wyłączone są obszary pagórkowate i wyżynne”, ponieważ jest ono nieprzydatne, biorąc pod uwagę, że grunty stanowią, w przypadku obszarów nizinnych, tereny charakteryzujące się dobrze nawodnioną lub możliwą do nawodnienia glebą uprawną, które zostały już jasno i wyraźnie określone.

Metoda produkcji

6. *Zmiana pkt 4 specyfikacji produktu*

— Następujące zdanie:

„Pikowanie roślin odbywa się zwykle w pierwszej połowie kwietnia, ale może trwać nawet do pierwszej dekady maja.”

otrzymuje brzmienie:

„Pikowanie roślin odbywa się zwykle między pierwszą połową kwietnia a dniem 25 maja.”

Przesunięcie daty ostatniego pikowania z dnia 10 maja na dzień 25 maja umożliwia rolnikom z odnośnego obszaru geograficznego, na którym amplitudy temperatur są najwyższe, przeprowadzenie pikowania w bezpiecznych warunkach, bez narażania roślin na jakiegokolwiek ryzyko. Wydłużając okres pikowania o 15 dni, zapewnia się rolnikom możliwość przeprowadzenia pikowania w warunkach klimatycznych optymalnych dla rozwoju rośliny.

— Następujące zdanie:

„Odległości między sadzonkami w rzędzie muszą wynosić co najmniej 40 cm, z międzyrzędziem szerokości 110 cm.”

otrzymuje brzmienie:

„Odległości między sadzonkami w rzędzie muszą być odpowiednie, aby gęstość sadzenia nie przekraczała 25 000 sadzonek pomidorów na hektar.”

Wniosek o zatwierdzenie zmiany dotyczącej odległości między sadzonkami wynika z tego, że w ramach tradycyjnych technik uprawy stosowanych na pewnych obszarach pojawiają się tendencje do zmniejszania odległości między sadzonkami w celu uniknięcia negatywnego wpływu nasłonecznienia na jakość produktu. Zmiana ta umożliwia ponadto rolnikom wykorzystywanie narzędzi lub maszyn rolniczych na większych obszarach.

— Następujące zdanie:

„Zbiór owoców odbywa się w okresie od dnia 30 lipca do dnia 30 września i przeprowadza się go wyłącznie ręcznie, stopniowo, w miarę dojrzewania kolejnych owoców, przy czym operację tę wykonuje się kilkukrotnie.”

otrzymuje brzmienie:

„Zbiór owoców odbywa się między dniem 15 lipca a dniem 15 października. Owoce zbiera się wyłącznie ręcznie, stopniowo, w miarę dojrzewania kolejnych owoców, przy czym operację tę wykonuje się kilkukrotnie.”

Wnioskuje się o przedłużenie okresu zbiorów. Proponowane daty uwzględniają zaobserwowane korzystne lub niekorzystne warunki klimatyczne.

— Następujące zdanie:

„Zebrane owoce umieszcza się i transportuje w pojemnikach z tworzywa sztucznego o pojemności 25–30 kg. W celu przewiezienia do zakładu przetwórczego pomidory dostarczone do magazynu zbiorczego przedsiębiorstwa rolnego lub magazynu wspólnego dla kilku przedsiębiorstw można przepakować do indywidualnie oznakowanych skrzyń w maksymalnej ilości 2,5 kwintala.”

otrzymuje brzmienie:

„Zebrane owoce umieszcza się w skrzynkach z tworzywa sztucznego i transportuje do magazynu zbiorczego przedsiębiorstwa rolnego lub magazynu wspólnego dla kilku przedsiębiorstw bądź spółdzielni pośredniczącej. W celu przewiezienia do przedsiębiorstwa przetwórczego producent oznacza indywidualnie wszystkie skrzynki o maksymalnej masie 250 kg każda.”

Zmiana dotyczy umieszczenia zebranego produktu w skrzynkach. Uznano, że należy zmniejszyć pojemność skrzynek, aby ułatwić ich przenoszenie między rzędami w trakcie zbiorów.

Dodano odniesienie do spółdzielni pośredniczących, aby zwiększyć dokładność specyfikacji produktu pod względem identyfikacji podmiotów uczestniczących w łańcuchu produkcji. Spółdzielnie pośredniczące działają jako magazyny zbiorcze w taki sam sposób jak magazyny przedsiębiorstw rolnych lub magazyny wspólne dla kilku przedsiębiorstw.

— Następujące zdanie:

„Wydajność w przeliczeniu na produkt przetworzony nie przekracza 80 %.”

otrzymuje brzmienie:

„Wydajność w przeliczeniu na produkt przetworzony nie przekracza 70 %.”.

Zmiana ta wynika z faktu, że współczynnik wydajności przewidziany w obowiązującej specyfikacji produktu, tj. 80 %, wydaje się obecnie zawyżony. Na przestrzeni lat stwierdzono bowiem, że współczynnik wydajności nigdy nie wynosił więcej niż 70 %.

— Do czynności technologicznych niezbędnych do przygotowania całych pomidorów bez skórki i pomidorów filetowanych bez skórki dodano oznaczenie pojemnika kodem „SM” (poza kodami identyfikacyjnymi gospodarstwa rolnego i partii). Czynność tę wykonuje się po obciskaniu, a przed sterylizacją skrzynki.

W ostatnim akapicie uwzględnia się zatem od tej pory następującą czynność: „Oznaczenie pojemnika kodem »SM« (poza kodami identyfikacyjnymi gospodarstwa rolnego i partii)”.

Zmiana ta wynika z konieczności dokładnej identyfikacji uzyskanych pojemników, a co za tym idzie – walki z imitacjami lub podróbkami, aby produkt objęty ChNP jeszcze bardziej się wyróżniał w celu zapewnienia ochrony konsumenta końcowego i całego łańcucha dostaw rolnych.

Etykietowanie

7. Zmiana pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 4.8 streszczenia

— W odpowiedzi na wniosek o zatwierdzenie zmiany nazwy na „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Noce-rino” zmienia się logo nazwy.

Logo jest następujące:



— Wprowadzono przepis mający na celu umieszczenie symbolu UE na etykietach pojemników lub na kartonach.

— Wprowadzono możliwość umieszczenia skrótowca „ChNP” zamiast jego rozwinięcia „Chroniona nazwa pochodzenia”.

Wyrażenie „Chroniona nazwa pochodzenia – ChNP”

zastępuje się tekstem w brzmieniu:

„Oznaczenie »Chroniona nazwa pochodzenia« lub jego akronim »ChNP«.”.

— W pkt 4.8 skreśla się następujące zdanie:

„Etykietowanie przeprowadza się zgodnie ze standardami ustanowionymi w dekreście z mocą ustawy nr 109 z dnia 27 stycznia 1992 r.”.

Usunięto odniesienie do przepisów ogólnych dotyczących etykietowania, ponieważ wykraczają one poza zakres szczegółowych zasad dotyczących etykietowania produktu objętego ChNP.

8. *Aktualizacja odniesień do przepisów – organ kontrolny*

Zmiana pkt 9 specyfikacji produktu

Odniesienia do rozporządzenia (WE) nr 2081/1992 zastępuje się odniesieniami do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zaktualizowano odniesienia do organu kontrolnego.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino”

Nr UE: PDO-IT-01524-AM04 – 29.12.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt wprowadzany do obrotu otrzymuje się wyłącznie z pomidorów należących do odmian S. Marzano 2 lub KIROS (ex Selezione Cirio 3) lub ich udoskonalonych linii uprawianych w regionie Agro Sarnese Nocerino i przetwarzanych do postaci pomidorów „bez skórki” w procesie obróbki przemysłowej, która odbywa się w zakładach znajdujących się na obszarze uprawy. Na ogół produkt wprowadza się do obrotu w słoikach lub w puszkach z blachy ocynkowanej.

Roślina i jagody pomidora odmian San Marzano 2 lub KIROS lub ich udoskonalonych linii, dopuszczone do przetworzenia w celu wytworzenia produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino”, muszą posiadać następujące właściwości:

1) Właściwości rośliny:

- nieograniczony wzrost do dowolnej wielkości, z wyjątkiem odmian samokończących,
- liście dobrze okrywające jagody,
- dojrzewanie stopniowe,
- jagody niedojrzałe z zieloną „piętką”.

2) Właściwości jagody w przypadku odpowiedniego do obrania produktu świeżego:

- a) jagoda o dwóch lub trzech gniazdach nasiennych; o charakterystycznym kształcie wydłużonego równoległością o długości 60–80 mm od przyczepu szypułki do zagłębienia szypułkowego w przypadku standardu 1; o wydłużonym walcowatym kształcie przechodzącym w piramidę o długości 60–80 mm od przyczepu szypułki do zagłębienia szypułkowego w przypadku standardu 2;
- b) przekrój poprzeczny w kształcie zbliżonym do prostokąta w przypadku standardu 1; przekrój poprzeczny w kształcie okrągłym w przypadku standardu 2;

- c) stosunek długości osi: nie mniejszy niż $2,2 \pm 0,2$ (stosunek długości osi wzdłużnej do długości osi poprzecznej w najszerszym miejscu płaszczyzny przekroju);
- d) brak szypułki;
- e) kolor czerwony charakterystyczny dla odmiany;
- f) łatwo odchodząca skórka;
- g) niewielka liczba komór nasiennych;
- h) pH równe lub mniejsze niż 4,50;
- i) zawartość stałych składników rozpuszczalnych mierzona metodą refraktometryczną w temperaturze 20 °C wynosząca co najmniej 4,0 %;
- j) ograniczone występowanie zagęszczonych wiązek przewodzących w części przyszypułkowej (stwardniałej części przykielichowej).

W przypadku obydwu standardów dopuszcza się następujące zakresy tolerancji:

lit. a): owoce o lekko nieregularnym kształcie, ale charakterystycznym dla danej odmiany, o ile nie stanowią więcej niż 5 % partii; lit. d): szypułki: maksymalnie 1,1 % owoców; lit. e): wybarwienie żółte maksymalnie do 2 cm² w pojedynczym owocu, pod warunkiem że łączna liczba takich owoców nie przekracza 5 % całej partii; lit. i): w odniesieniu do zawartości rozpuszczalnych składników stałych mierzonej metodą refraktometryczną w temperaturze 20 °C dopuszczalna tolerancja wynosi -0,2.

Pomodori pelati interi, pomodori pelati a filetti (pomidory bez skórek – całe, pomidory bez skórek – filetowe):

- kolor czerwony charakterystyczny dla danej odmiany, oceniany wizualnie; dopuszcza się występowanie wybarwienia żółtego pokrywającego maksymalnie 2 cm² powierzchni pojedynczego owocu, o ile łączna liczba takich owoców nie przekracza 5 % wielkości badanej próby; – brak obcych zapachów i smaków; – brak larw pasożytów oraz zmian o charakterze pasożytniczym w postaci dowolnej wielkości plam martwiczych w miąższu. Brak śladów zgnilizny wzdłuż osi kielichowej; – masa produktu po odsączeniu nie mniejsza niż 60 % masy netto; – owoce pokrojone wzdłuż na płyty w przypadku pomidorów bez skórki w postaci filetowanej bądź całe owoce lub owoce, które przynajmniej nie posiadają uszkodzeń wpływających na ich kształt lub rozmiar, w przypadku nie mniej niż 60 % masy produktu po odsączeniu, jeżeli chodzi o całe pomidory bez skórki; – zawartość rozpuszczalnych składników stałych netto w temperaturze 20 °C wynosząca co najmniej 5,0 %, z dopuszczalną tolerancją wynoszącą 0,2 %; – średnia zawartość skórki, obliczana dla co najmniej pięciu opakowań produktu, nie większa niż 2 cm² na każde 100 g produktu. W żadnym z opakowań zawartość skórki nie może przekraczać czterokrotności tego progu; – zawartość pleśni w pomidorach konserwowanych (pomidory i płyn) nie może przekraczać 30 % pól pozytywnych w przypadku produktów, w których zawartość rozpuszczalnych składników stałych mierzona metodą refraktometryczną w temperaturze 20 °C jest mniejsza niż 6,0 %, oraz 40 % pól pozytywnych w przypadku produktów, w których zawartość rozpuszczalnych składników stałych mierzona metodą refraktometryczną w temperaturze 20 °C wynosi co najmniej 6,0 %; – całkowita zawartość kwasu D-mlekowego i kwasu L-mlekowego w pomidorach konserwowanych (w pomidorach i otaczającym płynie) nie może przekraczać 0,4 g/kg; – wartość pH musi wynosić 4,2–4,5; – dopuszcza się dodatek soli kuchennej w proporcji nieprzekraczającej 3 % masy netto (za naturalną uznaje się zawartość chlorków na poziomie 2 % rozpuszczalnych składników stałych); – dopuszcza się dodatek liści bazylii; – dopuszcza się dodatek kwasu cytrynowego jako substancji pomocniczej w przetwórstwie w ilości nieprzekraczającej 0,5 % masy produktu; – dopuszcza się dodatek soku pomidorowego, częściowo zagęszczonego soku pomidorowego lub półkoncentratu pomidorowego, otrzymanych wyłącznie z owoców należących do odmian S. Marzano 2 i KIROS lub linii udoskonalonych, wyprodukowanych w regionie Agro Sarnese-Nocerino.

Wszystkie pomidory wykorzystywane do przygotowania soku, którym napełnia się pojemniki, muszą spełniać wymogi określone w specyfikacji produktu, z wyjątkiem parametrów dotyczących rozmiaru owocu i regularności jego kształtu.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa pomidorów i ich przetwarzanie do postaci pomidorów bez skórki, od etapu mycia pomidorów do etapu sterylizacji pojemników (jeżeli do obrotu wprowadza się produkt końcowy konserwowany), muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na etykietach, które należy umieścić na słoikach lub puszkach z blachy ocynkowanej, a także na kartonach, w których są one przechowywane, umieszcza się:

- napis „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino”,
- symbol UE,
- określenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) lub jego akronim,
- napis „Pomodori pelati interi”, „Pomodori pelati a filetti” (pomidory bez skórek – całe, pomidory bez skórek – filetowe),
- nazwę producenta,
- rzeczywistą ilość produktu w opakowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- rok zbioru i przetworzenia,
- termin ważności,
- symbol graficzny ChNP – „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino”.



Poszczególne napisy należy wydrukować czcionką o takim samym rozmiarze, wyglądzie i kolorze, umieścić je w tym samym polu widzenia i przedstawić w sposób jasny, czytelny oraz nieusuwalny, przy czym muszą one być wystarczająco duże, aby wyróżniały się na tle, na którym zostaną umieszczone, i można było odróżnić je w wyraźny sposób od wszystkich pozostałych napisów lub znaków graficznych.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Aby pomidory mogły zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino”, muszą zostać wyprodukowane w gospodarstwach rolnych położonych na wyznaczonym obszarze geograficznym i przetworzone przez zakłady przetwórcze położone na tym obszarze, który obejmuje:

W PROWINCJI SALERNO:

całe terytorium gmin San Marzano sul Sarno, Scafati, San Valentino Torio, Baronissi, Fisciano, Mercato San Severino, Siano, Castel San Giorgio, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Sant'Egidio del Monte Albino i Angri.

W PROWINCJI AVELLINO:

całe terytorium gminy Montoro.

W PROWINCJI NAPOLI:

całe terytorium gmin Boscoreale, Poggioreale, Pompei, Sant'Antonio Abate, Santa Maria La Carità, Striano, Gragnano, Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusciiano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castello di Cisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano D'arco, Scisciano, San Vitaliano.

Wszystkie te gminy leżą na obszarze Agro Sarnese-Nocerino i stanowią, w przypadku obszarów nizinnych, tereny charakteryzujące się dobrze nawodnioną lub możliwą do nawodnienia glebą uprawną.

5. Związek z obszarem geograficznym

Gleby wulkaniczne na terenie Agro Sarnese-Nocerino, które powstały wskutek erupcji wulkanicznych kompleksu Somma-Wezuwiusz, wraz z okalającymi formacjami przedalpejskimi, posiadają właściwości fizykochemiczne, dzięki którym plasują się wśród najlepszych gleb we Włoszech. Jeśli chodzi o klimat, należy zauważyć, że obszar Agro Sarnese-Nocerino znajduje się pod korzystnym wpływem morza. Amplitudy temperatur nie są zbyt wysokie, a okresy, w których temperatura spada poniżej zera, są krótkie; grad jest raczej rzadką formą opadów. Przeważające wiatry to wiejący z północy *maestro* (Mistral) i wiejący z południa *sirocco*. Opady deszczu, obfite jesienią, zimą i wiosną, występują rzadko lub nie występują wcale w lecie. Pomimo rzadkich letnich opadów deszczu wilgotność względna utrzymuje się na dość wysokim poziomie. Zasoby wodne obszaru są bardzo bogate za sprawą licznie występujących źródeł oraz obfitych wód podziemnych na różnych głębokościach. Ogół czynników związanych z właściwościami gleby, hydrologią, klimatem, a także pracą rolników stanowi kluczowy i wyłączny warunek, który odróżnia wyraźnie cały obszar nizinny – ograniczony od północnego zachodu kompleksem wulkanicznym Somma-Wezuwiusz, a od południa masywem dolomitycznym gór Monti Lattari – znany pod nazwą Agro Sarnese-Nocerino. Związek geograficzny odmiany pomidora San Marzano z najbardziej dla niego charakterystycznym obszarem, tj. z Agro Sarnese-Nocerino, jest bardzo silny. To właśnie na tym szczególnym obszarze powstała bowiem odmiana pomidora San Marzano oraz najbardziej rozpowszechniła się jej uprawa, prowadzona w małych gospodarstwach rolnych; tu także tradycyjnie prowadzone jest przetwórstwo tego produktu do postaci pomidorów bez skórki, które właśnie stąd trafiają do rozmaitych zakątków świata, gdzie od wielu lat goszczą na stołach milionów konsumentów. Prof. Luigi Leggieri w swoim opracowaniu („I pomodori »S. Marzano e Lampadina« nell'industria dei pelati”, Orto frutticoltura Italiana, grudzień 1940 r.) w taki sposób opisuje odmianę San Marzano: „odmiana ta została wyodrębniona z upraw pomidorów prowadzonych w rejonie Fiano, pomiędzy Nocera Inferiore a Sarno, a następnie była uprawiana w San Marzano sul Sarno, w bardziej sprzyjających warunkach”. Wraz z pojawieniem się odmiany San Marzano znaczenia zaczęło nabierać również przetwórstwo pomidorów bez skórki, czym zasłużyło sobie na szczytne miano „chluby Kampanii”, jak opisał je prof. Ferruccio Zago w traktacie „Nozioni di Orticultura” (Poligrafica R. Filippini, Rzym, 1934 r.): „Uprawa pomidorów bez skórki jest chlubą regionu Kampania. Stosowana odmiana pomidorów, znana pod nazwą San Marzano, nazywana jest również »lunga« (pomidor podłużny) – od kształtu jagody, a jej uprawa na obszarze Agro Sarnese-Nocerino jest bardzo rozpowszechniona”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwy organ administracji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany ChNP „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 268 z dnia 16 listopada 2017 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>
