

## INNE AKTY

## KOMISJI EUROPEJSKIEJ

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2010/C 73/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian 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.

## WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****Wniosek w sprawie zmian zgodnie z art. 9****„POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO”****NR WE: IT-PDO-0117-1524-10.04.2003****ChOG ( ) ChNP ( X )****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

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

## 2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

## 3. Zmiana (zmiany):

### 3.1. Opis produktu:

Zmianie podlega opis cech charakterystycznych owocu (jagody) pomidora, w którym wprowadzono rozróżnienie na dwie grupy (standard 1 i standard 2) w zależności od morfologicznych i jakościowych cech owoców.

Zakłada się objęcie ochroną także pomidorów filetowych, dla których sporządzony został opis właściwych cech morfologicznych i jakościowych.

### 3.2. Obszar geograficzny:

Ze specyfikacji produktu usunięto akapit dotyczący właściwości regionu Kampania w zakresie oceny ewentualnego rozszerzenia ochrony na obszary graniczące z obszarem produkcji, ponieważ zgłoszenie ewentualnej zmiany w tym zakresie może nastąpić wyłącznie w trybie określonym w art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

### 3.3. Metoda produkcji:

Uwzględnione zmiany, nienaruszające tradycyjnie stosowanych, miejscowych, oryginalnych i niezmiennych metod, a także niemające wpływu na związek z obszarem produkcji, dotyczą bardziej precyzyjnego określenia sposobu prowadzenia krzewów, terminu zbioru owoców, uściślenia informacji dotyczących jednostkowych limitów produkcji oraz wydajności w przeliczeniu na produkt przetworzony, a także procentowej zawartości produktu odsączonego. Dostosowano również parametry określania zawartości rozpuszczalnych substancji stałych w owocach metodą refraktometryczną oraz przepisy dotyczące konfekcjonowania produktu.

Dla pomidorów „filetowych” wskazano podstawowe czynności technologiczne, podobnie jak wcześniej dla obranych całych pomidorów. Listę dodatków technologicznych, które mogą być wykorzystywane w procesie produkcji, uzupełniono o kwas cytrynowy. Położono również większy nacisk na związek z obszarem produkcji poprzez wprowadzenie zapisu, który dopuszcza prowadzenie ewentualnych prac nad genetycznym udoskonaleniem ekotypu San Marzano, ujętych w obecnie obowiązującej specyfikacji produktu, wyłącznie na obszarze w niej określonym.

Skreślono akapit umożliwiający regionowi Kampania udzielanie zakładom przetwórczym zezwoleń na prowadzenie produkcji.

Dozwolona jest uprawa pod osłonami, w celu zabezpieczenia upraw przed atakami pasożytów i szkodników.

### 3.4. Etykietowanie:

Dodatkowo wprowadzono wymóg zamieszczania na etykiecie odpowiedniego produktu napisu „pomodori pelati a filetti” (pomidory obrane filetowe). Cechy i kolorystyka logo ChNP są określone w sposób bardziej szczegółowy, niż w obecnie obowiązującej specyfikacji.

### 3.5. Wymogi krajowe:

Usunięto zapis nakładający sankcje krajowe na podmioty naruszające przepisy specyfikacji, gdyż sankcje te istnieją niezależnie od istnienia tego zapisu. Zasady prowadzenia kontroli przez właściwy organ zostały dostosowane do postanowień art. 10 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

## STRESZCZENIE

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO”

NR WE: IT-PDO-0117-1524-10.04.2003

ChNP ( X ) ChOG ( )

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa)  
Adres: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655106  
Faks +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio per la Tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino  
Adres: Via Piave 120  
84083 Castel San Giorgio SA  
ITALIA  
Tel. +39 0815161819  
Faks +39 0815162610  
E-mail: info@consorziosanmarzano.it  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża

**4. Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa produktu:**

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

**4.2. Opis produktu:**

Produkt wprowadzany na rynek konsumpcyjny to wyłącznie pomidory odmian S. Marzano 2 i KIROS (dawniej selekcja Cirio 3) bądź z linii udoskonalonych, uprawiane na obszarze Agro Sarnese-Nocerino i przetwarzane do postaci „pomidorów obranych” w procesie obróbki przemysłowej prowadzonej przez zakłady działające na tym samym obszarze, na jakim prowadzona jest uprawa. Produkt jest na ogół wprowadzany do obrotu w słoikach lub puszkach.

Roślina i owoce pomidora odmian S. Marzano 2 i KIROS bądź linii udoskonalonych dopuszczone do przetworzenia w celu produkcji „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino” objętego Chronioną Nazwą Pochodzenia (ChNP) muszą spełniać następujące wymogi:

- 1) cechy rośliny:
  - wzrost roślin nieograniczony, do dowolnej wielkości, z wyłączeniem odmian samokończących,
  - liście dobrze okrywające owoce,
  - dojrzewanie stopniowe,
  - owoce niedojrzałe z zieloną „piętką”.
- 2) cechy owocu świeżego, zdatnego do obrania:
  - a) jagoda z dwoma lub trzema gniazdami nasiennymi, forma wydłużona prostopadłościenna, charakterystyczna, o długości od 60 do 80 mm liczonej od przyczepu szypułki do blizny po szyjce słupka w przypadku standardu 1; forma wydłużona walcowata lekko rozszerzana w kształt piramidy, o długości od 60 do 80 mm liczonej od przyczepu szypułki do blizny po szyjce słupka w przypadku standardu 2;
  - b) w przekroju poprzecznym w kształcie zbliżonym do prostokąta w przypadku standardu 1; w przekroju poprzecznym w kształcie okrągłym w przypadku standardu 2;
  - c) stosunek długości osi: nie mniej niż  $2,2 + 0,2$  (liczony pomiędzy długością osi wzdłużnej a długością osi poprzecznej w najszerszym miejscu płaszczyzny przekroju);
  - d) brak szypułki;
  - e) kolor czerwony charakterystyczny dla stosowanej odmiany;
  - f) łatwo odchodząca skórka;
  - g) niewielka liczba komór nasiennych;
  - h) odczyn pH nieprzekraczający 4,50;
    - i) zawartość stałych składników rozpuszczalnych mierzona metodą refraktometryczną w temperaturze 20 °C równa lub większa niż 4,0 %;
    - j) ograniczone występowanie zagęszczonych wiązek przewodzących w części przyszypułkowej (stwardniałej części przykielichowej).

Dla obu standardów dopuszcza się następujący zakres tolerancji:

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

Pomidory całe, obrane i pomidory obrane filetowane:

- kolor czerwony, charakterystyczny dla danej odmiany, oceniany wizualnie; dopuszcza się występowanie żółtego wybarwienia na powierzchni maksymalnie 2 cm<sup>2</sup> w pojedynczym owocu, pod warunkiem że liczba takich owoców nie przekroczy 5 % wielkości całej badanej próby, - brak obcych zapachów i smaków, - brak larw pasożytów oraz zmian o charakterze pasożytniczym w postaci dowolnego rozmiaru plam martwiczych w miąższu. Brak śladów zgnilizny wzdłuż osi kielichowej, - masa produktu odsączonego nie mniejsza niż 65 % masy netto; - przecięte wzdłuż na płaty, jeśli są to pomidory w postaci filetowanej, lub w całości, a w każdym razie bez uszkodzeń zmieniających kształt lub wielkość owocu w przypadku nie mniej niż 65 % masy produktu odsączonego w przypadku pomidorów całych, obranych, - zawartość rozpuszczalnych składników stałych netto w temperaturze 20 °C równa lub wyższa niż 5,0 %, z dopuszczalną tolerancją 0,2 %, - średnia zawartość skórki, obliczana dla co najmniej pięciu opakowań produktu, nie większa niż 2 cm<sup>2</sup> na każde 100 g produktu. W żadnym opakowaniu zawartość skórki nie może przekraczać czterokrotności tego limitu, - ilość 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 jest równa lub większa niż 6,0 %, - całkowita zawartość kwasu D- i L-mlekowego w pomidorach konserwowanych (pomidorach i otaczającym płynie) nie może przekraczać 0,4 g/kg, - wartość pH musi zawierać się w przedziale od 4,2 do 4,5, - dopuszcza się dodatek soli kuchennej w ilości nie większej niż 3 % masy netto. (Za naturalną uznaje się zawartość chlorków na poziomie 2 % rozpuszczalnych składników stałych), - dopuszcza się dodatek liści bazylii, - dopuszcza się zastosowanie kwasu cytrynowego jako dodatku technologicznego w ilości do 0,5 % masy produktu, - dopuszcza się dodatek soku pomidorowego, soku pomidorowego częściowo zagęszczonego, półkoncentratu pomidorowego, uzyskiwanego wyłącznie z owoców odmiany S. Marzano 2 i KIROS lub linii udoskonalonych, wyhodowanych na obszarze Agro Sarnese-Nocerino.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino” może być stosowana jedynie w odniesieniu do pomidorów wyprodukowanych przez przedsiębiorstwa rolne i przetworzonych przez zakłady przetwórcze zlokalizowane w granicach poniższych gmin:

provincia Salerno:

cały teren gmin: S. Marzano sul Sarno, S. Valentino Torio, Scafati;

część terenu gmin: Baronissi, Fisciano, Mercato S. Severino, Castel San Giorgio, Siano, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Angri, Egidio Monte Albino;

provincia Avellino:

cały teren gmin: Montoro Superiore, Montoro Inferiore;

provincia Neapol:

cały teren gmin: S. Antonio Abate, Pompei, S. Maria La Carità, Striano, Boscoreale, Poggiomarino;

część terenu gmin: Gragnano; Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusciano, Caivano, Camposano, Casalnuovo, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano, Scisciano, S. Vitaliano.

Wszystkie powyższe gminy leżą na obszarze Agro Sarnese-Nocerino bądź terenach sąsiadujących, a obszary, na których prowadzone są uprawy, to części nizinne z dobrze nawodnioną lub możliwą do nawodnienia glebą uprawną. Z uprawy, jako nieposiadające odpowiedniego nawodnienia, wyłączone są obszary pagórkowate i wyżynne.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcji jest odpowiednio monitorowany przez dokumentowanie partii wchodzącej i wychodzącej. W ten sposób, dzięki prowadzonym przez jednostkę kontrolną odpowiednim wykazom producentów, pośredników, przetwórców i zakładów pakujących, jak również dzięki systemowi zgłaszania jednostce kontrolnej wyprodukowanych ilości, zapewniona jest identyfikowalność produktu. Kontroli prowadzonej przez jednostkę kontrolną podlegają wszystkie osoby fizyczne i prawne figurujące w stosownych wykazach.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P. uzyskuje się wyłącznie z owoców odmiany S. Marzano 2, KIROS lub linii udoskonalonych wyprodukowanych na obszarze Agro Sarnese-Nocerino, określonym w pkt 4.3. Następnie zebrane owoce poddawane są procesowi przetworzenia, który prowadzony jest w zakładach przemysłowych położonych na tym samym obszarze. Dopuszcza się uprawę pomidorów pod osłonami w celu zapewnienia uprawom ochrony przed pasożytami i szkodnikami.

Uprawa pomidorów S. Marzano prowadzona jest wyłącznie na terenach nizinnych, dobrze nawodnionych, gdzie przeważają gleby pochodzenia wulkanicznego, a podłoże jest głębokie, miękkie, naturalnie urodzajne, bogate w substancje organiczne, przyswajalny fosfor i potas wymienny.

Rośliny wysadza się do gruntu zwykle w pierwszej połowie kwietnia, ale termin ten może zostać przesunięty nawet na pierwszą dekadę maja. Odległości między sadzonkami w rzędzie powinny wynosić minimum 40 cm, z międzyrzędziem szerokości 110 cm. Jedyną dopuszczalną formą uprawy jest prowadzenie krzewów w pionie na odpowiednich podporach, z rozciągniętymi między nimi linkami poziomymi. Oprócz zwyczajowego sposobu uprawy dopuszczone jest także usuwanie pędów bocznych i ogławianie. Niedozwolone są jakiegokolwiek sztuczne zabiegi zmierzające do zaburzenia naturalnego cyklu wzrostu pomidorów, ze szczególnym uwzględnieniem etapu dojrzewania.

Zbiór owoców przypada na okres od dnia 30 lipca do dnia 30 września i wykonywany jest wyłącznie ręcznie, sukcesywnie, w miarę dojrzewania kolejnych owoców, tak więc jest to zbiór kilkurazowy.

Zebrane owoce umieszcza się i transportuje w pojemnikach plastikowych o pojemności od 25 do 30 kg. Dla potrzeb przewiezienia do zakładu przetwórczego owoce dostarczone do magazynu zbiorczego przedsiębiorstwa rolnego bądź magazynu wspólnego dla kilku przedsiębiorstw mogą być przepakowane do skrzyń, z których każda musi mieć indywidualne oznakowanie, w ilości nie większej niż 2,5 kwintala.

Maksymalna wydajność z hektara wynosi 80 ton, a wydajność produktu przetworzonego nie przekracza wartości 80 %.

Przetwarzanie pomidorów świeżych na pomidory przetworzone obrane prowadzone jest w zakładach przetwórczych usytuowanych na terenie obszaru Agro Sarnese-Nocerino.

Proces produkcji wyrobu przemysłowego (pomidorów obranych) obejmuje następujące zasadnicze czynności technologiczne:

- pomidory obrane w całości: mycie i sortowanie – obranie ze skóry – oddzielenie skórek – sortowanie produktu – umieszczanie w puszkach – dodawanie płynu pod ciśnieniem atmosferycznym lub próżniowo – zamykanie puszek – sterylizacja – chłodzenie puszek – złożenie w magazynie. Proces zgodny z dobrą praktyką produkcyjną,
- pomidory obrane filetowe: mycie i sortowanie – obieranie ze skóry – oddzielenie skórek – sortowanie produktu – filetowanie – odsączanie – umieszczanie w puszkach – dodawanie płynu pod ciśnieniem atmosferycznym lub próżniowo – zamykanie puszek – sterylizacja – chłodzenie puszek – złożenie w magazynie. Proces zgodny z dobrą praktyką produkcyjną.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Tereny Agro Sarnese-Nocerino, położone na glebach pochodzenia wulkanicznego, mających swoją genezę w wybuchach wulkanu Somma-Wezuwiusz, oraz otoczone okalającymi formacjami przedalpejskimi, posiadają cechy fizyko-chemiczne, dzięki którym plasują się wśród najlepszych terenów we Włoszech.

Jeśli chodzi o klimat, należy zauważyć, że obszar Agro Sarnese-Nocerino podlega łagodzącemu wpływowi morza. Wahania temperatur są ograniczone, a nawet jeśli temperatura spada poniżej zera, to tylko na krótko. Grad jest tu raczej rzadką formą opadów. Przeważające wiatry to wiejące z północy Maestro i południowy Sirocco. Deszcze są obfite w okresie jesienno-zimowo-wiosennym, natomiast latem występują rzadko lub nie występują wcale. Pomimo braku letnich opadów deszczu wilgotność powietrza utrzymuje się na dość wysokim poziomie. Hydrologia terenu jest bardzo bogata za sprawą licznie występujących źródeł oraz warstw wodonośnych położonych na różnych głębokościach.

Całość czynników związanych z właściwościami gleby, hydrologią, klimatem, a także pracowitością działających na tym terenie rolników to elementy w wyraźny sposób charakteryzujące i wyróżniające cały obszar nizinny, ograniczony od północnego zachodu kompleksem wulkanicznym Somma-Wezuwiusz, od południa – masywem gór Monti Lattari, znany pod nazwą Agro Sarnese-Nocerino.

Geograficzny związek Pomodoro S. Marzano z najbardziej dla niego charakterystycznym obszarem, a więc z Agro Sarnese-Nocerino, jest bardzo wyraźny. Na tym właśnie obszarze wyhodowano bowiem odmianę S. Marzano i to tu najpowszechniej rozwinęła się jej uprawa, prowadzona w małych gospodarstwach rolnych. Tu także tradycyjnie prowadzone jest przetwórstwo tego surowca rolnego do postaci „pomidorów obranych”, które właśnie stąd trafiają w rozmaite zakątki świata, gdzie od wielu lat goszczą na stołach setek milionów konsumentów. W swoim opracowaniu prof. Luigi Leggieri („I pomodori S. Marzano e Lampadina nell'industria dei pelati”, Orto frutticoltura Italiana, grudzień 1940), tak opisuje odmianę S. Marzano: „odmiana ta została wyhodowana z upraw pomidorów prowadzonych w rejonie Fiano, pomiędzy Nocera Inferiore a Sarno, a następnie uprawiana w S. Marzano sul Sarno, w najbardziej dla niej sprzyjających warunkach środowiska”. Wraz z pojawieniem się S. Marzano również przetwórstwo pomidorów obranych zaczęło nabierać znaczenia, czym zasłużyło sobie na szczytne miano „chluby Kampanii”, jak pisał prof. Ferruccio Zago w traktacie „Nozioni di Orticoltura” (1934, Rzym, Poligrafica R. Filippini): „Przetwórstwo pomidorów obranych to chluba regionu Kampania. Stosowaną odmianą pomidorów jest S. Marzano, zwana także odmianą „długą” – od kształtu owoców, a powszechnie uprawiana na terenie Agro Sarnese-Nocerino”.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: IS.ME.CERT. — Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare

Adres: Via G. Porzio Centro Direzionale Isola G/1

80143 Napoli NA

ITALIA

Tel. +39 0817879789

Faks +39 0816040176

E-mail: info@ismecert.it

#### 4.8. Etykietowanie:

Produkty etykietuje się w sposób określony przepisami dekretu z mocą ustawy nr 109 z dnia 27 stycznia 1992 r. Zakłady przetwórcze prowadzące działalność na terenie określonym w pkt. 4.3 umieszczają na etykietach stosowanych na słoikach lub puszkach z blachy ocynkowanej oraz na kartonach, w których te opakowania jednostkowe są umieszczane, odpowiednie napisy:

- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino,
- Denominazione di Origine Protetta — DOP,
- Pomodori pelati interi, pomodori pelati a filetti,
- nazwę producenta,
- rzeczywistą ilość produktu w opakowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- okres zbioru i przetworzenia,
- termin przydatności do spożycia,
- logo D.O.P. Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino.

Czcionka zastosowana do powyższych napisów jest jednolitej wielkości, kroju i koloru, a napisy umieszczone są w tym samym polu i zaprezentowane w sposób jasny, czytelny, nieusuwalny i są dostatecznie duże, by były zauważalne na tle, na którym są nadrukowane, a więc wyraźnie wyróżniają się spośród pozostałych napisów bądź innych znaków graficznych.



---