

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 73/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján

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

EK-sz: IT-PDO-0117-1524-10.04.2003

OFJ () OEM (X)

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük, határozza meg)

⁽¹⁾ HL L 93, 2006.3.31., 12. o.

2. Módosítás típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítás(ok):

3.1. Leírás:

Megváltozott a termés (bogyó) jellemzőinek leírása: a bogyók alaktani és minőségi jellemzői alapján két csoportot (1. minőségi osztály és 2. minőségi osztály) határoztak meg.

Az oltalmat kiterjesztették a szeletelt paradicsomra is, amelynek szintén leírták alaktani és minőségi jellemzőit.

3.2. Földrajzi terület:

Tekintettel arra, hogy a termőterület módosítása kizárólag az 510/2006/EK rendelet 9. cikke alapján kérhető, törölték a termékleírásban szereplő azon cikket, amelynek értelmében Campania tartomány hatáskörébe tartozott a termőterület határos területekre történő esetleges kiterjesztésének mérlegelése.

3.3. Az előállítás módja:

A hagyományok szerinti, hosszú idők óta változatlan helyi szokások tiszteletben tartása mellett végrehajtott azon változtatások, amelyek nem befolyásolják a területtel való kapcsolatot, a következők: az ültetési rend és a bogyók betakarítási időszakának jobb meghatározására, az egységnyi termelhető mennyiségek, az előállítható feldolgozott termék mennyiségének és a lecsepegtetett termék százalékának pontosítása. Helyesbítették továbbá a bogyó refraktométerrel mért szárazanyag-tartalmára vonatkozó paramétereket és a termék csomagolására vonatkozó előírásokat.

A „szeletelt” típusnál feltüntették a fő technológiai műveleteket, az egész hámozott paradicsomra vonatkozó előírásokhoz hasonló módon. A szükség esetén használható technológiai segédanyagok listája kiegészült a citromsavval. Végül megerősítették a területtel való kapcsolatot, beillesztve azt a korlátozást, amely szerint a hatályos termékleírásban szereplő, a San Marzano ökotípus genetikai nemesítésére vonatkozó tevékenységek kizárólag a termékleírásban meghatározott területen végezhetők.

Törölték azt a cikket, amely lehetővé tette, hogy Campania tartomány gyártási engedélyeket adhasson ki a feldolgozó üzemek részére.

Annak érdekében, hogy az ültetvényeket meg lehessen védeni a kártevőktől és az ártalmas rovaroktól, lehetővé tették az üvegházban történő termesztést.

3.4. Címkézés:

Előírták továbbá, hogy az érintett termékek címkéjén fel kell tüntetni a „szeletelt, hámozott paradicsom” feliratot. Pontosán meghatározták az OEM logójának jellemzőit és színekódjait, amelyek már a hatályos termékleírásban is szerepeltek...

3.5. Nemzeti előírások:

Törölték a termékleírás rendelkezéseinek megsértése esetén alkalmazandó szankciókat előíró nemzeti jogszabályra vonatkozó hivatkozást, mivel a szankciók erre való utalás nélkül is alkalmazhatók. Az illetékes ellenőrző hatóságra vonatkozó szabályozást az 510/2006/EK rendelet 10. cikkének megfelelően módosították.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NO CERINO”

EK-sz: IT-PDO-0117-1524-10.04.2003

OEM (X) OFJ ()

Ez az egységes dokumentum a termékleírás főbb elemeit tartalmazza tájékoztató jelleggel.

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Cím: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio per la Tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino
Cím: Via Piave 120
84083 Castel San Giorgio SA
ITALIA
Tel. +39 0815161819
Fax +39 0815162610
E-mail: info@consorziosanmarzano.it
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály – Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék frissen vagy feldolgozva

4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés:

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

4.2. Leírás:

A forgalomba kerülő termék kizárólag a S. Marzano 2 és a KIROS (volt Cirio 3) fajtához vagy azok nemesített fajtáihoz tartozó, az Agro Sarnese-Nocerino területen termesztett és a termőterületen található üzemekben alkalmazott ipari feldolgozási eljárással „hámozott” paradicsommá feldolgozott paradicsom lehet. A termék konzerves üvegben vagy konzervdobozban hozható forgalomba.

A „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino” elnevezésű, oltalom alatt álló (OEM) termék előállításához feldolgozható, a S. Marzano 2 és a KIROS fajtához vagy ezek nemesített fajtáihoz tartozó paradicsomnövénynek és -bogyónak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

1. A növény jellemzői

- mérete és magassága nincs meghatározva, a nem determinált típusok kivételével,
- levélzete jól betakarja a bogyókat,
- érése fokozatos,
- korai bogyója „zöld vállas”.

2. A hámozásra alkalmas, friss bogyó jellemzői:

- a) a bogyó belsejében két vagy három magházüreg található, a 1. minőségi kategóriában a bogyó hosszúság, jellegzetesen paralelepipedon alakú, hossza a kocsánytól a bibeszál forradásáig mérve 60–80 mm közötti; a 2. minőségi kategóriában a bogyó hosszúság, hengeres, gúlába hajló alakú, a kocsánytól a bibeszál forradásáig mérve 60–80 mm közötti;
- b) a 1. minőségi kategóriában a bogyó keresztmetszete szögletes, míg a 2. minőségi kategóriában kerek;
- c) tengelyek aránya: legalább $2,2 + 0,2$ (a hosszirányú tengely és a legszélesebb rész keresztirányú tengelyének hosszából számítva);
- d) kocsánya nincs;
- e) a fajtára jellemző piros szín;
- f) könnyen elváló külső héj;
- g) kevés placenta (magléc) üreg;
- h) 4,50 alatti pH;
- i) 20 °C-on refraktométerrel mért szárazanyag-tartalom 4,0 % vagy magasabb;
- j) a levélnyélben (főgyökérben) kevés a megvastagodott edénynyaláb.

Mindkét minőségi kategóriában megengedettek az alábbi tűréshatárok:

az a) pont tekintetében: a termés lehet kissé szabálytalan, azonban a fajtára jellemző formájú, ha ez legfeljebb a tétel 5 %-át érinti; a d) pont tekintetében: kocsány, legfeljebb a termések 1 %-ánál; az e) pont tekintetében: termésként legfeljebb 2 cm²-es sárga felület, ha ez legfeljebb a tétel 5 %-át érinti; az i) pont tekintetében: a 20 °C-on refraktométerrel mért szárazanyag-tartalom tűréshatára – 0,2.

Hámozott, egész paradicsom és hámozott, szeletelt paradicsom:

- vizuálisan értékelt, a fajtára jellemző piros szín; termésként legfeljebb 2 cm²-es sárga felület megengedett, amennyiben ez legfeljebb az adott minta 5 %-át érinti; – nem érezhető idegen íz vagy szag; – kártevők lárváinak, továbbá a növény húján található, bármely méretű elhalt foltokban megnyilvánuló, egyéb kártevőre utaló elváltozás hiánya. Nincs belső rothadás bibeszál mentén; – a lecsepegtetett termék tömege legalább a nettó tömeg 65 %-a; – a hámozott, szeletelt paradicsom esetében hosszanti irányban gerezdekre vágott vagy egész, illetve a hámozott, egész paradicsom esetében legalább a lecsepegtetett termék tömegének 65 %-ában nincs a paradicsom formáját vagy a termés mennyiségét módosító sérülés; – a 20 °C-on refraktométerrel mért szárazanyag-tartalom 5,0 % vagy magasabb, 0,2 %-os tűréshatárral; – a legalább öt edényben mért átlagos héjtartalom 100 g töltőtömegként nem haladja meg a 2 cm²-t. Az átlagos héjtartalom edényenként nem haladhatja meg a fenti határérték négyszeresét; – a tartósított paradicsom (paradicsom és töltőfolyadék) penészszáma legfeljebb 30 % pozitív mező azoknál a termékeknél, amelyek 20 °C-on refraktométerrel mért szárazanyag-tartalma 6,0 %-nál alacsonyabb, illetve legfeljebb 40 % pozitív mező azoknál a termékeknél, amelyek 20 °C-on refraktométerrel mért szárazanyag-tartalma 6,0 % vagy magasabb; – a tartósított paradicsom (paradicsom és töltőfolyadék) teljes D- és L-tejsavtartalma legfeljebb 0,4 g/kg; – a pH-értéke 4,2 és 4,5 közötti; – konyhasó hozzáadása megengedett legfeljebb a nettó tömeg 3 %-ának megfelelő mértékben. (A természetes kloridtartalmat a refraktométerrel mért szárazanyag-tartalom 2 %-ával megegyezőnek kell tekinteni); – bazsalikomlevél hozzáadása megengedett; – megengedett továbbá technológiai segédanyagként citromsav hozzáadása, legfeljebb a termék tömegének 0,5 %-ának megfelelő mértékben; – megengedett kizárólag az Agro Sarnese-Nocerino területen termesztett, a S. Marzano 2 és a KIROK, vagy e fajták nemesített változataihoz tartozó paradicsom felhasználásával készített paradicsomlé és különböző sűrűségű süritett paradicsom hozzáadása.

4.3. Földrajzi terület:

Ahhoz, hogy egy paradicsom elnyerje a „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino” oltalom alatt álló eredetmegjelölést (OEM), az alábbi településekhez tartozó területeken található gazdaságokban kell termesztetni, és szintén ezen a területen található üzemekben kell feldolgozni:

Salerno megye

A következő települések teljes területe: S. Marzano sul Sarno, S. Valentino Torio, Scafati.

A következő települések területének egy része: Baronissi, Fisciano, Mercato S. Severino, Castel San Giorgio, Siano, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Angri, Egidio Monte Albino.

Avellino megye

A következő települések területének egy része: Montoro Superiore, Montoro Inferiore.

Nápoly megye

A következő települések teljes területe: S. Antonio Abate, Pompei, S. Maria La Carità, Striano, Boscoreale, Poggioreale.

A következő települések területének egy része: Gragnano; Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusiano, Caivano, Camposano, Casalnuovo, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano, Scisciano, S. Vitaliano.

Az összes fenti település az Agro Sarnese-Nocerino területen és környékén található, és a települések sík területeit öntözött vagy öntözhető termőterületként hasznosítják. A dombvidék vagy a kissé kiemelkedő területek természetesen nem hasznosíthatók, mivel nem öntözhetők.

4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat minden részét nyomon kell követni, rögzíteni kell az inputot (a bemenő termékeket) és az outputot (a kimenő termékeket). Ily módon, valamint a gazdálkodóknak, közvetítőknak, feldolgozóknak és a csomagolást végzőknek az ellenőrző szerv által vezetett, e célra létesített jegyzékeibe való felvételével és a termelt mennyiségek bejelentésével biztosított a termék teljes termelési láncának nyomon követése és ellenőrzése. Az ellenőrző szerv a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti.

4.5. Az előállítás módja:

A „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino” OEM előállításához alapanyagként kizárólag a S. Marzano 2 KIROS fajtához vagy nemesített fajtáihoz tartozó, az Agro Sarnese-Nocerino 4.3. pontban meghatározott területén termesztett növények bogyói használhatók fel. Szedés után a betakarított bogyókat feldolgozzák, amit a fenti területen található ipari üzemekben végeznek. Annak érdekében, hogy az ültetvényeket meg lehessen védeni a kártevőktől és az ártalmas rovaroktól, lehetőség van az üvegházban történő termesztésre.

A S. Marzano paradicsom kizárólag sík, öntözött, nagyobb részben vulkanikus eredetű piroklasztikus, nagyon mély, lágy, természetes termékenységű, magas szervesanyag-tartalmú, magas asszimilálhatófoszfor tartalmú és kicserélhet ókálium tartalmú talajokon termesztendő.

Az átültetés, amelyet általában április első felében kell végezni, eltarthat május első dekádjáig. Az ültetési rend a soron belül 40 cm, a sorok között pedig 110 cm sortávolságot ír elő; a termesztési forma kizárólag függőleges támrendszer lehet, megfelelő támaszokkal és vízszintes dróttal. A szokásos termesztési eljárások mellett megengedett a kacsózás és a tetejezés is. Tilos minden olyan terméknövelő eljárás alkalmazása, amely módosítja a paradicsom természetes biológiai ciklusát, különös tekintettel az érése.

A betakarítást július 30. és szeptember 30. között, kizárólag kézi szedéssel, a termés teljes beérésekor, fokozatosan, több menetben kell végezni.

A betakarított termést 25–30 kg befogadóképességű műanyag ládában kell elhelyezni és szállítani. A feldolgozó üzembe történő szállításhoz a gazdasági és/vagy szövetkezeti betakarítási központba érkezett bogyókat egyenként megjelölt, legfeljebb 2,5 mázsás ládába lehet átrakni.

A hozam nem haladhatja meg a hektáronkénti 80 tonnát, míg a feldolgozott termék hozama nem lehet 80 %-nál magasabb.

A friss paradicsom „hámozott” paradicsommá való feldolgozása az Agro Sarnese-Nocerino területen található konzervgyárakban történik.

Termelési szempontból a feldolgozott (hámozott) termék előállításának fő technológiai műveletei a következők:

- hámozott, egész paradicsom: mosás és válogatás – hámozás – a héj elkülönítése – a termék osztályozása – dobozolás – töltőfolyadék hozzáadása légköri nyomáson vagy nyomás alatt – lezárás – csírántlanítás – a konzervdobozok lehűtése – beraktározás. A műveleteket az elfogadott gyártási szabályoknak megfelelően kell végezni,
- hámozott, szeletelt paradicsom: mosás és válogatás – hámozás – a héj elkülönítése – a termék osztályozása – szeletelés – csepegtetés – dobozolás – töltőfolyadék hozzáadása légköri nyomáson vagy nyomás alatt – lezárás – csírántlanítás – konzervdobozok lehűtése – beraktározás. A műveleteket az elfogadott gyártási szabályoknak megfelelően kell végezni.

4.6. *Kapcsolat:*

Az Agro Sarnese-Nocerino terület talaja, mivel a Somma-Vezúv vulkánkitöréseiből és a környező előappennini képződményekből származik, olyan fizikai-kémiai jellemzőkkel rendelkezik, amelyek alapján Olaszország legkiválóbb talajai közé sorolható.

Az éghajlattal kapcsolatban meg kell jegyezni hogy az Agro Sarnese-Nocerino területen érezhető a tenger jótékony hatása. A hőmérséklet-ingadozások nem jelentősek, és amikor a hőmérséklet nulla fok alá csökken, az alacsony hőmérséklet nem tart sokáig, a jégeső pedig meglehetősen ritka jelenség. Az uralkodó szél az északi maestro és a déli sirokkó. Az őszi-téli-tavaszi időszakban a csapadék bőszes, nyáron ritka, sőt szinte egyáltalán nincs. Annak ellenére, hogy a nyári hónapokban nincs csapadék, a levegő relatív nedvességtartalma meglehetősen magas. A terület hidrológiailag nagyon gazdag, ami az itt található számos forrásnak és a különböző mélységű vízrétegeknek köszönhető.

A talajtani, vízrajzi, éghajlati jellemzők összessége, valamint a gazdálkodók szorgalma olyan alapvető és egyedi feltételeket eredményez, amelyek az Agro Sarnese-Nocerino néven ismert síkság egészét jellemzik, amelyet északnyugaton a Somma-Vezúv vulkáni csoportja, míg délen a Monti Lattari dolomit-tömbjei határolnak.

A Pomodoro S. Marzano földrajzilag rendkívül erősen kötődik a jellegzetes környezethez, vagyis az Agro Sarnese-Nocerino területéhez. Ebből a sajátos környezetből származik a Pomodoro S. Marzano paradicsom, amelynek termesztése itt terjedt el legjobban a kis gazdaságok között, továbbá ugyanezen a területen dolgozták fel a hagyomány szerint a paradicsomot „hámozott” paradicsommá, és erről a területről indult útjára az egész világra a feldolgozott termék, hogy az évtizedek során több százmillió fogyasztó étkezését tegye élvezetesebbé. Prof. Luigi Leggieri művében (I pomodori „S. Marzano e Lampadina” nell’„industria dei pelati”, Orto frutticoltura Italiana, 1940. december) a S. Marzano fajtával kapcsolatban az olvasható, hogy „ezt a fajtát a Fiano vidéken, Nocera Inferiore és Sarno között termesztett paradicsomból nemesítették, majd S. Marzano sul Sarno-ban, kedvezőbb környezeti feltételek mellett termesztették”. A S. Marzano megjelenésével a hámozott termékek előállítása egyre nagyobb jelentőségűvé vált, olyannyira, hogy „Campania büszkesége” lett, ahogyan azt Ferruccio Zago professzor „Nozioni di Orticultura” (1934, Roma, Poligrafica R.Filippini) című értekezésében írja: „A hámozott paradicsom gyártása Campania büszkesége. A felhasznált paradicsomfajta S. Marzano néven ismert, bogyójának formája után »hosszúkásnak« is nevezik, és termesztése az Agro sarnese nocerino területen terjedt el.”

4.7. *Felügyeleti szerv:*

Név: IS.ME.CERT. — Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare
Cím: Via G. Porzio Centro Direzionale Isola G/1
80143 Napoli NA
ITALIA
Tel. +39 0817879789
Fax +39 0816040176
E-mail: info@ismecert.it

4.8. Címkézés:

A címkézést az 1992. január 27-i, 109. számú törvényerejű rendeletnek megfelelően kell végezni. A 4.3. pontban meghatározott területen tevékenységet folytató feldolgozó üzemeknek az üvegeken vagy a bádoglemezből készült konzervdobozokon és az azokat tartalmazó kartondobozokon elhelyezett címkéken a következő feliratokat kell feltüntetniük:

- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino,
- Denominazione di Origine Protetta — DOP,
- hámozott, egész paradicsom, illetve hámozott, szeletelt paradicsom,
- a gyártó üzem neve,
- a termék tényleges mennyisége, a hatályos jogszabályoknak megfelelően,
- a betakarítás és a feldolgozás helye,
- a lejárat időpontja,
- a Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino OEM logója.

A fenti feliratoknak azonos méretű, típusú és színű betűkkel, azonos látómezőbe csoportosítva, világos, olvasható, eltávolíthatatlan módon, a háttértől jól elkülönülő nagyságban, a többi felirattól vagy ábrától határozottan megkülönböztethetően kell szerepelniük.


