

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 431/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

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

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

„TOMATE LA CAÑADA”

Nr UE: PGI-ES-0664-AM01 – 12.3.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Rada Regulacyjna ds. Chronionego Oznaczenia Geograficznego „Tomate La Cañada”

Adres: Autovía del Mediterráneo, Salida 456 Paraje Los Mayorales, s/n 041 30 El Alquíán (Almería), España.

Numer telefonu: +34 637310801.

E-mail: miguelangel@elprimertomate.com

Rada Regulacyjna ds. Chronionego Oznaczenia Geograficznego „Tomate La Cañada” jest nienastawionym na zysk podmiotem uznanym przez właściwy organ w państwie członkowskim za organ zarządzający oznaczeniem jakości. Reprezentuje podmioty zajmujące się produkcją chronionego produktu. Jest prowadzona zgodnie z zasadami demokracji i reprezentuje ekonomiczne i sektorowe interesy związane z ChOG, ze szczególnym uwzględnieniem interesów mniejszościowych, co ma zapewnić równą reprezentację wszystkich podmiotów.

Ponadto Rada Regulacyjna ma zdolność prawną do składania wniosków w sprawie zmian zgodnie z prawodawstwem krajowym, zwłaszcza z art. 13.2.a) ustawy rządu andaluzyjskiego 2/2011 z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie rybołówstwa i jakości żywności.

2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Wymogi prawne oraz rysunki i wykresy

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

- 5.1. Po pierwsze wprowadza się zmianę w strukturze sekcji B specyfikacji produktu „Opis produktu” przez usunięcie w całości podsekcji B.2 i pozostawienie treści sekcji B.3, która stanie się podsekcją B.2 pod tytułem „Fizykochemiczne i organoleptyczne właściwości oraz typy handlowe”. W nowej podsekcji B.2 określa się fizykochemiczne i organoleptyczne właściwości każdego typu pomidorów, w odróżnieniu od starej podsekcji B.2, w której były opisane właściwości bez wskazywania konkretnie poszczególnych typów pomidorów.

— Z podsekcji B.2 specyfikacji produktu i z pkt 3.2 jednolitego dokumentu wykreśla się następujący tekst:

Fizykochemiczne oraz organoleptyczne właściwości czterech typów handlowych „Tomate La Cañada” mieszczą się w następujących przedziałach:

- zawartość likopenu: 10,8–44 mg/100 g;
- zawartość witaminy C: 62–195 mg/100 g świeżej masy;
- jasność barwy (L): między 38 a 49;
- barwa: między 2 a 11 na skali barw”.
- Tytuł podsekcji „B.3 Typy handlowe” otrzymuje brzmienie „B.2 Fizykochemiczne i organoleptyczne właściwości oraz typy handlowe”. W związku z tą zmianą pkt 3.2 jednolitego dokumentu zostaje uzupełniony informacjami o fizykochemicznych i organoleptycznych właściwościach dla każdego typu handlowego pomidorów.

Uzasadnienie: Wykreślono ogólny opis produktu, ponieważ uznano, że bardziej odpowiednie jest wskazanie szczegółowych właściwości poszczególnych typów handlowych wymienionych w sekcji B specyfikacji produktu.

- 5.2. W nowej podsekcji B.2 wprowadza się pewne wymogi dotyczące zbioru i analizy produktów na potrzeby ich klasyfikacji, a także metody analityczne dotyczące każdego parametru. Dodano następujący tekst:

Za fizykochemiczne i organoleptyczne właściwości przyjmuje się właściwości określone w niniejszym dokumencie, pod warunkiem że:

- 1) zebrane owoce spełniają w momencie zbioru parametry barwy określone dla każdego typu pomidorów;
- 2) badana próba zawiera wystarczającą liczbę owoców, aby dane były statystycznie istotne;
- 3) badanie zawartości likopenu przeprowadza się od razu, tj. w ciągu 24 godzin od zbioru, przy czym pomidory są przewożone z pola do odpowiedniego laboratorium w systemie chłodzenia.

Metody analizy:

Likopen i tokoferole: stosowanie urządzeń do wysokosprawnej chromatografii ciekowej (HPLC) i odpowiednich szablonów.

Jasność barwy: Stosowanie wysokorozdzielczego spektrometru”.

Uzasadnienie:

Do procedury pobierania próbek wprowadzono dodatkowe warunki w celu wyeliminowania zmienności wyników dla różnych wartości, w zależności od momentu przeprowadzenia analizy właściwości owocu, oraz określono stosowane metody analityczne w celu osiągnięcia zgodności z ustawą rządu andaluzyjskiego 2/2011 z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie rybołówstwa i jakości żywności.

- 5.3. W nowych podsekcjach B.2 (pkt 3.2 jednolitego dokumentu) i F.2 („Informacje dotyczące szczególnych cech produktu”) (pkt 5 jednolitego dokumentu), skorygowano treść dotyczącą parametrów „likopen” i „jasność barwy”, a parametr „witamina C” zastępuje się parametrem „witamina E (α-tokoferol)”.

- W przypadku typu handlowego „Redondo Liso” [gładki okrągły]:

Właściwość „jasność barwy (L) od 42 do 46,5.” zastępuje się oznaczeniem „jasność barwy (L) \geq 35”.

Tekst „Zawartość witaminy C w pomidorach tego typu: 153–195 mg/100 g świeżej masy” otrzymuje brzmienie „Zawartość witaminy E (α-tokoferolu) w pomidorach tego typu wynosi \geq 0,40 mg na 100 g świeżej masy”.

Tekst „całkowita zawartość likopenu: 21–25,8 mg/100 g suchej masy” otrzymuje brzmienie „całkowita zawartość likopenu wynosi \geq 26 mg na 100 g suchej masy”.

- W przypadku typu handlowego „Tomate Cereza (incluido cóctel)” [pomidor wiśniowy, w tym odmiana koktajlowa]:

właściwość „jasność barwy (L) od 38 do 40.” zastępuje się oznaczeniem „jasność barwy (L) \geq 35”.

Tekst „Zawartość witaminy C w pomidorach tego typu: 62–102 mg/100 g świeżej masy” otrzymuje brzmienie „Zawartość witaminy E (α-tokoferolu) w pomidorach tego typu wynosi \geq 0,30 mg na 100 g świeżej masy”.

Tekst „całkowita zawartość likopenu: 31,6–38,4 mg/100 g suchej masy” otrzymuje brzmienie „całkowita zawartość likopenu wynosi \geq 26 mg na 100 g suchej masy”.

- W przypadku typu handlowego „Asurcado” [żebrowany]:

Właściwość „jasność barwy (L) od 38 do 40.” zastępuje się oznaczeniem „jasność barwy (L) \geq 35”.

Tekst „Zawartość witaminy C w pomidorach tego typu: 130–155 mg/100 g świeżej masy” otrzymuje brzmienie „Zawartość witaminy E (α-tokoferolu) w pomidorach tego typu wynosi \geq 0,31 mg na 100 g świeżej masy”.

Tekst „całkowita zawartość likopenu: 35,4–44 mg/100 g suchej masy” otrzymuje brzmienie „całkowita zawartość likopenu wynosi \geq 26 mg na 100 g suchej masy”.

- W przypadku typu handlowego „Oblongo o Alargado” [podłużny lub wydłużony]:

Właściwość „jasność barwy (L) od 38 do 40.” zastępuje się oznaczeniem „jasność barwy (L) \geq 35”.

Tekst „Zawartość witaminy C w pomidorach tego typu: 142–186 mg/100 g świeżej masy” otrzymuje brzmienie „Zawartość witaminy E (α-tokoferolu) w pomidorach tego typu wynosi \geq 0,31 mg na 100 g świeżej masy”.

Tekst „całkowita zawartość likopenu: 10,8–13,2 mg/100 g suchej masy” otrzymuje brzmienie „całkowita zawartość likopenu wynosi \geq 26 mg na 100 g suchej masy”.

Uzasadnienie:

Pojawiły się poważne problemy dotyczące spełniania przez produkty oznaczone ChOG wymogów określonych w specyfikacji produktu; problemy opisano w przeprowadzonym przez Universidad de Almería badaniu pt. „Nutrient composition and antioxidant activity of eight tomato (*Lycopersicon esculentum*) varieties” opublikowanym w 2009 r. Wymogi te są nadmiernie rygorystyczne: próby są pobierane i analizy prowadzone w optymalnych warunkach, które jest bardzo trudno odtworzyć w kontekście zwykłych praktyk uprawy i wprowadzania do obrotu. Przede wszystkim jest praktycznie niemożliwe, aby w dojrzałych owocach osiągnąć poziomy witaminy C wymagane w specyfikacji produktu w odniesieniu do pomidorów w chwili zbioru, ponieważ poziom witaminy C spada wraz z dojrzewaniem pomidora. Ponadto w specyfikacji określono poziomy likopenu i jasności barwy znacznie powyżej wartości uzyskiwanych zazwyczaj na tym obszarze geograficznym.

W każdym razie skorygowane – zgodnie z wnioskowaną zmianą – poziomy likopenu i jasności barwy będą nadal wyższe niż wartości stwierdzone w pomidorach tych samych odmian poza wyznaczonym obszarem geograficznym, co wykazano poniżej.

Usunięto maksymalne wartości jasności i likopenu określone w specyfikacji wobec braku uzasadnienia stosowania górnych limitów, ponieważ wyższe wartości tych parametrów poprawiają właściwości pomidorów i sprawiają, że konsumenci mają pozytywną opinię o ich jakości i świeżości. Jednocześnie złagodzone wymogi dotyczące obu parametrów z powodów objaśnionych powyżej. Proponowane obniżenie wartości obu parametrów nie pociąga za sobą żadnych istotnych zmian charakterystycznych cech jakościowych ani zmian właściwości organoleptycznych. Jasność pomidorów pochodzących z tego obszaru nieobjętych ChOG mieści się najczęściej w zakresie 25–28; typy handlowe pomidorów objętych ChOG zawsze przekraczają te wartości. Minimalną wartość jasności pomidorów chronionych ChOG ustalono na 35.

Zawartość witaminy C zastąpiono zawartością witaminy E (α -tokoferolu), ponieważ poziom witaminy C w pomidorach bardzo się waha w zależności od etapu dojrzewania. W mniej dojrzałych pomidorach stwierdzono bardzo wysokie poziomy witaminy C, które na końcowych etapach okresu trwałości pomidorów obniżają się do 28 mg na 100 g świeżej masy (Valle i Rodríguez, 2011). Biorąc pod uwagę tę dużą zmienność, uznano, że witamina C nie jest dobrym wskaźnikiem jakości pomidorów z określonego obszaru geograficznego.

Związki tokoferolu wykazują większą stałość w trakcie dojrzewania pomidorów. Odnotowano małe zmiany stężenia tych związków w miarę dojrzewania pomidorów (7,7–11,6 $\mu\text{g/g}$ świeżej masy) (Quadrana i in., 2013).

Co więcej, witamina C i tokoferole są zamienne pod względem ich właściwości przeciwutleniających; od dawna znany jest fakt, że te dwa rodzaje związków wykazują synergiczne i współdziałające efekty przeciwutleniające (Niki i in., 1987). Dlatego tokoferole uznaje się za odpowiednie wskaźniki korzystnych dla zdrowia właściwości pomidorów; mogą one być stosowane zamiast witaminy C; oraz są bardziej skuteczne pod tym względem.

Na zawartość tokoferolu w poszczególnych odmianach pomidora wpływ mają różne czynniki, na przykład zasolenie wody do nawadniania, ilość potasu w roztworze składników odżywczych, dana odmiana genetyczna oraz szczególne warunki środowiskowe (nasłonecznienie, temperatura i wilgotność powietrza) właściwe dla tego obszaru.

Zawartość tokoferoli w pomidorach „Tomate La Cañada” przewyższa poziom średni dla podobnych typów pomidora spoza opisywanego obszaru geograficznego. Odnosi się to w szczególności do α -tokoferolu, który charakteryzuje się aktywnością witaminy E i dlatego z odżywczego punktu widzenia jest najważniejszy ze związków tokoferolu. Synteza tokoferolu i wysoki poziom tokoferolu są również pobudzane przez ciśnienie osmotyczne, wynikające z wysokiej przewodności elektrycznej właściwej.

Średnie wartości α -tokoferolu w pomidorach „Tomate La Cañada” mieszczą się w przedziale 0,56–0,72 mg na 100 g świeżej masy, w zależności od wybranego typu handlowego, podczas gdy w pomidorach nieobjętych ChOG najczęściej notowane wartości wynoszą $\geq 0,14$ mg na 100 g świeżej masy. Dlatego minimalną wartość α -tokoferolu w pomidorach objętych ChOG ustalono na 0,30 mg na 100 g świeżej masy.

Duża jasność barwy wynika ze znacznej jędrności owocu. Należy również wziąć pod uwagę, że wartość tego parametru zależy od dojrzałości; mniej dojrzałe pomidory wykazują wyższe wartości jasności. Do wyjątków natomiast należą pomidory, które zaczęły już zmieniać kolor na czerwony, zawierają dużo likopenu, wykazują wysokie wartości jasności i mają dużo α -tokoferolu.

- 5.4. Podsekcję F.3 specyfikacji produktu – „Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami produktu” – koryguje się, aby odzwierciedlić zastąpienie parametru „witamina C”.

Tekst:

„Czynniki wpływające na jakość i szczególne cechy „Tomate La Cañada” (jasność barwy (L), zawartość likopenu i witaminy C) to woda wykorzystywana do nawadniania oraz gleba będąca źródłem składników odżywczych”

otrzymuje brzmienie:

„Czynniki wpływające na jakość i szczególne cechy „Tomate La Cañada” (jasność barwy (L), zawartość likopenu i zawartość tokoferoli) to woda wykorzystywana do nawadniania i gleba będąca źródłem składników odżywczych”.

Tekst:

- „a) witamina C.

Na wyznaczonym obszarze geograficznym prowadzi się nawadnianie wodą słoną, pozyskiwaną z jednostek hydrogeologicznych [pojęcie administracyjne obejmujące kilka warstw wodonośnych] 06.11 i 06.12 (obie bardzo zasolone), a to powoduje wzrost stężenia witaminy C.

Wyższa przewodność elektryczna właściwa wody do nawadniania, która jest bezpośrednio związana ze stężeniem soli w tej wodzie, zwiększa zawartość witaminy C w pomidorach.

Natężenie światła, które pada na wyznaczonym obszarze geograficznym na krzaki pomidora przed zbiorem, ma także znaczenie dla ilości kwasu askorbinowego (witaminy C) w dojrzałych owocach”.

otrzymuje brzmienie:

„a) *witamina E (α-tokoferol)*

Na zawartość tokoferolu w poszczególnych odmianach pomidora wpływ mają różne czynniki, na przykład zasolenie wody do nawadniania, ilość potasu w roztworze składników odżywczych, dana odmiana genetyczna oraz szczególne warunki środowiskowe (nasłonecznienie, temperatura i wilgotność powietrza) właściwe dla tego obszaru.

Synteza tokoferolu i wysoki poziom tokoferolu są również pobudzane przez ciśnienie osmotyczne, wynikające z wysokiej przewodności elektrycznej właściwej”.

5.5. Z podsekcji B.2 specyfikacji produktu usunięto szczegółowe oznaczenie daty nasadzania różnych odmian pomidorów.

- W przypadku typu handlowego „Redondo Liso” [gładki okrągły]:

„W przypadku długich i krótkich cykli uprawy nasadzanie odbywa się od ostatniego tygodnia sierpnia do pierwszego tygodnia września, a w przypadku krótkich cykli uprawy – wiosną”.

- W przypadku typu handlowego „Tomate Cereza (incluido cóctel)” [pomidor wiśniowy, w tym odmiana koktajlowa]:

„Nasadzanie odbywa się od września”.

- W przypadku typu handlowego „Asurcado” [żebrowany]:

„Nasadzanie odbywa się od września”.

- W przypadku typu handlowego „Oblongo o Alargado” [podłużny lub wydłużony]:

„Nasadzanie odbywa się w połowie lub pod koniec sezonu”.

Uzasadnienie:

Data nasadzania będzie zależeć od pogody w danym roku oraz od zastosowania nowych konstrukcji z nowymi i bardziej wydajnymi systemami wentylacji, co może skutkować wcześniejszym rozpoczęciem cyklu uprawy przy jednoczesnym zachowaniu niezmiennych właściwości pomidorów.

5.6. W sekcji E specyfikacji produktu – „UZYSKIWANIE PRODUKTU” – oraz w podsekcji E.1. „Metody uprawy” z listy norm dotyczących uprawy „Tomate La Cañada” usunięto nieobowiązujące już zarządzenie z dnia 10 października 2007 r. i zastąpiono je obecnie obowiązującym zarządzeniem z dnia 15 grudnia 2015 r. Wpisano też normę UNE-GAP.

Uzasadnienie:

Ponieważ zarządzenie z dnia 10 października 2007 r. zatwierdzające szczegółowy regulamin zintegrowanej produkcji chronionych upraw ogrodnich zostało uchylone zarządzeniem z dnia 15 grudnia 2015 r., odniesienie to zostało zmienione w specyfikacji produktu.

Uwzględniono też dodatkową normę uprawy (UNEGAP). Jest to system certyfikacji dobrych praktyk rolnych opracowanych na podstawie wymogów normy UNE 155000, która została wskazana jako system równoważny przez GLOBALG.A.P. oraz uznana za normę certyfikacji przez hiszpańską jednostkę akredytującą ENAC w marcu 2014 r., czyli po zarejestrowaniu ChOG „Tomate La Cañada” w dniu 9 czerwca 2012 r.

5.7. Zmieniono podsekcję E.2 „Etapy procesu produkcji” w celu uwzględnienia zmiennych w procesie obróbki w zależności od właściwości owoców i polityki optymalizacji zasobów. Usunięto też odniesienie do rozporządzenia Komisji (WE) nr 790/2000 z dnia 14 kwietnia 2000 r.

Tekst:

„Na pomidorach na gałązkach zebranych na polu są cząstki brudu (kurz, kawałki liści itp.) i trzeba je przepuścić przez tunel myjący i suszący. Jest to wykonywane automatycznie przy użyciu maszyn przeznaczonych specjalnie do tego celu, po czym pomidory są przepuszczane przez tunel myjący i suszący”.

otrzymuje brzmienie:

„Jeżeli na pomidorach na gałązkach zebranych na polu są cząstki brudu (kurz, kawałki liści itp.), należy je przepuścić przez tunel myjący i suszący.

Jest to wykonywane automatycznie przy użyciu maszyn przeznaczonych specjalnie do tego celu, po czym pomidory są w razie konieczności przepuszczane przez tunel myjący i suszący”.

Tekst:

„Mniejsze pomidory klasyfikuje się do sprzedaży jako „produkty niedoskonałe”.

otrzymuje brzmienie:

„Mniejsze pomidory wprowadza się do obrotu bez chronionego oznaczenia geograficznego „Tomate La Cañada”.

Tekst:

„Po spakowaniu pomidorów do kartonów lub plastikowych skrzynek gromadzi się palety”.

otrzymuje brzmienie:

„Po spakowaniu pomidorów gromadzi się palety”.

Uzasadnienie:

Celem tej zmiany jest wprowadzenie warunkowości: pomidory nie będą myte, chyba że będzie to konieczne; dzięki temu uniknie się negatywnych skutków dla okresu ich trwałości i nie będzie marnowana woda.

Sprzedaż pomidorów nieobjętych ChOG ma na celu zapobieżenie tworzeniu dużej ilości odpadów w zakładach przetwórstwa pomidorów. Nie określamy też rodzaju opakowania, ponieważ będzie ono zależało od wymogów klienta i nie ma wpływu na jakość i właściwości pomidorów.

Usunięto też odniesienie do rozporządzenia Komisji (WE) nr 790/2000 z dnia 14 kwietnia 2000 r., ponieważ zostało ono uchylone.

- 5.8. Skorygowano przewodność gleby oraz parametry wody w podsekcji F.1.2. „Specyfika obszaru geograficznego: czynniki naturalne” oraz w pkt 5 jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym”.

Tekst:

„Pomidory objęte chronionym oznaczeniem geograficznym muszą być uprawiane na glebach, których przewodność wynosi co najmniej 4,5 dS/m.

Woda do nawadniania stosowana w gospodarstwach, w których prowadzi się uprawę „Tomate La Cañada”, pochodzi wyłącznie z jednostek hydrogeologicznych [pojęcie administracyjne obejmujące kilka warstw wodonośnych] 06.11 i 06.12.

Przewodność elektryczna właściwa wody do nawadniania na obszarze geograficznym wyznaczonym dla pomidora objętego ChOG „Tomate La Cañada” musi wynosić co najmniej 2,5 dS/m”.

otrzymuje brzmienie:

„Pomidory objęte chronionym oznaczeniem geograficznym muszą być uprawiane na glebach, których przewodność wynosi co najmniej 4 dS/m.

Woda do nawadniania stosowana w gospodarstwach, w których prowadzi się uprawę „Tomate La Cañada”, pochodzi z jednostek hydrogeologicznych [pojęcie administracyjne obejmujące kilka warstw wodonośnych] 06.11 i 06.12 oraz z wód opadowych.

Przewodność elektryczna właściwa wody do nawadniania na obszarze geograficznym wyznaczonym dla pomidora objętego ChOG „Tomate La Cañada” musi wynosić co najmniej 2,0 dS/m”.

Uzasadnienie:

Pomidory objęte chronionym oznaczeniem geograficznym muszą być uprawiane na glebach, których przewodność wynosi co najmniej 4,5 dS/m, a pH jest nie niższe niż 8,5. Obecnie, dzięki powszechnemu stosowaniu wód opadowych, przewodność gleby w tym regionie wynosi co najmniej 4 dS/m przez cały cykl uprawy. To powszechne wykorzystanie wód opadowych (w celu zapobiegania nadmiernej eksploatacji warstw wodonośnych na tym obszarze) powoduje, że przewodność wody do nawadniania nieco spada, co z kolei skutkuje spadkiem przewodności gleby. Ta zmiana nie przekłada się na pogorszenie się jakości pomidorów – wartości likopenu i jasności barwy (L*) pozostają wysokie.

Wykorzystanie wód opadowych zostało wdrożone przez modernizację systemów stosowanych w uprawie pomidorów, tj. ulepszenie konstrukcji szklarni polegające na zamianie pierwotnie poziomego (płaskiego) dachu (na którym tworzywo sztuczne musiało być perforowane, aby nie zawalił się w czasie opadów deszczu) konstrukcją dwuspadową lub wielotunelową. Główną zaletą takich nowych konstrukcji jest to, że wody opadowe mogą być zbierane i odprowadzane do zbiornika nawadniającego w gospodarstwie, a to pozwala zaoszczędzić wodę.

5.9. Wykreśla się sekcję I „WYMOGI PRAWNE”.

Uzasadnienie:

Część tę wykreśla się, ponieważ nie jest ona wymagana w specyfikacji produktu na podstawie przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5.10. Z podsekcji F specyfikacji produktu usuwa się następujące wykresy i tabele:

— Wykres 1: Wartości jasności barwy (L) dla czterech typów handlowych „Tomate La Cañada”.

Wykres 2: Zawartość witaminy C w pomidorach „Tomate La Cañada”.

Wykres 3: Zawartość likopenu w pomidorach „Tomate La Cañada”.

Tabela 1: Analiza roztworu glebowego dla różnych gleb uprawy pomidora.

Tabela 2: Średni skład wody do nawadniania na różnych obszarach.

Uzasadnienie:

Powyższe wykresy i tabele usunięto w celu uproszczenia specyfikacji produktu, jako że odtwarzały one jedynie informacje znajdujące się w tekście w formie graficznej i tabularycznej. Ponadto w zmienionej specyfikacji nie ma już parametru „witamina C”, natomiast zawartość likopenu i jasność barwy, choć nadal obecne, mają inne wartości. Tabele usunięto, ponieważ zawierają analityczne informacje porównawcze dotyczące gleby i wody wykorzystywanej do nawadniania z różnych obszarów geograficznych, a informacje takie bardziej nadają się do opracowania uzasadniającego niż do specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TOMATE LA CAÑADA”

Nr UE: PGI-ES-0664-AM01 – 12. 3.2018

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Tomate La Cañada”

2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Hiszpania

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*

Owoc pomidora (*Lycopersicon esculentum* Mill.) typu handlowego „Redondo Liso” [gładki okrągły], „Tomate Cereza” [pomidor wiśniowy], „Asurcado” [żebrowany] oraz „Oblongo o Alargado” [podłużny lub wydłużony].

— ‘Redondo Liso’ [gładki okrągły] ma nasyoną, bardzo ciemną barwę i intensywnie zieloną szypułkę. Dojrzały owoc odznacza się doskonałym wybarwieniem.

Skala barw stosowana do określania stanu owocu mieści się w zakresie 1–13. Zbiór odmiany czerwonych pomidorów „Redondo Liso” następuje, gdy barwa ma wartość 7–10 na skali, natomiast zbiór odmiany zielonych pomidorów „Redondo Liso” następuje, gdy barwa ma wartość 2–3. Jasność barwy (L) tego typu pomidora wynosi ≥ 35 . Pomidory te muszą charakteryzować się wysokim stopniem jednolitości w trakcie całego cyklu, a ich jakość musi pozostać bardzo dobra również w trudniejszych warunkach zimowych. Mają one doskonały smak i dobrze się utrzymują. Mogą mieścić się w kategoriach wielkości „GG”, „G”, „M” lub „MM” (w zakresie 47–102 mm).

Zawartość witaminy E (α -tokoferolu) w pomidorach tego typu wynosi $\geq 0,40$ mg na 100 g świeżej masy.

Całkowita zawartość likopenu w pomidorach tego typu wynosi ≥ 26 mg na 100 g świeżej masy.

— „Tomate Cereza (incluido cóctel)” [pomidor wiśniowy, w tym odmiana koktajlowa] wyróżnia się smakiem, zawartością cukru i odpornością na pęknięcie. Tworzy podłużne gałązki owoców o widocznym podziale.

Pomidory te są okrągłe i wydłużone, a ich barwa jest intensywnie czerwona. Ich zbiór a następnie wprowadzenie do obrotu następuje, gdy barwa ma wartość 10–11 na skali barw. Jasność barwy (L) tego typu pomidora wynosi ≥ 35 . Średnica pomidorów wprowadzanych do obrotu wynosi 20–35 mm.

Zawartość witaminy E w pomidorach tego typu wynosi $\geq 0,30$ mg na 100 g świeżej masy.

Całkowita zawartość likopenu w pomidorach tego typu wynosi ≥ 26 mg na 100 g świeżej masy.

— „Asurcado” [żebrowany] ma jednorodne owoce ciemnej barwy z zarysowanym żebrowaniem i szypułką koloru nasyconej zieleni; wyróżnia się wyśmienitym smakiem.

Kategorie wielkości pomidorów wprowadzanych do obrotu to „G”, „M” lub „MM”, a ich średnica wynosi 47–82 mm. Data nasadzenia zależy od pogody w danym roku, a w momencie zbioru wybrana barwa ma wartość 2–3 na skali barw. Jasność barwy (L) tego typu pomidora wynosi ≥ 35 .

Zawartość witaminy E w pomidorach tego typu wynosi $\geq 0,31$ mg na 100 g świeżej masy.

Całkowita zawartość likopenu w pomidorach tego typu wynosi ≥ 26 mg na 100 g świeżej masy.

— „Oblongo o Alargado” [podłużny lub wydłużony] ma bardzo jednorodne, owalne owoce, wyrównane co do jakości i doskonale w smaku. Od owoców innych typów pomidory te odróżnia mniej kwaskowaty smak oraz to, że rosną one na wielu gałązkach o wachlarzowatym kształcie.

Charakteryzują się bardzo atrakcyjną barwą dojrzałego owocu: bardzo nasyconą czerwienią. Ich zbiór musi mieć miejsce, gdy ich barwa ma wartość 8–9 na skali barw. Jasność barwy (L) tego typu pomidora wynosi ≥ 35 . Do obrotu są wprowadzane pomidory w kategorii wielkości „M” i „MM” (w zakresie 47–67 mm).

Zawartość witaminy E w pomidorach tego typu wynosi $\geq 0,31$ mg na 100 g świeżej masy.

Całkowita zawartość likopenu w pomidorach tego typu wynosi ≥ 26 mg na 100 g świeżej masy.

- 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*

Szczególnym etapem produkcji jest uprawa pomidora.

- 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*

Każdy rodzaj opakowania, w którym przewozi się pomidory o chronionym oznaczeniu geograficznym, musi być opatrzony etykietami wydanymi przez Radę Regulacyjną o następującym brzmieniu: „Indicación Geográfica Protegida »Tomate La Cañada«”; musi także przedstawiać logo obowiązujące dla tego ChOG – „Tomate La Cañada”.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji pomidorów, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne „Tomate La Cañada”, jest położony w obrębie jednostek hydrogeologicznych [pojęcie administracyjne obejmujące kilka warstw wodonośnych] 06.11 (Campo de Níjar) oraz 06.12 (Andarax-Almería). Obie jednostki składają się z warstw wodonośnych charakteryzujących się zasoleniem, a w ich facjach są przede wszystkim chlorki sodu. Także gleby na polach nawadnianych wodą czerpaną z tych warstw wodonośnych ulegają zasoleniu. Te szczególne cechy wyznaczonego obszaru decydują o wyjątkowym charakterze produktu.

Wyznaczony obszar geograficzny leży w południowo-wschodniej Hiszpanii w prowincji Almería. Od północy jest odgródzony rozległymi pasmami górskimi (Sierra Nevada i Sierra de Los Filabres), dalej na południe otaczają go pasma Sierra Alhamilla i Sierra Cabrera, od zachodu zaś zamyka go pasmo Sierra de Gador. Od południa i wschodu obszar ten jest otoczony Morzem Śródziemnym.

Obszar produkcyjny obejmuje 22 gminy: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondujar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar, Carboneras, Lucainena de la Torres i Sorbas – choć niektóre z nich tylko w części położone są na tym terenie.

5. Związek z obszarem geograficznym

— *Specyfika obszaru geograficznego*

Gleby: płaskie tereny rozciągające się od żyznej równiny wzdłuż rzeki Andarax (Almería) aż po pola Níjar są położone na glebach napływowych. Na pozostałym obszarze, zdominowanym przez piaszkowe wydmy i inne tereny piaszczyste, gleba składa się w 95 % z piasku.

Występują też gleby głębokie, w przeważającej części wykształcone na wapieniach, które charakteryzują się niską żyznością i podlegają intensywnej erozji.

Dwa rodzaje gleb przeważające na tym obszarze to wapienno-solne mady (gleby bardzo zasolone) oraz gleby antropogeniczne, także znacznie zasolone w wyniku akumulacji soli. Tym samym glebę, na której uprawia się „Tomate La Cañada”, można określić jako odpowiadającą definicji gleby słono-sodowej.

Pola uprawne na wyznaczonym obszarze geograficznym cechuje wysoka przewodność elektryczna właściwa, wynikająca z dużej zawartości chloru i sodu wymiennego, spowodowana wysokim poziomem zasolenia większości gleb na tych terenach. Pomidory objęte chronionym oznaczeniem geograficznym muszą być uprawiane na glebach, których przewodność właściwa wynosi co najmniej 4,0 dS/m, a pH jest nie niższe niż 8,5.

Jeśli chodzi o udział sodu wymiennego (ESP), można zaobserwować, że „Tomate La Cañada” uprawia się na glebach odznaczających się wyższymi wartościami ESP (glebach słono-sodowych) niż gleby wykorzystywane do uprawy pomidorów na innych obszarach. Gleby, na których uprawiany jest „Tomate La Cañada,” mają udział sodu wymiennego powyżej 15 %. Na innych terenach uprawnych zawartość ESP jest niższa; w przypadku Poniente Almeriense (zachodnia Almería) wartości ESP są 50 % niższe.

Woda: woda do nawadniania stosowana w gospodarstwach zawiera chlorki sodu i dużo jonów oraz cechuje ją wysoka przewodność elektryczna właściwa. W wodzie stosowanej do nawadniania przeważają jony sodowe, chlorkowe, siarczanowe i wapniowe, przy czym jony Cl⁻ i Na⁺ występują w stężeniu odpowiednio o 40 % i 35 % większym niż to, które stwierdzono w wodzie do nawadniania stosowanej na innych terenach uprawnych.

Woda do nawadniania używana w uprawie „Tomate La Cañada” ma wysoką przewodność elektryczną właściwą – do 70 % większą niż wartości odnotowywane dla wody stosowanej na innych terenach uprawnych. Podobnie współczynnik adsorpcji sodu wody do nawadniania upraw „Tomate La Cañada” jest około czterokrotnie wyższy niż wody stosowanej na innych obszarach, co wyjaśnia zwiększoną liczbę wymiennych jonów sodowych w glebach, na których prowadzona jest uprawa tego pomidora.

Przewodność elektryczna właściwa wody do nawadniania na obszarze geograficznym wyznaczonym dla pomidora objętego ChOG „Tomate La Cañada” musi wynosić co najmniej 2,0 dS/m (taką wodę uznaje się już za dość słoną, co powoduje znaczne obniżenie produkcji rolnej).

Klimat i warunki orograficzne: wyznaczony obszar geograficzny leży w przeważającej części w strefie klimatu klasyfikowanego jako suchy (wskaźnik suchości między 3 a 6) i półpustynny. Jest to zatem najsuchszy region Europy charakteryzujący się brakiem przymrozków i tak niskim poziomem opadów, że można mówić w tym przypadku o suchym środowisku pustynnym.

Suchy klimat tego obszaru charakteryzuje się niewielkimi opadami, średnio od 200 do 400 mm rocznie, wysoką średnią temperaturą roczną od 16,8 do 18,3 °C, a także warunkami atmosferycznymi powodującymi silne parowanie.

Opady deszczu są gwałtowne i występują nieregularnie na przestrzeni miesięcy i lat. Te warunki naturalne, wraz z hydrogeologicznymi właściwościami tego obszaru, są wyjaśnieniem braku wody powierzchniowej, powodującego konieczność ciągłego poboru wód z zasobów podziemnych.

Wysoka średnia temperatura roczna w połączeniu z niewielkimi średnimi rocznymi opadami powoduje silne parowanie terenowe i ograniczone przesączanie wód, co sprawia, że rozpuszczalne sole pozostają w glebie, zwiększając ich przewodność elektryczną właściwą.

Warunki miejscowe także mają znaczenie: obszar ten jest ograniczony od północy rozległymi pasmami górskimi Sierra Nevada i Sierra de Los Filabres, od południa pasmami Sierra Alhamilla i Sierra Cabrera, od zachodu zaś Sierra de Gador, które odgradzają ten obszar od wpływów klimatycznych z północy oraz od zachodnich i północnych wiatrów. Istotne jest także jego usytuowanie nad Morzem Śródziemnym, oblewającym ten obszar od południa i wschodu.

O wyjątkowych warunkach cieplnych tego okręgu decyduje jego położenie od zawietrznej strony przemieszczających się z północy mas powietrza, w połączeniu z szerokością geograficzną, na której leży, oraz wpływem Morza Śródziemnego. Średnia roczna względna wilgotność powietrza wynosi ok. 73 % i pozostaje na mniej więcej stałym poziomie przez cały rok, nie zawsze ulegając kondensacji. Oznacza to, że na tym obszarze bardzo rzadko występują mgliste dni.

Natężenie promieniowania słonecznego netto: średnia roczna liczba godzin nasłonecznienia na wyznaczonym obszarze geograficznym jest znaczna (3 040), podczas gdy zachmurzenie jest najmniejsze w całej Hiszpanii – jest tu średnio 35 pochmurnych dni w roku. Średnie roczne natężenie promieniowania w szklarniach wynosi 137,58 W/m².

— *Specyfika produktu:*

Jasność barwy (L) pomidorów:

Stosowane w badaniu przyrządy pomiarowe wykorzystują wymiary „L”, „a” i „b” do symulacji prostokątnej trójwymiarowej przestrzeni barw Huntera, na podstawie teorii barw przeciwstawnych. W tej przestrzeni „Tomate La Cañada” wykazuje wartość L (jasności) przekraczającą 35. Zakres skali barw, przy jakim są zbierane pomidory poszczególnych typów handlowych:

„Redondo Liso” [gładki okrągły]: zbiór przy wartościach 7–10 na skali barw.

„Cereza” [wiśniowy]: zbiór przy wartościach 10–11 na skali barw.

„Asurcado” [żebrowany]: zbiór przy wartościach 2–3 na skali barw.

„Oblongo” [podłużny]: zbiór przy wartościach 8–9 na skali barw.

Zawartość likopenu:

zawartość likopenu w czterech typach pomidorów uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym wynosi ≥ 26 mg na 100 g suchej masy i jest znacznie większa niż wartość podawana w literaturze fachowej dla tych samych typów handlowych pomidora uprawianych na innych obszarach produkcyjnych.

Zawartość witaminy E (α -tokoferolu):

zawartość witaminy E w typach pomidorów uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym jest znacznie większa niż wartość podawana w literaturze fachowej dla tych samych typów handlowych pomidora uprawianych na innych obszarach produkcyjnych.

„Redondo Liso” [gładki okrągły]: $\geq 0,40$ mg na 100 g świeżej masy.

„Cereza” [wiśniowy]: $\geq 0,30$ mg lub więcej na 100 g świeżej masy.

„Asurcado” [żebrowany]: $\geq 0,31$ mg lub więcej na 100 g świeżej masy.

„Oblongo” [podłużny]: $\geq 0,31$ mg na 100 g świeżej masy.

— *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami produktu.*

Czynniki wpływające na jakość i szczególne cechy „Tomate La Cañada” (jasność barwy, zawartość witaminy C i zawartość likopenu) to woda wykorzystywana do nawadniania, gleba będąca źródłem składników odżywczych (słono-sodowe gleby nawadniane wodą słoną) oraz szczególne warunki środowiskowe właściwe dla tego obszaru (nasłonecznienie, temperatura i wilgotność powietrza).

a) *witamina E (α -tokoferol)*

Na zawartość tokoferolu w poszczególnych odmianach pomidora wpływ mają różne czynniki: zasolenie wody do nawadniania, ilość potasu w roztworze składników odżywczych, dana odmiana genetyczna oraz szczególne warunki środowiskowe (nasłonecznienie, temperatura i wilgotność powietrza) właściwe dla tego obszaru.

Synteza tokoferolu i wysoki poziom tokoferolu są również pobudzane przez ciśnienie osmotyczne, wynikające z wysokiej przewodności elektrycznej właściwej.

b) *likopen*

Nawadnianie wodą słoną zwiększa zawartość likopenu. Wyższa przewodność elektryczna właściwa wody do nawadniania, która jest bezpośrednio związana ze stężeniem soli w tej wodzie, zwiększa zawartość likopenu w opisywanych czterech typach handlowych pomidora. Temperatury 18–26 °C sprzyjają syntezie likopenu (i ogólnie karotenoidów). Średnia temperatura 18 °C panująca na wyznaczonym obszarze geograficznym ułatwia syntezę likopenu, zwiększając tym samym jego zawartość w pomidorach „Tomate La Cañada”.

Syntezę i wysoki poziom likopenu w „Tomate La Cañada” powoduje także ciśnienie osmotyczne, wynikające z wysokiej przewodności elektrycznej właściwej zasolonych gleb, na których uprawiany jest ten pomidor.

c) *jasność barwy (L) pomidorów*

Wartości L w przestrzeni barw „L”, „a” i „b” Huntera wynikają z natężenia promieniowania słonecznego, temperatury, wykorzystania wody słonej i uprawy na zasolonych glebach.

Nawadnianie z użyciem wody słonej i uprawa na glebach słonych zwiększa wartość L owoców.

Do zwiększenia przewodności elektrycznej właściwej przyczyniają się w największym stopniu jony chlorkowe (Cl⁻) w tym samym stężeniu, a także, w mniejszym stopniu, jony wapniowe (Ca²⁺) i sodowe (Na⁺). To wyjaśnia większą przewodność elektryczną właściwą gleb, na których uprawia się „Tomate La Cañada”, jako że na innych obszarach stężenia Cl⁻ i Na⁺ są znacznie niższe.

Wysokie natężenie promieniowania słonecznego i nasłonecznienie przez 8–16 godzin w pogodne dni to warunki niezbędne, by krzak pomidora mógł się dobrze rozwinąć i wytworzyć owoc o jednolitej barwie. Wysoki poziom natężenia promieniowania słonecznego sprzyja kwitnieniu, użyźnieniu gleby i rozwojowi wegetatywnemu rośliny dzięki większemu przyswajaniu przez nią wody i składników odżywczych, a zatem zwiększeniu produktywności krzaków.

Dzięki temu, że pomidory „Tomate La Cañada” są uprawiane w części Europy, która cieszy się największą liczbą godzin słonecznych, pomidory uprawiane na wyznaczonym obszarze geograficznym uzyskują swoją najbardziej pożądaną barwę w zimie.

Na wiosnę i w lecie korzysta się ze szklarni, aby chronić owoce przed nadmiarem światła. Aby mogła zajść fotosynteza, chloroplasty, które reagują bezpośrednio na energię słoneczną, układają się prostopadle do promieni świetlnych.

Gdy światło jest bardzo mocne (na wiosnę i w lecie), korzystanie ze szklarni zapobiega układaniu się chloroplastów w taki sposób, by promieniowanie padało na nie pod kątem ukośnym, co zmniejszałoby otrzymywaną przez nie ilość światła i miałoby negatywny wpływ na barwę i dojrzewanie owocu.

Dobrze znany jest także wpływ temperatury na barwę: średnie temperatury na wyznaczonym obszarze geograficznym (16,8–18,3 °C) sprzyjają produkcji lepiej wybarwionych pomidorów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Pełen tekst specyfikacji produktu jest dostępny pod następującym linkiem:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Tomate_modificado.pdf

lub na stronie głównej Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Produkcji Zwierzęcej, Rybołówstwa i Zrównoważonego Rozwoju (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), pod następującą ścieżką dostępu: „Áreas de actividad”/„Industrias y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de calidad”/„Frutas y Hortalizas”; specyfikacje znajdują się pod nazwą danego znaku jakości.
