

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie nieznaczej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 253/11)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą nieznaczną zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

**Wniosek o zatwierdzenie nieznaczej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>****„POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO”****Nr UE: IT-PDO-02146 – 24.6.2016****ChNP ( X ) ChOG ( ) GTS ( )****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di Tutela del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP  
Piazza Meridiana 47  
80040 San Sebastiano al Vesuvio (NA)  
WŁOCHY

Tel.: +39 0810606007  
E-mail: piennolodop@pec.it

Konsorcjum ochrony – „Consorzio di Tutela del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP” – jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie rejestracji zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [odniesienia do aktów prawnych i zaktualizowane dane organu kontroli]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## 5. Zmiany

### Opis produktu

#### Zmiana 1

Tekst art. 2 specyfikacji:

„Chroniona nazwa pochodzenia (CHNP) »Pomodorino del Piennolo del Vesuvio« oznacza owoc ekotypu pomidorów z gatunku *Lycopersicon esculentum* Mill określanych następującymi zwyczajowymi nazwami: »Fiaschella«, »Lampadina«, »Patanara«, »Principe Borghese« i »Re Umberto«, tradycyjnie uprawianymi na zboczach Wezuwiusza [...]» oraz

tekst jednolitego dokumentu (pkt 3.2):

„CHNP »Pomodorino del Piennolo del Vesuvio« oznacza owoc ekotypu pomidorów określanych następującymi zwyczajowymi nazwami: »Fiaschella«, »Lampadina«, »Patanara«, »Principe Borghese« i »Re Umberto« tradycyjnie uprawianymi na zboczach Wezuwiusza [...]».

otrzymują brzmienie:

„Chroniona nazwa pochodzenia (CHNP) »Pomodorino del Piennolo del Vesuvio« oznacza owoc ekotypu pomidorów z gatunku *Lycopersicon esculentum* Mill, które pierwotnie pochodzą od pomidorów określanych następującymi zwyczajowymi nazwami: »Fiaschella«, »Lampadina«, »Patanara«, »Principe Borghese« i »Re Umberto«, tradycyjnie uprawianych na zboczach Wezuwiusza [...]».

Uzasadnienie:

Tekst został przeredagowany zgodnie z art. 6 specyfikacji produktu – Związek ze środowiskiem – w celu wyjaśnienia, że ChNP obejmuje wszystkie lokalne ekotypy, które pierwotnie stanowiły odmianę pomidorów określanych następującymi zwyczajowymi nazwami: »Fiaschella«, »Lampadina«, »Patanara«, »Principe Borghese« i »Re Umberto«, które niegdyś były uprawiane na tym obszarze i posiadają morfologiczne, chemiczne i fizyczne właściwości typowe dla »Pomodorino del Piennolo del Vesuvio«.

Zmiana ta wiąże się z odwieczną praktyką, o której mowa w art. 6 specyfikacji produktu, polegającą na zachowaniu nasion najlepszych owoców przez drobnych producentów rolnych na potrzeby uprawy w kolejnym roku. Z czasem praktyka ta doprowadziła do wykorzystywania nasion, które pierwotnie pochodzą od ekotypów określanych zwyczajowymi nazwami, o których mowa powyżej.

Art. 6 specyfikacji produktu stanowi, że: „Zgodnie ze zwyczajem stosowanym w przypadku rodzinnych działek warzywnych rolnicy wybierali owoce, które uznali za najodpowiedniejsze, i używali ich nasion jako materiału siewnego w kolejnym roku. Małe pomidory określane nazwami »Fiaschella«, »Lampadina«, »Principe Borghese«, »Re Umberto« i »Patanara«, od których pochodzą współczesne ekotypy, były już powszechnie znane i używane w pierwszej połowie XIX w.».

Zmiana ta nie wpływa na istotne właściwości »Pomodorino del Piennolo del Vesuvio«. Uznaje się zatem, że zmiana spełnia warunki określone w art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i można ją uznać za nieznaczną.

#### Zmiana 2

Tekst art. 2 specyfikacji i pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

„Owoce objęte CHNP muszą mieć następujące cechy:

w stanie świeżym – w ciągu czterech dni od zbioru:

- masa nieprzekraczająca 25 g;”

otrzymuje brzmienie:

„Owoce objęte CHNP muszą mieć następujące cechy:

a) w stanie świeżym – w ciągu czterech dni od zbioru:

— masa nieprzekraczająca 30 g”.

Uzasadnienie:

Przedmiotowa zmiana wartości opiera się na wynikach badań przeprowadzonych przez Centro Orticolo Campano w imieniu SeSIRCA i CRAA (*Consorzio per la ricerca applicata in agricoltura* – stowarzyszenie na rzecz badań stosowanych w dziedzinie rolnictwa), które potwierdziły dowody empiryczne zgłaszane przez rolników, według których pomidory z pierwszych gałązek, zwane „mamme”, często ważą aż 30 g każdy. Zmiana ta jest zgodna z następującym stwierdzeniem w pkt 5.2 akapit drugi jednolitego dokumentu: „*Do charakterystycznych właściwości »Pomodorino del Piennolo del Vesuvio«, oprócz niewielkich wymiarów, zaliczają się: masa od 20 do 30 g (...)*”. W związku z tym, że wśród charakterystycznych właściwości odnośnych pomidorów wymieniono już masę nieprzekraczającą 30 g, uznaje się, że zmiana spełnia warunki określone w art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i można ją uznać za nieznaczną.

*Metoda produkcji*

Zmiana 3

Tekst art. 5 specyfikacji:

„Sadzenie i odległości między sadzonkami: odległość między sadzonkami musi wynosić 15–30 cm w rzędzie i 80–120 cm między rzędami. Rośliny sadi się w równoległych rzędach, tak aby zapewnić regularne odstępy między roślinami w każdym rzędzie i między rzędami. Gęstość sadzenia nie może przekraczać 45 000 roślin na hektar; [...]”

otrzymuje brzmienie:

„Sadzenie i odległości między sadzonkami: odległość między sadzonkami musi wynosić 15–30 cm w rzędzie i 80–120 cm między rzędami. Rośliny sadi się w równoległych rzędach, tak aby zapewnić regularne odstępy między roślinami w każdym rzędzie i między rzędami. Gęstość sadzenia nie może przekraczać 55 000 roślin na hektar; [...]”.

Przyczyny

Zwiększenie maksymalnej gęstości sadzenia do 55 000 roślin na hektar umożliwi rolnikom stosowanie różnych wzorców sadzenia tak, aby uwzględnić różny poziom żyzności gleby. Na wyższych wysokościach, ze względu na ekstremalną suchotę gleb wulkanicznych, dobrą praktyką gospodarki rolnej jest zwiększanie gęstości sadzenia na hektar tak, aby lepiej wykorzystać zasoby wody oraz utrzymać plony i właściwości jakościowe owocu (na przykład stosując odstęp między rzędami wynoszący 90–100 cm, a między roślinami w rzędzie – 20 cm, uzyskuje się około 50 000–55 000 roślin na hektar). Uznaje się zatem, że zmiana spełnia warunki określone w art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i można ją uznać za nieznaczną.

Zmiana 4

Tekst art. 5 specyfikacji:

„Metody uprawy: Pomidory »Pomodorino del Piennolo del Vesuvio« uprawia się wyłącznie na polu; rośliny rosną pionowo do góry, osiągając około 80 cm [...]”

otrzymuje brzmienie:

„Metody uprawy: Pomidory »Pomodorino del Piennolo del Vesuvio« uprawia się wyłącznie na polu; rośliny rosną pionowo do góry, osiągając około 1 m [...]”.

Uzasadnienie:

Zmianę tę wprowadza się w wyniku ustalenia, że krzaki pomidorów w naturalnych warunkach osiągają większą wysokość w niektórych częściach obszaru produkcji, na których występują świeższe i bardziej żyzne gleby, co dotyczy na przykład gmin w okolicach Sommy. Zmiana służy uwzględnieniu w specyfikacji produktu faktycznych warunków upraw panujących na obszarze produkcji i nie ma wpływu na jakość owoców ani na zgodność z warunkami określonymi w art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Z tego względu zmianę można uznać za nieznaczną.

## Zmiana 5

Tekst art. 5 specyfikacji:

„Maksymalną produkcję na hektar w ramach pojedynczej uprawy ustalono na 16 ton.”

otrzymuje brzmienie:

„Maksymalną produkcję na hektar w ramach pojedynczej uprawy ustalono na 25 ton.”

Uzasadnienie:

Przewidziana w specyfikacji wielkość plonów na poziomie 16 ton na hektar jest znacznie mniejsza od wielkości plonów uzyskiwanych przez producentów na różnych wysokościach. Po raz pierwszy fakt ten został odnotowany przez członków konsorcjum ochrony, a następnie potwierdzony przez badania naukowymi przeprowadzonymi przez Centro Orticolo Campano w imieniu SeSIRCA i CRAA. Mając na uwadze, że maksymalny poziom plonów z hektara wynoszący 25 ton odpowiada faktycznym uprawom ChNP „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” i nie wpływa na właściwości jakościowe owocu, uznaje się, że przedmiotową zmianę można zaliczyć do zmian „nieznacznych” zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

*Etykietowanie*

## Zmiana 6

Tekst art. 8 specyfikacji:

„Dozwolone jest jednak stosowanie określeń nawiązujących do przedsiębiorstw, nazwisk, nazw, prywatnych znaków towarowych, przy czym określenia te nie mogą jednak mieć charakteru reklamującego i wprowadzać nabywcy w błąd. Tego rodzaju oznaczenia można podać na etykiecie mniejszą czcionką, aby wskazać chronioną nazwę pochodzenia.”

otrzymuje brzmienie:

„Dozwolone jest jednak stosowanie określeń nawiązujących do przedsiębiorstw, nazwisk, nazw, prywatnych znaków towarowych, przy czym określenia te nie mogą jednak mieć charakteru reklamującego i wprowadzać nabywcy w błąd. Tego rodzaju oznaczenia można podać na etykiecie mniejszą czcionką niż czcionka użyta do zapisania chronionej nazwy pochodzenia i nie mogą pojawiać się w tym samym polu widzenia co oznaczenie pochodzenia, logo ChNP i logo UE.”

Uzasadnienie:

Zmiana ma na celu sprecyzowanie przepisu specyfikacji, którego celem jest zapewnienie, aby elementami lepiej widocznymi na etykiecie były zarejestrowana nazwa i logo UE. Mając na uwadze, że zmiana dotyczy wyłącznie etykietowania produktu, uznaje się, że można ją zakwalifikować jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

*Zaktualizowane odniesienia do aktów prawnych i organu kontroli*

Odniesienia do rozporządzenia (WE) nr 510/2006 zostały zastąpione odniesieniami do rozporządzenia Komisji (UE) nr 1151/2012.

W art. 7 specyfikacji dodano dane dotyczące organu kontroli.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO”****Nr UE: IT-PDO-02146 – 24.6.2016****ChNP ( X ) ChOG ( )****1. Nazwa**

„Pomodorino del Piennolo del Vesuvio”

**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

Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” oznacza owoc ekotypu pomidorów z gatunku *Lycopersicon esculentum* Mill, które pierwotnie pochodzą od pomidorów określanych następującymi zwyczajowymi nazwami: „Fiaschella”, „Lampadina”, „Patanara”, „Principe Borghese” i „Re Umberto”, tradycyjnie uprawianych na zboczach Wezuwiusza, o kształcie owalnym lub przypominającym śliwkę, wierzchołku szpiczastym, gęstym karbowaniu części szypułkowej, skórce grubej. Zabrania się stosowania hybryd. Owoce objęte ChNP muszą mieć następujące cechy: w stanie świeżym: – średnia masa owocu nieprzekraczająca 30 g; parametry kształtu: stosunek średnicy największej do najmniejszej od 1,2 do 1,3; barwa zewnętrzna: szkarłatna; barwa miąższu: czerwona; konsystencja: zwarta; smak: wyraźny, intensywny, słodko-kwaskowaty; zawartości cukru resztkowego min. 6,5 Brix; mocno przywierająca szypułka. W formie konserwowanej „al piennolo” (tj. tradycyjną techniką, polegającą na wieszaniu u stropu powiązanych ze sobą kiści pomidorów w celu przechowywania ich przez okres zimy): barwa zewnętrzna: ciemnoczerwona; barwa miąższu: czerwona; konsystencja: dobra; smak: wyraźny i intensywny; jędrność: ograniczona pod koniec okresu konserwowania.

### 3.3. 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

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

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

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

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

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

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

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

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

Na etykiecie należy umieścić następujące informacje: „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” i „Denominazione d’Origine Protetta” (Chroniona Nazwa Pochodzenia) o wymiarach większych od wymiarów jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie; logo UE; nazwisko, nazwę i adres przedsiębiorstwa pakującego lub produkującego; ilość produktu znajdującą się w opakowaniu. Logo składa się z rysunku przedstawiającego pomidor „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” wraz z szypułką, której przedłużenie układa się w kształt Wezuwiusza; specyfikacja logo i odpowiednie oznaczenia kolorymetryczne są szczegółowo opisane w specyfikacji produkcji.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

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

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

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

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

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

Specyfika „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” jest ściśle związana z obszarem, na którym pomidor ten jest uprawiany. Wulkaniczne pochodzenie gleb i całość materiału piroklastycznego nagromadzonego podczas kolejnych erupcji kompleksu wulkanicznego Somma-Wezuwiusz sprawia, że ziemie te są bardzo żyzne; piaskowa struktura powoduje, że gleby są bardzo luźne i zdrenowane, a ich odczyn jest obojętny lub lekko zasadowy o wysokiej zawartości przyswajalnych makro- i mikroelementów. Wchłaniając te składniki, uprawiana roślina może nabrać tak szczególnych cech. Rozwój chorób pasożytniczych jest ograniczany w sposób naturalny przez suchy klimat, charakteryzujący się dużą różnicą temperatur między dniem a nocą. Produkcja pomidorów konserwowanych „al piennolo” lub w puszkach jest jedną z najstarszych i najbardziej charakterystycznych działalności w rejonie Wezuwiusza. Pierwsze udokumentowane świadectwa, opisujące szczegóły techniczne, to publikacje Królewskiej Wyższej Szkoły Rolniczej w Portici z 1885, 1902 i 1916 r. Uprawa pomidorów tego gatunku utrwaliła się w ubiegłych wiekach zarówno dzięki niewielkim wymaganiom upraw, jak i możliwości długiego przechowywania pomidorów

w okresie zimowym ze względu na konsystencję skórki. Dawniej powszechność tego sposobu konserwowania pomidorów wynikała z konieczności zapewnienia w okresie zimowym dostępności pomidorów świeżych, aby móc odpowiednio przygotowywać domowe dania, od zawsze szeroko rozpowszechnione w regionie neapolitańskim, takie jak pizze i makarony, które wymagają zastosowania składników o intensywnym smaku i zapachu. Czynniki ludzkie odegrały rolę w dopracowaniu charakterystycznej dla obszaru, odpowiednio wyważonej metody uprawy i konserwowania, która przejawia się na wszystkich etapach, począwszy od selekcjonowania najlepszych owoców do produkcji nasion przez konieczne ogławianie roślin, ponieważ mają one nieokreślony układ gałęzi, wiązanie łodyg i usuwanie nadmiaru pączków, po zbiór pomidorów, który odbywa się przez obcinanie całych kiści, gdy co najmniej 70 % porastających je owoców ma kolor czerwony, a pozostałe zaczynają dojrzewać. Również proces konserwowania pomidorów „al piennolo”, który umożliwia późniejszą konsumpcję owoców nienaruszonych i nieprzetworzonych przez cały okres zimy następującej po okresie zbiorów, stanowi o związku tego szczególnego produktu z obszarem produkcji. Tradycyjna technika polega na zbieraniu owoców w kieszce i odpowiednim splataaniu łodyżek sznurkiem konopnym tak, by powstały duże kieszce, która przywieszane są u stropu odpowiednich wentylowanych pomieszczeń lub na werandach i tarasach. Wszystkie te elementy, w połączeniu ze szczególnym środowiskiem okolic Wezuwiusza, przyczyniły się do powstania produktu jedyne w swoim rodzaju ze względu na zalety organoleptyczne i możliwość długiego przechowywania, który po dziś dzień jest uprawiany i konserwowany.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmiany ChNP „Pomodoro del Piennolo del Vesuvio” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 103 z dnia 4 maja 2016 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---