

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**

(2011/C 286/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „TOMATE LA CAÑADA”

NR WE: ES-PGI-0005-0664-04.12.2007

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Tomate La Cañada”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Owoc pomidora (*Lycopersicon esculentum* Mill.) typu handlowego „Redondo Liso”, „Asurcado”, „Oblongo o Alargado” lub „Tomate Cereza”.

— „Redondo Liso” ma nasyconą ciemnoczerwoną barwę i intensywnie zieloną szypułkę. Dojrzały owoc odznacza się doskonałym wybarwieniem.

— „Tomate Cereza” (w tym odmiana koktajlowa) wyróżnia się smakiem, zawartością cukru i łatwością, z jaką można oddzielić owoc od gałązki. Tworzy podłużne kiście owoców o widocznym podziale.

— „Asurcado” ma jednorodne owoce ciemnoczerwonej barwy z zarysowanym żebrowaniem i szypułką koloru nasyconej zieleni. Wyróżnia się wyśmienitym smakiem.

— „Oblongo o Alargado” ma bardzo jednorodne owalne owoce, wyrównane co do jakości i doskonałe w smaku. Od owoców innych typów odróżnia je mniej kwaskowaty smak oraz to, że rośnie na gałązkach o wachlarzowatym kształcie.

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

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,
- L (luminancja): między 38 a 49,
- barwa (zgodnie ze skalą barw): między 2 a 11.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Nie dotyczy

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Nie dotyczy

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Każdy rodzaj opakowania, w którym przewozi się pomidory o chronionym oznaczeniu geograficznym (ChOG), musi być opatrzone 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”, położony jest w obrębie jednostek hydrogeologicznych 06.11 (Campo de Níjar) oraz 06.12 (Andarax-Almería), które odpowiadają okręgom Campo de Níjar i Bajo Andarax w prowincji Almería (w Hiszpanii). Obie jednostki składają się z poziomów wodonośnych charakteryzujących się zasoleniem, których facje zbudowane są głównie z chlorku sodu. Także i gleby na polach nawadnianych wodą czerpaną z tych poziomów wodonośnych ulegają zasoleniu. Te szczególne cechy wyznaczonego obszaru decydują o wyjątkowym charakterze produktu.

Obie jednostki hydrogeologiczne zajmują łączną powierzchnię 901 km<sup>2</sup>.

Wyznaczony obszar geograficzny leży w południowo-wschodniej Hiszpanii w prowincji Almería. Od północy odgradzony jest 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 oblewa Morze Śródziemne.

Obszar produkcyjny obejmuje 22 gminy: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondújar, 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:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Gleby: płaskie tereny rozciągające się od żyznej doliny rzeki Andarax (Almería), aż po równiny Níjar, położone są na glebach napływowych. Na pozostałym obszarze, zdominowanym przez piaskowe 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.

Gleby na wyznaczonym obszarze geograficznym są zasolone, głównie z powodu stosowania do nawadniania bogatej w sól wody z jednostek hydrogeologicznych 06.11 i 06.12, których facje składają się głównie z chlorku sodu. 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 wymiennych jonów chlorkowych i sodowych, spowodowana wysokim poziomem zasolenia większości gleb na tych terenach. Pomidory objęte chronionym oznaczeniem geograficznym muszą być uprawiane na glebach, których przewodność wynosi co najmniej 4,5 dS/m, a pH jest nie niższa niż 8,5.

Jeśli chodzi o udział sodu wymiennego (ESP), zaobserwować można, 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 (ESP) wyższy niż 15 %, podczas gdy na innych terenach uprawnych zawartość tego pierwiastka jest niższa – głębiej na południu w Poniente Almeiriense ESP wynosi zaledwie 50 % ESP stwierdzonego w glebie, na której uprawia się „Tomate La Cañada”.

Woda: woda do nawadniania stosowana w gospodarstwach, w których prowadzi się uprawę „Tomate La Cañada”, pochodzi wyłącznie z jednostek hydrogeologicznych 06.11 oraz 06.12. Woda ta zawiera chlorki sodu i duże stężenie jodu oraz cechuje ją wysoka przewodność elektryczna właściwa. W wodzie stosowanej do nawadniania przeważają jony sodowe, chlorkowe, siarczanowe i wapniowe, przy czym jony  $\text{Cl}^-$  i  $\text{Na}^+$  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 (WAS) 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 2,5 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, od 200 do 400 mm rocznie, wysoką średnią temperaturą roczną od 16,8 a 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, tłumaczą brak wody powierzchniowej, powodujący 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 na stałe w glebie, zwiększając ich przewodność elektryczną właściwą.

Niektóre właściwości klimatyczne wyznaczonego obszaru geograficznego są wynikiem ogólnej cyrkulacji atmosferycznej charakterystycznej dla klimatu Hiszpanii kontynentalnej. Jednocześnie jednak względne usytuowanie tego obszaru na Półwyspie Iberyjskim (na jego południowo-wschodnim krańcu, miejscu najbardziej oddalonym od toru przepływu mas powietrza, które decydują o klimacie półwyspu) i silny wpływ rozległych terenów pustynnych Afryki mają największe znaczenie dla klimatu.

Poza tymi czynnikami znaczenie mają także warunki lokalne tego obszaru, który ograniczony jest 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 i od zachodnich i północnych wiatrów. Decydujące jest także jego usytuowanie nad brzegiem Morza Śródziemnego, oblewającym ten obszar od południa i wschodu.

O wyjątkowych warunkach pogodowych tego okręgu decyduje jego położenie od zawietrznej strony przemieszczających się z północy mas powietrza, szerokość geograficzna, na której leży, a także wpływ 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, czyli obejmuje średnio 35 pochmurnych dni w roku. Średnie roczne natężenie promieniowania w szklarniach wynosi 137,58 W/m<sup>2</sup>.

## 5.2. Specyfika produktu:

Luminancja (L) typu pomidora, którego dotyczy badanie:

Stosowane w badaniu przyrządy pomiarowe wykorzystują wymiary „L”, „a” i „b” do symulacji prostokątnej trójwymiarowej przestrzeni barw Huntera, w oparciu o teorię barw przeciwstawnych. W tej przestrzeni „Tomate La Cañada” wykazuje wartość L (luminancji) wykraczającą poza zakres 25–28, zwykle wykazywany w przypadku pomidora.

Redondo Liso: L od 42 do 46,5 (między 7 a 10 na skali barw).

Oblongo: L między 42,3 a 45 (między 8 a 9 na skali barw).

Cereza: L między 38 a 40 (między 10 a 11 na skali barw).

Asurcado: L między 45 a 49 (między 2 a 3 na skali barw).

Zawartość likopenu:

Zawartość likopenu w typach handlowych pomidora uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym jest o wiele większa niż ta podawana w literaturze fachowej dla tych samych typów pomidora uprawianych na innych obszarach produkcyjnych.

Redondo Liso: 21–25,8 mg/100 g suchej masy.

Oblongo: 10,8–13,2 mg/100 g suchej masy.

Cereza: 31,6–38,4 mg/100 g suchej masy.

Asurcado: 35,4–44 mg/100 g suchej masy.

Zawartość witaminy C:

Zawartość witaminy C w typach pomidora uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym jest znacznie większa niż ta podawana w literaturze fachowej dla tych samych typów handlowych pomidora uprawianych na innych obszarach produkcyjnych.

Redondo Liso: 153–195 mg/100 g świeżej masy.

Oblongo: 142–186 mg/100 g świeżej masy.

Cereza: 62–102 mg/100 g świeżej masy.

Asurcado: 130–155 mg/100 g świeżej masy.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Czynniki wpływające na jakość i szczególne cechy „Tomate La Cañada” (luminancja, zawartość witaminy C i likopenu) to woda wykorzystywana do nawadniania (bogata w związki chlorku sodu, pobierana wyłącznie z jednostek hydrogeologicznych Campo de Níjar i Andarax Almería), 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) w i t a m i n a C

Nawadnianie wodą słoną zwiększa stężenie witaminy C.

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

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

## b) l i k o p e n

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 czterech typach handlowych pomidora, których dotyczy wnioski. Temperatury od 18 do 26 °C sprzyjają ogólnie syntezie likopenu i karotenoidów. Średnia temperatura 18 °C panująca na wyznaczonym obszarze geograficznym ułatwia syntezę likopenu, zwiększając tym samym jego zawartość w „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) l u m i n a n c j a (L) o w o c ó w p o m i d o r a

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

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

Do zwiększenia przewodności elektrycznej przyczyniają się w największym stopniu jony chlorkowe (Cl<sup>-</sup>) w tym samym stężeniu, a także, w mniejszym stopniu, jony wapniowe (Ca<sup>2+</sup>) i sodowe (Na<sup>+</sup>). To wyjaśnia większą przewodność elektryczną właściwą gleb, na których uprawia się „Tomate La Cañada”, jako że na innych obszarach stężenia Cl<sup>-</sup> i Na<sup>+</sup> są znacznie niższe.

Wysokie natężenie promieniowania słonecznego i nasłonecznienie przez 8 do 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, użyczeniu gleby i rozwojowi wegetatywnemu rośliny dzięki większemu przyswajaniu przez nią wody i składników odżywczych, a zatem zwiększeniu produktywności krzaków.

Dzięki uprawie „Tomate La Cañada” 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 zająć fotosynteza, chloroplasty, które reagują bezpośrednio na energię słoneczną, układają się prostopadle do promieni świetlnych.

Gdy energia świetlna jest bardzo duża (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 miałyby negatywny wpływ na barwę i dojrzewanie owocu.

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

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Pełna treść specyfikacji produktu dostępna jest na stronie:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_Mantecados\\_Estepa.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Mantecados_Estepa.pdf)

lub na stronie głównej Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa i Rybołówstwa (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), pod następującą ścieżką dostępu: „Industrias Agroalimentarias” > „Calidad y Promoción” > „Denominaciones de Calidad” > „Frutas y Hortalizas”; specyfikacje znajdują się pod nazwą przedmiotowego znaku jakości.

---