

Amtsblatt der Europäischen Union

C 138



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

62. Jahrgang

15. April 2019

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 138/01	Euro-Wechselkurs	1
2019/C 138/02	Durchführungsbeschluss der Kommission vom 8. April 2019 über die Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 53 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates für den Namen „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ (g. U.) im <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i>	2

DE

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

12. April 2019

(2019/C 138/01)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,1321	CAD	Kanadischer Dollar		1,5082
JPY	Japanischer Yen		126,76	HKD	Hongkong-Dollar		8,8788
DKK	Dänische Krone		7,4643	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,6748
GBP	Pfund Sterling		0,86290	SGD	Singapur-Dollar		1,5318
SEK	Schwedische Krone		10,4788	KRW	Südkoreanischer Won		1 283,00
CHF	Schweizer Franken		1,1326	ZAR	Südafrikanischer Rand		15,7631
ISK	Isländische Krone		135,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		7,5939
NOK	Norwegische Krone		9,6020	HRK	Kroatische Kuna		7,4350
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	IDR	Indonesische Rupiah		15 954,12
CZK	Tschechische Krone		25,623	MYR	Malaysischer Ringgit		4,6580
HUF	Ungarischer Forint		321,90	PHP	Philippinischer Peso		58,553
PLN	Polnischer Zloty		4,2796	RUB	Russischer Rubel		72,6133
RON	Rumänischer Leu		4,7598	THB	Thailändischer Baht		35,955
TRY	Türkische Lira		6,5350	BRL	Brasilianischer Real		4,3884
AUD	Australischer Dollar		1,5771	MXN	Mexikanischer Peso		21,2360
				INR	Indische Rupie		78,2915

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 8. April 2019**

über die Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 53 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates für den Namen „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ (g. U.) im Amtsblatt der Europäischen Union

(2019/C 138/02)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a in Verbindung mit Artikel 53 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Italien hat gemäß Artikel 49 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 einen Antrag auf eine nicht geringfügige Änderung der Produktspezifikation des Erzeugnisses „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ (g. U.) eingereicht. Die Änderungen umfassen eine Änderung des Namens von „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ zu „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“.
- (2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen der Verordnung erfüllt sind.
- (3) Damit gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Einspruch eingelegt werden kann, sollte der Antrag auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 10 Absatz 1 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ⁽²⁾, einschließlich des geänderten Einzigen Dokuments und der Fundstelle der Produktspezifikation für den eingetragenen Namen „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ (g. U.), im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

Einziger Artikel

Der Antrag auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 10 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014, einschließlich des geänderten Einzigen Dokuments und der Fundstelle der Produktspezifikation für den eingetragenen Namen „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ (g. U.), findet sich im Anhang dieses Beschlusses.

Im Einklang mit Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 kann innerhalb von drei Monaten ab der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* gegen die Änderung gemäß Absatz 1 dieses Artikels Einspruch erhoben werden.

Brüssel, den 8. April 2019

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36).

ANHANG

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER
GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU)
Nr. 1151/2012**

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

EU-Nr.: PDO-IT-01524-AM04 — 29.12.2017

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio di Tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino

Anschrift: Via Lanzara, 27
84087 Sarno (Sa)
ITALIEN

E-Mail: info@consorziopomodorosanmarzanodop.it

Die Interessengemeinschaft Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino ist berechtigt, einen Änderungsantrag gemäß Artikel 13 Absatz 1 des Dekrets Nr. 12511 des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- ☒ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☒ Geografisches Gebiet
- ☐ Ursprungsnachweis
- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Etikettierung
- ☒ Sonstiges [Aktualisierung der Rechtsvorschriften; Kontrollstelle]

4. Art der Änderung(en)

- ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde

5. Änderung(en)

Name des Erzeugnisses

1. Änderung von Artikel 1 der Produktspezifikation

Der Name „Pomodoro S. Marzano dell'Agro-Sarnese-Nocerino“ wird durch den Namen „Pomodoro San Marzano dell'Agro-Sarnese-Nocerino“ ersetzt.

Grund für die Änderung ist die Notwendigkeit, einen Übertragungsfehler zu korrigieren, der bei der Eintragung des Namens „S. Marzano“ in das Verzeichnis der Union in der Verordnung (EG) Nr. 1263/96 der Kommission aufgetreten war. Zum Zeitpunkt des Eintragungsantrags stand in der an die zuständigen Stellen der Europäischen Kommission übermittelten Dokumentation der Name „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino“, nicht der Name „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino“.

Da die im Italienischen gängige Abkürzung „S.“ dieselbe Bedeutung hat wie das Wort „San“ und das Erzeugnis unter der Handelsbezeichnung „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino“ vermarktet wird, soll mit dieser Änderung die genannte Unstimmigkeit behoben werden, um Verwechslungen bei den verschiedenen eingetragenen Sorten zu vermeiden. Denn es besteht die Gefahr, dass der Verbraucher bei der geschützten geografischen Angabe, wie sie derzeit eingetragen ist, also „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino“, in die Irre geführt wird, weil im Handel Pflanzensorten angeboten werden, die unter Namen wie „S. Marzano 2“ (Synonyme: „S. Marzano Vesuvio 2“ und „S. Marzano lampadina 2“), „S. Marzano 3“ (Synonyme: „S. Marzano Vesuvio 3“ und „S. Marzano lampadina 3“), „S. Marzano gigante 2“ und „S. Marzano gigante 3“ eingetragen sind.

Wie außerdem aus den ursprünglichen Dokumenten hervorgeht, die 1996 zum Zeitpunkt des Eintragungsantrags vorgelegt wurden, der auf dem Door-Portal der Europäischen Kommission veröffentlicht ist, wurde dieses Produkt stets mit dem seit Langem verwendeten traditionellen Namen „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ bezeichnet.

Beschreibung des Erzeugnisses

2. A) Änderung von Artikel 2 der Produktspezifikation

— Der Satz

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) ‚Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino‘ (ohne weiteren Zusatz) ist für geschälte Tomaten von Pflanzen der Sorten S. Marzano 2 und KIROS (ehemalige Auslese Cirio 3) vorgesehen.“

erhält folgende Fassung:

„Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) ‚Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino‘ (ohne weiteren Zusatz) ist für geschälte Tomaten von Pflanzen der Sorten S. Marzano 2 und KIROS (ehemalige Auslese Cirio 3) vorgesehen.“

B) Änderung von Punkt 4.2 der Zusammenfassung

— Der Satz

„Bei dem in den Handel gebrachten Erzeugnis handelt es sich ausschließlich um Tomaten der Sorten S. Marzano 2 und KIROS (ehemalige Auslese Cirio 3) [...]“

wird wie folgt geändert:

„Bei dem in den Handel gebrachten Erzeugnis handelt es sich ausschließlich um Tomaten der Sorten S. Marzano 2 und/oder KIROS (ehemalige Auslese Cirio 3) [...]“

— Der Satz

„Die Tomatenpflanzen und -früchte der Sorten San Marzano 2 und KIROS oder verbesserter Zuchtlinien, [...]“

wird wie folgt geändert:

„Die Tomatenpflanzen und -früchte der Sorten San Marzano 2 und/oder KIROS oder verbesserter Zuchtlinien, [...]“.

Grund für diese Änderung ist die Möglichkeit, die Sorte S. Marzano 2 und/oder die Sorte Kiros (ehemalige Auslese Cirio 3) gleichermaßen zu verwenden. Damit sollen Zweifel hinsichtlich der gleichzeitigen Verwendung dieser beiden Sorten ausgeräumt werden.

3. Änderung von Artikel 5 der Produktspezifikation und von Punkt 4.2 der Zusammenfassung

— Unter Nummer 1 — „Merkmale der Pflanze“ wird der erste Gedankenstrich — „jegliche Wachstumsform der Pflanze, die aber dem Pflanzentyp entsprechen muss“ wie folgt geändert: „jegliche Wachstumsform der Pflanze, mit bestimmten Ausnahmen“.

Diese Änderung hat zum Ziel, einen offensichtlichen redaktionellen Fehler zu berichtigen und Zweifel in Bezug auf bestimmte Wachstumsformen auszuräumen.

— Folgender Text wird eingefügt:

„Die Tomaten für die Herstellung des Safts, der zum Auffüllen der Behältnisse notwendig ist, müssen den Anforderungen der Produktspezifikation entsprechen, mit Ausnahme der Angaben zur Größe und zur regelmäßigen Form der Frucht.“

Es wurde für sinnvoll gehalten, in die Produktspezifikation den Hinweis aufzunehmen, dass zur Herstellung des Safts, der zum Auffüllen der Behälter notwendig ist, Tomaten verwendet werden, die — mit Ausnahme der Anforderungen an die Größe und an die regelmäßige Form der Frucht — der Produktspezifikation entsprechen. Denn bei Tomaten, die zur Safterstellung bestimmt sind, können Angaben zur Größe und zur regelmäßigen Form der Früchte als nebensächlich betrachtet werden.

4. *Änderung von Artikel 6 der Produktspezifikation und von Punkt 4.2 der Zusammenfassung*

— Folgende Bestimmung für geschälte ganze und geschälte filetierte Tomaten:

„Abtropfgewicht mindestens 65 % des Nettogewichts“

wird wie folgt geändert:

„Abtropfgewicht mindestens 60 % des Nettogewichts“

und

— folgende Bestimmung für geschälte ganze Tomaten:

„ganze geschälte Tomaten unversehrt sein müssen, d. h., abgetropft dürfen mindestens 65 % keine Form und Volumen verändernden Beschädigungen aufweisen“

wird wie folgt geändert:

„ganze geschälte Tomaten unversehrt sein müssen, d. h., abgetropft dürfen mindestens 60 % keine Form und Volumen verändernden Beschädigungen aufweisen“.

Durch diese Änderungen verringert sich das jeweilige Abtropfgewicht von 65 % auf 60 %. Diese Änderung, die sowohl für geschälte als auch für filetierte Tomaten gilt, wurde vorgenommen, weil das Erzeugnis nicht sehr einheitlich ist: Ein hohes Abtropfgewicht des verpackten Erzeugnisses geht häufig mit einer Beschädigung der Früchte einher, die dann ein für eine geschützte Ursprungsbezeichnung sehr untypisches Aussehen aufweisen.

Geografisches Gebiet

5. *Änderung von Artikel 3 der Produktspezifikation*

— Folgender Absatz dieses Artikels:

„Um die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) ‚Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino‘ führen zu können, müssen die Tomaten der Sorten S. Marzano 2 und KIROS oder verbesserter Zuchtlinien von Agrarbetrieben erzeugt und von Industriebetrieben verarbeitet werden, die jeweils im Gebiet der folgenden Gemeinden liegen:“

wird wie folgt geändert:

„Um die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) ‚Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino‘ führen zu können, müssen die Tomaten der Sorten San Marzano 2 und/oder KIROS oder verbesserter Zuchtlinien von Agrarbetrieben erzeugt und von Industriebetrieben verarbeitet werden, die jeweils im Gebiet der folgenden Gemeinden liegen:“

Mit diesen Änderungen können die unter den Punkten 1 und 2 genannten Änderungen berücksichtigt werden.

— Die nachstehenden Abschnitte zur Beschreibung des Gebiets in den Provinzen Salerno, Avellino und Neapel:

„PROVINZ SALERNO

Das gesamte Gebiet der Gemeinden S. Marzano sul Sarno, Scafati, S. Valentino Torio; Gemeinde Baronissi: nördlich von Kilometer 10 der Nationalstraße S, S. 88 — Grenze des Gebiets der Gemeinde Fisciano, Ponte S. Chirico — Ortschaft Orignano, westlich von Kilometer 10 der Nationalstraße 88 — Ortschaft Cariti, oberhalb der S, S. 88 — Casa Fumo — Casa Mari — Casal Siniscalchi — 100 m oberhalb der Nationalstraße S.S., 88, östlich der Ortschaft Orignano — Masseria Petrone — Casa Faiella — S. Maria delle Grazie — Gemeindestraße S. Agnese e Caprecano südlich von Casa Siniscalchi — Casa Napoli sotto Monticello — Casa Staccarulo — kleine Gemeindestraße von Staccarulo und Ortschaft Caprecano. Gemeinde Fisciano: von der Ortschaft Baliano östlich des Ortsrands bei Kilometer 12 der Nationalstraße S, S. 88, verläuft die Grenze des betreffenden Gebiets entlang der Gemeindegrenze bis zur Ortschaft Piazza di Pandola, Madonna del Soccorso, Canfora, Pizzolano, Bivio Strada Villa, La Sala, Bivio Strada Carpineta, Ortschaft Cappuccino, Borgo Penta bis zur Ortschaft Bolano.

Gemeinde Mercato S. Severino: nördlicher Teil innerhalb des Gebiets, das durch die Provinzialstraße Cimitero — Pendino — Costa — Priscoli — Torello — Carifi — Caldo — Ciorani — Piedimonte — Torrente Lavinaro — Capocasale S. Vincenzo — Agglomération de Mercato San Severino — S. S. 88 — Pandola Acigliano — S. Mango — Grenze von Avellino — Eisenbahnstrecke bis zur Ortschaft Mercato S. Severino (Gebiet zwischen der Eisenbahnstrecke und der Nationalstraße) bis Grafone eingegrenzt wird; südlicher Teil innerhalb des Gebiets, das durch den Weiler Curteri — S. Angelo — Ospizio — Piazza del Galdo — S. Eustachio (Gebiet zwischen der Nationalstraße und der Provinzialstraße von Pendino) — Costa — Casa Lombardi — eingegrenzt wird. Gemeinde Siano: von der Ortschaft Torello — Gemeindegrenze — Straße nach Castel S. Giorgio Siano — nach Norden — Großraum Siano — Friedhof — Campomanfoli zurück nach Torello.

Gemeinde Castel S. Giorgio: von Codola — entlang der Gemeindegrenze bis S. Maria a Favore und von dort weiter in Richtung Aiello Campo Manfoli — entlang der Gemeindegrenze bis nach Torello. Ab dem Weiler S. Croce das gesamte Gebiet südlich der Nationalstraße S. S. 266 bis nach Codola. Gemeinde Roccapiemonte: Das gesamte Gemeindegebiet mit Ausnahme des Teils östlich der Provinzialstraße Camerelle-S. Severino.

Gemeinde Nocera Superiore: nördlicher Teil — von Masseria La Starza — Provinzialstraße von S. Maria delle Grazie Sant’Onofrio — Croce Mallone — Iroma — Materdomini — im Westen von Masseria La Starza, gesamte Grenze mit der Gemeinde Nocera Inferiore bis nach Croce S. Pietro. Östlich des Weilers Materdomini — Provinzialstraße von Materdomini — Casa Rinaldi — Pecorari — Eisenbahnstrecke bis zur Grenze des Gebiets von Cava dei Tirreni — Ortschaft Camerelle. Im Süden das gesamte Gebiet unterhalb der Nationalstraße S. S. 18 und Torrente Cavaiola von der Grenze des Gebiets von Nocera Inferiore bis zur Grenze von Cava dei Tirreni.

Gemeinde Nocera Inferiore: das gesamte Gemeindegebiet mit Ausnahme der Stadtmitte und das gesamte Gebiet südlich der Nationalstraße S. S. 18.

Gemeinde Sarno: das gesamte Gemeindegebiet mit Ausnahme des nordöstlichen Teils der Abgrenzung: von S. Marino, Masseria Scarola, Ponte Alarà, Stadtzentrum, Friedhof, S. Maria della Foce, La Marmora bis zur Provinzgrenze.

Gemeinde Pagani: das gesamte Gemeindegebiet mit Ausnahme des Teils südlich der Provinzialstraße S. Lorenzo-Pagani.

Gemeinde S. Egidio Monte Albino: das gesamte Gemeindegebiet mit Ausnahme des Teils südlich der Gemeindestraße Angri-Pagani.

Gemeinde Angri: das gesamte Gemeindegebiet mit Ausnahme des gesamten Gebiets südlich des Aquädukts von Ausino.

PROVINZ AVELLINO:

Gemeinde Montoro Superiore: von Süden — Weiler Caliano — Straße nach S. Eustachio, Casa Castello. Im Osten bis zum Friedhof — Ortschaft Mercatello. Im Osten verläuft die Grenze des Gebiets entlang der Gemeindegrenze bis Caliano.

Gemeinde Montoro Inferiore: von Süden — Ortschaft P.zza di Pandola entlang der Provinzgrenze nach Osten über die Eisenbahnschiene bis zur Kreuzung mit der Nationalstraße S. S. 88. anschließend entlang des Gebiets östlich der S. S. 88 bis zur Grenze zur Ortschaft Preturo — Eisenbahnstrecke. Westlicher Teil bis Ponte di Borgo — dieses Gebiet erstreckt sich bis zur Ortschaft Borgo — Ortschaft Marcatello, anschließend von dort nach Süden entlang der Gemeindegrenze bis über die Gemeindestraße Piano-S. Pietro. Das betreffende Gebiet erstreckt sich weiter nach Süden in Richtung Ponte Leone und zurück nach P.zza di Pandola.

PROVINZ NEAPEL:

Das gesamte Gebiet der Gemeinden Boscoreale, Poggiomarino, Pompei, S. Antonio Abate, S. Maria La Carità und Striano.

Gemeinde Gragnano: vom Weiler S. Leone entlang der Provinzialstraße Gragnano — Pimonte Castellamare di Stabia Pompei — S. Antonio Abate — Lettere bis zurück zum Weiler S. Leone.

Gemeinde Castellammare: von der Gemeindestraße Gragnano-Castellammare di Stabia, ab der Grenze des Gebiets von Gragnano in der Ortschaft Sommozzariello, verläuft die Grenze des Gebiets entlang der Eisenbahnstrecke in der Ortschaft Muscariello, zweigt nach Osten ab in Richtung der Ortschaft Tavemola bis zum Bauernhof Somma und dann entlang der Gemeindegrenze bis zurück zur Ortschaft Sommozzariello. Andere Gemeinden: Acerra, Afragola, Brusciano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma, Pomigliano, Scisciano, S. Vitaliano. Das oben genannte Gebiet findet sich auf der Karte der Provinz Salerno und erstreckt sich bis in die Provinzen Neapel und Avellino und ist auf den Karten des IGMI (Maßstab 1/25 000) umrissen, die integraler Bestandteil der vorliegenden Produktspezifikation sind. Alle vorstehend genannten Gemeinden liegen im Anbaugebiet des Agro Sarnese-Nocerino und den Nachbargebieten, und ihre ebenen Flächen werden als bewässerte oder bewässerungsfähige Anbauflächen genutzt. Die nicht bewässerten Hügelflächen bzw. niedrigen Anhöhen sind selbstverständlich davon ausgenommen.

Das oben genannte Gebiet findet sich auf der Karte der Provinz Salerno; es reicht bis in die Provinzen Neapel und Avellino und ist auf den Karten des IGMI (Maßstab 1/25 000) umrissen, die integraler Bestandteil dieser Produktspezifikation sind.“

erhalten folgende Fassung:

„PROVINZ SALERNO

Das gesamte Gebiet der Gemeinden San Marzano sul Sarno, Scafati, San Valentino Torio, Baronissi, Fisciano, Mercato San Severino, Siano, Castel San Giorgio, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Sant'Egidio del Monte Albino und Angri.

PROVINZ AVELLINO:

Das gesamte Gebiet der Gemeinde Montoro.

PROVINZ NEAPEL:

Das gesamte Gebiet der Gemeinden Boscoreale, Poggioreale, Pompei, Sant'Antonio Abate, Santa Maria La Carità, Striano, Gragnano, Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusciano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castello di Cisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano D'Arco, Scisciano, San Vitaliano.“

Die Beschreibung des geografischen Gebiets wurde vereinfacht: Die Bezugnahme auf lokale Straßen und Weiler wurde gestrichen, und für jede Provinz wurden nur die im geografischen Gebiet gelegenen Gemeinden genannt. Diese Änderung hat zwar eine geringfügige Vergrößerung der betreffenden Fläche um rund 5 % zur Folge, führt aber nicht zur Einbeziehung von Böden mit anderen pedoklimatischen Merkmalen als denen, die für den Anbau der g. U. geeignet sind.

Außerdem wurden einige verwaltungstechnische Änderungen berücksichtigt, so z. B. die Zusammenlegung der Gemeinden Montoro Superiore und Montoro Inferiore zur Gemeinde Montoro; außerdem wurde bei entsprechenden Gemeindefür den Namen die Abkürzung S. durch das Wort „San“ ersetzt.

Der Name der Gemeinde Castello di Cisterna, der irrtümlich mit „Castelcisterna“ angegeben wurde, wurde korrigiert.

— Die Schreibweise der Namen der Gemeinden *S. Marzano*, *Castellammare*, *Egidio Monte Albino* und *Palma* wurde korrigiert und durch folgende Namen ersetzt: *San Marzano sul Sarno*, *Castellammare di Stabia*, *San Egidio Monte Albino* und *Palma Campania*. Grund für diese Änderung sind die Unterschiede zwischen den für diese Gemeinden in der Zusammenfassung im Amtsblatt C 73 vom 23. März 2017 und den in der Produktspezifikation verwendeten Namen. Durch diese Änderung werden die beiden Dokumente einander angeglichen.

— Folgender Abschnitt:

„Alle vorstehend genannten Gemeinden liegen im Anbaugebiet des Agro Sarnese-Nocerino und den Nachbargebieten, und ihre ebenen Flächen werden als bewässerte oder bewässerungsfähige Saatfelder genutzt. Die nicht bewässerten Hügelflächen bzw. niedrigen Anhöhen sind selbstverständlich davon ausgenommen.“

erhält folgende Fassung:

„Alle vorstehend genannten Gemeinden liegen im Anbaugebiet des Agro Sarnese-Nocerino, und seine ebenen Flächen werden als bewässerte oder bewässerungsfähige Anbauflächen genutzt.“

Der Hinweis auf die „Nachbargebiete“ ist nicht mehr notwendig, da das Erzeugungsgebiet für die g. U. durch die Verwaltungsgrenzen der betreffenden Gemeinden eingegrenzt wurde. Der Satz „Die nicht bewässerten Hügelflächen bzw. niedrigen Anhöhen sind selbstverständlich davon ausgenommen“ wird gestrichen, weil er nicht mehr notwendig ist, da die Grundstücke in den ebenen Flächen, die zu den bewässerten oder bewässerungsfähigen Saatfeldern gehören, bereits eindeutig und genau festgelegt wurden.

Erzeugungsverfahren

6. Änderung von Artikel 4 der Produktspezifikation

— Der Satz

„Das Auspflanzen erfolgt gewöhnlich in der ersten Aprilhälfte, kann sich jedoch bis in die erste Mai-Dekade hinziehen.“

erhält folgende Fassung:

„Das Auspflanzen erfolgt gewöhnlich zwischen der ersten Aprilhälfte und dem 25. Mai.“

Durch Verlängerung des Zeitraums für die letzten Auspflanzungen vom 10. bis zum 25. Mai können die Landwirte im betreffenden geografischen Gebiet, dort, wo die stärksten Temperaturschwankungen auftreten, die Auspflanzungen sicher und ohne Gefahr für die Setzlinge vornehmen. Durch Verlängerung der Auspflanzungszeit um 15 Tage erhalten sie die Möglichkeit, die Pflanzen unter für ihre Entwicklung optimalen Klimabedingungen auszupflanzen.

— Der Satz

„Der Pflanzabstand innerhalb einer Reihe muss mindestens 40 cm und zwischen den Reihen mindestens 110 cm betragen.“

erhält folgende Fassung:

„Beim Pflanzabstand ist zu gewährleisten, dass die Pflanzdichte höchstens 25 000 Tomatenpflanzen je Hektar beträgt.“

Die Änderung der Pflanzdichte wurde beantragt, weil der Pflanzabstand bei den traditionellen Anbauverfahren in bestimmten Gebieten gelegentlich verringert wird, um zu vermeiden, dass die Qualität der Früchte durch die Sonneneinstrahlung beeinträchtigt wird. Durch diese Änderung erhalten die Landwirte außerdem mehr Platz beim Einsatz ihrer landwirtschaftlichen Geräte oder Landmaschinen.

— Der Satz

„Die Früchte werden vom 30. Juli bis zum 30. September ausschließlich von Hand geerntet, und zwar nach und nach, wenn sie zur vollständigen Reife gelangt sind, d. h. also mehrmals.“

erhält folgende Fassung:

„Die Früchte werden vom 15. Juli bis zum 15. Oktober geerntet. Die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand, und zwar nach und nach, wenn die Früchte zur vollständigen Reife gelangt sind, also in mehreren Erntegängen.“

Es wird beantragt, die Erntezeit zu verlängern. Bei den vorgeschlagenen Zeitpunkten wurde berücksichtigt, wann die Klimabedingungen günstig bzw. ungünstig sind.

— Die Sätze

„Die geernteten Früchte müssen in Kunststoffbehälter mit einem Fassungsvermögen von 25 bis 30 kg gelegt und in diesen transportiert werden. Anschließend können die bei den betrieblichen bzw. kollektiven Sammelstellen eingetroffenen Früchte für den Weitertransport in die Verarbeitungsbetriebe in Mengen von bis zu 250 kg in einzeln gekennzeichnete Kisten umgeladen werden.“

erhalten folgende Fassung:

„Die geernteten Früchte müssen in Kunststoffkisten gelegt und zu den betrieblichen bzw. kollektiven Sammelstellen oder zur Sammelstelle der zwischengeschalteten Genossenschaft transportiert werden. Für den Transport zum Verarbeitungsbetrieb müssen die Kisten, deren Fassungsvermögen jeweils höchstens 250 kg beträgt, vom Produzenten einzeln gekennzeichnet werden.“

Die Änderung betrifft das Einfüllen des gerade geernteten Erzeugnisses in Kisten. Es wurde für sinnvoll gehalten, das Fassungsvermögen der Erntekisten zu verringern, damit sie sich während der Erntezeit leichter zwischen den Pflanzreihen bewegen lassen.

Der Hinweis auf die zwischengeschalteten Genossenschaften wurde aufgenommen, um die Genauigkeit der Produktspezifikation hinsichtlich der an der Produktionskette beteiligten Akteure zu verbessern. Die zwischengeschalteten Genossenschaften dienen als Sammelstellen für das Erzeugnis, ebenso wie die betrieblichen und kollektiven Sammelstellen.

— Der Satz

„[...] wobei die Ausbeute bei der Verarbeitung des Erzeugnisses bei höchstens 80 % liegt.“

wird wie folgt geändert:

„[...] wobei die Ausbeute bei der Verarbeitung des Erzeugnisses höchstens 70 % beträgt.“

Diese Änderung wird vorgenommen, weil die in der geltenden Produktspezifikation vorgesehene Ausbeute von 80 % heute überhöht erscheint. Denn im Laufe der Jahre wurde festgestellt, dass der Wert von 70 % nie überschritten wurde.

— Bei den technischen Arbeitsschritten, die für die Zubereitung der geschälten ganzen und geschälten filetierten Tomaten erforderlich sind, wurde in Bezug auf die Kennzeichnung des Behältnisses (zusätzlich zu den Codes, mit denen der Betrieb und die Charge identifiziert werden) die Abkürzung „SM“ hinzugefügt. Dieser Vorgang erfolgt nach dem Verschließen (Falzen) und vor dem Sterilisieren der Behältnisse.

Der letzte Absatz umfasst also künftig den folgenden Arbeitsschritt: „Kennzeichnung des Behältnisses mit der Abkürzung ‚SM‘ (zusätzlich zu den Codes, mit denen der Betrieb und die Charge identifiziert werden)“.

Diese Änderung ergibt sich aus der Notwendigkeit, die fertigen Behältnisse genau identifizieren und hierdurch gegen Nachahmungen bzw. Fälschungen vorgehen zu können, die Besonderheit des Erzeugnisses mit der g. U. besser hervorzuheben und den Endverbraucher sowie die gesamte landwirtschaftliche Versorgungskette zu schützen.

Etikettierung

7. Änderung von Artikel 8 der Produktspezifikation und von Punkt 4.8 der Zusammenfassung

— Das Logo wird entsprechend dem Antrag auf Änderung des Namens zu „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ geändert.

Das Logo ist nachstehend abgebildet:



— Es wurde eine Bestimmung eingeführt, um das EU-Symbol auf den Etiketten der Behältnisse bzw. Kartons anzubringen.

— Außerdem wurde die Möglichkeit eingeführt, die Abkürzung „g. U.“ anstelle des ausgeschriebenen Begriffs „geschützte Ursprungsbezeichnung“ zu verwenden.

Die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung — g. U.“

wird durch folgende Angabe ersetzt:

„den Hinweis [...] ‚geschützte Ursprungsbezeichnung‘ und/oder die Abkürzung ‚g. U.‘“

— Unter Punkt 4.8 wurde folgender Satz gestrichen:

„Die Etikettierung erfolgt gemäß den Bestimmungen des Gesetzesdekrets Nr. 109 vom 27. Januar 1992.“

Der Verweis auf die allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften wurde gestrichen, weil es sich nicht um spezifische Vorschriften für die Etikettierung eines Produkts mit g. U. handelt.

8. Aktualisierung der Rechtsvorschriften — Kontrollstelle

Änderung von Artikel 9 der Produktspezifikation

Die Verweise auf die Verordnung (EG) Nr. 2081/1992 wurden durch Verweise auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ersetzt.

Die Verweise auf die Kontrollstelle wurden aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

„Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“

EU-Nr.: PDO-IT-01524-AM04 — 29.12.2017

g. U. (X) g. A. ()

1. Name

„Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Bei dem in den Handel gebrachten Erzeugnis handelt es sich ausschließlich um Tomaten der Sorten S. Marzano 2 und/oder KIROS (ehemalige Auslese Cirio 3) oder verbesserter Zuchtlinien, die im Gebiet des Agro Sarnese-Nocerino angebaut und in Betrieben, die in eben diesem Anbaugebiet liegen, industriell zu „geschälten“ Tomaten verarbeitet werden. Das Erzeugnis kommt üblicherweise in Gläsern oder Weißblechdosen in den Handel.

Die Tomatenpflanzen und -früchte der Sorten San Marzano 2 und KIROS oder verbesserter Zuchtlinien, die zu „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ mit geschützter Ursprungsbezeichnung — g. U. — verarbeitet werden dürfen, müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:

1) Merkmale der Pflanze:

- jegliche Wachstumsform der Pflanze, mit bestimmten Ausnahmen;
- die Früchte gut bedeckendes Laub;
- schubweise Reifung;
- unreife Früchte mit „Grünkragen“.

2) Merkmale der Frucht des zum Schälen geeigneten frischen Erzeugnisses:

- a) Frucht mit zwei oder drei Kammern; längliche und typisch parallele Form von 60 mm bis 80 mm Länge, gerechnet vom Stielansatz bis zur Griffelnarbe für Standard 1; längliche zylindrische Form mit Tendenz zur Pyramidenform von 60 mm bis 80 mm Länge, gerechnet vom Stielansatz bis zur Griffelnarbe für Standard 2;
- b) kantiger Querschnitt für Standard 1; rundlicher Querschnitt für Standard 2;

- c) Achsenverhältnis: mindestens $2,2 \pm 0,2$ (gerechnet zwischen Länge der Längsachse und Länge der auf Äquatorialebene größten Querachse);
- d) ohne Stiel;
- e) sortentypische rote Farbe;
- f) leicht abzulösende Fruchthaut;
- g) wenig Hohlräume;
- h) pH-Wert nicht über 4,50;
- i) refraktometrischer Rückstand bei $20\text{ °C} \geq 4,0\%$;
- j) wenig verdickte Gefäßbündel im Bereich des Hauptstiels.

Für beide Standards sind folgende Toleranzen zulässig:

Zu Buchstabe a: Früchte von leicht unregelmäßiger, jedoch sortentypische Form, sofern sie nicht mehr als 5 % der Charge ausmachen; zu Buchstabe d: Stiele: höchstens 1,1 % der Früchte; zu Buchstabe e: gelber Bereich bis höchstens 2 cm^2 je Frucht, sofern nicht mehr als 5 % der Charge betroffen sind; zu Buchstabe i: für den refraktometrischen Rückstand bei 20 °C gilt eine Toleranz von $-0,2$.

Pomodori pelati interi, pomodori pelati a filetti (ganze geschälte Tomaten und filetierte geschälte Tomaten):

- e) sortentypische rote Farbe, visuell beurteilt; zulässig ist das Vorhandensein eines gelben Bereichs bis höchstens 2 cm^2 je Frucht, sofern nicht mehr als 5 % der Stichprobe betroffen sind; — frei von Fremdgerüchen oder Fremdgeschmack; — keine Schädlingslarven oder durch Schädlinge hervorgerufene Veränderungen des Fruchtfleischs in Form nekrotischer Flächen gleich welcher Größe; — frei von Innenfäule an der Mittelachse; — Abtropfgewicht mindestens 60 % des Nettogewichts; — längs aufgeschnitten, wenn es sich um geschälte filetierte Tomaten handelt, während ganze geschälte Tomaten unversehrt sein müssen, d. h., abgetropft dürfen mindestens 60 % keine Form und Volumen verändernden Beschädigungen aufweisen; — optisch sichtbarer refraktometrischer Nettorückstand bei $20\text{ °C} \geq 5,0\%$ mit einer Toleranz von $0,2\%$; — durchschnittlicher Hautanteil höchstens 2 cm^2 je 100 g Inhalt aus mindestens fünf Gefäßen; — der Hautanteil darf in keinem Gefäß das Vierfache dieses Grenzwerts überschreiten; Schimmel in den konservierten Tomaten (Tomaten und umgebende Flüssigkeit) höchstens 30 % der positiven Bereiche bei Erzeugnissen mit einem optisch sichtbaren refraktometrischen Rückstand bei 20 °C unter $6,0\%$ und höchstens 40 % der positiven Bereiche bei Erzeugnissen mit einem optisch sichtbaren refraktometrischen Rückstand bei $20\text{ °C} \geq 6,0\%$; — Gesamtanteil der D- und L-Milchsäuren in den konservierten Tomaten (Tomaten und umgebende Flüssigkeit) höchstens $0,4\text{ g/kg}$; — pH-Wert zwischen 4,2 und 4,5; gestattet ist die Zugabe von Speisesalz bis höchstens 3 % des Nettogewichts (als natürlicher Chloridgehalt gelten 2 % des optisch sichtbaren refraktometrischen Rückstands); (als natürlicher Chloridgehalt gelten 2 % des optisch sichtbaren refraktometrischen Rückstands); — gestattet ist die Zugabe von Basilikumblättern; — gestattet ist die Zugabe von Zitronensäure als Verarbeitungshilfsstoff bis zu einem Höchstanteil von 0,5 % am Gewicht des Erzeugnisses; — gestattet ist die Zugabe von Tomatensaft, teilkonzentriertem oder halbkonzentriertem Tomatensaft, der ausschließlich aus Früchten der Sorten S. Marzano 2 und KIROs oder verbesserten Zuchtlinien aus dem Anbaugebiet Agro Sarnese-Nocerino gewonnen wurde.

Die Tomaten für die Herstellung des Safts, der zum Auffüllen der Behältnisse notwendig ist, müssen den Anforderungen der Produktspezifikation entsprechen, mit Ausnahme der Angaben zur Größe und zur regelmäßigen Form der Frucht.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Der Anbau der Tomaten und ihre Verarbeitung zu geschälten Tomaten vom Waschen der Tomaten bis zur Sterilisierung der Behältnisse (das fertige Erzeugnis wird in Konserven angeboten) müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Auf den Etiketten, mit denen die Glas- oder Weißblechgefäße und Karton zu versehen sind, sind folgende Angaben anzubringen:

- „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“;
- das EU-Symbol;
- „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) und/oder die Abkürzung DOP;
- „Pomodori pelati interi, pomodori pelati a filetti“ (ganze geschälte Tomaten und filetierte geschälte Tomaten);
- Name des Erzeugers;
- nach den geltenden Bestimmungen tatsächlich enthaltene Menge;
- Ernte- und Verarbeitungsjahr;
- das Verfallsdatum;
- das grafische Symbol der g. U. „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“.



Die Buchstaben der Aufschrift müssen von gleicher Größe, gleicher Gestaltung und Farbe sowie im selben Bereich angeordnet und deutlich erkennbar sein; sie müssen lesbar, unverwischbar und so groß sein, dass sie sich vom Untergrund abheben und sich eindeutig von den anderen Aufschriften oder anderen Darstellungen unterscheiden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Um die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) „Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ führen zu können, müssen die Tomaten von Agrarbetrieben erzeugt und von Industriebetrieben verarbeitet werden, die jeweils im Gebiet der folgenden Gemeinden liegen:

„PROVINZ SALERNO

Das gesamte Gebiet der Gemeinden San Marzano sul Sarno, Scafati, San Valentino Torio, Baronissi, Fisciano, Mercato San Severino, Siano, Castel San Giorgio, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Sant'Egidio del Monte Albino und Angri.

PROVINZ AVELLINO:

Das gesamte Gebiet der Gemeinde Montoro.

PROVINZ NEAPEL:

Das gesamte Gebiet der Gemeinden Boscoreale, Poggiomarino, Pompei, Sant'Antonio Abate, Santa Maria La Carità, Striano, Gragnano, Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Bruscianno, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castello di Cisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano D'arco, Scisciano und San Vitaliano.

Alle vorstehend genannten Gemeinden liegen im Anbaugebiet des Agro Sarnese-Nocerino, und seine ebenen Flächen werden als bewässerte oder bewässerungsfähige Anbauflächen genutzt.“

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Böden im Gebiet des Agro Sarnese-Nocerino haben ihren Ursprung in den Ausbrüchen des Vesuvs und in den vorapenninischen Formationen. Aufgrund ihrer chemisch-physikalischen Eigenschaften gehören sie zu den fruchtbarsten Böden Italiens. Das Klima des Agro Sarnese-Nocerino wird vom milden Einfluss des Meeres geprägt. Es gibt keine großen Temperaturschwankungen, Temperaturen unter dem Gefrierpunkt sind nur von kurzer Dauer. Hagel ist selten. Vorherrschende Winde sind der Mistral aus dem Norden und der Schirokko aus dem Süden. Im Herbst, Winter und Frühjahr fallen ergiebige, im Sommer fast keine Niederschläge. Trotz des fehlenden Regens in den Sommermonaten ist die relative Luftfeuchtigkeit recht hoch. Die Wasserverhältnisse sind wegen der zahlreichen Quellen und reichen Grundwasservorkommen in unterschiedlicher Tiefe sehr günstig. Die Boden-, Wasser- und Klimafaktoren sowie der Fleiß der in der hiesigen Landwirtschaft Beschäftigten bilden die entscheidenden und ausschließlichen Bedingungen, die für diese Ebene charakteristisch sind, die im Nordwesten vom Gipfel des Vesuv und im Süden vom dolomitischen Lattari-Gebirge bestimmt wird und den Agro Sarnese-Nocerino bildet. Der geografische Zusammenhang zwischen der San-Marzano-Tomate und der für sie typischen Umgebung des Agro Sarnese-Nocerino wird überall deutlich. Hier hatte die Tomatensorte San Marzano ihren Ursprung, in dieser Gegend fand sie in den landwirtschaftlichen Kleinbetrieben die weiteste Verbreitung, hier wird sie traditionell zu „geschälten“ Tomaten verarbeitet, und schließlich hat das fertige Erzeugnis von hier aus seinen Weg in die Welt angetreten, um im Laufe der Jahrzehnte den Speisezettel von Hunderten von Millionen Verbrauchern zu bereichern. In einer Publikation von Prof. Luigi Leggieri (*I pomodori „S. Marzano e Lampadina“ nell'industria dei pelati, Orto frutticoltura Italiana*, Dezember 1940) ist über die Sorte „San Marzano“ Folgendes zu lesen: „Diese Sorte wurde von Tomatenkulturen in der Gegend von Fiano, zwischen Nocera Inferiore und Sarno, abgesondert und später in San Marzano sul Sarno unter günstigeren Umgebungsbedingungen angebaut.“ Als die San-Marzano-Tomate für die Industrie entdeckt und von dieser zu geschälten Tomaten verarbeitet wurde, gewann sie zunehmend an Bedeutung, sodass sie zum „ganzen Stolz Kampaniens“ wurde, wie Prof. Ferruccio Zago in seinem Traktat „Nozioni di Orticultura“ (1934, Rom, Poligrafica R. Filipponi) schreibt „Die mit den geschälten Tomaten verbundene Industrie ist der ganze Stolz Kampaniens. Verwendet wird hierfür die unter dem Namen San Marzano bekannte, wegen ihrer länglichen Fruchtform auch als Lunga (die Lange) bezeichnete Tomatensorte, die in beträchtlicher Menge im Gebiet des Agro Sarnese Nocerino angebaut wird.“

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) Nr. 268 vom 16. November 2017 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet unter folgender Adresse abgerufen werden:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

