



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA "TOMATE LA CAÑADA"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 431 van 23 december 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 23 februari 2020 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2019/C 431/14)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad¹ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

"TOMATE LA CAÑADA"

EU-nr.: PGI-ES-0664-AM01 – 12.3.2018

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

De Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Tomate La Cañada"
Adres: Autovía del Mediterráneo, Salida 456 Paraje Los Mayores, s/n 04130 El Alquíán (Almería), Spanje

Tel. +34 637310801

E-mail: miguelangel@elprimertomate.com

De Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Tomate La Cañada" (de raad van toezicht voor de beschermde geografische aanduiding "Tomate La Cañada") is een entiteit zonder winstoogmerk die door de bevoegde autoriteit van de lidstaat is erkend als het beheerorgaan voor de kwaliteitsbenaming. Hij vertegenwoordigt de marktdeelnemers die betrokken zijn bij de productie van het beschermde product. Deze raad functioneert op basis van democratische beginselen en vertegenwoordigt de economische belangen en de belangen van de sector met betrekking tot de BGA. Bijzondere aandacht gaat daarbij uit naar minderheidsbelangen, zodat een gelijke vertegenwoordiging van iedereen wordt gewaarborgd.

Voorts heeft de Consejo Regulador de rechtsbevoegdheid om deze wijzigingsaanvraag in te dienen overeenkomstig de nationale wetgeving, in het bijzonder artikel 13.2.a van wet 2/2011 van de regering van Andalusië van 25 maart 2011 inzake visserij en voedselkwaliteit.

2. Lidstaat of Derde Land

Spanje

¹ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige: wettelijke voorwaarden, grafieken en tabellen

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

- 5.1. Ten eerste wordt de structuur van paragraaf B, "Beschrijving van het product", aangepast: subparagraaf B.2 wordt in zijn geheel geschrapt en de inhoud van subparagraaf B.3 blijft staan. Dit wordt de nieuwe subparagraaf B.2, met als titel "Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken en handelstypes". De nieuwe subparagraaf B.2 specificeert de fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van elk type tomaat, in tegenstelling tot de oude subparagraaf B.2, waarin de kenmerken niet specifiek per type tomaat werden beschreven.
- De volgende tekst uit subparagraaf B.2 van het productdossier en punt 3.2 van het enig document wordt geschrapt:
De fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de vier handelstypes van de "Tomate La Cañada" zijn:
 - lycopeegehalte tussen 10,8 en 44 mg/100 g;
 - vitamine C-gehalte tussen 62 en 195 mg/100 g vers gewicht;
 - L (glans) tussen 38 en 49;
 - kleur tussen 2 en 11 op de kleurenschaal.
 - De titel van de subparagraaf "B.3 Handelstypes" wordt vervangen door "B.2 Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken en handelstypes". In samenhang met deze wijziging wordt punt 3.2 van het enig document aangevuld met informatie over de fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van elk handelstype tomaat.
- Motivering: De algemene beschrijving van het product is geschrapt, omdat een beschrijving van de specifieke kenmerken per handelstype dat in paragraaf B van het productdossier wordt opgesomd, passender werd geacht.
- 5.2. Om het product te kunnen classificeren, worden in de nieuwe subparagraaf B.2 bepaalde voorwaarden voor het oogsten en analyseren van het product geïntroduceerd, alsmede de analytische methoden die voor elke parameter toepasbaar zijn. Het volgende wordt toegevoegd: De fysisch-chemische en organoleptische kenmerken zijn de kenmerken die in dit document staan beschreven, waarbij de volgende voorwaarden gelden:
- 1) de geoogste vrucht voldoet op het moment van plukken aan de kleurparameters die voor het betreffende type tomaat zijn vastgesteld;
 - 2) de steekproef omvat voldoende vruchten om gegevens te verzamelen die statistisch significant zijn;
 - 3) de lycopeeentest wordt direct uitgevoerd, d.w.z. binnen 24 uur na het plukken. Daarbij wordt de tomaat in een koelsysteem van het veld naar het betreffende laboratorium vervoerd.
- Analysemethoden:
Lycopen en tocoferolen: gebruik van een apparaat voor hogedrukvlloeistofchromatografie (HPLC) en geschikte templates.
Glans: gebruik van een spectrofotometer met een hoge resolutie.
- Motivering:
In de steekproefprocedure zijn aanvullende voorwaarden opgenomen om te voorkomen dat er schommelingen optreden in de resultaten voor de verschillende waarden, naargelang van het moment waarop de kenmerken van de vrucht worden geanalyseerd. Ook zijn de gebruikte analysemethoden gespecificeerd zodat wet 2/2011 van de regering van Andalusië van 25 maart 2011 inzake visserij en voedselkwaliteit wordt nageleefd.
- 5.3. In de nieuwe subparagrafen B.2 (punt 3.2 van het enig document) en F.2 ("Informatie over de specifieke kenmerken van het product") (punt 5 van het enig document) wordt de inhoud van de

parameters "lycopeen" en "glans" aangepast. De parameter "vitamine C" wordt vervangen door "vitamine E (α -tocoferol)".

- Voor het handelstype "Redondo Liso" [rond en glad]:
Het kenmerk "glans (L) tussen 42 en 46,5" wordt vervangen door "glans (L) ≥ 35 ".
De tekst "Het vitamine C-gehalte van dit type tomaat ligt tussen 153 en 195 mg per 100 g vers gewicht" wordt vervangen door "Het vitamine E (α -tocoferol)-gehalte van dit type tomaat is $\geq 0,40$ mg per 100 g vers gewicht".
"Een totaal lycopengehalte dat ligt tussen 21 en 25,8 mg per 100 g droog gewicht" wordt vervangen door "een totaal lycopengehalte van ≥ 26 mg per 100 g droog gewicht".
- Voor het handelstype "Tomate Cereza (incluido cóctel)" [kerstomaat, waaronder de cocktailtomaat]:
Het kenmerk "glans (L) tussen 38 en 40." wordt vervangen door "glans (L) ≥ 35 ".
De tekst "Het vitamine C-gehalte van dit type tomaat ligt tussen 62 en 102 mg per 100 g vers gewicht" wordt vervangen door "Het vitamine E (α -tocoferol)-gehalte van dit type tomaat is $\geq 0,30$ mg per 100 g vers gewicht".
"Een totaal lycopengehalte dat ligt tussen 31,6 en 38,4 mg per 100 g droog gewicht" wordt vervangen door "een totaal lycopengehalte van ≥ 26 mg per 100 g droog gewicht".
- Voor het handelstype "Asurcado" [geribd]:
Het kenmerk "glans (L) tussen 38 en 40" wordt vervangen door "glans (L) ≥ 35 ".
De tekst "Het vitamine C-gehalte van dit type tomaat ligt tussen 130 en 155 mg per 100 g vers gewicht" wordt vervangen door "Het vitamine E (α -tocoferol)-gehalte van dit type tomaat is $\geq 0,31$ mg per 100 g vers gewicht".
"Een totaal lycopengehalte dat ligt tussen 35,4 en 44 mg per 100 g droog gewicht" wordt vervangen door "een totaal lycopengehalte van ≥ 26 mg per 100 g droog gewicht".
- Voor het handelstype "Oblongo o Alargado" [langwerpig of langgerekt]:
Het kenmerk "glans (L) tussen 38 en 40" wordt vervangen door "glans (L) ≥ 35 ".
De tekst "Het vitamine C-gehalte van dit type tomaat ligt tussen 142 en 186 mg per 100 g vers gewicht" wordt vervangen door "Het vitamine E (α -tocoferol)-gehalte van dit type tomaat is $\geq 0,31$ mg per 100 g vers gewicht".
"Een totaal lycopengehalte dat ligt tussen 10,8 en 13,2 mg per 100 g droog gewicht" wordt vervangen door "een totaal lycopengehalte van ≥ 26 mg per 100 g droog gewicht".

Motivering:

Het onderzoek "*Nutrient composition and antioxidant activity of eight tomato (*Lycopersicon esculentum*) varieties*", dat is uitgevoerd door de Universiteit van Almeria en is gepubliceerd in 2009, heeft uitgewezen dat er ernstige problemen zijn voor de BGA om aan de eisen in het productdossier te voldoen. Deze eisen zijn buitensporig streng en gaan ervan uit dat de steekproeven en analyses worden uitgevoerd onder optimale omstandigheden die zeer moeilijk zijn na te bootsen in de context van normale teelt- en marketingpraktijken. Ten eerste is het praktisch onmogelijk om de vereiste vitamine C-gehalten te verkrijgen als de tomaat zo rijp is als hij volgens het productdossier ten tijde van de oogst moet zijn. Het vitamine C-gehalte neemt namelijk af, naarmate de tomaat rijper wordt. Daarnaast worden in het productdossier veel hogere waarden voor lycopengehalte en glans genoemd dan de waarden die doorgaans in het geografische gebied worden verkregen.

Hoe dan ook zullen de gewijzigde waarden voor lycopengehalte en glans, overeenkomstig de gewenste wijziging, nog steeds hoger zijn dan de waarden die worden aangetroffen in tomaten van dezelfde variëteit buiten het geografische gebied, zoals hieronder wordt beschreven.

De maximumwaarden voor glans en lycopeen in het dossier zijn geschrapt op basis van het feit dat zulke bovengrenzen niet gerechtvaardigd zijn. Hogere waarden versterken juist die kenmerken van de tomaten waardoor consumenten ze beschouwen als kwalitatief goed en vers.

Tegelijkertijd worden de eisen voor beide parameters afgezwakt om de redenen die hierboven worden gegeven. De voorgestelde verlaging van de waarden van beide parameters houdt geen significante wijzigingen van de typische kwaliteitskenmerken in, noch brengt ze veranderingen mee in de organoleptische kenmerken. Glanswaarden voor tomaten uit het gebied zonder de BGA liggen vaak tussen 25 en 28; de waarden voor de handelstypes met de BGA liggen in alle situaties hoger. De minimumglanswaarde voor de BGA-tomaten is vastgesteld op 35.

Het vitamine C-gehalte is vervangen door het vitamine E-gehalte (α -tocoferol), omdat het vitamine C-gehalte, afhankelijk van het rijpingsstadium, forse schommelingen vertoont. In minder rijpe tomaten zijn heel hoge aanvankelijke vitamine C-gehalten gemeten, die in de laatste fasen van de houdbaarheid van de tomaat afnemen tot 28 mg per 100 g vers gewicht (Valle en Rodríguez, 2011). Gezien deze grote verschillen wordt vitamine C niet als een goede indicator beschouwd voor de kwaliteit van tomaten uit een bepaald geografisch gebied.

Tocoferolverbindingen zijn stabiel gedurende de rijping van de tomaten. In de concentratie van deze verbindingen zijn slechts kleine veranderingen (tussen 7,7 en 11,6 μ g per gram vers gewicht) gerapporteerd, naarmate de tomaten rijper werden (Quadrana et al., 2013).

Vitamine C en tocoferolen zijn bovendien uitwisselbaar als het gaat om hun antioxidantwerking; het is sinds lang bekend dat de twee soorten verbindingen een synergetische en

coöperatieve antioxiderende werking vertonen (Niki et al., 1987). Tocoferolen worden daarom beschouwd als geschikte indicatoren van de gunstige gezondheidskenmerken van de tomaten. Zij kunnen in plaats van vitamine C worden gebruikt en zijn in dit opzicht geschikter. Verschillende factoren beïnvloeden het tocoferolgehalte van de tomatenvariëteiten, bijvoorbeeld het zoutgehalte van het irrigatiewater, de hoeveelheid kalium in de voedingsoplossing, de betreffende genetische variëteit en de specifieke omgevingsfactoren (zon, temperatuur en luchtvochtigheid) in het gebied.

Het tocoferolgehalte van de "Tomate La Cañada" is hoger dan het typische gemiddelde van vergelijkbare tomatentypes buiten het geografische gebied. Dit is met name het geval bij α -tocoferol, de tocoferolverbinding die vitamine E-activiteit vertoont en daarom vanuit voedingsoogpunt de belangrijkste is. De tocoferolsynthese en hoge tocoferolniveaus worden ook bevorderd door de zoutgerelateerde osmotische stress die het gevolg is van een hoog elektrisch geleidingsvermogen.

De typische gemiddelde α -tocoferol-waarden van de "Tomate La Cañada" liggen tussen 0,56 en 0,72 mg per 100 g vers gewicht, afhankelijk van het gekozen handelstype. De waarden die het vaakst voorkomen in tomaten buiten de BGA, zijn echter $\geq 0,14$ mg per 100 g vers gewicht. De minimale α -tocoferol-waarde voor een tomaat met de BGA is daarom vastgesteld op 0,30 mg per 100 g vers gewicht.

De hoge glanswaarde wordt veroorzaakt door de aanzienlijke stevigheid van de vrucht. Ook moet rekening worden gehouden met het feit dat de waarde van deze parameter van de rijpheid afhangt; minder rijpe tomaten vertonen hogere glanswaarden. Tomaten die al rood aan het worden zijn, veel lycopen bevatten, hoge glanswaarden vertonen en een hoog α -tocoferolgehalte hebben, vormen een uitzondering.

- 5.4. Subparagraaf F.3 van het productdossier, "Oorzakelijk verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van het product", wordt aangepast aan het feit dat de parameter "vitamine C" is vervangen.

De tekst:

"De factoren die de kwaliteit en specifieke kenmerken van de "Tomate La Cañada" (glans (L), lycopen en vitamine C) beïnvloeden, zijn het irrigatiewater en de grond als voedingsbron." wordt vervangen door:

"De factoren die de kwaliteit en specifieke kenmerken van de "Tomate La Cañada" (glans (L), lycopen en tocoferolen) beïnvloeden, zijn het irrigatiewater en de grond als voedingsbron."

De tekst:

"a) Vitamine C

Bij irrigatie met zilt water, zoals gebruikelijk is in het betreffende geografische gebied, waarbij het water uitsluitend wordt verkregen uit de waterwinningsgebieden [een administratief concept bestaande uit een aantal watervoerende lagen] 06.11 en 06.12 (beide extreem zouthoudend), neemt de concentratie vitamine C toe.

Een hoger elektrisch geleidingsvermogen van het irrigatiewater, dat direct verband houdt met de concentratie van zouten in het water, verhoogt het vitamine C-gehalte van de tomaat.

De intensiteit van het licht in het afgebakende geografische gebied, waaraan de tomatenplanten voor het oogsten worden blootgesteld, heeft ook gevolgen voor de hoeveelheid ascorbinezuur (vitamine C) in de rijpe tomaat."

wordt vervangen door:

"a) Vitamine E (α -tocoferol)

Verschillende factoren beïnvloeden het tocoferolgehalte van de tomatenvariëteiten, bijvoorbeeld het zoutgehalte van het irrigatiewater, de hoeveelheid kalium in de voedingsoplossing, de betreffende genetische variëteit en de specifieke omgevingsfactoren (zon, temperatuur en luchtvochtigheid) in het gebied.

De tocoferolsynthese en hoge tocoferolniveaus worden ook bevorderd door de zoutgerelateerde osmotische stress die het gevolg is van een hoog elektrisch geleidingsvermogen."

- 5.5. De specifieke verwijzing naar de datum waarop de verschillende variëteiten worden geplant, is geschrapt uit subparagraaf B.2 van het productdossier.

– Voor het handelstype "Redondo Liso" [rond en glad]:

Het moment van planten varieert tussen de laatste week van augustus en de eerste week van september voor lange en korte teeltcycli en in de lente voor korte teeltcycli.

– Voor het handelstype "Tomate Cereza (incluido cóctel)" [kerstomaat, waaronder de cocktailtomaat]:

Het planten vindt plaats vanaf september.

– Voor het handelstype "Asurcado" [geribd]:

Het planten vindt plaats vanaf september.

– Voor het handelstype "Oblongo o Alargado" [langwerpig of langgerekt]:

Het planten vindt plaats in het midden of aan het eind van het seizoen.

Motivering:

De plantdatum hangt af van het weer in een bepaald jaar, maar ook van nieuwe structuren met nieuwe en efficiëntere ventilatiesystemen die kunnen leiden tot een eerder begin van de cyclus,

- 5.6. In paragraaf E van het productdossier, "VERKRIJGING VAN HET PRODUCT", en in subparagraaf E.1, "Teelttechnieken", is het nu vervallen besluit van 10 oktober 2007 geschrapt uit de lijst van normen voor het telen van de "Tomate La Cañada" en vervangen door het besluit van 15 december 2015 (nu van kracht). Bovendien is de Unegap-norm toegevoegd.

Motivering:

Het besluit van 10 oktober 2007 tot goedkeuring van de specifieke verordening inzake de geïntegreerde productie van beschermde tuinbouwgewassen is bij het besluit van 15 december 2015 ingetrokken. Daarom is de verwijzing in het productdossier vervangen.

Bovendien is er een aanvullende norm (Unegap) opgenomen. Unegap is een systeem voor de certificering van goede landbouwpraktijken dat is ontwikkeld op basis van de eisen van de UNE 155000-norm. Het is door GLOBALG.A.P. gebenchmarkt als een gelijkwaardig systeem. De Spaanse accreditatie-instantie ENAC heeft het systeem erkend als certificeringsnorm in maart 2014, d.w.z. nadat de "Tomate La Cañada" op 9 juni 2012 als BGA was geregistreerd.

- 5.7. Subparagraaf E.2, "Fasen in het productieproces", is aangevuld met variabelen in het behandelproces die afhankelijk zijn van de kenmerken van de vrucht, en een hulpbronnoptimaliseringsbeleid. Ook is de verwijzing naar Verordening (EG) nr. 790/2000 van de Commissie van 14 april 2000 geschrapt.

De tekst:

"Op de trossen tomaten die in het veld zijn geoogst, kleven vuildeeltjes (stof, stukjes blad enz.), waardoor het noodzakelijk is dat ze door een was- en droogtunnel gaan. Dit gebeurt automatisch met behulp van machines die speciaal voor dit doel zijn ontworpen, waarna ze door een was- en droogtunnel worden gestuurd."

wordt vervangen door:

"Als aan trossen tomaten die in het veld zijn geoogst vuildeeltjes kleven (stof, stukjes blad enz.), moeten ze door een was- en droogtunnel gaan.

Dit gebeurt automatisch met behulp van een machine die speciaal voor dit doel is ontworpen, waarna ze, indien nodig, door een was- en droogtunnel gaan."

De tekst:

"Kleinere tomaten worden voor de verkoop aangemerkt als "producten met tekortkomingen"."

wordt vervangen door:

"Kleinere tomaten worden verkocht zonder de beschermde geografische aanduiding "Tomate La Cañada"."

De tekst:

"Zodra de tomaten in kartonnen of plastic dozen zijn verpakt, worden er pallets samengesteld."

wordt vervangen door:

"Zodra de tomaten zijn verpakt, worden er pallets samengesteld."

Motivering:

De motivering voor deze wijziging is dat er een element van voorwaardelijkheid in moet zitten:

de tomaat wordt alleen gewassen als dat nodig is. Daarmee wordt een eventuele negatieve impact op zijn houdbaarheid vermeden en wordt waterverspilling voorkomen.

De verkoop van tomaten zonder de BGA is gericht op het vermijden van grote hoeveelheden afval in tomatenverwerkende fabrieken. Ook noemen we geen verpakkingsoort, omdat die afhangt van de vraag van de klant en geen invloed heeft op de kwaliteit en kenmerken van de tomaat.

De verwijzing naar Verordening (EG) nr. 790/2000 van de Commissie van 14 april 2000 is geschrapt omdat deze is ingetrokken.

- 5.8. Het geleidingsvermogen van de grond en de waarden voor het water zijn gewijzigd in subparagraaf F.1.2, "Specificiteit van het geografische gebied: natuurlijke factoren", en in punt 5 van het enig document, "Verband met het geografische gebied".

De tekst:

"Tomaten met de beschermde geografische aanduiding moeten worden geteeld op gronden met een geleidingsvermogen van ten minste 4,5 dS/m.

Het op de bedrijven waar de "Tomate La Cañada" wordt geteeld, gebruikte irrigatiewater is uitsluitend afkomstig van de waterwinningsgebieden [een administratief concept bestaande uit een aantal watervoerende lagen] 06.11 en 06.12.

Het elektrisch geleidingsvermogen van het irrigatiewater in het betreffende geografische gebied van de BGA "Tomate La Cañada" moet ten minste 2,5 dS/m zijn."

wordt vervangen door:

"Tomaten met de beschermde geografische aanduiding moeten worden geteeld op gronden met een geleidingsvermogen van ten minste 4 dS/m.

Het op de bedrijven waar de "Tomate La Cañada" wordt geteeld, gebruikte irrigatiewater is afkomstig van de waterwinningsgebieden [een administratief concept bestaande uit een aantal watervoerende lagen] 06.11 en 06.12 en van regenwater.

Het elektrisch geleidingsvermogen van het irrigatiewater in het betreffende geografische gebied van de BGA "Tomate La Cañada" moet ten minste 2,0 dS/m zijn."



Motivering:

Tomaten met de beschermde geografische aanduiding moeten worden geteeld op gronden met een geleidingsvermogen van ten minste 4,5 dS/m en een pH van minder dan 8,5. Door het huidige algemene gebruik van regenwater is het geleidingsvermogen van de grond in de regio gedurende de hele teeltcyclus ten minste 4 dS/m. Dit algemene gebruik van regenwater (om de watervoerende lagen in het gebied te beschermen tegen overexploitatie) heeft tot gevolg dat de geleiding van het irrigatiewater iets afneemt, wat weer leidt tot een afname van het geleidingsvermogen van de grond. Deze verandering gaat niet ten koste van de kwaliteit van de tomaat: de lycopreen- en glanswaarden blijven hoog.

Dit gebruik van regenwater is bereikt door de modernisering van de systemen die bij de tomatenteelt worden gebruikt. Het ontwerp van de kas is verbeterd door het originele horizontale (platte) dak (wat inhield dat het plastic geperforeerd moest worden om te voorkomen dat het bouwwerk bij regen instortte) te vervangen door een zadeldak of een kas met meerdere tunnels. Het grootste voordeel van deze nieuwe structuren is dat het regenwater kan worden opgevangen, om vervolgens naar het irrigatiebasin op het bedrijf te worden geleid, waar het wordt bewaard.

5.9. Paragraaf I "JURIDISCHE EISEN" wordt geschrapt.

Motivering:

Dit gedeelte wordt geschrapt, omdat het voor het productdossier geen eis is in de zin van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

5.10. De volgende afbeeldingen en tabellen worden geschrapt uit paragraaf F van het productdossier:

– Afbeelding 1: Glans (L)-waarden voor de vier handelstypes van de "Tomate La Cañada".

Afbeelding 2: Vitamine C-gehalte van de "Tomate La Cañada".

Afbeelding 3: Lycopeeengehalte van de "Tomate La Cañada".

Tabel 1: Analyse van de bodemoplossing van de verschillende gronden waarop de tomaat wordt geteeld.

Tabel 2: Gemiddelde samenstelling van irrigatiewater in de verschillende gebieden.

Motivering:

De afbeeldingen en tabellen zijn geschrapt om het productdossier te vereenvoudigen. Ze waren niet meer dan een weergave in grafische en tabelvorm van informatie die ook in de tekst te vinden is. Daarnaast komt de parameter vitamine C niet meer voor in de gewijzigde specificatie; lycopreen en glans nog wel, maar met andere waarden. De tabellen zijn geschrapt, omdat ze vergelijkbare analytische informatie bevatten over grond en irrigatiewater uit verschillende geografische gebieden. Dergelijke informatie is meer op haar plaats in een ondersteunende studie dan in een productdossier.

ENIG DOCUMENT

"TOMATE LA CAÑADA"

EU-nr.: PGI-ES-0664-AM01 – 12. 3.2018

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

"Tomate La Cañada"

2. Lidstaat of Derde Land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6 "Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt"

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Vrucht van de tomatenplant (*Lycopersicon esculentum* Mill.) van de handelstypes "Redondo Liso" [rond en glad], "Tomate cereza" [kerstomaat], "Asurcado" [geribd] en "Oblongo o alargado" [langwerpig of langgerekt].

– "Redondo Liso" [rond en glad]: de vrucht heeft een levendige, zeer donkere kleur, met een intens groene kraag en een uitstekende kleurverandering.

De kleurschaal die wordt gebruikt om de staat van de vrucht te bepalen, loopt van 1 tot 13. De rode soort van "Redondo Liso" wordt geogst als de kleur tussen 7 en 10 ligt, terwijl de groene soort van "Redondo Liso" wordt geogst als zijn kleur tussen 2 en 3 ligt. Dit type tomaat heeft een

glans (L) van ≥ 35 . Gedurende de gehele cyclus moet hij een goede mate van uniformiteit vertonen: ook onder meer winterse omstandigheden moet de kwaliteit zeer goed blijven. De tomaten hebben een uitstekende smaak en zijn goed houdbaar. Ze kunnen behoren tot de grootteklassen "GG", "G", "M" of "MM" (tussen 47 en 102 mm).

Het vitamine E (α -tocoferol)-gehalte van dit type tomaat is $\geq 0,40$ mg per 100 g vers gewicht.

Dit type tomaat heeft een totaal lycopengehalte van ≥ 26 mg per 100 g vers gewicht.

- "Tomate Cereza (incluido cóctel)" [kerstomaat, waaronder de cocktailtomaat]: de vrucht van deze variëteit wordt gekenmerkt door zijn smaak, het suikergehalte en de tolerantie met betrekking tot scheuren. Hij groeit in van elkaar gescheiden, lange trossen.

Deze tomaten zijn rond en langgerekt en intens rood van kleur. Ze worden geoogst en vervolgens verkocht, wanneer de kleur tussen 10 en 11 op de kleurenschaal ligt. Dit type tomaat heeft een glans (L) van ≥ 35 . De tomaten worden verkocht als ze een diameter hebben van 20 tot 35 mm.

Het vitamine E-gehalte van deze soort is $\geq 0,30$ mg per 100 g vers gewicht.

Dit type tomaat heeft een totaal lycopengehalte van ≥ 26 mg per 100 g vers gewicht.

- "Asurcado" [geribd]: de vruchten zijn geribd, gelijkvormig, donker van kleur, met een intens groene kraag en een uitstekende smaak.

De voor verkoop bestemde tomaten behoren tot de grootteklassen "G", "M" of "MM" en hebben een diameter van 47 tot 82 mm. De plantdatum hangt af van het weer in een bepaald jaar. Voor het oogsten moet de kleur liggen tussen 2 en 3 op de kleurenschaal. Dit type tomaat heeft een glans (L) van ≥ 35 .

Het vitamine E-gehalte van deze soort is $\geq 0,31$ mg per 100 g vers gewicht.

Dit type tomaat heeft een totaal lycopengehalte van ≥ 26 mg per 100 g vers gewicht.

- "Oblongo o Alargado" [langwerpig of langgerekt]: de vruchten zijn gelijkvormig, ovaal en hebben een consistente kwaliteit en een uitstekende smaak. Ze onderscheiden zich van andere variëteiten door hun minder zure smaak en het feit dat ze aan veel takken in waaivorm groeien.

Deze tomaten hebben een zeer aantrekkelijke rijpingskleur: een zeer intens rood. Ze moeten worden geoogst, wanneer hun kleur tussen 8 en 9 op de kleurenschaal ligt. Dit type tomaat heeft een glans (L) van ≥ 35 . Voor de verkoop worden tomaten uit de grootteklassen "M" en "MM" (van 47 tot 67 mm) geselecteerd.

Het vitamine E-gehalte van deze soort is $\geq 0,31$ mg per 100 g vers gewicht.

Dit type tomaat heeft een totaal lycopengehalte van ≥ 26 mg per 100 g vers gewicht.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

-

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Teelt van de tomaat.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

-

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Elke verpakkingsoort waarin een tomaat met de beschermde geografische aanduiding wordt vervoerd, moet van een genummerd etiket zijn voorzien dat is verstrekt door de Consejo Regulador, met de vermelding "Indicación Geográfica Protegida "Tomate La Cañada"" en het logo van de BGA "Tomate La Cañada".



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische productiegebied van de tomaten met de beschermde geografische aanduiding "Tomate La Cañada" omvat het grondgebied van de waterwinningsgebieden [een administratief concept bestaande uit een aantal watervoerlagen] 06.11 (Campo de Nijar) en 06.12 (Andarax-Almería). De watervoorraden uit beide gebieden hebben te lijden onder problemen van verzilting en worden gekenmerkt door de aanwezigheid van natriumchloride. Ook de landbouwgronden die met dat water worden geïrrigeerd, kampen met de ziltheid, zodat deze specifieke kenmerken van het afgebakende gebied van invloed zijn op de specifieke kenmerken van het product.

Het afgebakende geografische gebied in het zuidoosten van Spanje, in de provincie Almería, wordt in het noorden omsloten door enorme bergketens (Sierra Nevada en Sierra de Los Filabres) en wat meer naar het zuiden toe door de Sierra Alhamilla en de Sierra Cabrera, en in het westen door de Sierra de Gador. In het zuiden en oosten grenst het gebied aan de Middellandse Zee.

Het productiegebied omvat het grondgebied, of een deel daarvan, van 22 gemeenten: 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, Nijar, Carboneras, Lucainena de la Torres en Sorbas.

5. Verband met het geografische gebied

– Specificiteit van het geografische gebied

Grond: de vlakke terreinen die zich uitstrekken van de vruchtbare vlakte van de rivier de Andarax (Almería) tot aan de velden van Nijar, zijn alluviaal. Voor het overige hebben duinen en zandgronden de overhand met een aandeel van 95%.

In dit gebied liggen diepe gronden die over het algemeen uit kalksteen zijn gevormd. Ze zijn doorgaans weinig vruchtbaar en vallen ten prooi aan ernstige erosie.

De twee groepen grond die voornamelijk worden aangetroffen, zijn zilt- en kalkhoudende fluvisolen (zeer zoute gronden) en anthrosolen die gevormd zijn door de accumulatie van zouten en ook zeer zout zijn. De gronden waarop de "Tomate La Cañada" wordt geteeld, voldoen dus aan de definitie van het zout-natriumtype.

De gronden in het afgebakende geografische gebied hebben een hoog elektrische geleidingsvermogen als gevolg van het hoge zoutgehalte van de meeste gronden in het gebied. Dit wordt veroorzaakt door een hoog chloor- en uitwisselbaar natriumpercentage. Tomaten met de beschermde geografische aanduiding moeten worden geteeld op gronden met een geleidingsvermogen van ten minste 4,0 dS/m en een pH van minder dan 8,5.

Wat het uitwisselbaar-natriumpercentage (UNP) betreft, moet worden opgemerkt dat de "Tomate La Cañada" wordt geteeld op gronden met een hoger natriumpercentage (natrium- en zouthoudende gronden) dan dat van de teeltgronden in andere gebieden. Het uitwisselbaar natriumpercentage van de gronden waarop de "Tomate La Cañada" wordt geteeld, is namelijk hoger dan 15%, terwijl het lager is in de andere teeltgebieden. Soms is het zelfs 50% lager, zoals in het geval van Poniente Almeriense (in het westen van Almería).

Water: voor irrigatie wordt op de bedrijven water gebruikt dat natriumchloride bevat. Dit heeft een hoog ionengehalte en een hoog elektrisch geleidingsvermogen. De in het irrigatiewater overheersende ionen zijn natrium, chloriden, sulfaten en calcium, waarbij de Cl⁻ en Na⁺ concentraties bereiken die respectievelijk 40 en 35% hoger kunnen zijn dan het irrigatiewater in andere gebieden. Het voor de teelt van de "Tomate La Cañada" gebruikte irrigatiewater heeft een hoog elektrisch geleidingsvermogen, waarbij waarden worden bereikt die 70% hoger zijn dan die van het water in andere teeltgebieden. Evenzo ligt het absorptiepercentage van natrium (APN-waarde) van dit water ongeveer viermaal hoger dan dat van het water in andere gebieden. Dit verklaart ook het hogere UNP van de teeltgronden van de "Tomate La Cañada".

Het elektrische geleidingsvermogen van het irrigatiewater in het afgebakende geografische gebied van de BGA "Tomate La Cañada" moet ten minste 2,0 dS/m zijn (water dat reeds als zeer zilt wordt beschouwd, waardoor de productie sterk terugloopt).

Klimaat en bodem: in de regel bevindt het afgebakende geografische gebied zich in het gebied dat wordt ingedeeld in de klimaatcategorie droog (isohyeetcurve van 3 tot 6) en halfdroog. We bevinden ons dus in het droogste gebied van Europa, dat geen vorst kent en waar zo weinig neerslag valt dat gesproken kan worden van een dorre woestijn.

Deze dorheid wordt gekenmerkt door een tekort aan neerslag, met een jaargemiddelde tussen de 200 en 400 mm, een hoge gemiddelde jaartemperatuur tussen de 16,8 en 18,3 °C en een groot verdampingsvermogen van de lucht.

De neerslag bestaat uit onregelmatige stortregens die van maand tot maand en van jaar tot jaar verschillen. Deze natuurlijke omstandigheden vormen, samen met de hydrogeologische kenmerken van het gebied, de verklaring voor de afwezigheid van oppervlaktewater en daarom is het noodzakelijk de ondergrondse waterreserves te gebruiken.

De hoge gemiddelde jaartemperatuur zorgt, in combinatie met het lage jaarlijkse neerslaggemiddelde, voor veel evapotranspiratie en voor weinig water dat wordt doorgelaten, waardoor



oplosbare zouten in de grond kunnen blijven zitten en het elektrisch geleidingsvermogen hiervan stijgt.

Ook de lokale omstandigheden hebben invloed, want het gebied wordt in het noorden omsloten door enorme bergketens, zoals de Sierra Nevada en de Sierra de Los Filabres, en iets meer naar het zuiden toe, door de Sierra Alhamilla en de Sierra Cabrera, evenals door de Sierra de Gador in het westen. Hierdoor wordt het gebied afgeschermd van de noordelijke invloeden en van de winden uit het westen en noorden. Natuurlijk speelt ook de nabijheid van de Middellandse Zee in het zuiden en oosten een rol.

Hierdoor bevindt het gebied zich in een benedenwindse situatie ten opzichte van de noordelijke luchtmassa's en dit zorgt, in combinatie met de breedteligging en de invloed van de Middellandse Zee, voor de buitengewone temperatuursomstandigheden van het gebied. De gemiddelde relatieve vochtigheid op jaarbasis bedraagt 73%. Dit percentage wordt verkregen door een regelmatige verdeling van de vochtigheid door het jaar heen. Dit leidt niet altijd tot condensatie en daardoor kent het gebied weinig mist.

Netto invallende straling: het afgebakende geografische gebied heeft een maximaal gemiddeld aantal uren zonneschijn per jaar (namelijk 3.040 uur), en de laagste bewolgingsgraad van Spanje (gemiddeld 35 dagen bewolking per jaar). De gemiddelde hoeveelheid invallende straling in de kassen bedraagt 137,58 W/m².

– *Specificiteit van het product:*

Glans (L) van de tomaten:

Voor wat betreft de kleurenwaaier die, volgens de instrumentele meting van Hunter L, a en b, een rechthoekig kleurenvak in drie dimensies verbeeldt, op basis van de theorie van de tegenovergestelde kleuren, heeft de "Tomate La Cañada" een waarde L (glans) die hoger is dan 35. Het bereik op de kleurenkaart waarbinnen elk handelstype tomaat wordt geoogst, is als volgt:

"Redondo Liso" [rond en glad]: oogst tussen 7 en 10 op de kleurenkaart.

"Cereza" [kerstomaat]: oogst tussen 10 en 11 op de kleurenkaart.

"Asurcado" [geribd]: oogst tussen 2 en 3 op de kleurenkaart.

"Oblongo" [langwerpig]: oogst tussen 8 en 9 op de kleurenkaart.

Lycopengehalte:

Het lycopengehalte van de vier tomatentypes die in het afgebakende geografische gebied worden geteeld, is ≥ 26 mg per 100 g droog gewicht. Dit is hoger dan de waarden die worden geregistreerd voor dezelfde handelstypes tomaten die in andere productiegebieden worden geteeld.

Vitamine E-gehalte (α -tocoferol):

Het vitamine E-gehalte van de tomatentypes die in het afgebakende geografische gebied worden geteeld, is veel hoger dan de waarden die worden geregistreerd voor dezelfde handelstypes tomaten die in andere productiegebieden worden geteeld.

"Redondo Liso" [rond en glad]: $\geq 0,40$ mg per 100 g vers gewicht.

"Cereza" [kerstomaat]: $\geq 0,30$ mg per 100 g vers gewicht.

"Asurcado" [geribd]: $\geq 0,31$ mg per 100 g vers gewicht.

"Oblongo" [langwerpig]: $\geq 0,31$ mg per 100 g vers gewicht.

– *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van het product*

De factoren die van invloed zijn op de kwaliteit en specifieke kenmerken van de "Tomate La Cañada" (glans, vitamine C-gehalte en lycopengehalte) zijn het irrigatiewater, de grond als voedingsbron (zout- en natriumhoudende gronden die worden geïrrigeerd met zilt water) en de specifieke en kenmerkende milieuomstandigheden in het gebied (straling, temperatuur en vochtigheid).

a) Vitamine E (α -tocoferol)

Het tocoferolgehalte van de tomatenvariëteiten wordt door verschillende factoren beïnvloed: het zoutgehalte van het irrigatiewater, de hoeveelheid kalium in de voedingsoplossing, de betreffende genetische variëteit en de specifieke en kenmerkende milieuomstandigheden in het gebied (straling, temperatuur en vochtigheid).

De tocoferolsynthese en hoge tocoferolniveaus worden ook bevorderd door de zoutgerelateerde osmotische stress die het gevolg is van een hoog elektrisch geleidingsvermogen.

b) Lycopen

De irrigatie met zilt water verhoogt het lycopengehalte. Als het elektrisch geleidingsvermogen van het irrigatiewater, dat in direct verband staat met de zoutconcentratie in het water, toeneemt, neemt ook het lycopengehalte in de vier handelstypes van de tomaat toe. Temperaturen tussen 18 en 26 °C verhogen de synthese van lycopen (en carotenoïden in het algemeen). Het gemiddelde van 18 °C dat in het afgebakende geografische gebied wordt bereikt, bevordert dus deze synthese van lycopen, wat een verklaring vormt voor het hoge lycopengehalte van de "Tomate La Cañada".

De lycopen-synthese en het hoge lycopengehalte in de "Tomate La Cañada" worden ook bevorderd door de zoutgerelateerde osmotische stress die het gevolg is van het hoge elektrische geleidingsvermogen van de gronden waarop de tomaat wordt geteeld.



c) Glans (L) van de tomaat

De L-waarden van de kleurenwaaier hangen, volgens de instrumentele meter van Hunter, af van de invallende straling, de temperatuur, het gebruik van zout water en het telen op zilte gronden. De irrigatie met zilt water en het telen op zilte gronden verbeteren dus ook de waarden van de L-parameter in de vrucht.

Bij gelijke concentratie doen de chloorionen (Cl-) de elektrische geleiding het meest toenemen, gevolgd door de calcium- en natriumionen (Ca²⁺ en Na⁺). Dit verklaart het hogere elektrische geleidingsvermogen van de gronden waarop de "Tomate La Cañada" wordt geteeld, want in andere gebieden ligt het gehalte aan Cl- en Na+ aanmerkelijk lager.

De tomatenplant heeft sterke invallende straling en zonnige dagen met 8 tot 16 uur zon nodig om zich goed te kunnen ontwikkelen en een gelijkmatige kleur van de vruchten te verkrijgen. De sterke straling is van invloed op de bloei, de bestuiving en de groei van de plant en verbetert de absorptie van water en voedingsstoffen en dus ook de productiviteit.

Doordat de "Tomate La Cañada" wordt geteeld in het gebied van Europa met het hoogste aantal uren zon, krijgt de tomaat die in het afgebakende geografische gebied wordt geteeld, een optimale kleur tijdens de wintermaanden.

De kassen vormen een bescherming tegen een teveel aan licht in de lente en in de zomer. De chloroplasten, die onmiddellijk reageren op zonne-energie, gaan loodrecht op de zonnestralen staan om de fotosynthese te bewerkstelligen.

Als de lichtenergie heel sterk is (lente en zomer), voorkomt het gebruik van kassen dat de chloroplasten zo komen te staan dat de straling schuin invalt en de lichtabsorptie wordt verminderd, aangezien de kleur en de rijping daardoor kunnen worden beïnvloed.

Het is ook bekend dat de temperatuur effect heeft op de kleur. Bijgevolg hebben de gemiddelde temperaturen in het afgebakende geografische gebied (tussen de 16,8 en 18,3 °C) een gunstige invloed op de kleur van de tomaat.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De integrale versie van het productdossier van de naam kan worden geraadpleegd op de volgende website:

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

of op de startpagina van de website van de Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía (<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescayderosarrollorural.html>), door achtereenvolgens te klikken op: "Áreas de actividad/

"Industrias y Cadena Agroalimentaria"/"Calidad"/"Denominaciones de calidad"/"Frutas y Hortalizas"; het productdossier is te vinden onder de naam van de kwaliteitsaanduiding.