

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 167/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾**

«TOMATAKI ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ» (TOMATAKI SANTORINIS)

N° CE: EL-PDO-0005-0888-26.08.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Τοματάκι Σαντορίνης» (Tomataki Santorinis)

2. État membre ou pays tiers

Grèce

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La «Tomataki Santorinis» se définit comme le fruit frais d'un écotype local de *Lycopersicon esculentum* Mill., de la famille des solanacées, qui est considérée comme une variété de petite tomate, dont le cycle de développement dure en moyenne entre 80 et 90 jours. La «Tomataki Santorinis» a une forme arrondie, légèrement aplatie (diamètre polaire divisé par le diamètre équatorial compris entre 0,65 et 0,85) et un poids (en grammes) variant entre 15 (minimum) et 27 (maximum). Le fruit présente des cannelures légères à marquées, qui sont particulièrement prononcées à la base de la plante (à proximité des racines). La «Tomataki Santorinis» est d'un rouge profond et sa chair, modérément humide, contient un grand nombre de graines. Le pourcentage de solides solubles est compris entre 7 et 10 °Brix, tandis que leur concentration est inférieure à celle des solides totaux et se situe entre 73 et 87 % (entre 13 et

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

27 % de résidus solides). En outre, sa teneur en acide ascorbique (entre 14 et 18 mg/100 g de poids frais), en phénols solubles totaux (entre 54 et 57 mg/100 g de poids frais) et en lycopène (entre 3,8 et 7,5 mg/100 g de poids frais). Par ailleurs, la «Tomataki Santorinis» fraîche se caractérise par un niveau d'acidité élevé (pH entre 4 et 4,5), qui, combiné à la forte concentration en glucides, confère une saveur douce, à l'acidité marquée.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production, traitement et transformation du produit portant la dénomination «Tomataki Santorinis» doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique de production délimitée.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Il est jugé nécessaire de restreindre les opérations de conditionnement à l'aire géographique délimitée afin de garantir la qualité du produit commercialisé sous la dénomination «Tomataki Santorinis» et pour assurer un contrôle plus efficace de l'origine du produit final.

Plus spécifiquement, les opérations de conditionnement doivent être limitées à la zone de production du fait du risque particulièrement élevé de détérioration de la qualité d'un produit aussi fragile durant l'inévitable transport en vrac par voie maritime, les tomates risquant fortement de s'humidifier et d'être contaminées après la récolte par des parasites et des maladies. L'objectif est de réduire la fraude. En effet, du fait de son faible rendement par stremme (1 000 m²) (environ 500 kilos par stremme contre environ 10 tonnes par stremme pour les tomates de plein air produites dans le pays), la «Tomataki Santorinis» acquiert une valeur considérable et atteint des prix beaucoup plus élevés, ce qui incite fortement à la fraude. En limitant la zone de conditionnement, on pourra ainsi protéger la grande renommée du produit commercialisé sous la dénomination enregistrée.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Le conditionnement porte le code du produit conformément au système de traçabilité.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production de la «Tomataki Santorinis» comprend les îles grecques de Santorin, Thirassia, Paléa Kaméni, Néa Kaméni, Aspronisi, Christiani et Askania, situées dans le département des Cyclades (région du sud de la mer Égée).

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Ces îles ont pour caractéristiques communes un sol volcanique et un microclimat très spécifique, avec des vents particulièrement forts, un ensoleillement important tout au long de l'année et des conditions météorologiques très sèches (pluviométrie annuelle faible). Plus spécifiquement:

a) Climat: les facteurs climatiques présentés ci-après sont considérés comme essentiels pour la qualité du produit:

- 1) une atmosphère relativement humide, qui se maintient à un taux annuel moyen de 71 %,
- 2) des précipitations dont la hauteur annuelle totale atteint 370 mm,
- 3) des vents du nord dominants pendant toute l'année,
- 4) une température qui se maintient à une moyenne annuelle de 17,5 °C,

- 5) 202 jours d'ensoleillement par an,
 - 6) une absence quasi-totale de gel.
- b) Sol: le matériel parental du sol volcanique qui compose presque toute l'île de Santorin est constitué de dépôts tertiaires de terre de Santorin, de pierre ponce et de lave. Ce sol est considéré comme profond, avec des ravines d'érosion légères à nulles et de faibles pentes. D'une manière générale, ce sol a une structure fine, ne contient pas d'azote (N), nutriment inorganique de base, et est particulièrement pauvre en matière organique. En outre, le sol contient du sodium (Na), qui détermine les conditions du stress hydrique, et a la capacité d'absorber l'humidité de l'air et de la transférer progressivement aux plantes durant le jour (la pierre ponce est bien connue pour sa capacité à retenir l'eau). Les plantes connaissent donc des conditions de stress hydrique, qui, combinées au sol alcalin, confèrent au produit des caractéristiques particulières. Enfin, les ressources hydriques terrestres sont minimales, voire inexistantes.
- c) Facteurs humains: il existe trois procédures spécifiques et essentielles dans le processus de production, qui illustrent la contribution humaine à la méthode de culture traditionnelle:
- 1) la récolte/sélection des semences qui serviront pour la prochaine culture (semences produites sur l'exploitation);
 - 2) les méthodes de culture qui ont été adaptées au sol et aux conditions climatiques propres à l'aire (sécheresse, long ensoleillement et vents très forts). Plus spécifiquement, au fil des ans, les agriculteurs ont sélectionné une variété précoce pour la culture sèche, ce qui, dans une large mesure, remédie au problème des vents septentrionaux violents et du manque de ressources hydriques, permettant à la plante de se développer pleinement, notamment sur des sols situés au niveau de la mer, durant les mois de mars, avril et mai. Pendant ces trois mois, Santorin est majoritairement à l'abri du vent et reçoit de faibles précipitations qui représentent une précieuse source d'eau;
 - 3) l'ensemencement direct dans le sol de Santorin, qui est une adaptation spécifique de la méthode de culture. Cette procédure garantit la préservation de la racine pivotante profonde, à l'inverse de la culture de tomates classique, qui suppose une transplantation et la coupe de la racine.

5.2. Spécificité du produit

Les caractéristiques spécifiques du produit résultent du matériel végétal, ainsi que des conditions édaphiques et climatiques de Santorin et des îles environnantes et des méthodes de cultures traditionnelles utilisées par les agriculteurs.

- a) La «Tomataki Santorinis» est une variété locale de l'espèce *Lycopersicon esculentum* Mill., dotée d'une origine historique, d'une identité distincte et d'une variation génétique propre, qui est spécifiquement adaptée aux conditions de sécheresse et aux sols calcaires et alcalins de Santorin. Elle est produite à l'échelle commerciale uniquement dans l'aire géographique délimitée. Il s'agit d'une culture locale pratiquée par les producteurs eux-mêmes sur Santorin, qui est le fruit du système de culture traditionnel à faible rendement. Ces caractéristiques se sont affirmées et répandues au fil du temps grâce à la pratique de récolte et de sélection des semences pour la prochaine culture. Les semences sont donc très résistantes au stress biotique et abiotique et permettent de ce fait un rendement satisfaisant très stable dans le cadre du système de culture sèche utilisé à Santorin.
- b) Comme indiqué dans la description du produit, la «Tomataki Santorinis» se caractérise notamment par sa teneur en solides solubles, qui contribue positivement à la fois à ses qualités nutritionnelles et à son goût. Sa concentration en solides solubles par rapport aux solides totaux est plus faible, se situant entre 73 et 87 % (entre 13 et 27 % pour les résidus solides), tandis que les variétés classiques de tomates affichent des taux compris entre 95 et 98 % (entre 2 et 5 % de résidus solides). Elle contient donc plus de résidus solides. Les expériences visant à comparer ces paramètres et ceux de la variété de grosses tomates «Gs 67», menées dans des conditions de culture classiques équivalentes, ont montré que la «Tomataki Santorinis» présente également des teneurs plus élevées en acide ascorbique, en phénols solubles totaux et en lycopène, qui font partie des solides solubles. En

particulier, pour 100 g de poids frais, les valeurs pour les composants susmentionnés sont comprises pour la «Tomataki Santorinis» entre 14 et 18 mg, 54 et 57 mg et 3,8 et 7,5 mg respectivement, tandis que pour la variété de tomate classique «Gs 67», ces valeurs se situent entre 8 et 12 mg, 30 et 35 mg et 1,8 et 7 mg respectivement. Des études similaires sur ses caractéristiques gustatives ont indiqué que la «Tomataki Santorinis» présente un pourcentage plus élevé de solides solubles et des valeurs plus élevées pour l'acidité titrable. Ces différences sont dues à la capacité de cet écotype particulier à recycler l'acide ascorbique dans le fruit.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

L'ensemble des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des tomates commercialisées sous la dénomination «Tomataki Santorinis» résulte des effets combinés du milieu géographique, du savoir-faire local et du potentiel des ressources génétiques.

Par conséquent, les principales caractéristiques de qualité qui lient la «Tomataki Santorinis» avec l'aire sont les suivantes:

- a) le matériel génétique utilisé, qui possède à présent les caractéristiques d'une variété locale, du fait d'une longue période d'adaptation aux conditions très spécifiques de l'aire et à la méthode traditionnelle de récolte/sélection des semences pour la prochaine année de culture. L'adaptation de la plante à l'environnement de Santorin a entraîné l'apparition de certaines caractéristiques spécifiques qui ont fait la renommée de la «Tomataki Santorinis» sur le marché, comme un produit de grande qualité. Ces caractéristiques, c'est-à-dire l'identité distincte du produit, sa variation génétique et son adaptation spécifique aux conditions sèches et au sol calcaire et alcalin de Santorin, sont liées au système de culture traditionnel. De récentes études ont montré ce qui suit: a) des études des liens phylogénétiques entre deux récoltes de «Tomataki Santorinis» et sept variétés grecques de tomates, portant sur 38 propriétés de la plante, ont révélé une nette différence génétique (distance génétique) entre l'authentique «Tomataki Santorinis» et toutes les autres variétés, qui confère à la tomate une identité propre (unique en son genre), et b) l'évaluation parallèle de génotypes sélectionnés à Santorin (utilisant le système traditionnel de culture à faible rendement) et dans l'exploitation appartenant à la Fondation nationale de recherche agronomique à Thessalonique (utilisant un système classique de culture à rendement élevé) a mis en évidence une forte influence du milieu sur les caractéristiques de la production, et une comparaison des catégories de produits a montré que le produit et ses composants ne se développent pleinement qu'à Santorin, ce qui prouve que la sélection sur place est plus fiable.

En outre, il convient de noter que le sol fortement alcalin entraîne des teneurs en sucre plus élevées dans la tomate mûre.

On peut donc en conclure que cet écotype local a acquis une grande valeur agricole, étant donné qu'il se montre particulièrement résistant à l'aridité et à toute une série de maladies telles que la fumagine, l'oïdium, la fusariose et la verticilliose, tout en s'adaptant aux sols volcaniques de l'île et à leur composition calcaire et alcaline. Les rendements moyens des sols arides de Santorin avoisinent 500 kg par stremme et n'atteignent que très rarement 1 000 kg;

- b) les propriétés physiques et chimiques du fruit, notamment une teneur particulièrement élevée en sucres et en solides totaux, qui se reflètent dans les caractéristiques organoleptiques du produit. Elles résultent, d'une part, de la présence de sodium, qui crée des conditions de stress hydrique et, d'autre part, du fait que les sols particuliers de Santorin absorbent l'humidité de l'air (dégagée par la «caldera» durant la nuit) et la transfèrent progressivement aux plantes durant le jour (la pierre ponce est bien connue pour sa capacité de rétention de l'eau). En outre, aucun engrais n'est utilisé, c'est-à-dire que la plante connaît des conditions de stress hydrique, ce qui, combiné au sol très alcalin, explique principalement la teneur élevée en sucres et en solides totaux et, plus généralement, la présence de composants conférant des qualités gustatives et nutritionnelles;
- c) Renommée — données historiques. Les toutes premières traces attestées de la culture de la tomate à Santorin remontent à la fin du 19^e siècle et situent ses débuts entre 1870 et 1880. La première trace écrite officielle de la culture de la tomate à Santorin figure dans le premier rapport systématique sur la flore et la production agricole de Santorin, qui a été rédigé peu de temps après (1899).

Le rapport ne fournit toutefois aucune donnée économique sur la culture, preuve qu'elle ne contribuait que modestement à l'économie locale et que le produit servait principalement à couvrir les besoins alimentaires de la population locale.

La culture de la tomate a été introduite de manière systématique à Santorin lorsque les voies commerciales des vins reliant Santorin à la Russie ont été fermées à la suite de la révolution d'Octobre, ce qui a entraîné une diminution des revenus issus de la viticulture et donc une nécessité de développer de nouvelles cultures plus rentables. Par conséquent, en 1919 et 1920, le journal local, «Santorini», a fait état d'un développement de la culture de la tomate aux dépens de la viticulture, et en 1922, les revenus tirés de la culture de la tomate étaient cinq fois supérieurs à ceux de la viticulture. Papamanolis décrit le mode de culture des tomates dans toutes les zones de pierre ponce et indique que la production totale de purée de tomate était d'environ 1 300 tonnes en 1928. Autour de cette période (1928-1929), le professeur Durazzo-Morosini, en visite à Santorin, a relevé la présence de cultures de tomates dans les régions de Pirgos et de Thirasia ainsi que celle d'une conserverie de tomates à Mesa Gonia, à Messaria. En 1933, Danezis a écrit que l'industrie de la tomate était l'une des deux principales sources de revenus du secteur agricole de l'île. À l'époque, les tomates étaient cultivées à Santorin depuis 50 ans, c'est-à-dire suffisamment longtemps pour permettre aux cultures de s'adapter au sol et aux conditions climatiques, pour permettre au savoir-faire local de se développer et pour faire connaître les avantages comparatifs du produit final.

De nos jours, le produit est perçu par le consommateur comme une denrée de qualité exceptionnelle, ce qui a été confirmé par d'innombrables mentions sur internet, les manifestations organisées et le grand nombre de recettes utilisant la «Tomataki Santorinis» comme ingrédient principal.

En conclusion, il convient de noter que les principaux avantages des tomates cultivées à Santorin sont leur teneur élevée en sucres et en solides solubles totaux. Cette caractéristique qualitative spécifique résulte de l'influence combinée du matériel génétique de la variété locale, du mode de culture utilisé et, naturellement, du sol et des conditions climatiques de l'île. La «Tomataki Santorinis» est un exemple frappant d'un produit local hautement reconnaissable, d'une qualité irréprochable et dont la production suppose l'utilisation durable de ressources naturelles uniques..

Référence à la publication du cahier des charges

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/tomataki_santorinis_221012.pdf

⁽³⁾ Cf. note 2.