

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2002/C 168/04)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO CEE N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP ( ) IGP (x)

N. Nazionale del fascicolo: 8/2000

**1. Servizio competente dello Stato membro**

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Indirizzo: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Tel. (39) 064 81 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

e-mail: qualita@politiche agricole.it

**2. Associazione richiedente**

2.1. Nome: Associazione per la tutela dei prodotti tipici di Pachino

2.2. Indirizzo: Via Torino, 24, I-96018 Pachino (SR)

2.3. Composizione: Produttori/trasformatori (x) altro ( ).

**3. Tipo di prodotto:** pomodoro — Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati.

**4. Descrizione del disciplinare**

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. **Nome:** Pomodoro di Pachino

4.2. **Descrizione:** Frutti allo stato fresco, riferibili alla specie botanica «*Lycopersicon esculentum* Mill.», delle seguenti tipologie:

— tondo liscio,

— costoluto,

— cherry (o ciliegino).

Le principali caratteristiche del «Pomodoro di Pachino» sono le seguenti:

- Polpa soda,
- Cavità placentare piccola,
- Elevato contenuto zuccherino, determinato da una quantità di solidi solubili maggiore di 4,5 brix.

4.3. **Zona geografica:** La zona di produzione del «Pomodoro di Pachino» comprende l'intero territorio comunale di Pachino e Portopalo di Capo Passero e parte dei territori comunali di Noto (provincia di Siracusa) ed Ispica (provincia di Ragusa), ricadenti nella parte sud orientale della Sicilia. La delimitazione della zona risulta nell'allegata cartografia.

4.4. **Prova dell'origine:** Il «Pomodoro di Pachino» è prodotto in un particolare areale caratterizzato da temperature elevate e da una quantità totale di radiazione globale, mediata sull'intero anno solare, la più elevata del Continente europeo (elaborazione dati provenienti dai satelliti Land sat e Me-teosat). La vicinanza del mare determina una mitigazione del clima ed una scarsa frequenza delle gelate invernali-primaverili.

Tale insieme di fattori ha determinato lo sviluppo delle colture sotto serra che abbinato alla qualità dell'acqua di irrigazione, caratterizzata da una salinità compresa tra 1 500 e 10 000 ms. determina per i produttori di quella particolare area geografica delle scelte colturali obbligate e, nel contempo, le peculiari qualità organolettiche del Pomodoro di Pachino.

La rintracciabilità del prodotto è garantita dal fatto che i produttori del Pomodoro di Pachino devono iscrivere i terreni in un apposito elenco e sono tenuti a presentare all'Organismo di controllo annualmente una denuncia di produzione.

Le strutture di condizionamento devono essere iscritte in un altro apposito elenco e presentare una denuncia annuale di prodotto lavorato.

4.5. **Metodo di ottenimento:** La coltivazione del Pomodoro di Pachino deve essere effettuata in ambiente protetto (serre e/o in tunnel) ricoperti con fili di polietilene o altro materiale di copertura. Durante il periodo estivo le strutture possono essere ricoperte con rete anti insetto.

Il trapianto si esegue da agosto a febbraio, tranne per la tipologia cherry per la quale può essere effettuata tutto l'anno, rispettando una densità di impianto di n. 2-6 piante per m<sup>2</sup>.

La forma di allevamento è in verticale, ad una o più branche.

L'irrigazione è effettuata con acque di falde prelevate da pozzi ricadenti nel comprensorio delimitato la cui salinità varia da 1 500 a 10 000 ms.

La raccolta viene effettuata manualmente ogni 3-4 giorni.

La produzione massima consentita di Pomodoro di Pachino non deve superare i seguenti quantitativi per tipologia:

- pomodoro tondo liscio: t 100/ha,
- pomodoro costoluto: t 75/ha,
- pomodoro ciliegino o cherry: t 50/ha.

Non sono ammesse le coltivazioni fuori suolo.

- 4.6. **Legame:** Il pomodoro è il prodotto tipico della orticoltura pachinese. Le prime coltivazioni risalgono al 1925 localizzate lungo la fascia costiera in quelle aziende che disponevano di acqua di irrigazione da pozzi freatici.

Da queste prime esperienze si constatò che l'ortaggio coltivato in tal areale entrava in produzione con un anticipo di circa 15-20 giorni rispetto ad altre zone di produzione.

Tuttavia, l'interesse verso tale coltivazione era limitato dalla diffusa coltivazione della vite. Intorno agli anni '50, le coltivazioni di pomodoro si estesero su più ampie superfici localizzate sempre lungo la fascia costiera, utilizzando delle tecniche di forzatura e di difesa della coltura allo stato primordiale. Infatti, l'ambiente della fascia costiera, malgrado i particolari termometrici favorevoli, è soggetto ad eccezionali cadute istantanee di temperature e sbalzi termici tra il giorno e la notte che hanno talvolta causato la distruzione di intere coltivazioni orticole.

Gli apprestamenti di protezione più diffusi erano la copertura individuale delle singole piante con cladodi di ficodindia o tegole o coperture plurime con stuoie fatte con ristoppie intessute con filo di ferro ed animate da canne.

Agli inizi degli anni '60 si assiste alla nascita delle prime serre realizzate con capanne di canna comune e ricoperte con film di polietilene. Negli anni successivi le serre furono realizzate con strutture sempre più consistenti ed al posto delle canne vennero utilizzati pali di castagno ed una intelaiatura in legno di abete. La coltura protetta è, pertanto, da considerare la risultante di un processo di evoluzione iniziato in maniera primordiale e quasi naturale per anticipare la coltivazione e la raccolta del pomodoro.

La profonda crisi della viticoltura degli anni '70 portò ad una rapida riconversione di molte aree alla serricoltura ed alla nascita delle prime forme associative che iniziarono la commercializzazione del prodotto con l'indicazione della zona di origine Pachino.

Le tecniche colturali sono migliorate grazie all'uso di moderni sistemi di irrigazione localizzata e cominciarono ad affermare le serre metalliche zincate.

Il Pomodoro di Pachino ha così acquisito nel tempo sui mercati nazionali ed esteri una diffusa reputazione legata alle spiccate caratteristiche qualitative dei frutti.

Le particolari condizioni pedo-climatiche della zona di produzione conferiscono al prodotto tali caratteristiche qualitative che unite alle tecniche di produzione adottate dai produttori rendono tale coltura caratteristica di quella area geografica.

Le qualità del Pomodoro di Pachino sono legate ai caratteri intrinseci che lo contraddistinguono: il sapore, la consistenza della polpa, la lucentezza del frutto, la consistenza e la lunga durata post — raccolta; requisiti ravvisati dal consumatore che cerca sul mercato il Pomodoro di Pachino acclamando una notorietà ed una reputazione sia in Italia che all'Estero.

#### 4.7. **Struttura di controllo:**

Nome: So Cert — Società di certificazione Srl

Indirizzo: Via Castello Ursino, 55, I-95100 Catania.

- 4.8. **Etichettatura:** All'atto dell'immissione al consumo il Pomodoro di Pachino deve essere confezionato in cassette di cartone o legno che non superino il peso di 10 kg. I frutti devono essere disposti in un solo strato e sulle cassette deve essere apposto una copertura tale da impedire l'estrazione del contenuto senza che ne venga evidenziata la sua rottura. Il contenuto di ciascuna confezione deve essere omogeneo e contenere pomodori della stessa varietà, tipologia, categoria e calibro ed i frutti devono essere omogenei per quanto riguarda maturità e colorazione.

Le cassette devono essere identificate con la dicitura IGP Pomodoro di Pachino e devono riportare il simbolo comunitario ai sensi del regolamento (CE) n. 1726/98 della Commissione, del 22 luglio 1998, le caratteristiche commerciali: categoria, peso del collo, ed il logo identificativo della IGP Pomodoro di Pachino (cfr. logo) raffiguranti il disegno dell'isola di Sicilia con un cerchio nell'estrema punta dove è ubicata la zona di produzione del Pomodoro di Pachino. Ha forma di rombo dagli angoli tondeggianti di colore verde scuro Pantone 356 CVC, contenente una sagoma circolare interna di colore paglierino Pantone 607 CVC e dai contorni di colore verde chiaro Pantone 369 CVC.

La figura geometrica è tagliata sulla parte inferiore da una scritta di colore bianco recante la dicitura Pomodoro di Pachino inserita in una striscia rettangolare di colore nero.

La sagoma circolare interna contiene il disegno dell'isola di Sicilia di colore salmone Pantone 1595 CVC e contorno nero contrassegnato da un punto di colore giallo Pantone 123 CVC e dal contorno nero sull'estrema punta in basso.

Il logo reca nella zona più bassa la scritta IGP di colore paglierino Pantone 607 CVC.



4.9. **Condizioni nazionali:** —

N. CE: G/IT/00153/2000.8.10.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 15 marzo 2002.

---

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2002/C 168/05)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP ( ) IGP (x)

N. nazionale del fascicolo: 90/00

1. **Servizio competente dello Stato membro**

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural