

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2013/С 167/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽²⁾

„ТОМАТАΚΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ“ (ТОМАТАΚΙ SANTORINIS)

ЕО №: EL-PDO-0005-0888-26.08.2011

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование

„Тоματάκι Σαντορίνης“ (Tomataki Santorinis)

2. Държава-членка или трета държава

Гърция

3. Описание на земеделския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.6 — Плодове, зеленчуци и зърнено-житни култури, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

„Tomataki Santorinis“ е пресен плод от местния екотип *Lycopersicon esculentum* Mill. от семейство *Solanaceae*. Принадлежи към дребните сортове домати с цикъл на развитие със средна продължителност от 80 до 90 дни. Характеризира се с кръгла, леко сплескана форма (надлъжният диаметър, разделен на напречния диаметър, дава стойност между 0,65 и 0,85) и тегло (в грамове) от 15 (минимално тегло) до 27 g (максимално тегло). Плодът има по-малки или по-големи вдлъбнатини, които са особено изразени в основата (близо до корените). „Tomataki Santorinis“ има тъмночервен цвят и плътна, неводниста месеста част с високо съдържание на семена. Процентното съдържание на разтворими твърди вещества варира от 7 до 10 градуса по скалата на Брикс, а концентрацията им е по-ниска от тази на общото съдържание на

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

твърди вещества и варира от 73 до 87 % (13—27 % твърд остатък). Плодът също така има високо съдържание на аскорбинова киселина (14—18 mg на 100 g продукт в сурово състояние), общо количество разтворими феноли (54—57 mg/100 g продукт в сурово състояние) и ликопен (3,8—7,5 mg/100 g продукт в сурово състояние). Същевременно пресният плод „Tomataki Santorinis“ се характеризира с висока киселинност (pH = 4—4,5), която в комбинация с високата концентрация на въглехидрати му придава сладък вкус с подчертана кисела нотка.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всички етапи, свързани с производството, третирането и преработката на продуктите, които се предлагат на пазара под наименованието „Tomataki Santorinis“, трябва да се извършват в определения географски район.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Ограничаването на операциите по опаковане до определения географски район е необходимо както с цел гарантиране на качеството на продукта, предлаган на пазара под наименованието „Tomataki Santorinis“, така и с цел осигуряване на ефективен контрол върху произхода на крайния продукт.

Опаковането трябва да се извършва единствено в определения географски район по-специално поради факта, че в противен случай крехкият продукт би следвало да се транспортира в насипно състояние по море, което би го изложило на сериозен риск да поеме влага или да бъде нападнат от вредители и болести и в значителна степен би застрашило качеството му. Друга цел е намаляването на измамите. Малкото количество реколта на площ от 1 000 m² (около 500 kg на 1 000 m² в сравнение с количеството от 10 тона на 1 000 m² при доматите, които се отглеждат на открито във вътрешността на страната) определя и значително по-високата им цена, което представлява основна причина, подтикваща към измами. Опаковането на място допринася да се съхрани отличната репутация на продукта, който се предлага на пазара под защитеното наименование.

3.7. Специфични правила за етикетирание

Върху опаковките е посочен продуктивият код в съответствие със системата за проследяване.

4. Кратко определение на географския район

Географският район, в който се произвеждат „Tomataki Santorinis“, обхваща островите Thira (Santorini), Thirasia, Palea Kameni, Nea Kameni, Aspro (Aspronisi), Christiani и Askania в префектура Цикладски острови в област Южен Егей в Република Гърция.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфични характеристики на географския район

Тези острови се характеризират с вулканична почва и много специфичен микроклимат, който се отличава с особено силни ветрове, продължително слънцегреене през цялата година и сухота (ниско годишно количество на валежите), и по-специално:

а) Климат: за качеството на продукта са от съществено значение следните специфични климатични фактори:

1. средногодишна относителна влажност — 71 %;
2. максимално годишно количество на валежите — 370 mm;
3. преобладаващи северни ветрове през цялата година;
4. средна годишна температура — 17,5 °C;

5. 202 дни слънцегреене годишно, както и
 6. почти пълно отсъствие на слани.
- б) Почва: Почвообразуващият субстрат на вулканичната почва, която се намира почти на цялата площ на остров Санторини, се състои от терциерни наноси на санторинска почва, пемза и лава. Почвата се класифицира като дълбока, с умерени до неерозирани дерета и леки наклони. Като цяло има фина структура, не съдържа основния хранителен елемент азот (N) и е много бедна на органични вещества. В съдържанието ѝ също така присъства натрий (Na), което води до недостиг на вода. Почвата има способност да абсорбира влага от атмосферата и през деня постепенно да я предава на растенията (пемзата е известна със способността си да задържа вода). По този начин растенията се отглеждат при условия на недостиг на вода, което в комбинация с алкалната почва придава на продукта специфичните му характеристики. Като цяло може да се каже, че ресурсите от подземни води са минимални или почти не съществуват.
- в) Човешки фактори: Съществуват три определени и много важни за производствения процес процедури, които илюстрират човешката намеса при традиционните методи на отглеждане.
1. Събирането/селекцията на семена за следващата реколта (семена собствено производство).
 2. Методите на отглеждане са приспособени към характерните за района почва и климатични условия (сухота, продължително слънцегреене и много силни ветрове). С течение на годините производителите са успели да селектират ранен местен сорт, подходящ за сухо земеделие, с което до голяма степен е решен проблемът със силните северни ветрове и липсата на водни ресурси, така че растенията могат да се развият напълно и отглеждането на културата предимно върху почви на морско равнище може да се ограничи до месеците март, април и май. През тези месеци на Санторини ветровете отслабват и се наблюдават известни валежи, които представляват ценен източник на вода.
 3. Специално приспособяване на метода на отглеждане: Семената се засажда директно в почвата. Този метод гарантира запазването на дълбокия главен корен за разлика от традиционните методи на отглеждане на домати, при които коренът се отрязва, а растенията се пресаждат.

5.2. Специфични характеристики на продукта

Продуктът дължи своите специфични характеристики на растителния материал, характерните почва и климатични условия на Санторини и съседните острови, както и на традиционните методи на отглеждане, използвани от производителите.

- а) „Tomataki Santorinis“ представлява местен екотип от вида *Lycopersicon esculentum* Mill. Отличава се с характерен външен вид, генетично разнообразие, проследим исторически произход и отлично приспособяване към сухотата и варовитите, алкални почви на Санторини. В търговски мащаби се произвежда единствено в определения географски район. „Tomataki Santorinis“ е местна култура, отглеждана от самите производители на Санторини, която е резултат от традиционните методи на производство с ограничени природни ресурси. С времето практиката на събиране и селекция на семена за следващата реколта е спомогнала за установяването и затвърждаването на тези характеристики. Семената са устойчиви както на биотични, така и на абиотични стресови фактори, което при използването на Санторини методи на сухо земеделие позволява поддържането на значително устойчив и задоволителен добив.
- б) Както се посочва в описанието на продукта, една от специфичните му характеристики е съдържанието на разтворими твърди вещества, което оказва благоприятно въздействие както на хранителните му качества, така и на вкуса. Съдържанието на разтворими твърди вещества, които варират от 73 до 87 % (13—27 % твърд остатък), спрямо общото съдържание на твърди вещества е по-ниско в сравнение с класическите сортове домати, при които то е 95—98 % (2—5 % твърд остатък). Това означава, че продуктът съдържа повече твърд остатък. Експериментите за сравнение на параметрите на „Tomataki Santorinis“ с тези на едрите сортове домати „Gs 67“, проведени при едни и същи традиционни условия на отглеждане, показват, че „Tomataki Santorinis“ имат по-високо съдържание на аскорбинова киселина, общо съдържание на разтворими феноли и ликопен, които са част от

разтворимите твърди вещества. По-конкретно това означава, че на 100 g продукт в сурово състояние стойностите на гореизброените вещества, съдържащи се в „Tomataki Santorinis“, са съответно 14—18 mg, 54—57 mg и 3,8—7,5 mg. За класическия сорт домати „Gs 67“ те са съответно 8—12 mg, 30—35 mg и 1,8—7 mg. Подобни проучвания, проведени и относно вкусовите характеристики на „Tomataki Santorinis“, показват по-високо съдържание на разтворими твърди вещества и по-висока титруема киселинност. Тези разлики се дължат на способността на екотипа на растението да усвоява аскорбиновата киселина в плода.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или специфичните характеристики на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ)

Физичните, химичните и органолептичните свойства на домати, които се предлагат на пазара под наименованието „Tomataki Santorinis“, се дължат на общото въздействие на факторите на околната среда, познанията на местните производители и потенциала на генетичните ресурси.

Основните качествени характеристики, които осъществяват връзката на „Tomataki Santorinis“ с района, са следните:

- а) Използваният специфичен генетичен материал вече е придобил характеристиките на местен сорт вследствие на продължителния период на приспособяване към специфичните за района условия и традиционните методи за събиране и селекция на семената за следващата реколта. В резултат на приспособяването им към природните условия на Санторини „Tomataki Santorinis“ са придобили определени характеристики, на които дължат и своята популярност на пазара като висококачествен продукт. Тези характеристики са свързани с традиционните методи на отглеждане и включват характерния външен вид на продукта, генетичното му разнообразие, както и приспособяването му към сухите климатични условия и варовитите, алкални почви на Санторини. Последните проучвания показват, че: а) изследването на филогенетичната връзка между две реколти „Tomataki Santorinis“ и седем местни сорта домати, както и на 38 свойства на домата, установява ясна генетична разлика (генетично разстояние) между „Tomataki Santorinis“ и всички други сортове, на което домати дължат отличителните си характеристики (уникалните си качества); б) едновременното оценяване на генотипи, селектирани на Санторини (чрез използване на традиционни методи на отглеждане с ограничени ресурси), и генотипи, селектирани на опитно поле на Националната фондация за изследвания в областта на земеделието в Солун (чрез използване на традиционни методи на отглеждане с необходимите ресурси), показва силното влияние на природната среда върху производствените характеристики. Чрез сравнение на свойствата на произведените продукти се установява, че продуктът и отличителните му характеристики са се развили напълно благодарение на типичната за Санторини природна среда, което доказва, че селекцията *in situ* е по-надеждна.

Необходимо е да се отбележи, че поради високата алкалност на почвата узрелият домати съдържа високи нива на захари.

Следователно може да се заключи, че местният екотип е придобил репутацията на висококачествен земеделски продукт, която дължи на изключителната си устойчивост на засушливост и редица болести като листна плесен, брашнеста мана, фузариоза и вертицилийно увяхване, като същевременно се е адаптирал към вулканичните почви на острова и техния варовит, алкален състав. Средният добив от сухите почви на Санторини е около 500 kg на 1 000 m² и само в изключителни случаи достига 1 000 kg.

- б) Физичните и химичните свойства на плода включват изключително голямо съдържание на захари и общо съдържание на твърди вещества, което се отразява върху органолептичните характеристики на продукта. От една страна, това се дължи на наличието на натрий, който причинява недостиг на водни ресурси, и от друга страна — на факта, че характерните за Санторини почви абсорбират влагата от атмосферата (която се образува от калдерата през нощта) и постепенно я предават на растенията през деня (пемзата е известна със способността си да задържа вода). Освен това не се използва тор, така че растението се отглежда при условия на недостиг на вода, което в комбинация със силно алкалната почва, е основната причина за увеличеното съдържание на захари, общото съдържание на твърди вещества, както и на всички онези съставки, на които се дължи вкусът и хранителната му стойност.
- в) Репутация — исторически данни. Най-ранните свидетелства за отглеждането на домати в Санторини датират от края на XIX век, като за начало се смятат 70-те години на XIX век. Първите официални източници се съдържат в първия систематичен доклад за флората и земеделската продукция на

Санторини, съставен скоро след това (1899 г.). Докладът обаче не предоставя никакви икономически данни за реколтата — доказателство за незначителната роля на продукта за икономиката и използването му главно за задоволяване на нуждите на местното население.

Системното отглеждане на домати на остров Санторини започва след Октомврийската революция, в резултат на която се прекратява износът на местни вина за Русия. Последвалото рязко намаляване на приходите от производството на вино налага да се отглеждат нови, по-доходни култури. През 1919 г. и 1920 г. в местния вестник „Santorini“ се появяват дописки, според които отглеждането на домати се увеличава за сметка на производството на вино, а през 1922 г. се посочва, че отглеждането на домати носи пет пъти по-висока печалба от производството на вино. Paramanolis описва, че доматите се отглеждат във всички райони, в които има пемза, като през 1928 г. общата продукция на доматиенето по-горе достига около 1 300 тона. Приблизително по същото време (1928—1929 г.) професор Durazzo-Mogosiñi, който посещава Санторини, свидетелства за отглеждането на домати в областите Pírgos и Thírasia, както и за консервна фабрика за домати в Mesa Gonia в Messaria. През 1933 г. Danezis пише, че производството на домати е един от двата основни източника на приходи в земеделския сектор на Санторини. Към тогавашния момент на Санторини са се отглеждали домати в продължение на 50 години — достатъчно време за приспособяването на културата към почвата и климатичните условия, за придобиването на опит от местните производители, както и за развиване на сравнителните предимства на крайния продукт, на които се дължи неговата популярност.

В днешни дни потребителите вече го възприемат като продукт с изключително качество, което се потвърждава от многобройните източници в интернет, посветените на продукта конференции и разнообразието от рецепти, в които „Tomataki Santorinis“ присъстват като основна съставка.

В заключение следва да се отбележи, че основните предимства на отглежданите на Санторини домати са високото съдържание на захари и високото общо съдържание на разтворими твърди вещества. Специфичните им качествени характеристики са резултат от общото въздействие на генетичния материал на местния сорт, използваните методи за отглеждане, почвата и климатичните условия на Санторини. „Tomataki Santorinis“ са забележителен пример за високо ценен местен продукт с отлично качество, чието производство изисква устойчива употреба на уникални природни ресурси.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Виж бележка под линия на стр. 2.