

**Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2002/C 168/04)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (x)

Εθνικός αριθμός φακέλου: 8/2000

**1. Αρμόδια εθνική αρχή**

Όνομασία: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Υπουργείο Γεωργίας και Δασών)

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

Τηλέφωνο (39) 064 81 99 68

Φαξ (39) 06 42 01 31 26

Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: qualita@politiche agricole.it

**2. Αιτούσα ομάδα**

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

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

2.3. Σύνθεση: παραγωγός/μεταποιητής: (x) άλλος: ( ).

**3. Τύπος του προϊόντος:** Τομάτες — Κατηγορία 1.6 — Οπωροκηπευτικά και σιτηρά νωπά ή μεταποιημένα

**4. Περιγραφή των προδιαγραφών**

(σύνοψη του άρθρου 4 παράγραφος 2)

4.1. **Όνομασία:** Pomodoro di Pachino

4.2. **Περιγραφή:** Νωποί καρποί, που κατατάσσονται στο γένος *Lycopersicum esculentum* Mill., και μάλιστα των ακόλουθων ποικιλιών:

— Tondo liscio,

— costoluto,

— cherry (ή ciliegino).

Οι τομάτες έχουν ιδίως τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Μεστή σάρκα,
- Μικρό ενδοκάρπιο,
- Υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρο, λόγω υψηλού ποσοστού διαλυτών στερεών 4,5 βαθμών brix.

4.3. **Γεωγραφική περιοχή:** Η ζώνη παραγωγής του Pomodoro di Pachino περιλαμβάνει ολόκληρη την έκταση των κοινοτήτων Pachino και Portopalo di Capo Passero καθώς και τμήματα των κοινοτήτων Noto (επαρχία Siracusa) και Ispica (επαρχία Ragusa), που βρίσκονται στο νοτιοανατολικό τμήμα της Σικελίας. Η ακριβής οριοθέτηση της περιοχής εμφανίζεται στο συνημμένο χάρτη.

4.4. **Ιστορικό:** Η τομάτα Pomodoro di Pachino παράγεται σε μια περιοχή, κύρια χαρακτηριστικά της οποίας είναι υψηλές θερμοκρασίες και (όπως προκύπτει από τα στοιχεία των δορυφόρων Land sat και Meteosat) η μεγαλύτερη κατά μέσο ηλιοφάνεια στην ευρωπαϊκή ήπειρο. Η γειτνίαση με τη θάλασσα συμβάλλει στην ηπιότητα του κλίματος και σε σπάνιους παγετούς κατά το χειμώνα και την άνοιξη.

Η συνέργια των παραγόντων αυτών συνέβαλε στην ανάπτυξη της καλλιέργειας σε θερμοκήπια, πράγμα που σε συνδυασμό με την ιδιαίτερη ποιότητα του νερού που χρησιμοποιείται για την άρδευση και του οποίου η περιεκτικότητα σε άλατα περιλαμβάνεται μεταξύ 1 500 και 10 000 ms, υπήρξε καθοριστικό για την επιλογή των ποικιλιών και για τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της Pomodoro di Pachino.

Η δυνατότητα ελέγχου της προέλευσης του προϊόντος εξασφαλίζεται από το γεγονός ότι οι παραγωγοί της Pomodoro di Pachino εγγράφουν τις εκτάσεις που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργειά της σε ένα ειδικό μητρώο και υποβάλλουν κάθε έτος στον οργανισμό ελέγχου μια δήλωση σχετικά με τις παραγόμενες ποσότητες.

Τα κέντρα συσκευασίας εγγράφονται επίσης σε ειδικά μητρώα και υποβάλλουν ετησίως δήλωση σχετικά με τις ποσότητες που συσκευάζουν.

4.5. **Μέθοδος παραγωγής:** Η παραγωγή της τομάτας Pomodoro di Pachino πραγματοποιείται σε προστατευόμενο περιβάλλον (θερμοκήπια ή/και σήραγγες), όπου χρησιμοποιούνται λεπτά φύλλα πολυαιθυλενίου ή άλλα υλικά για σκέπαστρα. Κατά τη διάρκεια των θερινών μηνών τα φυτά μπορούν να προστατευθούν με δίχτυα από την προσβολή επιβλαβών εντόμων.

Ο χρόνος μεταφύτευσης είναι από Αύγουστο έως Φεβρουάριο, εκτός από ό,τι αφορά την ποικιλία cherry, η οποία μπορεί να μεταφτευθεί καθόλη τη διάρκεια του έτους, ενώ πρέπει να τηρείται μία πυκνότητα φύτευσης 2-6 φυτών ανά τετραγωνικό μέτρο.

Τα φυτά αναπτύσσονται κάθετα και φέρουν έναν ή περισσότερους κλάδους. Η άρδευση πραγματοποιείται με τη χρήση υπογείων υδάτων που λαμβάνονται από φρέατα στην περιοχή παραγωγής. Η περιεκτικότητά σε άλατα κυμαίνεται μεταξύ 1 500 και 10 000 ms.

Η συλλογή πραγματοποιείται με το χέρι κάθε 3-4 ημέρες.

Όσον αφορά την παραγόμενη ποσότητα της Pomodoro di Pachino δεν επιτρέπεται να ξεπερνιούνται για κάθε ποικιλία οι ακόλουθες μέγιστες ποσότητες:

- για τις τομάτες της ποικιλίας tondo liscio: 100 τόνοι/εκτάριο,
- για τις τομάτες της ποικιλίας costoluto: 75 τόνοι/εκτάριο,
- για τις τομάτες της ποικιλίας ciliegino ή cherry: 50 τόνοι/εκτάριο.

Η παραγωγή με καλλιέργεια εκτός εδάφους απαγορεύεται.

- 4.6. **Δεσμός:** Η τομάτα είναι το κλασικό κηπευτικό στην περιοχή Pachino. Οι πρώτες καλλιέργειες σε εκμεταλλεύσεις κατά μήκος της ακτής, οι οποίες χρησιμοποιούσαν υπόγεια ύδατα για την άρδευση, ανάγονται στο 1925.

Είχε και τότε διαπιστωθεί ότι το λαχανικό αυτό ωριμάζε κατά περίπου 15-20 ημέρες πριν σε σχέση με άλλες περιοχές.

Οι δυνατότητες της καλλιέργειας κηπευτικών ήταν ωστόσο περιορισμένες λόγω της εκτεταμένης αμπελοκαλλιέργειας. Κατά τη δεκαετία του '50 περίπου επεκτάθηκε η καλλιέργεια της τομάτας σε μεγαλύτερες εκτάσεις, κατά μήκος της παράκτιας ζώνης, όπου χρησιμοποιούντο απλά μέσα για την ανάπτυξη και τη διατήρηση της καλλιέργειας. Το κλίμα στην εν λόγω παράκτια ζώνη υπόκειται παρά τις εν γένει ευνοϊκές θερμοκρασίες, σε σημαντικές στιγμιαίες πτώσεις της θερμοκρασίας καθώς και σε διαφορές μεταξύ της πρωινής και της νυκτερινής θερμοκρασίας, οι οποίες είχαν μεταξύ άλλων σαν αποτέλεσμα να καταστρέφονται ολόκληρες καλλιέργειες κηπευτικών.

Το πλέον διαδεδομένο μέτρο προστασίας των καλλιεργειών συνίστατο στην κάλυψη κάθε μεμονωμένου φυτού με κλαδώδια φραγκοσυκιάς, με σπτόπλινθους ή με περισσότερες στρώσεις καλαμιών πλεγμένων με σύρμα που στηριζόταν σε βέργες.

Κατά τις αρχές της δεκαετίας του '60 εμφανίστηκαν τα πρώτα θερμοκήπια με στέγαστρα από καλαμωτή ή από φύλλο πολυαιθυλενίου. Με την πάροδο των ετών τα θερμοκήπια κατασκευάζονταν με ολόενα και πιο στερεό τρόπο και η καλαμωτή αντικαταστάθηκε με πασσάλους από καστανιά και με ένα πλαίσιο από ξύλο ελάτης. Η παραγωγή σε προστατευόμενο περιβάλλον μπορεί κατ' αυτό τον τρόπο να θεωρηθεί σαν το αποτέλεσμα μιας διαδικασίας εξέλιξης η οποία άρχισε με έναν απλό και φυσικό τρόπο και κατέληξε στην σημερινή καλλιέργεια και συλλογή τομάτας.

Η μεγάλη κρίση της αμπελοκαλλιέργειας κατά τη δεκαετία του '70 οδήγησε σε μια ταχεία μετατροπή της καλλιέργειας σε πολλές περιοχές προς την καλλιέργεια σε θερμοκήπια και στη δημιουργία των πρώτων συνεταιριστικών ομάδων, οι οποίες έθεσαν για πρώτη φορά το προϊόν σε εμπορία με την ένδειξη της περιοχής καταγωγής Pachino.

Οι καλλιεργητικές τεχνικές βελτιώθηκαν χάρη στη χρησιμοποίηση σύγχρονων μεθόδων επιτόπου άρδευσης, και αρχίζει να διαδίδεται η χρησιμοποίηση θερμοκηπίων από φύλλο ψευδάργυρου.

Συν τω χρόνω η Pomodoro di Pachino, χάρη στην ασύγκριτη ποιότητά της, απέκτησε ιδιαίτερη φήμη στην εσωτερική και εξωτερική αγορά.

Η σύσταση του εδάφους και οι ιδιαίτσες κλιματικές συνθήκες στην περιοχή παραγωγής προσδίδουν στο εμπόρευμα ποιοτικές ιδιότητες, οι οποίες σε συνδυασμό με τις ειδικές διαδικασίες παραγωγής συμβάλουν ώστε η καλλιέργεια αυτή να είναι τυπική πλέον για τη γεωγραφική ζώνη.

Η ποιότητα του Pomodoro di Pachino συνδέεται με ενδογενή χαρακτηριστικά του: η γεύση, η συνεκτικότητα της σάρκας, η γυαλάδα του φρούτου, η συνεκτικότητα και η διάρκεια διατήρησης μετά τη συγκομιδή· ο καταναλωτής έχει αναγνωρίσει τα χαρακτηριστικά αυτά που αναζητά το Pomodoro di Pachino στην αγορά, πράγμα που το έχει κάνει πασίγνωστο και φημισμένο τόσο στην Ιταλία όσο και στο εξωτερικό.

#### 4.7. **Δομή του ελέγχου:**

Όνομασία: So Cert — Società di certificazione Srl

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

- 4.8. **Σήμανση:** Οι τομάτες Pomodoro di Pachino διατίθενται στο εμπόριο σε χαρτοκιβώτια ή σε τελάρα από ξύλο, το βάρος των οποίων δεν μπορεί να υπερβεί τα 10 kg. Οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται σε ένα μόνο στρώμα και τα χαρτοκιβώτια ή τα ξυλοκιβώτια φέρουν κάλυμμα, κατά τρόπο ώστε να μην μπορούν να αφαιρεθούν από τη συσκευασία τομάτες χωρίς να σχιστεί. Το περιεχόμενο των συσκευασιών πρέπει να είναι ομοιόμορφο, δηλαδή ένα χαρτοκιβώτιο ή ένα ξυλοκιβώτιο πρέπει να περιέχει τομάτες της ίδιας ποικιλίας, του ίδιου τύπου, της ίδιας ποιοτικής κατηγορίας και του ίδιου μεγέθους, και το ίδιο ισχύει για το βαθμό ωριμότητας και τον χρωματισμό των καρπών.

Οι συσκευασίες θα πρέπει να φέρουν την ένδειξη ΠΓΕ Pomodoro di Pachino. Πρέπει να φέρουν επίσης το κοινοτικό λογότυπο σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1726/98 της Επιτροπής, της 22ας Ιουλίου 1998, τα εμπορικά χαρακτηριστικά — κατηγορία, βάρος της συσκευασίας — και το λογότυπο για την αναγνώριση της ΠΓΕ Pomodoro di Pachino (βλέπε λογότυπο). Το λογότυπο εμφανίζει ένα σχέδιο της Σικελίας με ένα κύκλο στο νοτιοανατολικό άκρο της, όπου βρίσκεται η περιοχή παραγωγής της Pomodoro di Pachino. Το λογότυπο έχει σχήμα ρόμβου με στρογγυλεμένες γωνίες (χρώμα: σκούρο πράσινο Pantone 356 CVC) με έναν εσωτερικό κύκλο (χρώματος κίτρινου 607 CVC) καθώς και ένα εσωτερικό και εξωτερικό περιθώριο (χρώματος ανοικτού πράσινου Pantone 369 CVC).

Στο κάτω μέρος το γεωμετρικό σχήμα καλύπτεται με την επιγραφή Pomodoro di Pachino. Πρόκειται για λευκούς χαρακτήρες σε μαύρο φόντο σχήματος παραλληλογράμμου.

Στον εσωτερικό κύκλο εμφανίζεται το σχέδιο της Σικελίας (χρώματος σωμόν Pantone 1595 CVC) με μαύρη περίμετρο. Στο κάτω άκρο βρίσκεται ένας μικρός κύκλος (χρώματος κίτρινου Pantone 123 CVC) επίσης με μαύρη περίμετρο.

Στο κατώτατο μέρος του λογότυπου αναγράφεται η ένδειξη «I.G.P.» (ΠΓΕ) (χρώματος κίτρινου αχύρου Pantone 607 CVC).



#### 4.9. Εθνικές απαιτήσεις: —

Αριθ. ΕΚ: G/IT/00153/2000.8.10.

Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου: 15 Μαρτίου 2002.

**Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2002/C 168/05)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (x)

Εθνικός αριθμός φακέλου: 90/00

#### 1. Αρμόδια εθνική αρχή

Όνομασία: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural