

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2016/C 271/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

**Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**

**«POMODORO DI PACHINO»**

**Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-02131 – 5.4.2016**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ ( X )**

**1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino

Διεύθυνση: Via Nuova sn  
96018 Marzamemi (SR)  
ITALIA

Τηλ. +39 0931 595106  
Φάξ +39 0931 595106  
Email: segreteria@igppachino.it

Ο συνεταιρισμός «Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino» (συνεταιρισμός προάσπισης του προϊόντος «Pomodoro di Pachino IGP») έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 13 παράγραφος 1 του Διατάγματος του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών αριθ. 12511 της 14.10.2013.

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

**3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση**

—  Ονομασία προϊόντος

—  Περιγραφή του προϊόντος

—  Γεωγραφική περιοχή

—  Απόδειξη καταγωγής

—  Μέθοδος παραγωγής

—  Δεσμός

—  Επισήμανση

—  Άλλο: επικαιροποίηση της νομοθεσίας

**4. Τύπος τροποποίησης**

—  Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

## 5. Τροποποίηση (-εις)

Περιγραφή του προϊόντος

Άρθρο 2 των προδιαγραφών

### 1. Η φράση:

Το προϊόν «Romodoro di Pachino» I.G.P. περιλαμβάνει τους ακόλουθους τύπους ντομάτας:

- λεία στρογγυλή
- costoluto (πολύλοβη)
- cherry (ή τοματίνι).

Τροποποιείται σε:

«Το προϊόν Romodoro di Pachino I.G.P. περιλαμβάνει τους ακόλουθους τύπους ντομάτας:

- λεία στρογγυλή
- costoluto (πολύλοβη)
- cherry (ή ντοματίνι)
- plum και miniplum».

Το άρθρο 2 τροποποιείται με την εισαγωγή ενός νέου τύπου ντομάτας που ανήκει στην κατηγορία plum και miniplum. Αυτή αποτελείται από έναν τύπο ντομάτας σε βότρυ κατάλληλο για σάλτσες και ανάμικτες σαλάτες, με επιμήκεις καρπούς σε σχήμα που θυμίζει «dattero» με βάρος ενός καρπού 15 έως 35 gr, αναλόγως της ποικιλίας.

Η αίτηση εισαγωγής του τύπου «plum και miniplum» υποβάλλεται προς το συμφέρον των παραγωγών με σκοπό να μην υπάρχουν διακρίσεις μεταξύ των επιχειρήσεων που λειτουργούν εντός της περιοχής παραγωγής του προϊόντος «Romodoro di Pachino» ΠΓΕ, η οποία χαρακτηρίζεται ως «οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή».

Ο τύπος «plum και miniplum» καλλιεργείται από τις αρχές της δεκαετίας του 1980, έστω και σε περιορισμένες ποσότητες, και, όπως και οι τρεις τύποι λεία στρογγυλή, costoluto (πολύλοβη), cherry (ή ντοματίνι), επωφελείται από τα χαρακτηριστικά της περιοχής.

Σήμερα, ο τύπος «plum και miniplum», χάρη στην ευνοϊκή υποδοχή των αγορών, κατέκτησε σημαντικό ποσοστό της παραγωγής, φθάνοντας στις παραγόμενες ποσότητες των άλλων τύπων ντομάτας Pachino που φέρουν το «σήμα ΠΓΕ». Η εισαγωγή του τύπου «plum και miniplum» προστατεύει το προϊόν καθώς το συνδέει με την περιοχή παραγωγής και εμπλουτίζει την ονομασία καθώς εγγυάται στον καταναλωτή την προέλευση του προϊόντος.

Για τους λόγους αυτούς ζητείται η τροποποίηση των προδιαγραφών και του ενιαίου εγγράφου.

Μέθοδος παραγωγής

Άρθρο 4 των προδιαγραφών

### 2. Η φράση:

«— η μεταφύτευση εκτελείται από Αύγουστο έως Φεβρουάριο, εκτός από τον τύπο cherry που μπορεί να εκτελείται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους»

τροποποιείται ως εξής:

«— η μεταφύτευση εκτελείται από Αύγουστο έως Φεβρουάριο, εκτός από τους τύπους cherry και plum e miniplum, για τους οποίους μπορεί να εκτελείται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους».

### 3. Η φράση:

«Η μέγιστη επιτρεπόμενη παραγωγή της ΠΓΕ Romodoro di Pachino δεν πρέπει να υπερβαίνει τις ακόλουθες ποσότητες ανά τύπο:

- ντομάτα λεία στρογγυλή: 120 τόνοι/εκτάριο
- ντομάτα costoluto (πολύλοβη): 90 τόνοι/εκτάριο
- ντομάτα τοματίνι ή cherry: 70 τόνοι/εκτάριο»

τροποποιείται σε:

«Η μέγιστη επιτρεπόμενη παραγωγή της ΠΓΕ “Romodoro di Pachino” δεν πρέπει να υπερβαίνει τις ακόλουθες ποσότητες ανά τύπο:

- ντομάτα λεία στρογγυλή: 120 τόνοι/εκτάριο
- ντομάτα costoluto (πολύλοβη): 90 τόνοι/εκτάριο
- ντομάτα τοματίνι ή cherry: 70 τόνοι/εκτάριο
- ντομάτα plum και miniplum.: 90 τόνοι/εκτάριο.».

Το άρθρο 4 τροποποιείται ως αποτέλεσμα της εισαγωγής του νέου τύπου, με την αναφορά στις προδιαγραφές της εποχής μεταφύτευσης και της μέγιστης επιτρεπόμενης ποσότητας παραγωγής για τον εν λόγω τύπο.

Ο τύπος plum και miniplum επιτρέπει να λαμβάνονται προϊόντα ποιότητας ακόμη και με παραγωγή έως 90 τόνων/εκτάριο και, όπως και ο τύπος cherry, μπορεί να μεταφυτεύεται κατά τη διάρκεια του έτους.

Άλλο [Επικαιροποίηση της νομοθεσίας]

Επικαιροποιούνται οι παραπομπές στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup> με παραπομπή στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«POMODORO DI PACHINO»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-02131 – 5.4.2016

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ ( X )

1. **Ονομασία**

«Romodoro di Pachino»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Romodoro di Pachino» ΠΓΕ καλύπτει φρέσκιες ντομάτες παραγόμενες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, από φυτά του βοτανικού είδους *Lycopersicon esculentum* Mill.

Το προϊόν «Romodoro di Pachino» ΠΓΕ περιλαμβάνει τους ακόλουθους τύπους ντομάτας:

- λεία στρογγυλή,
- costoluto (πολύλοβη),
- cherry (ή ντοματίνι),
- plum και miniplum.

Τα κύρια χαρακτηριστικά του «Romodoro di Pachino» είναι τα ακόλουθα:

- σφικτή σάρκα,
- μικρή κοιλότητα του πλακούντα,
- υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, καθοριζόμενη από ποσότητα διαλυτών στερεών μεγαλύτερη από 4,5° Brix.

Οι ντομάτες πρέπει να ανήκουν στις εμπορικές κατηγορίες Extra και Prima και πρέπει να είναι:

- ακέραιες,
- φρέσκες,

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- υγιείς (αποκλείονται τα προϊόντα που παρουσιάζουν σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση),
- καθαρές, χωρίς ορατές ξένες ύλες,
- απαλλαγμένες από ξένες οσμές ή/και ξένες γεύσεις.

### 3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

### 3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η καλλιέργεια του προϊόντος «Pomodoro di Pachino» πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, χρησιμοποιώντας ένα προστατευόμενο περιβάλλον (θερμοκήπια ή/και τούνελ καλυμμένα με πλαστική μεμβράνη από πολυαιθυλένιο ή άλλο υλικό επικάλυψης)· όταν η καλλιέργεια εκτελείται κατά τη θερινή περίοδο, η καλλιέργεια μπορεί να προστατεύεται με κατάλληλες κατασκευές καλυμμένες με δίκτυ προστασίας από τα έντομα.

Δεν είναι αποδεκτή η καλλιέργεια εκτός εδάφους.

### 3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία

Το προϊόν «Pomodoro di Pachino» ΠΓΕ μπορεί να συσκευάζεται απευθείας σε εκμεταλλεύσεις ή σε κατάλληλες εγκαταστάσεις συσκευασίας την ημέρα της συγκομιδής.

Οι εργασίες εσωτερικής και εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να εκτελούνται σε μονάδες εγκατεστημένες στα εδάφη των κοινοτήτων, ακόμη και αν αυτές περιλαμβάνονται εν μέρει στην περιοχή παραγωγής. Η συσκευασία στην περιοχή είναι απαραίτητη προκειμένου να αποφεύγονται απώλειες κατά τη φάση της εμπορίας, οφειλόμενες σε αμυχές της επιφάνειας της ντομάτας που μπορούν να προκαλέσουν την εμφάνιση μούχλας με αποτέλεσμα να μην είναι δυνατή η διάθεση του προϊόντος στο εμπόριο.

Κατά τη διάθεση στο εμπόριο, το προϊόν «Pomodoro di Pachino» πρέπει να είναι συσκευασμένο σε αχρησιμοποίητες συσκευασίες μιας χρήσης διαφόρων τύπων, αποδεκτές βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας, που δεν υπερβαίνουν το βάρος των 10 Kg.

Στις συσκευασίες πρέπει να τοποθετείται κάλυμμα που να εμποδίζει την αφαίρεση του περιεχομένου της συσκευασίας χωρίς να γίνεται εμφανής η παραβίασή της. Επιτρέπεται επιπλέον η διάθεση στην κατανάλωση σε ανοικτές συσκευασίες εφόσον ταυτοποιείται κάθε ντομάτα χωριστά με την τοποθέτηση αυτοκόλλητων ετικετών που αναγράφουν το διακριτικό λογότυπο του προϊόντος «Pomodoro di Pachino» ΠΓΕ.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Στις συσκευασίες πρέπει να εμφανίζονται τα εξής:

- ο ακόλουθος διακριτικός λογότυπος,



- το όνομα του συσκευαστή και/ή του αποστολέα,
- τα εμπορικά χαρακτηριστικά: τύπος, κατηγορία, βάρος περιεχομένου,
- η ένδειξη: ντομάτες παραγόμενες σε προστατευόμενη καλλιέργεια,
- το σύμβολο της Ένωσης.

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Pomodoro di Pachino» περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους των κοινοτήτων Pachino και Portopalo di Capo Passero και τμήμα του εδάφους των κοινοτήτων Noto (επαρχία Siracusa) και Ispica (επαρχία Ragusa), που βρίσκονται στο νοτιοανατολικό τμήμα της Σικελίας.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το προϊόν «Pomodoro di Pachino» παράγεται σε μια ιδιαίτερη περιοχή που χαρακτηρίζεται από υψηλές θερμοκρασίες και από συνολική ποσότητα ηλιακής ακτινοβολίας, κατανεμημένη στο σύνολο του ηλιακού έτους, την υψηλότερη της ευρωπαϊκής ηπείρου (όπως προκύπτει από την επεξεργασία δεδομένων των δορυφόρων Land sat και Meteosat). Η εγγύτητα της θάλασσας καθιστά το κλίμα πιο ήπιο και τους χειμερινούς και εαρινούς παγετούς αραιούς.

Το σύνολο αυτών των παραγόντων καθόρισε την ανάπτυξη των καλλιεργειών σε θερμοκήπιο η οποία, σε συνδυασμό με την ποιότητα των αρδευτικών υδάτων που χαρακτηρίζονται από αλατότητα 1 500 έως 10 000  $\mu\text{S}/\text{cm}$ , οδηγεί τους παραγωγούς της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής σε αναπόφευκτες επιλογές καλλιεργειών και, ταυτοχρόνως, δημιουργεί τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «*Pomodoro di Pachino*».

Το χαρακτηριστικό που καθόρισε την εξάπλωση της φήμης του «*Pomodoro di Pachino*» είναι η πρωιμότητα του προϊόντος την οποία παρατήρησαν οι τοπικοί καλλιεργητές όταν πρωτοξεκίνησε η καλλιέργειά του. Σε αυτό το χαρακτηριστικό προστέθηκαν άλλα στοιχεία τα οποία, με την πάροδο του χρόνου, αναγνωρίστηκαν από τους καταναλωτές, όπως η γεύση, η σύσταση της σάρκας, η στιλπνότητα της επιδερμίδας και η μεγάλη διάρκεια διατήρησης μετά τη συγκομιδή, τα οποία είχαν ως αποτέλεσμα την εδραίωση του προϊόντος στις αγορές.

Η ντομάτα είναι το τυπικό κηπευτικό προϊόν της περιοχής Pachino. Οι πρώτες καλλιέργειες ξεκίνησαν το 1925, κατά μήκος της παράκτιας ζώνης, στις εκμεταλλεύσεις που διέθεταν αρδευτικά ύδατα από γεωτρήσεις.

Σύντομα διαπιστώθηκε ότι τα κηπευτικά που καλλιεργούνταν στην περιοχή ωριμάζαν κατά 15-20 ημέρες νωρίτερα απ' ό,τι αυτά άλλων περιοχών παραγωγής.

Ωστόσο, το ενδιαφέρον για αυτές τις καλλιέργειες ήταν περιορισμένο λόγω της μεγάλης διάδοση της αμπέλου. Κατά τη δεκαετία του 1950, οι καλλιέργειες ντομάτας επεκτάθηκαν σε μεγαλύτερες εκτάσεις που βρίσκονταν πάντοτε κατά μήκος της παράκτιας ζώνης, χρησιμοποιώντας τεχνικές τεχνητής ωρίμασης και προστασίας της καλλιέργειας στα αρχικά στάδια. Πράγματι, το περιβάλλον της παράκτιας ζώνης, παρά τις ευνοϊκές θερμοκρασιακές ιδιαιτερότητες, υπόκειται σε εξαιρετικές στιγμιαίες πτώσεις της θερμοκρασίας και μεταβολές της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας που στο παρελθόν προκαλούσαν την καταστροφή ολόκληρων καλλιεργειών κηπευτικών.

Οι πιο διαδεδομένοι μηχανισμοί προστασίας ήταν η ατομική κάλυψη κάθε φυτού με φύλλα φραγκοσυκιάς ή κεραμίδια ή πολλαπλά στρώματα ψάθας από υπολείμματα σιτηρών πλεγμένα με σιδερένιο σύρμα και στερεωμένα σε καλάμια. Στις αρχές της δεκαετίας του 1960 ξεκίνησε η λειτουργία των πρώτων θερμοκηπίων που ήταν καλύβες από κοινά καλάμια καλυμμένες με πλαστική μεμβράνη από πολυαιθυλένιο. Τα επόμενα χρόνια τα θερμοκήπια κατασκευάζονταν όλο και πιο στέρεα και αντί για καλάμια χρησιμοποιούνταν πάσσαλοι από καστανιά με σκελετό από ξύλο ελάτης. Η προστατευμένη καλλιέργεια πρέπει ωστόσο να θεωρείται ως το αποτέλεσμα μιας διαδικασίας εξέλιξης που ξεκίνησε κυρίως και σχεδόν φυσικά για να επισπευσθεί η καλλιέργεια και η συγκομιδή της ντομάτας.

Η βαθιά κρίση της αμπελουργίας της δεκαετίας του 1970 οδήγησε στην ταχεία μετατροπή πολλών αμπελουργικών περιοχών σε περιοχές καλλιέργειας σε θερμοκήπια και στη γέννηση των πρώτων μορφών συνεταιρισμού που ξεκίνησαν την εμπορία του προϊόντος με αναγραφή της περιοχής προέλευσής του «*Pachino*».

Οι καλλιεργητικές τεχνικές βελτιώθηκαν χάρη στη χρήση σύγχρονων τοπικών αρδευτικών συστημάτων και ξεκίνησαν να εδραιώνονται τα θερμοκήπια από γαλβανισμένο μέταλλο.

Έτσι το «*Pomodoro di Pachino*» απέκτησε με την πάροδο του χρόνου μεγάλη φήμη στις εθνικές και διεθνείς αγορές, συνδεδεμένη με τα εξαιρετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά των κηπευτικών.

Οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής προσδίδουν στο προϊόν τέτοια ποιοτικά χαρακτηριστικά που σε συνδυασμό με τις τεχνικές παραγωγής που έχουν υιοθετήσει οι παραγωγοί καθιστούν την καλλιέργεια χαρακτηριστικό στοιχείο της γεωγραφικής περιοχής.

Η ποιότητα του «*Pomodoro di Pachino*» συνδέεται με τα ενδογενή χαρακτηριστικά του που το διακρίνουν: γεύση, σύσταση της σάρκας, στιλπνότητα του καρπού, σταθερότητα και μεγάλη διάρκεια διατήρησης μετά τη συγκομιδή. Τα στοιχεία αυτά εντοπίζονται από τον καταναλωτή που αναζητά στην αγορά τη ντομάτα «*Pomodoro di Pachino*» διευρύνοντας τη φήμη και την αναγνωρισιμότητα του προϊόντος τόσο στην Ιταλία όσο και στο εξωτερικό.

### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

(Άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της ΠΓΕ «*Pomodoro di Pachino*» στην Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana αριθ. 40 της 19.2.2016.

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών διατίθεται στο Διαδίκτυο, στη διεύθυνση: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

είτε

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), επιλογή «Prodotti DOP IGP» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης), κατόπιν «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».