

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 271/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«POMODORO DI PACHINO»

N.º UE: PGI-IT-02131 — 5.4.2016

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino

Dirección: Via Nuova sn
96018 Marzamemi (SR)
ITALIA

Tel. +39 0931595106
Fax +39 0931595106
Correo electrónico: segreteria@igppachino.it

El Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino (Consorzio de protección de la IGP Pomodoro di Pachino) ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, apartado 1, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14 de octubre de 2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros Actualizaciones normativas

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. **Modificaciones**

Descripción del producto

Artículo 2 del pliego de condiciones

1. La frase:

«La I.G.P. “Pomodoro di Pachino” está representada por los siguientes tipos de fruto:

- redondo y liso,
- estriado,
- tipo cereza.»

se sustituye por el texto siguiente:

«La I.G.P. “Pomodoro di Pachino” está representada por los siguientes tipos de fruto:

- redondo y liso,
- estriado,
- tipo cereza,
- tipo ciruela y miniciruela.»

El artículo 2 queda modificado con la inclusión de un nuevo tipo de producto que pertenece a la categoría de los tomates tipo ciruela y miniciruela. Consiste en un tipo de tomate en rama especialmente indicado para salsas y ensaladas mixtas, con frutos alargados cuya forma recuerda a los dátiles, con un peso de los frutos que oscila entre los 15 y los 35 gramos, según la variedad.

La solicitud de inclusión del tipo ciruela y miniciruela se realiza a petición de los productores, con el fin de no discriminar a los agricultores que trabajan en la zona de producción del «Pomodoro di Pachino» IGP delimitada como «zona geográfica definida».

El tipo «ciruela y miniciruela» se cultiva desde principio de los años ochenta, aunque en cantidades reducidas, y al igual que los otros tres tipos (redondo y liso; estriado y tipo cereza) se beneficia también de las características del territorio.

Hoy en día, el tipo ciruela y miniciruela, gracias al éxito obtenido en los mercados, ha ganado una cuota importante de producción, equiparándose a la producción de los demás tipos de «Pomodoro di Pachino» con marchio IGP. La inclusión del tipo ciruela y miniciruela protege al producto, vinculándolo a la zona de producción, y enriquece la denominación, garantizando al consumidor el origen del producto.

Por consiguiente, se solicita la modificación del pliego de condiciones y del documento único.

Método de producción

Artículo 4 del pliego de condiciones

2. La frase:

«— El repicado de las plantas se realiza de agosto a febrero (salvo en el caso del tomate tipo cereza, en el que puede realizarse a lo largo de todo el año).»

se sustituye por el texto siguiente:

«— El repicado de las plantas se realiza de agosto a febrero (salvo en el caso del tomate tipo cereza y tipo ciruela y miniciruela, en el que puede realizarse a lo largo de todo el año).».

3. La frase:

«La producción máxima admitida de “Pomodoro di Pachino” I.G.P. no debe superar las siguientes cantidades por variedad:

- tomate redondo y liso: 120 t/ha,
- tomate estriado: 90 t/ha,
- tomate tipo cereza: 70 t/ha.»

se sustituye por el texto siguiente:

«La producción máxima admitida de “Pomodoro di Pachino” I.G.P. no debe superar las siguientes cantidades por variedad:

- tomate redondo y liso: 120 t/ha,
- tomate estriado: 90 t/ha,
- tomate tipo cereza: 70 t/ha,
- tomate tipo ciruela y miniciruela: 90 t/ha.».

El artículo 4 queda modificado como consecuencia de la inclusión del nuevo tipo de producto, indicando en el pliego de condiciones la época de repicado de las plantas y la producción máxima admitida.

El tipo de tomates ciruela y miniciruela permite obtener productos de calidad con una producción de hasta 90 t/ha y, al igual que en el tipo cereza, la planta puede ser repicada a lo largo de todo el año.

Otros [actualización normativa]

Se han actualizado las referencias al Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾, sustituyéndolas por referencias al Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

DOCUMENTO ÚNICO

«POMODORO DI PACHINO»

N.º UE: PGI-IT-02131 — 5.4.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominación

«Pomodoro di Pachino»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La indicación geográfica protegida IGP «Pomodoro di Pachino» designa tomates en estado fresco, producidos en la zona definida, pertenecientes a la especie botánica *Lycopersicon esculentum* Mill.

La IGP «Pomodoro di Pachino» está representada por los siguientes tipos de fruto:

- redondo y liso,
- estriado,
- tipo cereza,
- tipo ciruela y miniciruela.

Las principales características del «Pomodoro di Pachino» son las siguientes:

- pulpa firme,
- cavidad placentaria de pequeño tamaño,
- alto contenido de azúcar, determinado por una cantidad de sólidos solubles superior a 4,5 Brix.

Los frutos deben pertenecer a las categorías de productos «extra» y «primera», y deben ser:

- enteros,
- frescos de aspecto,

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, exentos de materias extrañas visibles,
- exentos de olores y sabores extraños.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El «Pomodoro di Pachino» debe cultivarse en la zona geográfica indicada, utilizando un ambiente protegido (invernaderos y/o túneles cubiertos de film de polietileno u otro material de cobertura); cuando el cultivo se realiza en el período estival, el cultivo puede estar protegido por estructuras adecuadas recubiertas de redes anti-insectos.

No se admiten formas de cultivo diferentes del cultivo en el suelo.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El «Pomodoro di Pachino» I.G.P. puede ser envasado directamente en la explotación o en instalaciones de envasado adecuadas el mismo día de la recogida.

Las operaciones de envasado y embalaje deben realizarse en instalaciones ubicadas en los territorios de los municipios, incluso en los parcialmente comprendidos en la zona de producción. El envasado en la zona es necesario con el fin de evitar pérdidas en la fase de comercialización, debido a lesiones de la superficie del tomate que pueden dar origen posteriormente a fenómenos de enmohecimiento y determinar la no comercialización del producto.

Para su despacho al consumo, el «Pomodoro di Pachino» debe envasarse en embalajes nuevos, de un solo uso, de diversos tipos, admitidos por la normativa vigente y que no superen los 10 kg de peso.

Sobre los embalajes se colocará una cobertura que impida la extracción del contenido sin que sea evidente su rotura. Se admite, asimismo, el despacho a consumo en envases abiertos en la medida en que cada uno de los frutos esté identificado mediante la colocación de etiquetas adhesivas que reproduzcan el logotipo distintivo de la I.G.P. «Pomodoro di Pachino».

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En los embalajes debe figurar:

- el logotipo distintivo que se reproduce a continuación:



- el nombre del envasador y/o expedidor,
- las características comerciales: tipo, categoría, peso del paquete,
- la indicación: «pomodoro prodotto in coltura protetta» (tomate producido en cultivo protegido),
- el símbolo de la Unión.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de los tomates «Pomodoro di Pachino» comprende todo el territorio de los municipios de Pachino y Portopalo di Capo Passero y parte del de los de Noto (provincia de Siracusa) e Ispica (provincia de Ragusa), situados en la vertiente suroriental de Sicilia.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El tomate «Pomodoro di Pachino» se produce en un área particular caracterizada por altas temperaturas y por ser la que más horas de insolación recibe a lo largo del año solar en todo el continente europeo (según las mediciones de los satélites Landsat y Meteosat). La cercanía del mar hace que el clima sea templado y las heladas invernales y primaverales, escasas.

Este conjunto de factores ha propiciado que se desarrollara el cultivo en invernaderos, lo cual, unido a la calidad del agua de riego, cuya salinidad se sitúa entre 1 500 y 10 000 $\mu\text{S}/\text{cm}$, determina elecciones obligadas de cultivos para los productores de esa zona geográfica en particular y confiere al «Pomodoro di Pachino» unas características organolépticas peculiares.

La característica determinante para el éxito y la fama del «Pomodoro di Pachino» es la precocidad del producto, observada por los agricultores locales en los tiempos de los primeros cultivos. A esta característica se añaden otros elementos que han sido reconocidos con el tiempo por los consumidores: el sabor, la consistencia de la pulpa, el brillo del fruto y la larga duración después de la cosecha, que han llevado a la consolidación de la denominación en los mercados.

El tomate es el producto típico de la horticultura de la zona de Pachino. Los primeros cultivos se remontan a 1925 y estaban localizados a lo largo de la franja costera, en explotaciones que disponían de agua de riego extraída de pozos freáticos.

En estas primeras experiencias se observó que las plantas cultivadas en esa zona comenzaban a dar frutos entre 15 y 20 días antes que en las demás zonas de producción.

Sin embargo, el interés por este cultivo era limitado y secundario con respecto al de la vid. En los años cincuenta, el cultivo de tomate comenzó a ocupar parcelas cada vez mayores, todas ellas situadas a lo largo de la franja costera, en las que se empleaban técnicas de cultivo forzado y de protección del cultivo en sus primeras fases, pues el clima de la franja costera, a pesar de sus condiciones termométricas favorables, sufre excepcionalmente de caídas bruscas de temperatura y cambios térmicos entre el día y la noche que, en ocasiones, han llegado a malograr toda la producción hortícola.

Los sistemas de protección más utilizados eran la cobertura individual de cada planta con hojas de chumbera (cladodios), tejas o coberturas múltiples con esteras hechas con rastrojos tejidos con alambre y armazón de cañas. A comienzos de los años sesenta, se asiste al nacimiento de los primeros invernaderos realizados a dos aguas con caña común recubierta de film de polietileno. Posteriormente, se realizan con estructuras cada vez más sólidas utilizándose, en lugar de caña, madera de castaño y un armazón de madera de abeto. Por consiguiente, el cultivo protegido debe considerarse como el resultado de un proceso evolutivo iniciado de manera rudimentaria y casi natural para adelantar el cultivo y la cosecha del tomate.

La profunda crisis de la viticultura de los años setenta hizo que muchas zonas se reconvirtieran rápidamente al cultivo en invernaderos y que se crearan las primeras asociaciones para comercializar el producto con la indicación de la zona de origen de «Pachino».

Las técnicas de cultivo han mejorado gracias a la utilización de modernos sistemas de riego localizado y al empleo de invernaderos metálicos galvanizados.

Con el tiempo, el «Pomodoro di Pachino» ha adquirido una amplia reputación en los mercados nacionales y extranjeros gracias a sus características cualitativas distintivas.

Las condiciones edafoclimáticas especiales que tiene la zona de producción confieren al tomate unas características cualitativas que, unidas a las técnicas de producción aplicadas por los productores, hacen que el producto sea característico de esa zona geográfica.

La calidad del tomate «Pomodoro di Pachino» se debe a las características intrínsecas que lo distinguen (sabor, consistencia de la pulpa, brillo del fruto, consistencia y larga conservación una vez cosechado), que son requisitos reconocidos por los consumidores que buscan este tomate en el mercado y que le han dado notoriedad y fama tanto en Italia como en el extranjero.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

La presente Administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la IGP «Pomodoro di Pachino» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 40 de 19.2.2016.

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el sitio Internet siguiente:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página inicial del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), y pulsando en «Prodotti DOP e IGP» (arriba, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP, IGP e STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».