

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2002/C 168/04)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CEE) n° 2081/92. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens dudit règlement.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP ( ) IGP (x)

**Numéro national du dossier: 8/2000**

**1. Service compétent de l'État membre**

Nom: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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

Téléphone (39) 064 81 99 68

Télécopieur (39) 06 42 01 31 26

Courrier électronique: [qualita@politicheagricole.it](mailto:qualita@politicheagricole.it)

**2. Groupement demandeur**

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

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

2.3. Composition: producteurs/transformateurs (x) autre ( ).

3. **Type de produit:** tomates. Classe 1.6 — Culture de fruits et légumes et céréales à l'état naturel ou transformés.

**4. Description du cahier des charges**

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2).

4.1. **Nom:** Pomodoro di Pachino.

4.2. **Description:** fruits à l'état frais issus de l'espèce botanique *Lycopersicon esculentum* Mill. On en distingue trois types:

— rondes à peau lisse,

— à côtes,

— tomates cerises (ou *cherry*).

La Pomodoro di Pachino présente les caractéristiques principales suivantes:

- chair ferme,
- cavité placentaire petite,
- teneur élevée en sucre, déterminée par une quantité de solubles solides supérieure à 4,5 degrés Brix.

4.3. **Aire géographique:** la zone de production de la Pomodoro di Pachino comprend la totalité du territoire des communes de Pachino et Portopalo di Capo Passero et une partie des communes de Noto (province de Syracuse) et d'Ispica (province de Raguse), toutes situés dans la partie sud-est de la Sicile. La délimitation de la zone concernée est reproduite à l'annexe (du cahier des charges) sous une forme cartographique.

4.4. **Preuve de l'origine:** la Pomodoro di Pachino est produite dans une zone particulière caractérisée par des températures élevées et par un ensoleillement global sur toute l'année qui est le plus élevé du continent européen (élaboration de données provenant des satellites Land sat et Meteosat). La proximité de la mer détermine un climat modéré, avec de rares gelées hivernales ou printanières.

Cet ensemble de facteurs a conduit au développement des cultures sous serre; cette expansion, conjuguée avec la qualité de l'eau d'irrigation caractérisée par une salinité comprise entre 1 500 et 10 000 ms, impose aux producteurs de cette zone géographique particulière des choix cultureux et, dans le même temps, détermine les caractéristiques organoleptiques de la Pomodoro di Pachino.

La traçabilité du produit est garantie par l'obligation qui est faite aux producteurs de la Pomodoro di Pachino d'inscrire leurs terrains sur un registre prévu à cet effet et de présenter chaque année à l'organisme de contrôle une déclaration de production.

Les structures de conditionnement doivent être inscrites sur un autre registre approprié et présenter une déclaration annuelle du produit mis en œuvre.

4.5. **Méthode d'obtention:** la Pomodoro di Pachino est cultivée sous abri (serre et/ou tunnels recouverts de filets de polyéthylène et autre matériau de couverture). En période estivale, on peut utiliser des filets anti-insectes pour recouvrir les structures de production.

Sauf pour la tomate de type cerise, pour lequel il peut être étalé toute l'année, le repiquage a lieu d'août à février, en respectant une densité de plantation de 2 à 6 plantes par mètre carré.

La forme de culture est verticale, à une ou plusieurs branches.

L'eau d'irrigation provient des puits phréatiques situés dans la zone délimitée, dont la salinité varie de 1 500 à 10 000 ms.

La récolte est faite à la main tous les 3 à 4 jours.

La production maximale autorisée de la Pomodoro di Pachino ne doit pas dépasser les quantités suivantes par type:

- tomate ronde lisse: 100 tonnes/ha,
- tomate à côtes: 75 tonnes/ha,
- tomate cerise (ou cherry): 50 tonnes/ha.

Les cultures hors sol ne sont pas autorisées.

- 4.6. **Lien:** la tomate est le produit typique de l'horticulture de la région de Pachino. Les premières cultures remontent à 1925; elles étaient localisées le long de la bande côtière dans les exploitations qui disposaient de l'eau d'irrigation provenant des puits phréatiques.

Ces premières expériences ont montrées que la production de légumes cultivés dans cette zone était en avance d'environ 15 à 20 jours sur celle des autres zones de production.

L'intérêt pour cette culture était toutefois quelque peu éclipsé par la diffusion de la culture de la vigne. Vers les années 50, les cultures de tomates s'étendirent sur de plus vastes superficies toujours localisées le long de la bande côtière, utilisant les techniques de forçage et de protection des cultures des débuts. En effet, bien que jouissant d'un régime de températures favorable, la bande côtière est soumise à de brutales et exceptionnelles chutes de température et à de fortes oscillations thermiques entre le jour et la nuit, qui ont parfois entraîné la destruction totale de cultures horticoles.

Les techniques de cultures sous abri les plus répandues consistaient à protéger individuellement chaque plante avec des cladodes de figuier d'Inde ou des tuiles plates, ou encore des paillasons, sortes de nattes de chaume entrelacées de fil de fer et renforcées par des tiges de roseaux.

Au début des années 60, on assiste à l'apparition des premières serres réalisées avec des cabanes de roseaux communs et recouvertes d'un voile de polyéthylène. Puis, les années suivantes, les structures des serres devinrent de plus en plus solides et, au lieu de roseaux, on utilisa des piquets de châtaignier et un châssis en bois de sapin. On peut donc dire que la culture sous abri est le résultat d'un processus qui débuta de façon quasiment naturelle pour hâter la culture et la récolte de la tomate.

La profonde crise de la viticulture dans les années 70 conduisit à une profonde reconversion à la culture en serre de nombreuses zones ainsi qu'à l'apparition des premières formes associatives qui lancèrent la commercialisation du produit bénéficiant de l'indication de la zone d'origine Pachino.

Avec l'amélioration des techniques culturales grâce aux procédés modernes d'irrigation localisée, les serres métalliques zinguées commencèrent à s'imposer.

C'est ainsi que, au fil du temps, la renommée de la Pomodoro de Pachino, liée aux caractéristiques qualitatives prononcées des fruits, s'est répandue sur les marchés nationaux et étrangers.

Les conditions pédoclimatiques particulières de la zone de production confèrent au produit les caractéristiques qualitatives qui, associées aux techniques de production adoptées par les producteurs, font de cette culture une caractéristique typique de la zone géographique.

Les qualités de la Pomodoro de Pachino sont liées à ses caractéristiques propres: saveur, consistance de la pulpe, brillant du fruit, consistance et durée de conservation après récolte, caractéristiques reconnues par le consommateur qui recherche la Pomodoro de Pachino sur le marché, ce qui dénote une notoriété et une réputation en Italie comme à l'étranger.

#### 4.7. **Structure de contrôle:**

Nom: So Cert — Società di certificazione Srl

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

- 4.8. **Étiquetage:** la tomate de Pachino destinée à être livrée à la consommation doit être conditionnée dans des caissettes ou cageots en carton ou en bois, d'un poids maximal de 10 kilogrammes. Les fruits doivent être disposés en une seule couche et un couvercle sera placé sur les cageots de façon que l'on ne puisse en extraire le contenu sans le casser. Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates de même variété, type, catégorie et calibre. Les fruits doivent être homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration.

Les cageots doivent être identifiés par la mention I.G.P. «Pomodoro di Pachino». Il faudra, en outre, faire figurer sur l'emballage le symbole communautaire prévu par le règlement (CEE) n° 1726/98 de la Commission, les caractéristiques commerciales (catégorie, poids du colis), et le logo identifiant l'IGP «Pomodoro di Pachino» (voir le logo): ce logo représente l'image de la Sicile avec un cercle figuré à l'extrême pointe, là où est située la zone de production de la Pomodoro di Pachino. Le logo affecte la forme d'un losange aux angles arrondis d'un vert foncé Pantone 356 CVC, renfermant à l'intérieur une forme circulaire d'un jaune paille Pantone 607 CVC, dont les contours sont d'un vert clair Pantone 369 CVC.

La figure géométrique est coupée sur la partie inférieure par la mention «Pomodoro di Pachino» en caractères blancs inscrite dans une bande rectangulaire noire.

La forme circulaire figurant à l'intérieur du logo renferme l'image dessinée de la Sicile dans un rose saumon Pantone 1595 CVC dont le contour est noir marqué d'un point jaune paille Pantone 123 CVC; le contour est également noir à l'extrême pointe sud.

Le logo comporte dans la zone inférieure la mention IGP dans une couleur jaune paille Pantone 607 CVC.



#### 4.9. Exigences nationales: —

**Numéro CE:** G/IT/00153/2000.8.10.

**Date de réception du dossier complet:** 15 mars 2002.

### **Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2002/C 168/05)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CEE) n° 2081/92. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens dudit règlement.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP ( ) IGP (x)

**Numéro national du dossier: 90/00**

#### 1. Service compétent de l'État membre

Nom: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural