

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2009/C 111/11)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(1)</sup> du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

## DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**  
**«POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO»**  
**N° CE : IT-PDO-0005-0576-28.11.2006**  
**IGP ( ) AOP ( X )****1. Dénomination:**

«Pomodorino del Piennolo del Vesuvio»

**2. État membre ou pays tiers:**

Italie

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:****3.1. Type de produit (Annexe II):**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

L'AOP «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio» désigne le fruit des écotypes de *pomodorini* (petites tomates) se rapportant aux appellations populaires: «Fiaschella», «Lampadina», «Patanara», «Principe Borghese» et «Re Umberto». Traditionnellement cultivé sur les flancs du Vésuve, ce fruit est de forme ovale ou légèrement pruniforme avec l'apex pointu, il présente souvent des côtes à la partie pédonculaire et est doté d'une peau épaisse. L'utilisation d'hybrides est interdite. Les fruits admis doivent présenter les caractéristiques décrites ci-après. Fruit frais: calibre non supérieur à 25 g; paramètres de forme: rapport entre les diamètres supérieur et inférieur compris entre 1,2 et 1,3; couleur extérieure: vermillon; couleur de la chair: rouge; consistance: élevée; goût: prononcé, intense et doux-acidulé; indice réfractométrique minimal de 6,5 °Brix; attache pédonculaire solide. Fruit conservé «al piennolo»: couleur extérieure: rouge foncé; couleur de la chair: rouge; consistance: bonne; goût: prononcé et intense; turgescence: réduite en fin de conservation.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):**

—

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Les opérations de production et de conservation doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire de production; pour la conservation des «pomodorini al piennolo», il convient de respecter les critères suivants:

- Une fois récoltées, les grappes ou «schiocche» sont attachées à un fil de fibre végétale, lié en cercle, de manière à former une seule grande grappe («piennolo»), d'un poids compris, au terme de la conservation, entre 1 et 5 kg. Les *piennoli* obtenus de la sorte doivent être suspendus en l'air à des crochets ou maintenus sur des supports adaptés, dans un lieu sec et ventilé.
- Durant les phases de conservation, tant pour le produit «al piennolo» que pour celui en emballage, aucun traitement chimique ne doit être appliqué. Pour assurer la protection du produit, seuls peuvent être utilisés des systèmes physiques qui ne soient pas susceptibles d'en altérer les caractéristiques, tels que des moustiquaires et des appareils à ultrasons.
- La conservation des *piennoli* n'a pas une durée définie et elle est fonction du maintien des bonnes caractéristiques organoleptiques et de l'aspect du produit.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc.:*

L'opération de conditionnement des tomates, sous leur forme commercialisée fraîche ou conservée, doit avoir lieu dans les entreprises de production ou à proximité, à l'intérieur de l'aire de production afin de:

- limiter toute manipulation lorsque le fruit se trouve dans les meilleures conditions de résistance;
- éviter les transports, sur des longues distances, du produit non conditionné qui, en tant que tel, n'est pas correctement protégé et est donc exposé aux risques de contraintes mécaniques et de traitements dommageables;
- favoriser la garantie de la traçabilité.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

La mise sur le marché du «Pomodoro del Piennolo del Vesuvio» doit avoir lieu dans le respect des modalités suivantes:

- produits à l'état frais: ils doivent être mis en vente en fruits détachés ou en grappes, placés en vrac dans des emballages adaptés et scellés, d'une capacité maximale de 10 kg;
- produits conservés «al piennolo»: les *piennoli* (grappes) doivent avoir un poids maximal de 5 kg et être mis en vente soit individuellement avec le logo d'identification de l'AOP, soit dans des emballages adaptés et scellés;
- produits conservés, en fruits détachés ou en grappes, placés en vrac dans des emballages adaptés et scellés, d'une capacité maximale de 10 kg.

Les étiquettes doivent comporter les indications suivantes: «Pomodoro del Piennolo del Vesuvio» et «Denominazione d'Origine Protetta» (appellation d'origine protégée), dans des dimensions supérieures à celles des autres mentions ou éléments présents, le logo communautaire, le nom, la raison sociale et l'adresse de l'entreprise de conditionnement ou de production, la quantité de produit effectivement

contenue dans le conditionnement. Le logo se compose d'une représentation du «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio» comprenant le pédoncule, dont le prolongement évoque le profil du Vésuve. Les particularités du logo et ses indices colorimétriques sont décrits en détail dans le cahier des charges.



#### 4. Délimitation de l'aire géographique:

L'aire de production et de conditionnement de l'AOP «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio» comprend les territoires des communes suivantes de la province de Naples: Boscoreale, Boscotrecase, Cercola, Ercolano, Massa Di Somma, Ottaviano, Pollena Trocchia, Portici, Sant'Anastasia, San Giorgio a Cremano, San Giuseppe Vesuviano, San Sebastiano al Vesuvio, Somma Vesuviana, Terzigno, Torre Annunziata, Torre del Greco, Trecase et la partie du territoire de la commune de Nola délimitée par la route provinciale Piazzola di Nola—Rione Trieste (pour le tronçon «Costantinopoli»), par le «Lagno Rosario», par la limite de la commune d'Ottaviano et par la limite de la commune de Somma Vesuviana.

#### 5. Lien avec l'aire géographique:

##### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La particularité du territoire où le «Pomodorino» est cultivé réside dans l'origine volcanique des sols. Les particularités de cette aire géographique découlent de la nature pyroclastique des sols qui caractérise l'ensemble du complexe volcanique Somma-Vésuve. Ces sols se sont formés sur les laves et les couches de cendres et de lapilli et ils se caractérisent par une fertilité élevée, une texture sableuse qui les rend très meubles et favorise le drainage, et une réaction neutre ou subalcaline avec une teneur élevée en macro et micro-éléments assimilables. Le climat est essentiellement sec avec des vents modérés et des températures élevées, et les importantes amplitudes thermiques entre la nuit et le jour contribuent également à un contrôle naturel des maladies parasitaires.

##### 5.2. Spécificité du produit:

Outre des dimensions réduites, un poids de 20-30 grammes et un faible rapport 1,2-1,3 entre les diamètres supérieur et inférieur, le «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio» se caractérise également par une peau épaisse, une attache pédonculaire particulièrement solide grâce à laquelle la grappe reste entière pendant la récolte et la conservation, ainsi qu'une concentration élevée en sucres, en acides et autres solides solubles, qui permettent la longue conservation du produit, conservation durant laquelle aucune de ses qualités organoleptiques n'est altérée. En effet, la pression osmotique élevée du suc, due à la teneur élevée en solides solubles, permet au fruit de conserver sur une longue période sa turgescence caractéristique, puisqu'il perd peu d'eau durant la conservation.

Les pratiques de culture sont conditionnées par la configuration caractéristique des parcelles, très fragmentées, souvent disposées en terrasses et de façon irrégulière. La plupart des opérations de culture sont réalisées à la main selon les pratiques traditionnelles agricoles.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Les particularités du «Pomodoro del Piennolo del Vesuvio» sont profondément liées au territoire sur lequel le «Pomodoro» est cultivé. L'origine volcanique des sols et tout le matériel pyroclastique accumulé au cours des éruptions du complexe volcanique Somma-Vésuve a conféré une fertilité élevée à ces sols. Leur texture sableuse les rend très meubles et facilite le drainage, entraînant une réaction neutre ou subalcaline avec une teneur élevée en macro et micro-éléments assimilables. En absorbant tous ces éléments, le produit développe des qualités tout à fait particulières. Les maladies parasitaires sont contrôlées naturellement par le climat sec, caractérisé par d'importantes amplitudes thermiques entre la nuit et le jour. Le «pomodoro» conservé «al piennolo» ou en conserve constitue l'une des productions les plus anciennes et les plus typiques de la région du Vésuve. Les premiers témoignages documentaires techniquement détaillés remontent aux publications de la Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Portici parues en 1885, 1902 et 1916. Au fil des siècles, la culture de ce type de tomate s'est affirmée tant en raison des exigences culturelles réduites que de son aptitude à la longue conservation pendant les mois d'hiver, du fait de la consistance de sa peau. La diffusion ancienne de ce type de tomate conservée répondait en effet à la nécessité de disposer pendant les mois d'hiver de tomates à l'état frais afin de pouvoir agrémenter les préparations maison répandues de tout temps dans la région de Naples, notamment les pizzas et les «primi piatti», qui exigeaient une intensité de goût et de parfum. Le facteur humain s'est développé dans la mise au point d'une méthode de culture et de conservation bien adaptée et typique de l'aire de production et se caractérise par la sélection des meilleurs fruits pour la production de graines, par l'écimage nécessaire en raison de la croissance indéterminée des plantes, par le ficelage des tiges et l'élimination des bourgeons en trop et par la récolte des tomates, qui est effectuée en cueillant les grappes entières lorsque celles-ci comptent au moins 70 % de fruits rouges, tandis que les autres sont en phase de véraison. Le processus de conservation des «pomodorini al piennolo» qui permet de prolonger la consommation des fruits, intacts et non transformés, pendant l'hiver suivant la récolte, lie également ce produit particulier au territoire. L'ancienne méthode consiste à récolter les fruits en grappes entières et à tresser de façon appropriée les queues à l'aide de fil de chanvre pour composer une seule grande grappe qui est suspendue au plafond dans des locaux spécifiques aérés ou dans les vérandas ou les terrasses. Toutes ces caractéristiques ainsi que le cadre environnemental particulier de la région du Vésuve ont donné naissance à un produit unique en son genre du point de vue de sa qualité organoleptique et de sa conservation, que l'on cultive et que l'on conserve encore aujourd'hui.

**Référence à la publication du cahier des charges:**

L'administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'AOP «Pomodoro del Piennolo del Vesuvio» au Journal officiel de la République italienne n° 1 du 2 janvier 2006. Le texte consolidé du cahier des charges peut être consulté sur le site Internet:

[http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/edfyuvfqqxxuvtepyi2yi6j2nwjariuzulkqihodewpc3gfm7634vhogmz6dczzgz566qxa37uolt7nr53we3pcd/20061130\\_Disciplinare\\_esameUE\\_Pomodoro\\_Piennolo\\_Vesuvio.pdf](http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/edfyuvfqqxxuvtepyi2yi6j2nwjariuzulkqihodewpc3gfm7634vhogmz6dczzgz566qxa37uolt7nr53we3pcd/20061130_Disciplinare_esameUE_Pomodoro_Piennolo_Vesuvio.pdf)

---