

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2016/C 271/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**«POMODORO DI PACHINO»****N° UE: PGI-IT-02131 — 5.4.2016****AOP () IGP (X)****1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Consorzio di Tutela dell'IGP «Pomodoro di Pachino»

Adresse: Via Nuova sn
96018 Marzamemi (SR)
ITALIE

Tél. +39 0931595106
Fax +39 0931595106
Courriel: segreteria@igppachino.it

Le Consorzio di Tutela de l'IGP «Pomodoro di Pachino» est habilité à présenter une demande de modification au titre de l'article 13, paragraphe 1, du Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n° 12511 du 14.10.2013.

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autre: Mises à jour législatives

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. **Modification(s)**

Description du produit

Article 2 du cahier des charges

1. La phrase suivante:

«L'IGP "Pomodoro di Pachino" est représentée par les trois types de tomates suivants:

- ronde lisse,
- à côtes,
- cerise.»

est modifiée comme suit:

«L'IGP "Pomodoro di Pachino" est représentée par les types de tomates suivants:

- ronde lisse,
- à côtes,
- cerise,
- olivette et olivette mini.»

L'article 2 est modifié par l'ajout d'un nouveau type de fruit appartenant à la catégorie des tomates olivettes et olivettes mini. Cette catégorie consiste en un type de tomate en grappe adapté à la préparation de sauces et de salades mélangées, avec des fruits allongés dont la forme rappelle la datte et dont le poids varie entre 15 et 35 grammes selon les variétés.

L'ajout du type «olivette et olivette mini» a été demandé par les producteurs afin de ne pas discriminer les opérateurs situés dans l'aire de production de l'IGP «Pomodoro di Pachino» désignée comme «aire géographique délimitée».

Le type «olivette et olivette mini» est cultivé depuis le début des années 80, bien qu'en quantités réduites, et bénéficie, comme les trois types «ronde lisse», «à côtes» ou «cerise», des caractéristiques du territoire.

Aujourd'hui, le type «olivette et olivette mini», qui a gagné la faveur des marchés, représente une part importante de la production, équivalant à celle des autres types de tomates de Pachino porteuses de l'IGP. L'ajout du type «olivette et olivette mini» protège le produit en le liant à l'aire de production et enrichit la dénomination en garantissant au consommateur la provenance du produit.

Il est donc demandé de modifier le cahier des charges et le document unique.

Méthode de production

Article 4 du cahier des charges

2. La phrase suivante:

«— le repiquage a lieu d'août à février, sauf pour le type "cerise" pour lequel il peut être effectué toute l'année;»
est modifiée comme suit:

«— le repiquage a lieu d'août à février, sauf pour les types "cerise" et "olivette et olivette mini", pour lesquels il peut être effectué toute l'année;».

3. La phrase suivante:

«La production maximale autorisée pour l'IGP "Pomodoro di Pachino" ne doit pas dépasser les quantités suivantes par type:

- tomate ronde lisse: 120 tonnes/ha;
- tomate à côtes: 90 tonnes/ha;
- tomate cerise: 70 tonnes/ha;»

est modifiée comme suit:

«La production maximale autorisée pour l'IGP "Pomodoro di Pachino" ne doit pas dépasser les quantités suivantes par type:

- tomate ronde lisse: 120 tonnes/ha;
- tomate à côtes: 90 tonnes/ha;
- tomate cerise: 70 tonnes/ha;
- olivette et olivette mini: 90 tonnes/ha;».

L'ajout du nouveau type entraîne une modification de l'article 4 et l'indication dans le cahier des charges de la période de repiquage et de la production maximale autorisée.

Le type «olivette et olivette mini» permet d'obtenir des produits de qualité même avec une production maximale de 90 tonnes/ha et, comme pour le type «cerise», il peut être repiqué toute l'année.

Autres [mises à jour législatives]

Les références au règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil⁽¹⁾ ont été mises à jour par le règlement (UE) n° 1151/2012.

DOCUMENT UNIQUE

«POMODORO DI PACHINO»

N° UE: PGI-IT-02131 — 5.4.2016

AOP () IGP (X)

1. Dénomination

«Pomodoro di Pachino»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

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'indication géographique protégée (IGP) «Pomodoro di Pachino» désigne les tomates à l'état frais, issues de l'espèce botanique *Lycopersicon esculentum* Mill. et produites dans l'aire délimitée.

L'IGP «Pomodoro di Pachino» est représentée par les types de tomates suivants:

- ronde lisse,
- à côtes,
- cerise,
- olivette et olivette mini.

La tomate «Pomodoro di Pachino» présente les principales caractéristiques suivantes:

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

Les tomates doivent appartenir aux catégories extra et I et être:

- entières,
- d'aspect frais,

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- saines (sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation),
- propres, exempts de tout corps étranger visible,
- exemptes d'odeurs et/ou de saveurs étrangères.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

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

La tomate «Pomodoro di Pachino» est cultivée dans l'aire géographique indiquée, sous abri (serre et/ou tunnels recouverts d'un film en polyéthylène ou d'un autre matériau de couverture); en période estivale, on peut utiliser comme protection des structures adéquates recouvertes de filets anti-insectes.

Les cultures «hors sol» ne sont pas admises.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La tomate «Pomodoro di Pachino» IGP peut être conditionnée le jour même de la récolte, directement dans l'exploitation ou dans des structures de conditionnement adéquates.

Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées dans des structures situées sur les territoires des communes, même comprises seulement en partie dans l'aire de production. Le conditionnement dans l'aire de production est nécessaire pour éviter, durant la phase de commercialisation, toute perte liée à des lésions de la surface du fruit, susceptibles de provoquer la formation de moisissures et, partant, le retrait de la vente du produit.

Au moment de leur mise à la consommation, les tomates «Pomodoro di Pachino» doivent être conditionnées dans des emballages neufs, à usage unique, de différents types et conformes à la réglementation en vigueur, dont le poids ne dépasse pas 10 kg.

Un couvercle sera placé sur chaque emballage de façon qu'on ne puisse en extraire le contenu sans le briser. La mise à la consommation dans des conditionnements ouverts est également autorisée pour autant que chaque fruit soit identifié au moyen d'une étiquette adhésive sur laquelle figure le logo distinctif de l'IGP «Pomodoro di Pachino».

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Sur l'emballage doivent figurer les éléments suivants:

- le logo distinctif ainsi représenté:



- le nom de l'emballer et/ou expéditeur,
- les caractéristiques commerciales, le type, la catégorie et le poids du colis,
- la mention: «pomodoro prodotto in coltura protetta» (tomates produites sous abri),
- le symbole de l'Union.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du produit «Pomodoro di Pachino» comprend l'entièreté du territoire des communes de Pachino et Portopalo di Capo Passero et une partie du territoire des communes de Noto (province de Syracuse) et d'Ispica (province de Raguse), toutes situées dans la partie sud-est de la Sicile.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La tomate «Pomodoro di Pachino» est produite dans une zone particulière, qui présente des températures élevées et la quantité totale de rayonnement global, calculée sur toute l'année, la plus élevée du continent européen (données élaborées à partir des informations transmises par les satellites Land sat et Meteosat). Du fait de la proximité de la mer, le climat est 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, dont la salinité est comprise entre 1 500 et 10 000 $\mu\text{S}/\text{cm}$, impose aux producteurs de cette aire géographique particulière des choix culturels et, dans le même temps, détermine les caractéristiques organoleptiques de la tomate «Pomodoro di Pachino».

Le succès de la tomate «Pomodoro di Pachino» tient d'abord au caractère précoce du produit que les agriculteurs locaux ont pu observer lors des premières récoltes. À cette caractéristique s'ajoutent d'autres éléments que le consommateur a pu apprécier au fil du temps, et notamment le goût, la consistance de la chair, la brillance du fruit et sa durée de conservation après récolte, qui ont permis à la dénomination de s'affirmer sur les marchés.

La tomate est le produit phare de l'horticulture de la région de Pachino. Les premières cultures, qui remontent à 1925, 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 montré 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.

La culture de la vigne, très répandue, a toutefois limité l'intérêt pour cette culture. Vers les années 50, la tomate a commencé à être cultivée sur de plus vastes superficies, toujours localisées le long de la bande côtière, à l'aide de techniques de forçage et de protection des cultures au stade initial. En effet, bien que jouissant d'un régime de températures favorable, la bande côtière est soumise à des chutes de température brutales et exceptionnelles 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 culture sous abri les plus répandues consistaient à protéger individuellement chaque plante avec des cladodes de figuier de Barbarie, des tuiles plates ou 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 assista à l'apparition des premières serres, qui consistaient en des cabanes de roseaux communs recouvertes d'un film de polyéthylène. Au fil des ans, les structures devinrent de plus en plus solides et l'on substitua des piquets de châtaignier et un châssis en bois de sapin aux traditionnels roseaux. On peut donc considérer 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.

À la suite de la crise profonde qui frappa la viticulture dans les années 70, on assista à la reconversion rapide de nombreuses zones viticoles en zones de culture sous serres, 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 liée au recours à des procédés modernes d'irrigation localisée, les serres métalliques zinguées commencèrent à s'imposer.

C'est ainsi qu'au fil du temps, la renommée de la tomate «Pomodoro di Pachino», due aux caractéristiques qualitatives prononcées des fruits, s'est répandue sur les marchés nationaux et étrangers.

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

Les qualités de la tomate «Pomodoro di Pachino» sont liées aux caractéristiques intrinsèques qui distinguent ce produit, à savoir son goût, la consistance de sa chair, la brillance du fruit, la fermeté et sa longue durée de conservation après récolte, caractéristiques reconnues par le consommateur et qui font de la «Pomodoro di Pachino» un produit recherché sur le marché et dont la notoriété et la réputation dépassent les frontières nationales.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Pomodoro di Pachino» au *Journal officiel de la République italienne* n° 40 du 19 février 2016.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti DOP e IGP» [Produits AOP IGP] (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP IGP STG» [Produits AOP, IGP e STG] (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].