

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2016/C 271/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.****«POMODORO DI PACHINO»****n. UE: PGI-IT-02131 — 05.04.2016****DOP ( ) IGP ( X )****1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino

Indirizzo: Via Nuova sn  
96018 Marzamemi (SR)  
ITALIA

Tel. +39 0931595106  
Fax +39 0931595106  
Email: segreteria@igppachino.it

Il Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: Aggiornamenti Normativi

**4. Tipo di modifica**

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

## 5. Modifica (modifiche)

### *Descrizione del prodotto*

Articolo 2 del disciplinare di produzione

#### 1. La frase:

L'I.G.P. «Pomodoro di Pachino» è rappresentato dalle seguenti tipologie di frutto:

- tondo liscio,
- costoluto,
- cherry (o ciliegino),

è modificata in

L'I.G.P. «Pomodoro di Pachino» è rappresentato dalle seguenti tipologie di frutto:

- tondo liscio,
- costoluto,
- cherry (o ciliegino),
- plum e miniplum.

L'articolo 2 viene modificato inserendo una nuova tipologia di frutto appartenente alla categoria dei pomodori plum e miniplum. Questa consiste in una tipologia di pomodoro a grappolo adatto a sughi e insalate miste con frutti allungati che nella forma ricordano il «dattero» con peso dei singoli frutti che oscilla tra 15 e i 35 gr. a seconda delle varietà.

La richiesta di inserimento della tipologia plum e miniplum viene effettuata su interesse dei produttori al fine di non discriminare gli operatori che operano nella zona di produzione del Pomodoro di Pachino IGP individuata come «Zona Geografica delimitata».

La tipologia «plum e miniplum» viene coltivata fin dai primi Anni 80, sebbene in quantità ridotte, e al pari delle tre tipologie tondo liscio, costoluto cherry (o ciliegino) beneficia delle caratteristiche del territorio.

Oggi, la tipologia plum e miniplum, grazie al favore ottenuto nei mercati ha raggiunto una quota consistente di produzione eguagliando la produzione delle altre tipologie di pomodoro di Pachino «a marchio IGP». L'inserimento della tipologia «plum e miniplum» tutela il prodotto legandolo alla zona di produzione e arricchisce la denominazione garantendo il consumatore sulla provenienza del prodotto.

Pertanto si richiede modifica del Disciplinare e del Documento Unico.

### *Metodo di produzione*

Articolo 4 del disciplinare di produzione

#### 2. La frase:

«— il trapianto si esegue da agosto a febbraio, tranne per la tipologia cherry che si può effettuare tutto l'anno;»

è modificata in

«— il trapianto si esegue da agosto a febbraio, tranne per la tipologia cherry e plum e miniplum che si possono effettuare tutto l'anno;».

#### 3. La frase:

«La produzione massima consentita di I.G.P. «Pomodoro di Pachino» non deve superare i seguenti quantitativi per tipologia:

- pomodoro tondo liscio: tonnellate 120/Ha,
- pomodoro costoluto: tonnellate 90/Ha,
- pomodoro ciliegino o cherry: tonnellate 70/Ha;»

è modificata in

«La produzione massima consentita di I.G.P. «Pomodoro di Pachino» non deve superare i seguenti quantitativi per tipologia:

- pomodoro tondo liscio: tonnellate 120/Ha,
- pomodoro costoluto: tonnellate 90/Ha,
- pomodoro ciliegino o cherry: tonnellate 70/Ha,
- pomodoro plum e miniplum: tonnellate 90/Ha;».

L'articolo 4 viene modificato di conseguenza all'inserimento della nuova tipologia, indicando nel disciplinare di produzione l'epoca di trapianto e la produzione massima consentita.

La tipologia plum e miniplum permette di ottenere prodotti di qualità anche con produzione fino a 90 tonnellate/ha e, come avviene per lo cherry, può essere trapiantata nel corso di tutto l'anno.

Altro [Aggiornamenti Normativi]

I riferimenti al Reg. (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup> sono stati aggiornati con il Reg. (UE) n. 1151/2012.

DOCUMENTO UNICO

«POMODORO DI PACHINO»

n. UE: PGI-IT-02131 — 05.04.2016

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denominazione**

«Pomodoro di Pachino»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

L'Indicazione geografica protetta IGP «Pomodoro di Pachino» designa pomodori allo stato fresco prodotti nella zona delimitata, riferibili alla specie botanica *Lycopersicon esculentum* Mill.

L'IGP «Pomodoro di Pachino» è rappresentato dalle seguenti tipologie di frutto:

- tondo liscio,
- costoluto,
- cherry (o ciliegino)
- plum e miniplum.

Le principali caratteristiche del «Pomodoro di Pachino» sono le seguenti:

- polpa soda,
- cavità placentare piccola,
- elevato contenuto zuccherino, determinato da una quantità di solidi solubili maggiore di 4,5 °Brix.

I frutti devono appartenere alle categorie merceologiche di extra e prima e devono essere:

- interi,
- di aspetto fresco,

<sup>(1)</sup> GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazione tali da renderli inadatti al consumo),
- puliti, privi di sostanze estranee visibili,
- privi di odori e/o sapori estranei.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La coltivazione del «Pomodoro di Pachino» deve essere effettuata nella zona geografica indicata, utilizzando un ambiente protetto (serre e/o tunnel ricoperti con film di polietilene o altro materiale di copertura); quando la coltivazione viene effettuata nel periodo estivo la coltura può essere protetta da idonee strutture ricoperte con rete anti-insetto.

Non sono ammesse le coltivazioni fuori suolo.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il «Pomodoro di Pachino» IGP può essere condizionato direttamente in azienda o presso idonee strutture di condizionamento lo stesso giorno della raccolta.

Le operazioni di confezionamento ed imballaggio devono essere effettuate presso strutture ubicate nei territori dei Comuni, anche parzialmente compresi nella zona di produzione. Il condizionamento in zona è necessario al fine di evitare perdite nella fase di commercializzazione, dovute a lesioni della superficie del pomodoro che possono poi dare origine a fenomeni di ammuffimento e determinare la non commercializzazione del prodotto.

All'atto dell'immissione al consumo il «Pomodoro di Pachino» deve essere confezionato utilizzando imballaggi nuovi, monouso, di diversa tipologia, ammessi dalla normativa vigente, che non superino il peso di 10 kg.

Sugli imballaggi deve essere apposta una copertura tale da impedire l'estrazione del contenuto senza che ne venga evidenziata la sua rottura. È ammessa, altresì, l'immissione al consumo in confezioni aperte purché i singoli frutti siano identificati con l'apposizione di etichette adesive che riportino il logo distintivo dell'IGP Pomodoro di Pachino.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Sugli imballaggi deve essere riportato:

- il logo distintivo così rappresentato.



- il nome dell'imballatore e/o speditore,
- le caratteristiche commerciali: tipologia, categoria, peso del collo,
- la dicitura: pomodoro prodotto in coltura protetta,
- il simbolo dell'Unione.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Pomodoro di Pachino» comprende l'intero territorio comunale di Pachino e Portopalo di Capo Passero e parte dei territori comunali di Noto (provincia di Siracusa) ed Ispica (provincia di Ragusa), ricadenti nella parte sud orientale della Sicilia.

5. **Legame con la zona geografica**

Il «Pomodoro di Pachino» è prodotto in un particolare areale caratterizzato da temperature elevate e da una quantità totale di radiazione globale, mediata sull'intero anno solare, la più elevata del Continente europeo (elaborazione dati provenienti dai satelliti Landsat e Meteosat). La vicinanza del mare determina una mitigazione del clima ed una scarsa frequenza delle gelate invernali-primaverili.

Tale insieme di fattori ha determinato lo sviluppo delle colture sotto serra che abbinato alla qualità dell'acqua di irrigazione, caratterizzata da una salinità compresa tra 1 500 e 10 000  $\mu\text{S}/\text{cm}$  determina, per i produttori di quella particolare area geografica, delle scelte colturali obbligate e, nel contempo, le peculiari qualità organolettiche del «Pomodoro di Pachino».

La caratteristica che ha determinato il successo della reputazione del «Pomodoro di Pachino» è rappresentata dalla precocità del prodotto osservata dagli agricoltori locali al tempo delle prime coltivazioni. A questa caratteristica vanno aggiunti altri elementi che nel tempo sono stati riconosciuti dal consumatore quali il sapore, la consistenza della polpa, la lucentezza del frutto e la lunga durata in post-raccolta, tali da determinare l'affermazione della denominazione sui mercati.

Il pomodoro è il prodotto tipico della orticoltura pachinese. Le prime coltivazioni risalgono al 1925 localizzate lungo la fascia costiera in quelle aziende che disponevano di acqua di irrigazione da pozzi freatici.

Da queste prime esperienze si constatò che l'ortaggio coltivato in tale areale entrava in produzione con un anticipo di circa 15-20 giorni rispetto ad altre zone di produzione.

Tuttavia, l'interesse verso tale coltivazione era limitato dalla diffusa coltivazione della vite. Intorno agli Anni 50, le coltivazioni di pomodoro si estesero su più ampie superfici localizzate sempre lungo la fascia costiera, utilizzando delle tecniche di forzatura e di difesa della coltura allo stato primordiale. Infatti, l'ambiente della fascia costiera, malgrado i particolari termometrici favorevoli, è soggetto ad eccezionali cadute istantanee di temperature e sbalzi termici tra il giorno e la notte che hanno talvolta causato la distruzione di intere coltivazioni orticole.

Gli apprestamenti di protezione più diffusi erano la copertura individuale delle singole piante con cladodi di ficodindia o tegole o coperture plurime con stuoie fatte con ristoppie intessute con filo di ferro ed animate da canne. Agli inizi degli Anni 60 si assiste alla nascita delle prime serre realizzate con capanne di canna comune e ricoperte con film di polietilene. Negli anni successivi le serre furono realizzate con strutture sempre più consistenti ed al posto delle canne vennero utilizzati pali di castagno ed una intelaiatura in legno di abete. La coltura protetta è, pertanto, da considerare la risultante di un processo di evoluzione iniziato in maniera primordiale e quasi naturale per anticipare la coltivazione e la raccolta del pomodoro.

La profonda crisi della viticoltura degli Anni 70 portò ad una rapida riconversione di molte aree alla serricoltura ed alla nascita delle prime forme associative che iniziarono la commercializzazione del prodotto con l'indicazione della zona di origine «Pachino».

Le tecniche colturali sono migliorate grazie all'uso di moderni sistemi di irrigazione localizzata e cominciarono ad affermarsi le serre metalliche zincate.

Il Pomodoro di Pachino ha così acquisito nel tempo sui mercati nazionali ed esteri una diffusa reputazione legata alle spiccate caratteristiche qualitative dei frutti.

Le particolari condizioni pedoclimatiche della zona di produzione conferiscono al prodotto tali caratteristiche qualitative che unite alle tecniche di produzione adottate dai produttori rendono tale coltura caratteristica di quella area geografica.

Le qualità del Pomodoro di Pachino sono legate ai caratteri intrinseci che lo contraddistinguono: il sapore, la consistenza della polpa, la lucentezza del frutto, la consistenza e la lunga durata post-raccolta; requisiti ravvisati dal consumatore che cerca sul mercato il Pomodoro di Pachino acclarando una notorietà ed una reputazione sia in Italia che all'estero.

### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Pomodoro di Pachino» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 40 del 19.2.2016.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP, IGP e STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».