

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2019/C 431/14)

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 ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

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.

«TOMATE LA CAÑADA»

N. UE: PGI-ES-0664-AM01 – 12.3.2018

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada»

Indirizzo: Autovía del Mediterráneo, Salida 456 Paraje Los Mayoriales, s/n 04130 El Alquíán (Almería), Spagna.

Telefono: +34 637 310 801.

e-mail: miguelangel@elprimertomate.com

Il Consejo Regulador della IGP «Tomate La Cañada» è un'organizzazione senza scopo di lucro riconosciuta dalle autorità designate dello Stato membro quale ente di gestione competente per la denominazione di qualità, e rappresenta gli operatori che prendono parte alla realizzazione del prodotto protetto. È gestito sulla base di principi democratici e rappresenta gli interessi economici e settoriali connessi all'IGP, con particolare attenzione agli interessi di minoranza, garantendo in tal modo un'equa rappresentanza a tutti gli operatori.

Il Consejo Regulador possiede inoltre la capacità giuridica di avanzare la presente domanda di modifica in virtù della legislazione nazionale, più precisamente ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, lettera a) della legge n. 2/2011 del governo dell'Andalusia, del 25 marzo 2011, sulla pesca e sulla qualità dei prodotti alimentari.

2. Stato membro o Paese Terzo

Spagna

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica Denominazione del prodotto Descrizione del prodotto Zona geografica

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: obblighi giuridici e grafici e diagrammi.

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.
- 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)

- 5.1. Innanzitutto è stata modificata la struttura della sezione B del disciplinare, «Descrizione del prodotto», con la soppressione dell'intera sottosezione B.2. Si mantengono invece i contenuti della sottosezione B.3, che diventa la nuova sottosezione B.2 con il titolo «Caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche e tipi commerciali». A differenza della vecchia sottosezione B.2, che esponeva le caratteristiche senza associarle espressamente a ciascun tipo di pomodori, la nuova sottosezione B.2 specifica le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche di ciascun tipo commerciale di pomodoro.

- Il seguente testo della sottosezione B.2 del disciplinare e del punto 3.2 del documento unico è soppresso:

Le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dei quattro tipi commerciali del «Tomate La Cañada» sono le seguenti:

- tenore in licopene compreso fra 10,8 e 44 mg/100 g,
- tenore in vitamina C compreso fra 62 e 195 mg/100 g di peso fresco,
- L (luminosità) compresa fra 38 e 49,
- colorazione compresa fra 2 e 11 sulla scala dei colori.
- Il titolo della sottosezione «B.3 Tipi commerciali» è sostituito dal titolo «B.2 Caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche e tipi commerciali». In virtù di questa modifica, il punto 3.2 del documento unico è integrato con informazioni sulle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche di ciascun tipo commerciale di pomodoro.

Motivazioni: La descrizione generale del prodotto è stata eliminata, in quanto si è ritenuto più opportuno evidenziare le caratteristiche specifiche di ciascuno dei tipi commerciali elencati nella sezione B del disciplinare.

- 5.2. La nuova sottosezione B.2 introduce determinati requisiti per la raccolta e l'analisi del prodotto che ne consentono la classificazione, nonché i metodi analitici applicabili per ciascun parametro. È aggiunto il seguente testo:

Le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche sono quelle indicate nel presente documento, purché:

- 1) al momento della raccolta il frutto risponda ai parametri di colorazione stabiliti per ciascun tipo di pomodoro;
- 2) il campione sia composto da un numero di frutti sufficiente a fornire dati statisticamente significativi;
- 3) il test sul licopene sia svolto immediatamente, ossia entro 24 ore dalla raccolta, e il trasporto dei pomodori dai campi al laboratorio preveda un sistema di refrigerazione.

Metodi di analisi:

Licopene e tocoferoli: uso di attrezzature per la cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) e opportuni modelli.

Luminosità: uso di uno spettrofotometro ad alta risoluzione.

Motivazioni:

Sono state introdotte alcune condizioni aggiuntive per la procedura di campionamento al fine di evitare potenziali oscillazioni dei risultati per i diversi valori a seconda del momento in cui sono analizzate le caratteristiche del frutto, e i metodi analitici utilizzati sono stati definiti nell'ottica della conformità alla legge n. 2/2011 del governo dell'Andalusia del 25 marzo 2011 sulla pesca e sulla qualità dei prodotti alimentari.

- 5.3. Nelle nuove sottosezioni B.2 (punto 3.2 del documento unico) e F.2 («Informazioni sulle caratteristiche specifiche del prodotto») (punto 5 del documento unico), i contenuti dei parametri «licopene» e «luminosità» sono stati adeguati e il parametro «Vitamina C» è stato sostituito da «Vitamina E (α-tocoferolo)».

— Per il tipo commerciale «Redondo Liso» (tondo e liscio):

La caratteristica «luminosità (L) compresa fra 42 e 46,5» è sostituita da «luminosità (L) ≥ 35 ».

Il testo «Il tenore in vitamina C di questo tipo di pomodoro è compreso fra 153 e 195 mg per 100 g di peso allo stato fresco» è sostituito da «Il tenore in vitamina E (α-tocoferolo) di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,40$ mg per 100 g di peso allo stato fresco».

Il testo «Un tenore in licopene complessivo che varia tra 21 e 25,8 mg per 100 g di peso secco» è sostituito da «Un tenore in licopene complessivo ≥ 26 mg per 100 g di peso secco».

— Per il tipo commerciale «Tomate Cereza (incluido cóctel)» [pomodoro ciliegia (inclusi i pomodori cocktail)]:

La caratteristica «luminosità (L) compresa tra 38 e 40» è sostituita da «luminosità (L) ≥ 35 ».

Il testo «Il tenore in vitamina C di questo tipo di pomodoro è compreso fra 62 e 102 mg per 100 g di peso allo stato fresco» è sostituito da «Il tenore in vitamina E (α-tocoferolo) di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,30$ mg per 100 g di peso allo stato fresco».

Il testo «Un tenore in licopene complessivo che varia tra 31,6 e 38,4 mg per 100 g di peso secco» è sostituito da «Un tenore in licopene complessivo ≥ 26 mg per 100 g di peso secco».

— Per il tipo commerciale «Asurcado» (costoluto):

La caratteristica «luminosità (L) compresa fra 38 e 40» è sostituita da «luminosità (L) ≥ 35 ».

Il testo «Il tenore in vitamina C di questo tipo di pomodoro è compreso fra 130 e 155 mg per 100 g di peso allo stato fresco» è sostituito da «Il tenore in vitamina E (α-tocoferolo) di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,31$ mg per 100 g di peso allo stato fresco».

Il testo «Un tenore in licopene complessivo che varia tra 35,4 e 44 mg per 100 g di peso secco» è sostituito da «Un tenore in licopene complessivo ≥ 26 mg per 100 g di peso secco».

— Per il tipo commerciale «Oblongo o Alargado» (oblungo o allungato):

La caratteristica «luminosità (L) compresa fra 38 e 40» è sostituita da «luminosità (L) ≥ 35 ».

Il testo «Il tenore in vitamina C di questo tipo di pomodoro è compreso fra 142 e 186 mg per 100 g di peso allo stato fresco» è sostituito da «Il tenore in vitamina E (α-tocoferolo) di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,31$ mg per 100 g di peso allo stato fresco».

Il testo «Un tenore in licopene complessivo che varia tra 10,8 e 13,2 mg per 100 g di peso secco» è sostituito da «Un tenore in licopene complessivo ≥ 26 mg per 100 g di peso secco».

Motivazioni:

Sono emersi gravi problemi ai fini della conformità dei prodotti IGP ai requisiti del disciplinare, basati su uno studio condotto dall'Università di Almeria dal titolo *Nutrient composition and antioxidant activity of eight tomato (*Lycopersicon esculentum*) varieties*, pubblicato nel 2009. Tali requisiti sono eccessivamente rigidi e si basano su una campionatura e un'analisi effettuate in condizioni ottimali, che nell'ambito delle normali pratiche di coltivazione e commerciali sono molto difficili da riprodurre. In primo luogo, è praticamente impossibile raggiungere il tenore di vitamina C richiesto nelle condizioni di maturazione che, secondo il disciplinare, il pomodoro deve aver conseguito al momento della raccolta, dal momento che il tenore di vitamina C diminuisce lungo il processo di maturazione del pomodoro. Inoltre, il disciplinare stabilisce un tenore in licopene e una luminosità nettamente superiori a quelli normalmente ottenuti nell'area geografica in questione.

Ad ogni modo, come dimostrato di seguito, il tenore in licopene e la luminosità previsti dalla modifica richiesta saranno comunque superiori a quelli riscontrati nei pomodori delle medesime varietà coltivati al di fuori dell'area geografica considerata.

I valori massimi di luminosità e licopene stabiliti nel disciplinare sono stati omessi perché non vi è motivo di imporre una soglia massima, tenuto conto che un valore più elevato esalta le caratteristiche dei pomodori che danno ai consumatori una percezione positiva della qualità e della freschezza del prodotto. Allo stesso tempo, i requisiti per entrambi i parametri sono stati ammorbiditi per i motivi sopra indicati. La riduzione dei valori di entrambi i parametri proposta con la modifica non comporta cambiamenti significativi delle tipiche caratteristiche qualitative, né implica modifiche delle proprietà organolettiche. I valori di luminosità per i pomodori della regione che non rientrano nell'IGP sono generalmente compresi fra 25 e 28, pertanto sono in qualunque caso inferiori a quelli dei tipi commerciali IGP, tenuto conto che il valore di luminosità minimo per i pomodori IGP è fissato a 35.

Il tenore in vitamina C è stato sostituito dal tenore in vitamina E (α -tocoferolo), in quanto i livelli di vitamina C dei pomodori presentano enormi oscillazioni legate allo stadio di maturazione. Per i pomodori meno maturi è stato segnalato un tenore iniziale in vitamina C molto elevato, che tuttavia nello stadio finale della conservazione del pomodoro scende a 28 mg per 100 g di peso allo stato fresco (Valle e Rodríguez, 2011). In considerazione di questa enorme oscillazione, si ritiene che la vitamina C non sia un buon indicatore della qualità dei pomodori provenienti da un'area geografica specifica.

I composti del tocoferolo presentano maggiore stabilità lungo il processo di maturazione del pomodoro. La variazione riscontrata nella concentrazione di questi composti lungo il processo di maturazione è modesta (fra 7,7 e 11,6 μ g per g di peso allo stato fresco) (Quadrana et al., 2013).

Inoltre la vitamina C e i tocoferoli sono interscambiabili in termini di capacità antiossidanti ed è ormai risaputo che i due tipi di composto presentano un'azione antiossidante combinata e sinergica (Niki et al., 1987). I tocoferoli si considerano pertanto validi indicatori delle proprietà benefiche per la salute dei pomodori, possono essere utilizzati in tal senso al posto della vitamina C e risultano più efficaci di quest'ultima.

Vari fattori influiscono sul tenore in tocoferolo delle varietà di pomodoro, quali la salinità delle acque di irrigazione, il tenore in potassio della soluzione nutritiva, la varietà genetica in questione e le condizioni ambientali specifiche (soleggiamento, temperatura e umidità) dell'area di coltivazione.

Il tenore in tocoferolo del «Tomate La Cañada» è superiore alla media tipica dei tipi di pomodoro simili coltivati al di fuori dell'area geografica considerata. Tale aspetto è particolarmente significativo nel caso dell' α -tocoferolo, che presenta l'attività della vitamina E ed è pertanto il composto di tocoferolo più importante ai fini nutrizionali. La sintesi del tocoferolo e livelli di tocoferolo elevati sono stimolati anche dallo stress osmotico salino provocato da un'alta conduttività elettrica.

I tipici valori medi di α -tocoferolo del «Tomate La Cañada» sono compresi fra 0,56 e 0,72 mg per 100 g di peso allo stato fresco, a seconda del tipo commerciale, mentre i valori più comuni nei pomodori non IGP sono \geq 0,14 mg per 100 g di peso allo stato fresco. Pertanto il valore minimo di α -tocoferolo per un pomodoro che gode della certificazione IGP è fissato a 0,30 mg per 100 g di peso allo stato fresco.

L'elevata luminosità deriva dalla notevole compattezza del frutto. Bisogna considerare inoltre che il valore di questo parametro dipende dal grado di maturazione; i pomodori meno maturi presentano valori di luminosità più elevati. Tuttavia, i pomodori che hanno già iniziato ad assumere un colore rosso e che presentano un elevato contenuto di licopene, alti valori di luminosità e un tenore in α -tocoferolo elevato rappresentano un'eccezione.

- 5.4. La sottosezione F.3 del disciplinare, «Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto» è stata adeguata alla sostituzione del parametro della vitamina C.

Il testo:

«I fattori che incidono sulla qualità e sulle caratteristiche specifiche del «Tomate La Cañada» [luminosità (L), tenore in licopene, tenore in vitamina C] sono le acque di irrigazione ed il terreno come fonte di nutrimento.»

è sostituito da:

«I fattori che incidono sulla qualità e sulle caratteristiche specifiche del «Tomate La Cañada» [luminosità (L), tenore in licopene, tocoferoli] sono le acque di irrigazione ed il terreno come fonte di nutrimento.»

Il testo:

- a) *Vitamina C*

«L'irrigazione con acque saline, come è prassi nell'area geografica delimitata, con l'uso di acque che provengono esclusivamente dalle unità idrogeologiche [un concetto amministrativo che comprende una serie di falde acquifere] 06.11 e 06.12 (entrambe con una salinità molto elevata), aumenta la concentrazione di vitamina C.

Con l'aumento della conduttività elettrica delle acque di irrigazione, direttamente correlata alla concentrazione di sali nell'acqua, aumenta anche il tenore in vitamina C dei pomodori.

L'intensità della luce nella zona geografica delimitata alla quale sono esposte le piante dei pomodori prima del raccolto influisce anche sulla determinazione del tenore di acido ascorbico (vitamina C) del frutto maturo.»

è sostituito da:

a) *Vitamina E (α-tocoferolo)*

«Vari fattori influiscono sul tenore in tocoferolo delle varietà di pomodoro, quali la salinità delle acque di irrigazione, il tenore in potassio della soluzione nutritiva, la varietà genetica in questione e le condizioni ambientali specifiche (soleggiamento, temperatura e umidità) dell'area di coltivazione.

La sintesi del tocoferolo e livelli di tocoferolo elevati sono stimolati anche dallo stress osmotico salino provocato da un'alta conduttività elettrica.»

5.5. Il riferimento specifico alla data di semina delle diverse varietà è stato eliminato dalla sottosezione B.2 del disciplinare.

— Per il tipo commerciale «Redondo Liso» (tondo e liscio):

La semina avviene tra l'ultima settimana di agosto e le prime settimane di settembre per i cicli colturali lunghi e brevi e avviene in primavera per i cicli colturali brevi.

— Per il tipo commerciale «Tomate Cereza (incluido cóctel)» [pomodoro ciliegia (inclusi i pomodori cocktail)]:

La semina avviene a partire da settembre.

— Per il tipo commerciale «Asurcado» (costoluto):

La semina avviene a partire da settembre.

— Per il tipo commerciale «Oblongo o Alargado» (oblongo o allungato):

La semina avviene a metà o alla fine della stagione.

Motivazioni:

La data di semina dipende dalle condizioni meteorologiche delle singole annate, nonché dall'uso di nuove strutture con sistemi di ventilazione moderni e più efficienti che potrebbero consentire di posticipare l'inizio del ciclo senza compromettere le caratteristiche del pomodoro.

5.6. Nella sezione (E) del disciplinare, «OTTENIMENTO DEL PRODOTTO», e nella sottosezione E.1. «Tecniche di coltivazione», l'ormai desueta ordinanza del 10 ottobre 2007 è stata eliminata dall'elenco delle norme sulla coltivazione del «Tomate La Cañada» ed è stata sostituita dall'ordinanza del 15 dicembre 2015 (attualmente in vigore). È stata inclusa anche la norma UNEGAP.

Motivazioni:

L'ordinanza del 10 ottobre 2007 che approva il regolamento specifico per la produzione integrata delle colture orticole protette è stata sostituita dall'ordinanza del 15 dicembre 2015, e il riferimento nel disciplinare è stato adeguato di conseguenza.

È stata inserita inoltre un'ulteriore norma sulle coltivazioni (UNEGAP). UNEGAP è un sistema di certificazione delle buone pratiche agricole fondato sui requisiti della norma UNE 155000, riconosciuto come sistema equivalente da GLOBALG.A.P. e approvato come standard di certificazione dall'ente di certificazione spagnolo ENAC nel marzo 2014, cioè dopo la registrazione dell'IGP «Tomate La Cañada» il 9 giugno 2012.

5.7. La sottosezione E.2, «Fasi del processo di produzione», è stata modificata per includere delle variabili nel processo di gestione sulla base delle caratteristiche del frutto e di una politica di ottimizzazione delle risorse. Inoltre il riferimento al regolamento (CE) n. 790/2000 della Commissione del 14 aprile 2000 è stato eliminato.

Il testo:

«I grappoli di pomodori raccolti nei campi trattengono residui di particolato (polvere, pezzi di foglie ecc.), pertanto è necessario il passaggio in un tunnel di lavaggio e asciugatura. Tale processo è automatizzato e prevede l'uso di macchinari progettati appositamente, che fanno passare i pomodori lungo un condotto di lavaggio e asciugatura.»

è sostituito da:

«Se i grappoli di pomodori raccolti nei campi trattengono residui di particolato (polvere, pezzi di foglie ecc.), si rende necessario il passaggio in un tunnel di lavaggio e asciugatura.

Tale processo è automatizzato e prevede l'uso di macchinari progettati appositamente che, se necessario, fanno passare i pomodori lungo un condotto di lavaggio e asciugatura.»

Il testo:

«I pomodori più piccoli sono classificati per la vendita come “imperfetti”».

è sostituito da:

«I pomodori più piccoli sono commercializzati senza l'indicazione geografica protetta «Tomate La Cañada»».

Il testo:

«Dopo il confezionamento dei pomodori in scatole di cartone o di plastica si procede all'assemblaggio dei pallet.»

è sostituito da:

«Dopo il confezionamento dei pomodori si procede all'assemblaggio dei pallet.»

Motivazioni:

Questa modifica consente di inserire un elemento di condizionalità: il pomodoro viene lavato soltanto se necessario, evitando così eventuali ripercussioni sulla conservazione e uno spreco di acqua.

La vendita dei pomodori non IGP intende evitare la formazione di elevati volumi di scarti negli stabilimenti di lavorazione dei pomodori. Si è deciso di omettere il tipo di confezionamento in quanto dipende dalle richieste del cliente e non influisce sulla qualità e sulle caratteristiche del pomodoro.

Il riferimento al regolamento (CE) n. 790/2000 della Commissione, del 14 aprile 2000, è stato eliminato poiché il regolamento stesso è stato abrogato.

- 5.8. Nella sottosezione F.1.2. «Specificità della zona geografica: fattori naturali» e al punto 5 del documento unico «Legame con la zona geografica» sono stati adeguati i valori relativi alla conduttività del terreno e all'acqua.

Il testo:

«Il pomodoro che beneficia dell'indicazione geografica protetta deve essere coltivato in terreni la cui conduttività sia pari o superiore a 4,5 dS/m.»

Le acque di irrigazione adoperate nelle aziende agricole che coltivano il «Tomate La Cañada» provengono esclusivamente dalle unità idrogeologiche [un concetto amministrativo che comprende una serie di falde acquifere] 06.11 e 06.12.

La conduttività elettrica delle acque utilizzate per l'irrigazione nella zona geografica delimitata dell'IGP «Tomate La Cañada» deve avere un valore minimo di 2,5 dS/m.»

è sostituito da:

«Il pomodoro che beneficia dell'indicazione geografica protetta deve essere coltivato in terreni la cui conduttività sia pari o superiore a 4 dS/m.»

Le acque di irrigazione adoperate nelle aziende agricole che coltivano il «Tomate La Cañada» provengono dalle unità idrogeologiche [un concetto amministrativo che comprende una serie di falde acquifere] 06.11 e 06.12 e dall'acqua piovana.

La conduttività elettrica delle acque utilizzate per l'irrigazione nella zona geografica delimitata dell'IGP «Tomate La Cañada» deve avere un valore minimo di 2,0 dS/m.»

Motivazioni:

Il pomodoro che beneficia dell'indicazione geografica protetta deve essere coltivato in terreni la cui conduttività sia pari o superiore a 4,5 dS/m ed il cui pH sia inferiore a 8,5. Ad oggi, per effetto dell'uso generalizzato dell'acqua piovana, la conduttività del terreno nella regione è pari ad almeno 4 dS/m lungo l'intero ciclo di coltivazione. Questo uso generalizzato dell'acqua piovana (per proteggere le falde acquifere della zona da uno sfruttamento eccessivo) comporta una lieve diminuzione della conduttività delle acque di irrigazione, che a sua volta produce una riduzione della conduttività del terreno. Tale variazione non comporta una riduzione della qualità del pomodoro, poiché i valori di licopene e la luminosità (L) si mantengono elevati.

L'uso dell'acqua piovana è stato reso possibile dalla modernizzazione dei sistemi impiegati per la coltivazione dei pomodori, ossia una migliore progettazione delle serre con la sostituzione del tradizionale tetto orizzontale (piatto), che imponeva di forare la plastica per evitare che la struttura cedesse a fronte delle piogge, con una struttura a due falde o multi-tunnel. Il vantaggio principale di queste nuove strutture risiede nella possibilità di raccogliere l'acqua piovana e convogliarla nel bacino per l'irrigazione dello stabilimento, con un conseguente risparmio di risorse idriche.

5.9. La Sezione (I) REQUISITI LEGISLATIVI è soppressa.

Motivazioni:

Questa sezione è soppressa in quanto non costituisce un requisito per il disciplinare a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5.10. Le figure e le tabelle riportate di seguito sono eliminate dalla sottosezione F del disciplinare:

— Figura 1: Valori della luminosità (L) per i quattro tipi commerciali di «Tomate La Cañada».

Figura 2: Tenore in vitamina C del «Tomate La Cañada».

Figura 3: Tenore in licopene del «Tomate La Cañada».

Tabella 1: Analisi della soluzione del suolo per i vari terreni di coltivazione del pomodoro.

Tabella 2: Composizione media delle acque di irrigazione nelle varie zone.

Motivazioni:

Le figure e le tabelle sono state eliminate per semplificare il disciplinare, dal momento che si limitavano a riportare sotto forma di grafico o tabella le informazioni già presenti nel testo. Il tenore in vitamina C inoltre è un parametro che non è più presente nel disciplinare modificato, mentre il licopene e la luminosità sono ancora presenti ma con valori diversi. Le tabelle sono state eliminate in quanto contengono informazioni analitiche di carattere comparativo sul terreno e sulle acque di irrigazione di zone geografiche diverse, e tali dati si addicono più a uno studio di sostegno che a un disciplinare.

DOCUMENTO UNICO

«TOMATE LA CAÑADA»

N. UE: PGI-ES-0664-AM01 – 12. 3.2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Tomate La Cañada»

2. Stato membro o Paese Terzo

Spagna

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

Frutti del pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Mill.) dei tipi commerciali: «tondo e liscio» (Redondo liso), «pomodoro ciliegia» (Tomate cereza), «costoluto» (Asurcado), «oblungo o allungato» (Oblongo o alargado).

— tondo e liscio: il suo frutto è di colore vivo e molto scuro, con colletto verde intenso ed un magnifico colore cangiante.

La scala delle gradazioni di colore utilizzata per definire la condizione del frutto va da 1 a 13. La varietà di pomodoro rosso «tondo e liscio» è raccolta quando la colorazione è tra 7 e 10 nella scala dei colori, invece la varietà di pomodoro verde «tondo e liscio» è raccolta quando la colorazione è tra 2 e 3. Questo tipo di pomodoro presenta una luminosità (L) ≥ 35 . Deve avere un buon grado di uniformità lungo l'intero ciclo di coltivazione, e la sua qualità rimane molto elevata anche nel caso di condizioni invernali più difficili. I pomodori hanno un sapore eccellente e si mantengono bene. Possono rientrare nelle categorie di dimensione «GG», «G», «M» o «MM» (tra 47 e 102 mm).

Il tenore in vitamina E (α -tocoferolo) di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,40$ mg per 100 g di peso allo stato fresco.

Questo tipo di pomodoro ha un tenore in licopene totale ≥ 26 mg per 100 g di peso allo stato fresco.

— pomodoro ciliegia (inclusi i pomodori cocktail): il frutto di questa varietà si contraddistingue per il suo gusto, il suo tenore di zuccheri e la sua tolleranza alle spaccature. Si presenta sotto forma di grappoli lunghi e divisi,

i frutti hanno una forma rotonda e allungata e sono di colore rosso vivo. Il pomodoro è raccolto e successivamente commercializzato quando la colorazione è tra 10 e 11 nella scala dei colori. Questo tipo di pomodoro presenta una luminosità (L) ≥ 35 . I pomodori sono commercializzati quando hanno un diametro compreso fra 20 e 35 mm.

Il tenore in vitamina E di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,30$ mg per 100 g di peso allo stato fresco.

Questo tipo di pomodoro ha un tenore in licopene totale ≥ 26 mg per 100 g di peso allo stato fresco.

— costoluto: i frutti sono costoluti, uniformi, di colore scuro, con un colletto di colore verde intenso e sapore eccellente.

Sono commercializzati nelle categorie di dimensione «G», «M» o «MM» e presentano un diametro compreso fra 47 e 82 mm. La data di semina dipende dalle condizioni meteorologiche delle singole annate e, ai fini della raccolta, la colorazione selezionata è tra 2 e 3 nella scala dei colori. Questo tipo di pomodoro presenta una luminosità (L) ≥ 35 .

Il tenore in vitamina E di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,31$ mg per 100 g di peso allo stato fresco.

Questo tipo di pomodoro ha un tenore in licopene totale ≥ 26 mg per 100 g di peso allo stato fresco.

— oblungo o allungato: i frutti sono uniformi, di forma ovoidale, consistenti e di sapore eccellente; si contraddistinguono dalle altre varietà per il sapore meno acido e perché i loro palchi sono multipli e disposti a ventaglio.

Questi pomodori presentano un colore cangiante e molto invitante: un rosso molto intenso. Devono essere raccolti quando la colorazione è tra 8 e 9 della scala dei colori. Questo tipo di pomodoro presenta una luminosità (L) ≥ 35 . Per la commercializzazione sono selezionati pomodori delle categorie di dimensione «M» e «MM» (da 47 a 67 mm).

Il tenore in vitamina E di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,31$ mg per 100 g di peso allo stato fresco.

Questo tipo di pomodoro ha un tenore in licopene totale ≥ 26 mg per 100 g di peso allo stato fresco.

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 avere luogo nella zona geografica delimitata*

Fasi specifiche della coltivazione del pomodoro.

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

—

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

Tutti i tipi di imballaggio nei quali vengono spediti i pomodori protetti dall'indicazione geografica protetta sono provvisti di etichette numerate, consegnate dal Consejo Regulador, sulle quali figurano obbligatoriamente la dicitura «Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada»» ed il logo dell'IGP «Tomate La Cañada».



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione dei pomodori che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Tomate La Cañada» è composta dai terreni siti sulle unità idrogeologiche [un concetto amministrativo che comprende una serie di falde acquifere] 06.11 (Campo de Níjar) e 06.12 (Andarax-Almería). Queste due unità sono composte da formazioni acquifere che presentano problemi di salinizzazione e le cui facies predominanti sono quelle clorurato-sodiche. Anche le terre di coltura irrigate con acque provenienti dalle suddette falde acquifere presentano problemi di salinità; le caratteristiche specifiche della zona delimitata incidono pertanto sulle caratteristiche specifiche del prodotto.

La zona delimitata si estende nel sud-est della Spagna, nella provincia di Almería (Spagna), circondata a nord da importanti catene montagnose (Sierra Nevada e Sierra de Los Filabres) e, un po' più a sud, dalla Sierra Alhambilla e dalla Sierra Cabrera mentre ad ovest è delimitata dalla Sierra de Gador. A sud ed a est confina con il Mar Mediterraneo.

La zona di produzione comprende 22 comuni, alcuni dei quali solo parzialmente: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondújar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar, Carboneras, Lucainena de la Torres e Sorbas.

5. Legame con la zona geografica

— Specificità della zona geografica

Suoli: i terreni pianeggianti che si estendono dalla fertile piana del fiume Andarax-Almería sino ai Campos de Níjar sono alluvionali. Altrove, rimangono predominanti le dune e i terreni sabbiosi (95 % di sabbia).

Sono suoli profondi, sviluppatasi in genere a partire dalla roccia calcarea, in linea di massima poco fertili e soggetti ad intensi processi di erosione.

Le due categorie di suoli predominanti nella zona sono i fluvisuoli salini e calcarei (si tratta di suoli molto salini) e gli antrosuoli, formati per accumulo di sali, anch'essi a forte tasso di salinità; i suoli sui quali è coltivato il «Tomate La Cañada» rispondono quindi alla definizione dei suoli di tipo salino - sodico.

Occorre quindi precisare che i terreni di coltivazione della zona geografica delimitata presentano elevate conduttività elettriche, il che riflette l'elevata salinità dei suoli della zona, dovuta ad un'alta percentuale di cloro e di sodio intercambiabile. Il pomodoro che beneficia dell'indicazione geografica protetta deve essere coltivato in terreni la cui conduttività sia pari o superiore a 4,0 dS/m ed il cui pH sia inferiore a 8,5.

Per quanto concerne la percentuale di sodio intercambiabile, si constata che il prodotto «Tomate La Cañada» è coltivato in terreni che presentano una percentuale di sodio intercambiabile più elevata (terreni salino-sodici) rispetto ai terreni delle altre zone in cui si coltiva il pomodoro. La percentuale di sodio intercambiabile (PSI) dei terreni di coltivazione del «Tomate La Cañada» è superiore al 15 % mentre è inferiore nelle altre zone di coltivazione. Nel caso di Poniente Almeriense (Almería occidentale) è inferiore del 50 %.

Acque: Le acque clorurato-sodiche, ad elevato contenuto ionico e forte conduttività elettrica, sono usate per l'irrigazione delle aree di coltivazione. Gli ioni predominanti nelle acque di irrigazione sono il sodio, i cloruri, i solfati e il calcio in modo che i Cl⁻ ed i Na⁺ raggiungono concentrazioni che possono essere superiori del 40 e del 35 % rispettivamente a quelle delle acque di irrigazione delle altre zone di coltivazione.

L'acqua di irrigazione utilizzata per la coltivazione del «Tomate La Cañada» ha un'elevata conduttività elettrica, che raggiunge valori superiori del 70 % a quelli delle altre zone di coltura. Analogamente, il valore del SAR (tasso di assorbimento del sodio) di tali acque è circa quattro volte superiore a quello del SAR dell'acqua adoperata in altre regioni, il che spiega anche la presenza di un tenore più elevato di sodio scambiabile nei terreni in cui si coltiva il «Tomate La Cañada».

La conduttività elettrica delle acque utilizzate per l'irrigazione nella zona geografica delimitata dell'IGP «Tomate La Cañada» deve avere un valore minimo di 2,0 dS/m (acqua già considerata abbastanza salina e che comporta notevoli diminuzioni dal punto di vista della produzione).

Clima e orografia: in linea di massima, la zona geografica delimitata si trova nella zona classificata arida dal punto di vista climatico (curva isoieta da 3 a 6) e subdesertica; ci troviamo cioè nella zona più arida d'Europa, caratterizzata dall'assenza di gelate e da precipitazioni così scarse che si potrebbe parlare di deserto arido.

Questa aridità è caratterizzata dalla scarsità delle precipitazioni (le precipitazioni annue medie sono comprese infatti fra 200 e 400 mm), da una temperatura media annua elevata, compresa tra 16,8 e 18,3 °C, e da un grande potere evaporante dell'atmosfera.

Le precipitazioni, a carattere torrenziale, variano da un mese all'altro e da un anno all'altro. Queste condizioni naturali, combinate alle caratteristiche idrogeologiche della zona, spiegano la mancanza di acque di superficie, il che comporta la necessità di sfruttare inevitabilmente le risorse idriche sotterranee.

Questa temperatura media annua elevata, associata allo scarso tasso di precipitazioni medie annue, assicura un processo significativo di evapotraspirazione ed un basso drenaggio; ciò permette ai sali solubili di rimanere nel terreno e ne aumenta la conduttività elettrica.

A ciò si aggiungano le condizioni locali, in quanto la zona interessata è circondata a nord da imponenti catene montagnose, quali la Sierra Nevada e la Sierra de Los Filabres e, un po' più a sud, dalla Sierra Alhamilla e dalla Sierra Cabrera nonché dalla Sierra de Gador ad ovest. Tutte queste montagne mantengono la zona al riparo dagli influssi settentrionali e dai venti dell'ovest e del nord, senza dimenticare la prossimità del mar Mediterraneo a sud e ad est.

Pertanto, questa posizione sottovento rispetto alle masse d'aria settentrionali, unitamente alla sua latitudine e all'influenza del mar Mediterraneo, conferiscono alla comarca condizioni termiche eccezionali. Il tasso di umidità relativa media annua è del 73 %, percentuale dovuta ad una grande regolarità di questa umidità durante tutto l'anno. Quest'umidità non si traduce sempre in condensazione di modo che la zona è caratterizzata da pochissime giornate di nebbia.

Radiazione solare netta incidente: la zona geografica delimitata gode di un soleggiamento medio annuo notevole, con un valore medio di 3 040 ore di sole, mentre la nebulosità è la più scarsa di tutta la Spagna, con una media annua di 35 giorni coperti. La radiazione solare media annua incidente nell'invernadero è di 1 37,58 W/m².

— *Specificità del prodotto:*

Luminosità (L) dei pomodori:

quanto alla gamma di colori, secondo la misurazione strumentale di Hunter L, a e b, che simula uno spazio di colore rettangolare in tre dimensioni basato sulla teoria dei colori opposti, il «Tomate La Cañada» ha un valore L (luminosità) superiore a 35. Le gradazioni di colore previste per la raccolta di ciascun tipo commerciale di pomodoro sono le seguenti:

Pomodoro tondo e liscio (Redondo liso): raccolta fra 7 e 10 della carta dei colori.

Pomodoro ciliegia (Cereza): raccolta fra 10 e 11 della carta dei colori.

Pomodoro costoluto (Asurcado): raccolta fra 2 e 3 della carta dei colori.

Pomodoro oblungo (Oblongo): raccolta fra 8 e 9 della carta dei colori.

Tenore in licopene:

il tenore in licopene dei quattro tipi di pomodori coltivati nella zona geografica delimitata è ≥ 26 mg per 100 g di peso secco ed è di gran lunga superiore ai valori contenuti nella bibliografia per gli stessi tipi commerciali di pomodori coltivati in altre zone di produzione.

Tenore in vitamina E (α -tocoferolo):

il tenore in vitamina E dei tipi di pomodori coltivati nella zona geografica delimitata è di gran lunga superiore ai valori che figurano nella bibliografia per gli stessi tipi commerciali di pomodori coltivati in altre zone di produzione.

Pomodoro tondo e liscio (Redondo liso): $\geq 0,40$ mg per 100 g di peso allo stato fresco.

Pomodoro ciliegia (Cereza): $\geq 0,30$ mg o superiore per 100 g di peso allo stato fresco.

Pomodoro costoluto (Asurcado): $\geq 0,31$ mg o superiore per 100 g di peso allo stato fresco.

Pomodoro oblungo (Oblongo): $\geq 0,31$ mg per 100 g di peso allo stato fresco.

— *Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto.*

I fattori che incidono sulla qualità e sulle caratteristiche specifiche del «Tomate La Cañada» (luminosità, tenore in vitamina C, tenore in licopene) sono le acque di irrigazione ed il terreno come fonte di nutrimento (suoli salino-sodici ed irrigati con queste acque saline) nonché i fattori e le condizioni ambientali tipiche della zona geografica (soleggiamento, temperatura e umidità).

a) *Vitamina E (α -tocoferolo)*

Vari fattori influiscono sul tenore in tocoferolo delle varietà di pomodoro, quali la salinità delle acque di irrigazione, il tenore in potassio della soluzione nutritiva, la varietà genetica in questione e le condizioni ambientali specifiche (soleggiamento, temperatura e umidità) dell'area di coltivazione.

La sintesi del tocoferolo e livelli di tocoferolo elevati sono stimolati anche dallo stress osmotico salino provocato da un'alta conduttività elettrica.

b) *Licopene*

L'irrigazione con acque saline comporta l'aumento del tenore di licopene. Con l'aumento della conduttività elettrica delle acque di irrigazione, direttamente correlata alla concentrazione di sali nell'acqua, aumenta anche il tenore in licopene nei quattro tipi commerciali di pomodori. Le temperature comprese fra 18 e 26 °C favoriscono la sintesi di licopene (e di carotenoidi in generale); la media di 18 °C raggiunta nella zona geografica delimitata agevola quindi tale sintesi di licopene, il che spiega l'elevato tenore di licopene nel «Tomate La Cañada».

La sintesi e gli elevati valori di licopene nel «Tomate La Cañada» sono favoriti anche dallo stress osmotico e salino provocato dalle alte conduttività elettriche presenti nei suoli in cui questo pomodoro viene coltivato.

c) *Luminosità (L) del pomodoro*

I valori di L, che si riferiscono alla gamma di colori in base alla misurazione strumentale di Hunter, dipendono dalla radiazione solare incidente, dalla temperatura nonché dall'utilizzo di acque saline e dalla coltivazione su terreni salini.

L'irrigazione con acque saline come pure la coltivazione su terreni salini migliorano anche il parametro L nel frutto.

Gli ioni Cl⁻ sono quelli che, a parità di concentrazione, maggiormente contribuiscono ad aumentare la conduttività elettrica, seguiti dal Ca²⁺ e dal Na⁺. Ciò spiega la conduttività elettrica superiore nei suoli in cui si coltiva il «Tomate La Cañada», dato che il contenuto di Cl⁻ e di Na⁺ delle altre zone presenta concentrazioni nettamente inferiori.

Il pomodoro richiede una radiazione solare incidente ed un soleggiamento intenso di 8-16 ore di luce al giorno, indispensabili per garantire il corretto sviluppo della pianta ed ottenere una colorazione uniforme del frutto. L'intensa radiazione incide sul processo di fioritura, di fecondazione e sullo sviluppo vegetativo della pianta, migliorando l'assorbimento di acqua e di elementi nutritivi ed anche la produttività.

Il fatto di coltivare il «Tomate La Cañada» nella zona d'Europa che beneficia del maggior numero di ore di soleggiamento consente al pomodoro coltivato nella zona geografica delimitata di ottenere una colorazione ottimale durante i mesi invernali.

Gli invernaderos lo proteggono dagli eccessi di luce durante la primavera e l'estate. I cloroplasti, che reagiscono immediatamente all'energia solare, si orientano perpendicolarmente rispetto ai raggi solari per effettuare la fotosintesi.

Se la luce è molto intensa (primavera-estate), gli invernaderos evitano che i cloroplasti si dispongano in modo da ricevere la radiazione obliquamente, ricevendo meno luce; ciò si rifletterebbe infatti sulla colorazione e sulla maturazione dei frutti.

L'effetto della temperatura sul colore è anch'esso ben noto; pertanto, le temperature medie nella zona geografica delimitata, comprese fra 16,8 e 18,3 °C, favoriscono una migliore colorazione nel pomodoro.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Il testo integrale del disciplinare della denominazione può essere consultato al seguente indirizzo:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Tomate_modificado.pdf

oppure accedendo direttamente alla pagina iniziale del sito web della Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), seguendo le seguenti fasi: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de calidad»/«Frutas y Hortalizas»; il disciplinare può essere consultato sotto il nome della denominazione di qualità.
