

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2002/C 168/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP () IGP (x)

Número nacional do processo: 8/2000

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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

Telefone (39) 064 81 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qualita@politiche agricole.it

2. Agrupamento requerente

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

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

2.3. Composição: Produtores/transformadores (x) outros ().

3. Tipo de produto: Tomate — Classe 1.6 — Frutos, produtos hortícolas e cereais, em natureza ou transformados.

4. Descrição do caderno de especificações e obrigações

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. **Nome:** Pomodoro di Pachino.

4.2. **Descrição:** Frutos frescos, da espécie botânica *Lycopersicum esculentum* Mill., com as seguintes tipologias:

— redondo e liso,

— nervurado,

— cereja.

As principais características do «Pomodoro di Pachino» são as seguintes:

- polpa firme,
- pequena cavidade placentária,
- elevado teor de açúcares, para uma quantidade de sólidos solúveis superior a 4,5 °Brix.

- 4.3. **Área geográfica:** A área de produção do «Pomodoro di Pachino» compreende todo o território dos municípios de Pachino e Portopalo di Capo Passero e parte dos municípios de Noto (província de Siracusa) e Ispica (província de Ragusa), no sudeste da Sicília.

A zona encontra-se delimitada no mapa anexo.

- 4.4. **Prova de origem:** O «Pomodoro di Pachino» é produzido numa zona particular, caracterizada por temperaturas elevadas e pela quantidade total anual média de radiação solar mais elevada do continente europeu (dados provenientes dos satélites Landsat e Meteosat). A proximidade do mar contribui para atenuar os extremos climáticos e para uma escassa frequência de geadas inverniais ou primaveris.

Este conjunto de factores levou ao desenvolvimento da cultura em estufa, que, associada à qualidade da água de rega (de salinidade compreendida entre 1 500 e 10 000 mS), condiciona as opções culturais dos produtores da zona e, ao mesmo tempo, confere características organolépticas peculiares ao «Pomodoro di Pachino».

A origem do produto é garantida pelo facto de os produtores do «Pomodoro di Pachino» terem de inscrever os terrenos de cultivo numa lista específica e estarem obrigados a apresentar anualmente ao organismo de controlo uma declaração de produção.

As instalações de acondicionamento devem ser inscritas noutra lista específica e ser objecto de uma declaração anual do produto laborado.

- 4.5. **Método de obtenção:** O cultivo do «Pomodoro di Pachino» deve ser efectuado num ambiente protegido (estufas ou túneis), utilizando telas de polietileno ou outros materiais de cobertura. Durante o período estival, as estruturas podem ser cobertas com redes anti-insectos.

A transplantação decorre de Agosto a Fevereiro (excepto no caso do tipo cereja, que pode ser transplantado durante todo o ano), implantando-se as plantas com uma densidade de 2 a 6 por metro quadrado.

O crescimento decorre na vertical, ao longo de um ou mais ramos.

A irrigação é efectuada com água de captações situadas na região delimitada, extraída de aquíferos cuja salinidade varia entre 1 500 e 10 000 mS.

A colheita é efectuada manualmente todos os três a quatro dias.

A produção máxima admitida de «Pomodoro di Pachino» não deve exceder as seguintes quantidades, por tipo:

- redondo e liso: 100 toneladas por hectare,
- nervurado: 75 toneladas por hectare,
- cereja: 50 toneladas por hectare.

Não é admitido o cultivo sem solo.

- 4.6. **Relação:** O tomate é um produto típico da horticultura do Pachino. Os primeiros cultivos remontam a 1925, ao longo da faixa costeira, em explorações que dispunham de água de irrigação de poços freáticos.

Nessas primeiras experiências, verificou-se que os produtos hortícolas cultivados na zona iniciavam a produção 15 a 20 dias mais cedo do que nas outras zonas de cultivo.

Todavia, o interesse por esta cultura era limitado, atendendo à difusão da cultura da vinha. Nos anos 50, a área de cultivo do tomate alargou-se, sempre ao longo da faixa costeira, sendo utilizadas técnicas incipientes de produção forçada e de defesa das culturas. Com efeito, não obstante as particularidades termométricas favoráveis, a faixa costeira está excepcionalmente sujeita a quedas bruscas da temperatura e a amplitudes térmicas diurnas que já provocaram a destruição de culturas hortícolas inteiras.

As formas de protecção mais difundidas eram a cobertura individual das plantas com cladódios de figueira-da-índia ou telhas ou de várias plantas com entrançados de cana e arame.

No início dos anos 60, assistiu-se ao aparecimento das primeiras estufas, constituídas por cabanas de cana cobertas com telas de polietileno. Em seguida, as estufas começaram a ser construídas com estruturas cada vez mais resistentes, passando a utilizar-se madeira de castanho para os elementos principais e de abeto para os elementos secundários. A cultura protegida resultou, portanto, de um processo evolutivo, iniciado de forma incipiente e quase natural e cujo objectivo era antecipar o cultivo e a colheita do tomate.

A crise profunda da viticultura nos anos 70 levou à rápida reconversão de muitas áreas à cultura em estufa e ao nascimento das primeiras formas associativas que iniciaram a comercialização do produto com a indicação da zona de origem «Pachino».

As técnicas de cultivo conheceram, depois, alguns aperfeiçoamentos, com a utilização de sistemas modernos de irrigação localizada, e começaram a afirmar-se as estufas metálicas zincadas.

O «Pomodoro di Pachino» adquiriu, assim, com o tempo, uma reputação bem difundida nos mercados nacionais e estrangeiros, ligada às características qualitativas distintas dos frutos.

As condições pedoclimáticas particulares da zona de produção conferem ao produto especificidades qualitativas que, associadas às técnicas de produção adoptadas pelos produtores, tornam a cultura característica da área geográfica em questão.

As qualidades do «Pomodoro di Pachino» estão ligadas às características intrínsecas que o distinguem: o sabor, a firmeza da polpa, o brilho do fruto, a consistência e a longa durabilidade depois da colheita. São características reconhecidas pelo consumidor, que procura o «Pomodoro di Pachino» no mercado e cria a notoriedade e reputação do produto, tanto em Itália como no estrangeiro.

4.7. **Estrutura de controlo:**

Nome: So Cert — Società di certificazione Srl

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

- 4.8. **Rotulagem:** Ao ser encaminhado para o mercado, o «Pomodoro di Pachino» deve ser acondicionado em caixas de cartão ou madeira com um máximo de 10 kg. Os frutos devem ser dispostos numa única camada e a caixa deve ser dotada de uma cobertura que impeça a extracção do conteúdo sem rotura daquela. O conteúdo de cada unidade de acondicionamento deve ser homogéneo e ser constituído por tomates dos mesmos variedade, tipo, categoria e calibre. Os frutos devem ainda ser homogéneos no respeitante a grau de maturação e cor.

As caixas devem ser identificadas com os dizeres IGP «Pomodoro di Pachino» e exibir o símbolo comunitário previsto no Regulamento (CE) n.º 1726/98 da Comissão, de 22 de Julho de 1998, as características comerciais (categoria, peso da unidade de acondicionamento) e o logotipo identificativo da IGP «Pomodoro di Pachino» (ver abaixo), constituído pelo desenho da ilha da Sicília com um círculo na ponta em que se situa a zona de produção do «Pomodoro di Pachino». O logotipo tem a forma de um losango de vértices arredondados, de cor verde escuro Pantone 356 CVC, que encerra uma zona circular de cor palha Pantone 607 CVC e contornos verdes claros Pantone 369 CVC.

Entalhada na parte inferior da figura geométrica, existe um sector rectangular, de cor negra, que encerra os dizeres «Pomodoro di Pachino», a branco.

O desenho da ilha da Sicília inscrito na zona circular tem a cor salmão Pantone 1595 CVC, sendo o contorno da ilha a negro. Na ponta inferior, existe um pequeno círculo de cor amarelo Pantone 123 CVC, de contorno igualmente a negro.

Na parte inferior do logotipo, figuram os dizeres IGP em cor palha Pantone 607 CVC.



4.9. Exigências legislativas nacionais: —

Número CE: G/IT/00153/2000.8.10.

Data de recepção do processo completo: 15 de Março de 2002.

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2002/C 168/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP () IGP (x)

Número nacional do processo: 90/00

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural