

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2016/C 271/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012****«POMODORO DI PACHINO»****N.º UE: PGI-IT-02131 — 5.4.2016****DOP ( ) IGP ( X )****1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Consorzio di Tutela dell'IGP «Pomodoro di Pachino»

Endereço: Via Nuova sn  
96018 Marzamemi (SR)  
ITÁLIA

Tel. +39 093195106  
Fax +39 0931595106  
Correio eletrónico: segreteria@igppachino.it

O *Consorzio di Tutela* da IGP «Pomodoro di Pachino» está habilitado a apresentar pedido de alteração a título do artigo 13.º, n.º 1, do *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* n.º 12511 de 14.10.2013.

**2. Estado-membro ou país terceiro**

Itália

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outra: Atualizações administrativas

**4. Tipo de alterações**

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, não é considerada menor.

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

## 5. Alterações

### *Descrição do produto*

Artigo 2.º do caderno de especificações

#### 1. Onde se lê:

«A IGP “Pomodoro di Pachino” está representada pelos três seguintes tipos de tomate:

- redondo;
- com nervuras;
- cereja»,

deve ler-se:

«A IGP “Pomodoro di Pachino” está representada pelos seguintes tipos de tomate:

- redondo;
- com nervuras;
- cereja;
- ameixa e ameixa mini.»

No artigo 2.º adita-se um novo tipo de fruto pertencente à categoria de tomate: ameixa e ameixa mini. Esta categoria consiste num tipo de tomate em cacho adaptado à preparação de molhos e saladas mistas, de frutos alongados de forma que evoca a tâmara e peso variável entre 15 e 35 g, consoante as variedades.

A adenda do tipo «ameixa e ameixa mini» foi requerida pelos produtores para evitar a discriminação entre operadores da área de produção da IGP «Pomodoro di Pachino», designada como «Área Geográfica Identificada».

O tipo «ameixa e ameixa mini» é cultivado desde o início dos anos 80, muito embora em pequena quantidade, e, tal como os três tipos restantes — «redondo», «com nervuras» ou «cereja» —, beneficia das características do território.

Atualmente, o tipo «ameixa e ameixa mini» conquistou os mercados e representa uma parte importante da produção, equivalente à de outros tipos de tomate de Pachino que ostenta a IGP. A adição do tipo «ameixa e ameixa mini» protege o produto, pois liga-o à área de produção, e enriquece a denominação, garantindo ao consumidor a sua proveniência.

Assim sendo, requer-se a alteração do caderno de especificações e do Documento Único.

### *Método de obtenção*

Artigo 4.º do caderno de especificações

#### 2. Onde se lê:

«— a transplantação ocorre de agosto a fevereiro, exceto no tipo “cereja”, que pode realizar-se todo o ano;»

deve ler-se:

«— a transplantação ocorre de agosto a fevereiro, exceto nos tipos “cereja” e “ameixa e ameixa mini”, que pode realizar-se todo o ano;»

#### 3. Onde se lê:

«A produção máxima autorizada de “Pomodoro di Pachino” protegido pela IGP não pode ultrapassar as seguintes quantidades por tipo:

- tomate redondo: 120 t/ha;
- tomate com nervuras: 90 t/ha;
- tomate cereja: 70 t/ha;»,

deve ler-se:

«A produção máxima autorizada de “Pomodoro di Pachino” protegido pela IGP não pode ultrapassar as seguintes quantidades por tipo:

- tomate redondo: 120 t/ha;
- tomate com nervuras: 90 t/ha;
- tomate cereja: 70 t/ha;
- ameixa e ameixa mini: 90 t/ha;».

A adição do tipo novo implica a alteração do ponto 4 e a indicação, no caderno de especificações, do período de transplantação e da produção máxima autorizada.

O tipo «ameixa e ameixa mini» permite obter produtos de qualidade mesmo com uma produção máxima de 90 t/ha e, tal como acontece com o tipo «cereja», pode ser transplantado durante todo o ano.

#### *Atualizações administrativas*

As referências ao Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup> foram atualizadas pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

#### DOCUMENTO ÚNICO

#### «POMODORO DI PACHINO»

N.º UE: PGI-IT-02131 — 5.4.2016

DOP ( ) IGP ( X )

#### 1. Nome(s)

«Pomodoro di Pachino»

#### 2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

#### 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

##### 3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

##### 3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

«Pomodoro di Pachino» IGP (Indicação Geográfica Protegida) designa tomate no estado fresco, da espécie botânica *Lycopersicon esculentum* Mill., produzido na área identificada.

A IGP «Pomodoro di Pachino» está representada pelos seguintes tipos de tomate:

- redondo;
- com nervuras;
- cereja;
- ameixa e ameixa mini.

Características principais do tomate «Pomodoro di Pachino»:

- polpa firme;
- cavidade locular pequena;
- teor elevado de açúcar, determinado por uma quantidade de sólidos solúveis superior a 4,5.ºBrix.

O tomate tem de pertencer às categorias Extra e I e apresentar-se:

- inteiro;
- de aspeto fresco;

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- são (exclui-se o que apresente podridões ou qualquer outra alteração que o torne impróprio para consumo);
- limpo, isento de corpos estranhos aparentes;
- isento de cheiro e/ou sabor estranhos.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

O tomate «Pomodoro di Pachino» é cultivado na área geográfica identificada, em cultura coberta (estufa e/ou túneis cobertos de rede de polietileno ou outro material de cobertura); no período estival podem utilizar-se como proteção estruturas adequadas cobertas de redes anti-insetos.

Não são autorizadas as culturas «sem solo».

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O tomate «Pomodoro di Pachino» IGP pode ser acondicionado no próprio dia da colheita, diretamente na exploração ou em estruturas de acondicionamento adequadas.

As operações de acondicionamento e de embalagem devem decorrer em estruturas localizadas nos territórios das divisões administrativas (comunas), mesmo quando apenas parcialmente incluídas na área de produção. O acondicionamento na área de produção é necessário para evitar, durante a fase de comercialização, perdas associadas a lesões superficiais do fruto, que possam dar origem a bolores e, conseqüentemente, à retirada do produto destinado a venda.

No momento de escoamento para o mercado, o «Pomodoro di Pachino» deve apresentar-se acondicionado em embalagens novas, de utilização única, de diferentes tipos e conformes à regulamentação em vigor, de 10 kg de peso máximo.

As embalagens devem ser cobertas de modo a impedir a extração do conteúdo sem danificar a embalagem. É igualmente autorizada a comercialização em embalagens abertas, desde que todos os frutos estejam identificados com rótulo adesivo com a menção do logótipo distintivo da IGP «Pomodoro di Pachino».

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

As embalagens devem ostentar as seguintes menções:

- logótipo distintivo, de acordo com o seguinte:



- nome do embalador e/ou expedidor;
- características comerciais: tipo, categoria e peso da embalagem;
- menção: «pomodoro prodotto in coltura protetta» (tomate produzido em cultura coberta);
- símbolo da UE.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do tomate «Pomodoro di Pachino» compreende a totalidade do território das subdivisões administrativas (comunas) de Pachino e Portopalo di Capo Passero e parte do território das comunas de Noto (província de Siracusa) e de Ispica (província de Ragusa), todos situados no sueste da Sicília.

5. **Relação com a área geográfica**

O «Pomodoro di Pachino» é produzido numa zona especial, que apresenta temperaturas elevadas e a maior insolação total anual do continente europeu (dados elaborados a partir de informações transmitidas pelos satélites *Land sat* e *Meteosat*). A proximidade do mar confere ao clima características moderadas, com raras geadas de inverno ou de primavera.

Este conjunto de fatores levou ao desenvolvimento de culturas em estufa; esta expansão, aliada à qualidade da água de rega, de salinidade compreendida entre 1 500 e 10 000  $\mu\text{S}/\text{cm}$ , impõe aos produtores desta área geográfica especial escolhas culturais e, simultaneamente, determina as características organolépticas do «Pomodoro di Pachino».

O êxito do «Pomodoro di Pachino» deve-se prioritariamente ao caráter temporão do produto, constatado pelos agricultores locais logo nas primeiras colheitas. A esta característica adicionam-se outros elementos apreciados pelo consumidor ao longo dos tempos, nomeadamente o sabor, a consistência da polpa, o brilho do fruto e a sua conservação após a colheita, que contribuíram para a afirmação do produto nos mercados.

O tomate é o principal produto hortícola da região de Pachino. As primeiras culturas, que remontam a 1925, estavam localizadas ao longo da faixa costeira, em explorações que dispunham de água de rega proveniente de poços freáticos.

Estas primeiras experiências demonstraram que os produtos hortícolas cultivados na região apresentavam uma precocidade de 15 a 20 dias relativamente aos de outras zonas de produção.

O cultivo da vinha, muito generalizado, limitou o interesse por esta cultura. Nos anos 50, o tomate começou a ser cultivado em áreas maiores, sempre localizadas ao longo da faixa costeira, com recurso a técnicas de cultura forçada no estado inicial. Efetivamente, embora beneficiando de um regime térmico favorável, a faixa costeira está sujeita a descidas de temperatura muito acentuadas e excecionais e a grandes oscilações térmicas dia/noite, provocando por vezes a perda total das culturas hortícolas.

As técnicas de cultura coberta mais generalizadas consistiam em proteger as plantas individualmente com cladódios de figueira-da-índia, telhas vãs ou uma espécie de tapetes de colmo entrelaçados de arame e reforçados com canas. No início dos anos 60, assistia-se ao aparecimento das primeiras estufas, constituídas por cabanas de canas cobertas com tela de polietileno. Ao longo dos anos, as estruturas tornaram-se cada vez mais sólidas, tendo-se substituído as canas tradicionais por picos de castanheiro e chassis em madeira de abeto. Pode facilmente considerar-se que a cultura coberta é o resultado de um processo que se inicia de forma quase natural para apressar o cultivo e a colheita do tomate.

Na sequência da crise profunda que atingiu a viticultura nos anos 70, assistiu-se à reconversão rápida de muitas zonas vitícolas em estufas e ao aparecimento das primeiras formas associativas que lançaram a comercialização do produto beneficiando da indicação da área de origem «Pachino».

Com a evolução das técnicas culturais associadas ao recurso a processos modernos de rega localizada, começaram a impor-se as estufas metálicas modernas em zinco.

Assim se expandiu, ao longo dos tempos, a reputação do «Pomodoro di Pachino» nos mercados nacionais e internacionais, graças à alta qualidade dos frutos.

As condições edafoclimáticas especiais da zona de produção conferem ao produto características qualitativas que, aliadas às técnicas de produção adotadas pelos produtores, tornam esta cultura uma atividade típica da área geográfica.

A qualidade do «Pomodoro di Pachino» está associada às características intrínsecas que distinguem o produto — sabor, consistência da polpa, brilho, firmeza e longa conservação após a colheita —, reconhecidas pelo consumidor e que fazem do «Pomodoro di Pachino» um produto procurado no mercado, cuja notoriedade e reputação ultrapassam as fronteiras nacionais.

### **Referência à publicação do caderno de especificações**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

A administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de alteração da IGP «Pomodoro di Pachino» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, n.º 40, de 19 de fevereiro de 2016.

O texto consolidado do Caderno de Especificações pode ser consultado no seguinte sítio web:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

accedendo diretamente à página inicial do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), clicando em «Prodotti DOP e IGP» (no canto superior direito do ecrã), em «Prodotti DOP, IGP e STG» (no lado esquerdo do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».