

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2016/C 271/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

**Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012****„POMODORO DI PACHINO”****Nr. UE: PGI-IT-02131 — 5.4.2016****DOP ( ) IGP (X)****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino

Adresă: Via Nuova sn  
96018 Marzamemi (SR)  
ITALIA

Tel. +39 0931595106  
Fax: +39 0931595106  
E-mail: segreteria@igppachino.it

Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino este împuternicit să solicite modificări în conformitate cu articolul 13 alineatul (1) din Decretul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere nr. 12511 din 14 octombrie 2013.

**2. Statul membru sau țara terță**

Italia

**3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele: Actualizări legislative

**4. Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

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

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

## 5. Modificare (modificări)

### Descrierea produsului

Articolul 2 din caietul de sarcini al produsului

#### 1. Fraza:

„I.G.P. «Pomodoro di Pachino» este reprezentată de următoarele tipuri de tomate:

- rotund neted;
- costat;
- «cherry» (sau «cireșă»).”

se modifică astfel:

„I.G.P. «Pomodoro di Pachino» este reprezentată de următoarele tipuri de tomate:

- rotund neted;
- costat;
- «cherry» (sau «cireșă»);
- prună și prunișoară.”

Articolul 2 se modifică prin introducerea unui nou tip de fruct, care aparține categoriei tomatelor prună și prunișoară. Este vorba despre un tip de tomate pe ciorchini, potrivit pentru sosuri și salate mixte, cu fructe alungite a căror formă amintește de curmale și cu o greutate a fiecărui fruct în parte cuprinsă între 15 și 35 g, în funcție de soi.

Cererea de introducere a tipului prună și prunișoară este depusă la cererea producătorilor, pentru nu fi discriminați operatorii care își desfășoară activitatea în aria de producție a tomatei „Pomodoro di Pachino” IGP, identificată ca „arie geografică delimitată”.

Tipul prună și prunișoară se cultivă de la începutul anilor 1980, deși în cantități reduse, beneficiind de caracteristicile teritoriului, la fel ca celelalte trei tipuri: rotund neted, costat și „cherry” (sau „cireșă”).

În prezent, grație aprecierii dobândite pe piețe, tipul prună și prunișoară a ajuns la o cotă de producție consistentă, egalând producția celorlalte tipuri de tomate „Pomodoro di Pachino” cu indicație geografică protejată. Introducerea tipului prună și prunișoară protejează produsul, legându-l de aria de producție, și îmbogățește denumirea, oferind o garanție consumatorului privind proveniența produsului.

Așadar, se solicită modificarea caietului de sarcini și a documentului unic.

### Metoda de producție

Articolul 4 din caietul de sarcini al produsului

#### 2. Fraza:

„— transplantarea se efectuează în perioada august-februarie, cu excepția tipului «cherry» (sau «cireșă»), care poate fi transplantat tot anul;”

se modifică astfel:

„— transplantarea se efectuează în perioada august-februarie, cu excepția tipurilor «cherry» (sau «cireșă») și prună și prunișoară, care pot fi transplantate tot anul;”

#### 3. Fraza:

„Producția de tomate «Pomodoro di Pachino» IGP nu trebuie să depășească următoarele cantități pentru următoarele tipuri:

- tomată rotundă netedă: 120 de tone/ha;
- tomată costată: 90 de tone/ha;
- tomată «cireșă» sau «cherry»: 70 de tone/ha;”

se modifică astfel:

„Producția de tomate «Pomodoro di Pachino» IGP nu trebuie să depășească următoarele cantități pentru următoarele tipuri:

- tomată rotundă netedă: 120 de tone/ha;
- tomată costată: 90 de tone/ha;
- tomată «cireasă» sau «cherry»: 70 de tone/ha;
- tomată prună și prunișoară: 90 de tone/ha;”.

Articolul 4 se modifică, drept consecință a introducerii noului tip de tomate, prin indicarea în caietul de sarcini a perioadei de transplantare și a producției maxime permise.

Tipul prună și prunișoară permite obținerea unor produse de calitate chiar și cu o producție de până la 90 de tone/ha și, la fel ca tipul „cherry”, poate fi transplantat pe parcursul întregului an.

*Altele [actualizări legislative]*

Trimiterile la Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup> au fost actualizate, mai exact înlocuite cu trimiteri la Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

DOCUMENT UNIC

„POMODORO DI PACHINO”

Nr. UE: PGI-IT-02131 — 5.4.2016

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denumirea**

„Pomodoro di Pachino”

**2. Statul membru sau țara terță**

Italia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**

**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

Indicația geografică protejată (IGP) „Pomodoro di Pachino” desemnează tomatele proaspete produse în aria delimitată, din plante aparținând speciei *Lycopersicon esculentum* Mill.

IGP „Pomodoro di Pachino” este reprezentată de următoarele tipuri de tomate:

- rotund neted;
- costat;
- „cherry” (sau „cireasă”);
- prună și prunișoară.

Principalele caracteristici ale tomatei „Pomodoro di Pachino” sunt următoarele:

- pulpă tare;
- loji seminale mici;
- conținut bogat de zahăr, determinat de o cantitate de substanțe solide solubile mai mare de 4,5 °Brix.

Tomatele trebuie să aparțină categoriilor comerciale extra și I și trebuie să fie:

- întregi;
- cu aspect proaspăt;

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

- sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cu deteriorări care le fac improprii pentru consum);
- curate, fără materii străine vizibile;
- fără mirosuri și/sau gusturi străine.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Tomatele „Pomodoro di Pachino” trebuie cultivate în aria geografică delimitată, în mediu protejat (sere și/sau tuneluri acoperite cu folie de polietilenă sau cu un alt material corespunzător); în perioada verii, culturile pot fi protejate de structuri adecvate acoperite cu plase care să nu permită intrarea insectelor.

Nu se admite decât cultivarea în sol.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Tomatele „Pomodoro di Pachino” IGP pot fi ambalate direct în exploatație sau în cadrul unor unități de ambalare adecvate, în ziua recoltării.

Operațiunile de ambalare trebuie să se desfășoare în unități aflate pe teritoriul comunelor cuprinse, chiar și parțial, în aria de producție delimitată. Ambalarea în aria de producție este necesară în vederea evitării pierderilor în etapa comercializării generate de leziuni ale suprafeței tomatelor ce pot duce la mucegăire și pot împiedica vânzarea produsului.

La momentul comercializării, tomatel „Pomodoro di Pachino” trebuie să fie ambalate în ambalaje noi, de unică folosință, cu greutate maximă de 10 kg, aparținând diverselor tipuri admise de legislația în vigoare.

Ambalajele trebuie învelite în așa fel încât produsul să nu poată fi extras fără ruperea evidentă a învelișului. Este admisă, de asemenea, comercializarea în ambalaje deschise, cu condiția ca fiecare fruct în parte să fie identificat prin aplicarea unei etichete autocolante pe care să figureze logoul distinctiv al IGP „Pomodoro di Pachino”.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe ambalaje trebuie să figureze:

- logoul distinctiv prezentat astfel:



- numele ambalatorului și/sau al expeditorului;
- caracteristicile comerciale: tipul, categoria, greutatea coletului;
- mențiunea: „tomate produse în cultură protejată”;
- simbolul Uniunii.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a tomatelor „Pomodoro di Pachino” cuprinde întregul teritoriu al comunelor Pachino și Portopalo di Capo Passero și o parte a teritoriilor comunelor Noto (din provincia Siracusa) și Ispica (din provincia Ragusa), aflate în partea de sud-est a Siciliei.

5. **Legătura cu aria geografică**

Tomatele „Pomodoro di Pachino” sunt produse într-o zonă deosebită, caracterizată de temperaturi ridicate și de cea mai mare cantitate totală de radiație globală – ca medie a unui întreg an solar – înregistrată pe continentul european (după cum rezultă din elaborarea datelor provenite de la sateliții Land sat și Meteosat). Apropierea de mare determină atenuarea climei și o frecvență redusă a înghețurilor în timpul iernii și al primăverii.

Această combinație de factori a determinat dezvoltarea culturilor în seră, ceea ce, împreună cu calitatea apei pentru irigații, caracterizată de o salinitate cuprinsă între 1 500 și 10 000  $\mu\text{S}/\text{cm}$ , obligă producătorii din această arie geografică să aleagă doar anumite culturi și, în același timp, determină calitățile organoleptice deosebite ale tomatelor „Pomodoro di Pachino”.

Caracteristica ce a determinat succesul și faima produsului „Pomodoro di Pachino” este precocitatea acestor tomate, observată de agricultorii locali încă de la primele cultivări. La această caracteristică se adaugă alte proprietăți apreciate de-a lungul timpului de consumatori, precum gustul, consistența pulpei, aspectul lucios al fructelor și perioada îndelungată de conservare după recoltare, toate acestea ducând la afirmarea acestei denumiri pe piațe.

Tomatele constituie produsul tipic al horticulturii din zona Pachino. Acest produs a fost cultivat pentru prima oară în 1925 de-a lungul coastei, în cadrul exploatațiilor agricole care dispuneau de apă pentru irigații provenită din puțuri cu apă freatică.

În urma acestor prime experiențe, s-a constatat că tomatele cultivate în aceste zone erau gata de recoltare cu 15-20 de zile mai repede decât cele din alte arii de producție.

Totuși, interesul pentru această cultură era limitat de cultura viței de vie, care era foarte răspândită. În perioada anilor 1950, culturile de tomate s-au extins pe suprafețe mai ample, aflate tot de-a lungul coastei, fiind utilizate tehnici pentru dezvoltarea precoce a culturilor și pentru protejarea culturii în stadiul incipient. În pofida temperaturilor favorabile, clima de coastă implică scăderi excepționale și instantanee de temperatură și diferențe mari de temperatură între zi și noapte, ceea ce a dus uneori la distrugerea unor întregi culturi de legume.

Mijloacele de protecție cele mai răspândite erau acoperirea individuală a fiecărei plante în parte cu cladodiuri de cactus sau cu țigle sau acoperirea mai multor plante cu rogojini făcute din paie adunate de pe miriști, legate du fir metalic și împletite cu trestie. La începutul anilor 1960 au apărut primele sere, sub forma unor barăci din trestie comună, acoperite cu folie de polietilenă. Ulterior, serele au fost construite pe structuri din ce în ce mai consistente, în locul trestiei fiind folosiți pari din lemn de castan și un schelet din lemn de brad. Așadar, cultura protejată trebuie considerată rezultatul unui proces de evoluție început rudimentar și în mod aproape natural pentru a se putea cultiva și recolta tomate timpurii.

Profunda criză a viticulturii din anii 1970 a dus la reconversia rapidă a multor suprafețe spre culturile în seră și la nașterea primelor forme de asociere în vederea comercializării produsului cu indicarea zonei de origine „Pachino”.

Tehnicile de cultivare s-au îmbunătățit grație utilizării unor sisteme moderne de irigare localizată și au început să se afirme serele metalice zincate.

Astfel, de-a lungul timpului, faima tomatelor „Pomodoro di Pachino”, bazată pe caracteristicile deosebite ale acestor fructe, s-a răspândit pe piețele naționale și internaționale.

Condițiile pedoclimatice deosebite ale ariei de producție și tehnicile de producție adoptate de producători conferă produsului caracteristici calitative care fac ca această cultură să fie specifică pentru aria geografică în cauză.

Calitățile tomatelor „Pomodoro di Pachino” sunt legate de caracteristicile intrinseci care le singularizează: gustul, consistența pulpei, aspectul lucios al fructelor, fermitatea și perioada îndelungată de conservare după recoltare, acestea fiind dezideratele consumatorilor care caută pe piață tomatele „Pomodoro di Pachino”, confirmând notorietatea și reputația produsului atât în Italia, cât și în străinătate.

### Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Actuala administrație a lansat procedura națională de opoziție, publicând propunerea de recunoaștere a IGP „Pomodoro di Pachino” în Monitorul Oficial al Republicii Italiene nr. 40 din 19 februarie 2016.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), făcând clic pe „Prodotti DOP e IGP” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP, IGP e STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.