



Comunicato stampa 21.12.2013

Registrato 1 prodotto DOP in Grecia

Salgono a 101 le denominazioni della Grecia, di cui 74 DOP e 27 IGP

Τοματάκι Σαντορίνης (Tomataki Santorinis) DOP - Grecia

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. Ue 1400 del 18.12.2013 - GUUE L 349 del 21.12.2013

Τοματάκι Σαντορίνης (Tomataki Santorinis) DOP è una varietà di pomodoro dalla forma sferica leggermente appiattita e dalle piccole dimensioni, comprese tra un minimo di 15 g e un massimo di 27 g. Ha un ciclo di sviluppo che va dagli 80 ai 90 giorni e presenta una leggera increspatura. Le caratteristiche organolettiche del prodotto si riconducono alla particolarità del territorio e del clima in cui viene coltivato fin dal XIX secolo, periodo del quale si hanno le prime testimonianze storiche di produzione sull'isola di Santorini.

Colore: rosso vivo

Consistenza: polpa compatta e poco succosa, ricca di semi

La zona geografica di produzione comprende le isole di Santorini, Thirasia, Palea Kameni, Nea Kameni, Aspronisi, Christiani e Askania, tutte situate nella zona dell'Egeo meridionale. Le caratteristiche di tale zona sono il terreno di origine vulcanica e un microclima caratterizzato da venti particolarmente forti, grande aridità ed elevato soleggiamento durante tutto l'anno.

