

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda 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

(2013/C 167/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«TOMATAKI ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ» (TOMATAKI SANTORINIS)

N. CE: EL-PDO-0005-0888-26.08.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Τοματάκι Σαντορίνης» (Tomataki Santorinis)

2. Stato membro o paese terzo

Grecia

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

Per «Τοματάκι Σαντορίνης» (Tomataki Santorinis) si intende il frutto fresco di un ecotipo locale della pianta «*Lycopersicon esculentum* Mill.», appartenente alla famiglia delle solanacee e rientrante nella varietà di pomodori di piccole dimensioni, con un ciclo di sviluppo che dura in media dagli 80 ai 90 giorni. Il «Tomataki Santorinis» presenta una forma sferica leggermente appiattita (con un rapporto tra diametro polare e diametro equatoriale compreso tra 0,65 e 0,85) e un peso (in grammi) compreso tra un minimo di 15 g e un massimo di 27 g. Il frutto presenta un'increspatura che può essere leggera o pronunciata e che è particolarmente visibile nei frutti che si trovano alla base della pianta. Il «Tomataki Santorinis» presenta un colore rosso vivo, una polpa compatta e molto poco succosa e un elevato contenuto di semi. La percentuale della materia solida solubile varia tra 7-10 °Brix e la concentrazione della materia solida solubile è inferiore a quella della materia solida totale e oscilla tra il 73 e l'87 % (il residuo solido è compreso tra il 13 e il 27 %). Esso presenta inoltre livelli elevati di acido ascorbico (compreso tra 14 e 18 mg per 100 g di peso di frutto fresco), di fenoli totali solubili (54-57 mg per

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

100 g di peso di frutto fresco) e di licopene (3,8-7,5 mg per 100 g di peso di frutto fresco). Allo stesso tempo il frutto fresco del «Tomataki Santorinis» è caratterizzato da un'elevata acidità (pH = 4-4,5) che, in combinazione con l'elevata concentrazione di carboidrati, gli conferisce un sapore dolce e marcatamente acido.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione e della trasformazione del prodotto denominato «Τοματάκι Σαντορίνης» (Tomataki Santorinis) devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

Si ritiene essenziale che il condizionamento avvenga all'interno della zona geografica delimitata per garantire la qualità del prodotto denominato «Tomataki Santorinis» oltre che per assicurare un controllo estremamente rigoroso della provenienza del prodotto finale.

Più in concreto, è imperativo che il condizionamento avvenga all'interno della zona geografica delimitata perché, in caso di trasporto alla rinfusa, che avverrebbe obbligatoriamente via mare, si rischierebbe un deterioramento della qualità di un prodotto così delicato, oltre all'eventualità che i pomodori assorbano umidità e siano contaminati da agenti parassitari e patogeni. L'obiettivo è inoltre quello di ridurre le frodi. La resa ridotta per stremma (1 stremma = 1 000 m²), pari a circa 500 kg per stremma rispetto alle 10 tonnellate per stremma prodotte in pieno campo sulla terraferma, garantisce al «Tomataki Santorinis» un valore e un prezzo elevati e costituisce, di conseguenza, un notevole incentivo alle frodi. Ciò permette, infine, di tutelare l'eccellente reputazione del prodotto che si fregia della denominazione di origine protetta.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Sull'imballaggio figura anche il codice del prodotto conformemente al sistema di tracciabilità.

4. **Definizione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione del «Tomataki Santorinis» comprende le isole di Santorini, Thirasia, Palea Kameni, Nea Kameni, Aspronisi, Christiani e Askania, situate nella Repubblica ellenica (regione dell'Egeo meridionale, nomos delle Cicladi).

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Caratteristica comune di tutta la zona geografica è il terreno di origine vulcanica e un microclima molto particolare caratterizzato da venti particolarmente forti, elevato soleggiamento durante tutto l'anno e grande aridità (scarse precipitazioni piovose annue). Più in concreto:

a) clima: i particolari fattori climatici che determinano la qualità del prodotto sono i seguenti:

- 1) l'umidità atmosferica relativa, che si mantiene su una media annua del 71 %;
- 2) la pluviometria, con precipitazioni annue complessive che arrivano a 370 mm;
- 3) i venti settentrionali, che soffiano per tutto l'anno;
- 4) la temperatura, che registra valori annui medi di 17,5 °C;

- 5) l'elevato soleggiamento (202 giorni di sole l'anno); e
 - 6) la sostanziale assenza di gelate;
- b) suolo: il materiale parentale del terreno vulcanico presente quasi ovunque sull'isola di Santorini è costituito da depositi terziari di pozzolana, pomice e lava. Questi terreni sono profondi, con erosione media o assente e lievi pendenze. In generale, il terreno di Santorini ha una struttura fine dalla quale sono assenti elementi inorganici essenziali quale l'azoto (N) ed è anche eccezionalmente povero di materia organica. Caratteristica è inoltre la presenza di sodio (Na) — che determina condizioni di stress idrico — e la capacità del suolo di concentrare l'umidità atmosferica e di trasferirla gradualmente alle piante durante il giorno (la pomice è ben nota per la sua capacità di ritenzione idrica). Le piante si trovano così in uno stato di stress idrico, fattore che, in combinazione con l'alcalinità del suolo, conferisce al prodotto le sue caratteristiche particolari. Le risorse idriche del suolo, infine, sono scarse o addirittura inesistenti;
- c) fattori antropici: tre sono i procedimenti particolari che rivestono un'eccezionale importanza nella produzione del «Tomataki Santorinis» e che riflettono il contributo dell'uomo al metodo di coltivazione tradizionale:
- 1) la raccolta-selezione dei semi che saranno utilizzati per la semina successiva (semi prodotti in loco);
 - 2) la coltivazione della pianta si è adattata alle particolari condizioni climatiche e del suolo della zona geografica (aridità, elevato soleggiamento e venti molto forti). Più in concreto, col passare del tempo i produttori hanno optato per una varietà precoce che può essere coltivata in terreni aridi e che ha permesso di risolvere in gran parte il problema dei forti venti settentrionali e dell'assenza di risorse idriche, consentendo di effettuare la raccolta nel periodo compreso tra marzo e maggio, soprattutto nei terreni situati al livello del mare. Durante i mesi citati l'intensità dei venti è ridotta e si registra inoltre qualche precipitazione piovosa che garantisce un apporto idrico prezioso;
 - 3) un adeguamento tecnico particolare del metodo di coltivazione riguarda la semina diretta nei terreni della zona geografica, che permette di mantenere in profondità il fittone della pianta, diversamente dai metodi convenzionali di coltivazione dei pomodori che prevedono il trapianto e il taglio della radice.

5.2. Specificità del prodotto

La caratteristiche specifiche del prodotto risultano dalla combinazione del materiale vegetale con le particolari condizioni climatiche e del suolo dell'isola di Santorini e delle isole circostanti, nonché dai metodi tradizionali di coltivazione impiegati dai produttori:

- a) il «Tomataki Santorinis» costituisce un ecotipo locale della varietà *Lycopersicon esculentum* Mill., con origini storiche, un'identità distinta, variabilità genetica e una particolare capacità di adattamento a condizioni aride e a una composizione calcareo-alcalinica dei suoli della zona geografica. Esso è coltivato su scala commerciale soltanto all'interno della zona geografica delimitata ed è un prodotto locale ottenuto dagli stessi produttori di Santorini con un sistema di coltivazione tradizionale a bassa intensità. Nel corso del tempo tali caratteristiche si sono consolidate e diffuse grazie al sistema della raccolta-selezione dei semi da utilizzare nella stagione di semina successiva. In questo modo il seme è molto resistente agli stress di tipo biotico e abiotico e garantisce un'elevata stabilità per quanto riguarda la resa nelle condizioni aride caratteristiche dei terreni della zona geografica;
- b) come indicato anche nella descrizione del prodotto, una caratteristica particolare del «Tomataki Santorinis» è data dalla particolare composizione della sua materia solida solubile, che contribuisce a conferire al prodotto gusto e proprietà nutrizionali. La concentrazione della materia solida solubile è infatti inferiore a quella della materia solida totale, compresa tra il 73 e l'87 % (13-27 % di residuo solido), mentre nelle varietà di pomodori tradizionali questo valore è compreso tra il 95 e il 98 % (2-5 % di residuo solido). Il «Tomataki Santorinis» presenta quindi una percentuale superiore di residuo solido. Da esperimenti di comparazione dei parametri citati con quelli della varietà di pomodori «GS 67» che presentano un frutto di maggiori dimensioni, svolti in condizioni comparabili di coltivazione convenzionale, è emerso che il «Tomataki Santorinis» presenta valori superiori anche per quanto riguarda il tenore di acido ascorbico, di fenoli totali solubili e di licopene, che rientrano tra i solidi solubili. Nello specifico, per ogni 100 grammi di peso del frutto fresco di

«Tomataki Santorinis» i valori delle sostanze di cui sopra sono rispettivamente di 14-18 mg, 54-57 mg e 3,8-7,5 mg, laddove nelle varietà tradizionale di pomodori «Gs 67» essi sono rispettivamente di 8-12 mg, 30-35 mg e 1,8-7 mg. Studi analoghi sulle caratteristiche gustative del «Tomataki Santorinis» hanno evidenziato percentuali più elevate di solidi solubili e valori superiori di acidità titolabile. Le differenze sopraindicate si spiegano con la capacità dello specifico ecotipo di pianta di riciclare l'acido ascorbico all'interno del frutto.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Le caratteristiche complessive del pomodoro denominato «Tomataki Santorinis», rispecchiate nelle proprietà fisiche, chimiche e organolettiche dello stesso, sono il risultato dell'effetto combinato delle caratteristiche ambientali, delle competenze locali e della forza del patrimonio genetico.

Di seguito sono riportate le principali caratteristiche qualitative che legano il «Tomataki Santorinis» alla zona geografica di produzione:

- a) il particolare materiale genetico utilizzato, che ha ormai assunto le caratteristiche di una varietà locale a seguito di un lungo processo di adattamento alle particolari caratteristiche della zona e delle particolari modalità di raccolta-selezione dei semi che saranno utilizzati nell'anno successivo. L'adeguamento della pianta all'ambiente di Santorini ha determinato lo sviluppo di determinate caratteristiche peculiari che garantiscono al «Tomataki Santorinis» un'eccellente reputazione sul mercato in quanto prodotto che risponde a rigorose norme di qualità. Le caratteristiche citate sono l'identità distinta, la variabilità genetica e una particolare capacità di adattamento a condizioni aride, oltre alla composizione calcareo-alcalinica dei suoli della zona geografica e a un sistema di coltivazione tradizionale. Studi recenti hanno dimostrato che: a) la ricerca sui rapporti filogenetici di due varietà di pomodori di Santorini e sette varietà domestiche di pomodori, che ha preso in esame 38 caratteristiche della pianta, ha evidenziato una chiara distinzione genetica (distanza genetica) tra le varietà autentiche di pomodori di Santorini e tutte le altre varietà, conferendo quindi alle prime un'identità spiccata (unicità) e b) la concomitante valutazione di genotipi selezionati a Santorini (applicando il sistema tradizionale di coltivazione a bassa intensità) e nell'azienda agricola dell'Istituto nazionale per la ricerca agricola di Salonicco (applicando metodi convenzionali di coltivazione a alta intensità) ha evidenziato una marcata influenza dell'ambiente sulle caratteristiche di produzione e un confronto tra le categorie di prodotti ottenuti ha dimostrato che il prodotto e i suoi costituenti si sviluppavano pienamente soltanto in situ, ovvero a Santorini, prova che la selezione in situ è la più efficace;

Va rilevato inoltre che ai suoli fortemente alcalini si deve l'elevato contenuto di zuccheri nel frutto maturo.

Si può concludere, pertanto, che l'ecotipo locale di cui trattasi ha acquisito un elevato valore agronomico in quanto ha dimostrato una notevolissima resistenza all'aridità e a diversi agenti patogeni, quali alternaria, oidio, fusariosi e verticillosi, nonché una significativa capacità di adattamento ai suoli vulcanici dell'isola e alla loro composizione calcareo-alcalinica. La resa del prodotto coltivato nei suoli aridi di Santorini è in media di 500 kg circa per stremma e, solo in circostanze eccezionali, può avvicinarsi ai 1 000 kg;

- b) le caratteristiche chimico-fisiche del frutto, tra le quali una percentuale particolarmente elevata di zuccheri e di solidi totali, trovano espressione nelle caratteristiche organolettiche del prodotto. A ciò contribuisce senza dubbio la presenza del sodio che determina condizioni di stress idrico e il fatto che le caratteristiche particolari dei suoli di Santorini trattengono l'umidità atmosferica (effetto notturno della caldera) che viene poi gradualmente trasferita alle piante durante il giorno (la pomice è ben nota per la sua capacità di ritenzione idrica). Inoltre non vengono utilizzati fertilizzanti, ovvero la pianta si trova così in uno stato di stress idrico, fattore che, in combinazione con l'elevata alcalinità del suolo, costituisce la principale ragione dell'elevato tenore di zuccheri e di solidi totali e, più in generale, dei fattori che conferiscono al prodotto gusto e proprietà nutrizionali;
- c) fama e cenni storici: la prima testimonianza documentata della coltivazione del pomodoro a Santorini risale alla fine del XIX secolo e ne colloca l'inizio nel decennio 1870-1880. Circa 20 anni dopo (nel 1899), nell'ambito del primo studio sistematico sulla flora e la produzione agricola di Santorini, fu realizzata la prima rilevazione ufficiale della coltivazione del pomodoro a Santorini

ma senza alcun riferimento a dati di carattere economico, fatto questo che testimonia come il contributo di tale attività alla vita economica del luogo fosse trascurabile e finalizzata soprattutto al soddisfacimento dei bisogni alimentari della popolazione locale.

La diffusione sistematica della coltivazione del pomodoro a Santorini ebbe inizio quando la Rivoluzione di Ottobre mise fine alle esportazioni di vino dall'isola alla Russia, riducendo quindi i proventi derivanti dalla coltivazione della vite e imponendo alla popolazione di riorientarsi verso colture nuove e più redditizie. Nel biennio 1919-1920 il giornale locale *Santorini* documenta a più riprese di come la coltivazione del pomodoro si stia diffondendo a spese della vite. E non è un caso che nel 1922 i redditi derivanti dalla coltivazione del pomodoro siano ormai cinque volte superiori a quelli ottenuti dalla coltivazione della vite. Papamanolis scrive che in tutte le zone in cui era presente la pomice si praticava la coltivazione del pomodoro e che la produzione complessiva di passata di pomodoro era arrivata nel 1928 a circa 1 300 tonnellate. Più o meno nello stesso periodo (1928-1929) Santorini fu visitata dal professor Durazzo-Morosini che registrò la coltivazione del pomodoro nelle località di Pirgos e Thirasia, nonché la presenza di un conservificio nella località di Mesa Gonia presso Messaria. Nel 1933 Danezis scrive che la coltivazione del pomodoro a Santorini costituisce una delle due principali fonti di reddito delle attività agricole dell'isola. In tale epoca la coltivazione del pomodoro a Santorini si praticava già da mezzo secolo, un lasso temporale sufficiente per consentire l'adattamento della coltivazione alle particolari condizioni pedoclimatiche, lo sviluppo di competenze agricole tradizionali locali e l'emergere dei vantaggi comparativi del prodotto.

Oggi il «Tomataki Santorinis» si è imposto all'attenzione dei consumatori come prodotto di eccezionale qualità, come si evince anche dai numerosi riferimenti reperibili in Internet, dall'organizzazione di seminari come pure dalle numerose ricette che hanno come ingrediente tale varietà di pomodoro.

In conclusione si può dire che la prerogativa principale dei pomodori coltivati a Santorini sia l'elevato tenore di zuccheri e di solidi solubili presenti nel frutto. Tale particolare caratteristica qualitativa costituisce il risultato congiunto di fattori quali il materiale genetico della varietà locale, le modalità di coltivazione e, va da sé, le peculiari caratteristiche pedoclimatiche di Santorini. Il «Tomataki Santorinis» rappresenta l'esempio caratteristico di un prodotto locale ottenuto mediante lo sfruttamento sostenibile di risorse naturali uniche e indica i parametri adeguati per l'ottenimento di prodotti di elevata qualità e rinomanza.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/tomataki_santorinis_221012.pdf

⁽³⁾ Cfr. nota 2.