- 6 MAR. 2002
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Pomodoro di Pachino"

Art. 1
Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Pomodoro di Pachino" è riservata ai frutti di pomodoro che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal regolamento CEE n.2081/92 e indicati nel presente Disciplinare di produzione.

Art. 2
Tipologie di Frutto

L' Indicazione Geografica Protetta I.G.P. "Pomodoro di Pachino" designa i pomodori allo stato fresco prodotti nella zona delimitata al successivo art.3 del presente disciplinare di produzione, riferibili alla specie botanica Lycopersicum esculentum Mill. .
L'I.G.P. «Pomodoro di Pachino» è rappresentato dalle seguenti tipologie di frutto:

- Tondo liscio;
- Costoluto;
- Cherry (o Ciliegino).

Art. 3
Zona di Produzione

La zona di produzione dell'I.G.P. "Pomodoro di Pachino", di cui al presente disciplinare, comprende l'intero territorio comunale di Pachino e Portopalo di Capo Passero e parte dei territori comunali di Noto (Prov. di Siracusa) ed Ispica (Provincia di Ragusa). Per la delimitazione dei confini sono state utilizzate le carte I.G.M. 1:25000 ricadenti sui fogli:
Torre Vendicari 277 III N.E., Pachino 277 III S.E., Pantano Longarini 277 III S.O., Pozzallo 276 II S.E..
Tale zona è così delimitata:
Dalla carta I.G.M. Torre Vendicari 277 III N.E., l'area interessata alla coltivazione del pomodoro di Pachino inizia dalla foce del canale saia Scirbia e prosegue lungo tale canale fino alla intersezione con la strada Provinciale Pachino Noto. Prosegue tale strada in direzione Pachino fino alla strada Provinciale Barracchino, carta I.G.M. Pachino 277 III S.E..
Carta I.G.M. Pantano Longarini 277 III S.O.. Si prosegue lungo la strada Barracchino fino alla intersezione con la strada Provinciale Pachino – Rosolini. Si prosegue lungo tale strada, in direzione Rosolini, fino all'incrocio con la strada provinciale Agliastro – Buonivini. Da qui, si prosegue fino ad imboccare la strada vicinale Coste Fredde che si percorre fino ad intersecare la strada provinciale n. 22 Pachino - Ispica.
La Strada Provinciale 22 si percorre fino al canale di bonifica Lavinaro Passo Corrado. L'area

interessata costeggia tale canale fino alla intersezione con la strada Fondo Panze Saline che si percorre fino ad immettersi sulla strada Prov.le n. 44 Pachino Marza.
La Strada Provinciale 44 si percorre fino all'incrocio con la Strada Provinciale della Marza N. 67 e prosegue lungo la strada Prov.le n. 50 (Bufali Marza). Carta I.G.M. Pozzallo 276 II S.E., la strada provinciale n. 50 (Bufali Marza) si percorre fino al Km VII/6, all'incrocio con la strada Iannuzzo che costeggia l'omonimo canale di Bonifica. Si prosegue lungo tale strada fino a raggiungere il mare in prossimità della foce Vecchio al Km 4 della Strada Provinciale 67.

Art. 4
Modalità di coltivazione

La coltivazione della Indicazione Geografica Protetta I.G.P. "Pomodoro di Pachino" deve essere effettuata in ambiente protetto (serre e/o tunnel ricoperti con film di polietilene o altro materiale di copertura); quando la coltivazione viene effettuata nel periodo estivo la coltura può essere protetta da idonee strutture ricoperte con rete anti insetto. La tecnica di coltivazione, tradizionalmente attuata nel comprensorio, tende ad ottenere produzioni di qualità, seguendo le seguenti fasi:

- Il trapianto si esegue da Agosto a Febbraio, tranne per la tipologia cherry che si può effettuare tutto l'anno;
- La densità d'impianto è di n. 2 - 6 piante per mq;
- Le piantine devono essere fornite da Vivai specializzati ed autorizzati dall'Osservatorio per le malattie delle piante. E' consentito l'uso di piantine innestate;
- La forma di allevamento deve essere in verticale, ad una o più branche;
- Durante il ciclo si esegue la potatura verde consistente nell'asportazione delle foglie senescenti e germogli ascellari:
- E' ammessa l'operazione colturale di cimatura;
- L'irrigazione è effettuata con acque di falda prelevate da pozzi ricadenti nel comprensorio delimitato. La qualità dell'acqua è caratterizzata da una salinità che varia da 1.500 a 10.000 ≃s;
- L'impollinazione può essere agevolata per via fisica, chimica o entomofila; è vietato l'uso di qualsiasi sostanza ormonale che abbia azione diversa da quella allegante;
- La raccolta viene effettuata manualmente ogni 3-4 giorni a seconda le condizioni climatiche.

Il "Pomodoro di Pachino" I.G.P. può essere condizionato direttamente in azienda o presso idonee strutture di condizionamento lo stesso giorno della raccolta.
Le operazioni di confezionamento ed imballaggio devono essere effettuate presso strutture ubicate nei territori dei comuni, anche parzialmente compresi nella zona di produzione, individuati all'art.3 del presente disciplinare.
La produzione massima consentita di I.G.P. "Pomodoro di Pachino" non deve superare i seguenti quantitativi per tipologia:

- Pomodoro tondo liscio: ton 100/Ha
- Pomodoro costoluto: ton 75/Ha
- Pomodoro ciliegino o cherry: ton 50/Ha

Non sono ammesse, per le produzioni IGP "Pomodoro di Pachino", coltivazioni fuori suolo.

Art. 5
Adempimenti

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità ed i relativi controlli, di cui all'art.10 del Reg. (CEE) n. 2081/92, saranno curati da appositi organismi che rispondano ai requisiti di cui alle vigenti norme in materia.
I produttori del I.G.P. "Pomodoro di Pachino" devono iscriversi in un apposito Elenco, attivato, tenuto ed aggiornato dall'Organismo di controllo con l'indicazione della superficie complessiva aziendale e di quella adibita alla produzione della denominazione.
L'Organismo di controllo è tenuto a verificare, attraverso opportuni sopralluoghi, i requisiti richiesti per l'iscrizione all'Elenco di cui sopra.
Annualmente i produttori sono tenuti a presentare una denuncia di produzione entro il mese di settembre.
Le strutture di condizionamento devono essere iscritte in altro apposito Elenco con le medesime modalità e prescrizione sopra indicate, comprese la denuncia annuale di prodotto lavorato.

Art.6
Caratteristiche al Consumo

All'atto dell'immissione al consumo i pomodori I.G.P. "Pomodoro di Pachino" devono presentare le caratteristiche di seguito indicate.
In tutte le tipologie riportate all'art.2, i frutti devono appartenere alle categoria merceologiche di Extra e Prima e devono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazione tali da renderli inadatti al consumo);
- puliti , privi di sostanze estranee visibili;
- privi di odori e/o sapori estranei.

Art. 7
Designazione e Presentazione

L'Immissione al consumo dell'I.G.P. "Pomodoro di Pachino" deve avvenire secondo le modalità di seguito descritte.
Tutto il pomodoro, conforme ai requisiti riportati nel presente Disciplinare ed immesso al consumo come I.G.P. "Pomodoro di Pachino", deve essere confezionato in cassette.
Il peso massimo di ogni cassetta non può superare i 10 Kg di peso netto.
Devono essere utilizzate solo cassette nuove.

Sulle cassette deve essere apposta una copertura tale da impedire l'estrazione del contenuto senza che ne venga evidenziata la sua rottura.
Tale copertura deve riportare il contrassegno distintivo di seguito descritto.
Il contenuto di ciascuna cassetta deve essere omogeneo e contenere pomodori della stessa varietà, tipologia di frutto, categoria e calibro; in particolare i frutti devono essere omogenei per quanto riguarda la maturità e la colorazione.
Le cassette devono essere identificate con la seguente dicitura: I.G.P., anche per esteso, "Pomodoro di Pachino" e, nel caso che il contenuto non sia visibile dall'esterno e per la tipologia cherry o ciliegino, con l'indicazione delle tipologie di frutto.

Sulle cassette deve essere altresì riportato:
- Il contrassegno, che costituisce parte integrante del presente disciplinare;
- Il nome dell'imballatore e/o speditore;
- Le caratteristiche commerciali: tipologia, categoria, peso del collo;
- La dicitura: pomodoro prodotto in coltura protetta;
- il simbolo comunitario ai sensi del Regolamento (CE) n. 1726/98 della Commissione del 22 luglio 1998.

I caratteri con cui è indicata la dicitura I.G.P. "Pomodoro di Pachino" o le altre diciture previste dal presente disciplinare, devono essere raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile e indelebile e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotti così da poter essere distinti nettamente dal complesso delle altre indicazioni e/o disegni.
E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista nel presente disciplinare di produzione e/o eventuali indicazioni complementari aventi carattere laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore sulla natura e caratteristiche del prodotto.

Marchio dell'IGP «Pomodoro di Pachino»

Il marchio ha forma di rombo dagli angoli tondeggianti di colore verde scuro Pantone 356 CVC, contenenteuna sagoma circolare interna di colore paglierino Pantone 607 CVC e dai contorni di colore verde chiaro Pantone 369 CVC.

La figura geometrica è tagliata sulla parte inferiore da una scritta di colore bianco recante la dicitura "POMODORO DI PACHINO" inserita in una striscia rettangolare di colore nero.

La sagoma circolare interna contiene il disegno dell'isola di SICILIA di colore salmone Pantone 1595 CVC e contorno nero contrassegnato da un punto di colore giallo Pantone 123 CVC e dal contorno nero sull'estrema punta in basso.

Il marchio reca nella zona più bassa la scritta "IGP" di colore paglierino Pantone 607 CVC.