

Disciplinare di produzione

POMODORO DI PACHINO IGP

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 (CE) n. 510/2006 e indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Tipologie di frutto

L'Indicazione geografica protetta I.G.P. Pomodoro di Pachino designa 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 provinciale 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 provinciale 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 5,50 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 di impianto è di n. da 1,5-6 piante per mq;

le piantine devono essere fornite da vivai specializzati ed autorizzati dall'Osservatorio per le malattie delle piante. È 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;

- è 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 µs/cm;

- 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 delle 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. Il condizionamento in zona è necessario al fine di evitare perdite nella fase di commercializzazione, dovute a lesioni della superficie del pomodoro che possono poi dare origine a fenomeni di ammuffimento e determinare la non commercializzazione del prodotto.

La produzione massima consentita di I.G.P. «Pomodoro di Pachino» non deve superare i seguenti quantitativi per tipologia:

- pomodoro tondo liscio: ton 120/Ha;

- pomodoro costoluto: ton 90/Ha;

- pomodoro ciliegino o cherry: ton 70/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 e 11 del Regolamento (CE) n. 510/2006, saranno curati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A.Mirri" - via Gino Marinuzzi, 3 - 90129 - Palermo

tel : 091 6565328 - fax : 091 6565437.

I produttori dell'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 categorie 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.

Le principali caratteristiche del «Pomodoro di Pachino» sono le seguenti:

- polpa soda;
- cavità placentare piccola;
- elevato contenuto zuccherino, determinato da una quantità di solidi solubili maggiore di 4,5° brix.

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 utilizzando imballaggi nuovi, monouso, di diversa tipologia, ammessi dalla normativa vigente, che non superino il peso di 10 Kg

Sugli imballaggi 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.

E' ammessa, altresì, l'immissione al consumo in confezioni aperte purché i singoli frutti siano identificati con l'apposizione di etichette adesive che riportino il logo distintivo dell'I.G.P. Pomodoro di Pachino in ogni caso sono fatti salvi gli obblighi sull'etichettatura da riportare sugli imballaggi, così come di seguito riportati.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e contenere pomodori provenienti della stessa varietà, tipologia, categoria e calibro ed i frutti devono essere omogenei per quanto riguarda maturità e colorazione.

Gli imballaggi devono essere identificati 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.

Sugli imballaggi deve essere altresì riportato:

il logo distintivo, 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. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006.

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.

È 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.

Logo distintivo dell'IGP «Pomodoro di Pachino»

Il logo ha forma di rombo dagli angoli tondeggianti di colore verde scuro Pantone 356 CVC, contenente una 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 logo reca nella zona più bassa la scritta «IGP» di colore paglierino Pantone 607 CVC.

