

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 167/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„TOMATAKI ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ” („TOMATAKI SANTORINIS”)**

**NR WE: EL-PDO-0005-0888-26.08.2011**

**ChOG ( ) ChNP (X)**

**1. Nazwa**

„Τοματάκι Σαντορίνης” („Tomataki Santorinis”)

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Grecja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Tomataki Santorinis” to owoce świeże pochodzące z lokalnego ekotypu pomidora zwyczajnego (*Lycopersicon esculentum* Mill.), gatunku z rodziny *Solanaceae*, klasyfikowanego jako odmiana drobnoowocowa o cyklu wzrostu wynoszącym średnio od 80 do 90 dni. Owoc „Tomataki Santorinis” ma okrągły, nieco spłaszczony kształt (stosunek średnicy przekroju podłużnego do średnicy przekroju poprzecznego wynosi od 0,65 do 0,85), a waga mieści się w przedziale od 15 do 27 gramów. Owoc posiada od niewielkich po wyraźniejsze żłobienia, mocniej zaznaczone w przypadku owoców wyrastających bliżej podstawy rośliny (blisko korzeni). Owoc „Tomataki Santorinis”, odznaczający się ciemnoczerwoną barwą, ma jędrny, niezbyt soczysty miąższ i dużą ilość nasion. Zawartość procentowa rozpuszczalnych substancji stałych waha się od 7 do 10 stopni w skali Brix, natomiast zawartość substancji rozpuszczalnych jest niższa w porównaniu z ogólną zawartością substancji stałych i wynosi od 73 % do 87 % (13–27 % pozostałości stałych). Ponadto owoc zawiera większe stężenie kwasu askorbinowego (wahające się od 14 mg do 18 mg na 100 g świeżych owoców), większą ogólną

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

zawartość rozpuszczalnych fenoli (54–57 mg/100 g świeżych owoców) oraz likopenu (3,8–7,5 mg/100 g świeżych owoców). Jednocześnie świeży owoc „Tomataki Santorinis” odznacza się wysoką kwasowością (pH = 4–4,5), która w połączeniu z dużą zawartością węglowodanów daje słodki, wyraźnie kwaskowaty smak.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, obróbki i przetwarzania produktów wprowadzanych do obrotu pod nazwą „Tomataki Santorinis” muszą być prowadzone na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Ograniczanie pakowania do wyznaczonego obszaru geograficznego uznaje się za niezbędne dla zagwarantowania jakości produktu wprowadzanego do obrotu pod nazwą „Tomataki Santorinis” oraz w celu zapewnienia skutecznej kontroli pochodzenia produktu końcowego.

Pakowanie należy ograniczyć do obszaru produkcji w szczególności ze względu na znaczne ryzyko pogorszenia jakości tego delikatnego produktu podczas niezbędnego przewozu luzem drogą morską, w trakcie którego pomidory mogą wchłaniać wilgoć oraz ulec skażeniu szkodnikami roślin i chorobami po zbiorze. Celem jest także ograniczenie nadużyć. Niewielki plon na stremma (1 000 m<sup>2</sup>) (około 500 kg na stremma w porównaniu z około 10 tonami na stremma w przypadku pomidorów uprawianych w gruncie na obszarze lądowym) oznacza, że za „Tomataki Santorinis” uzyskuje się znacznie wyższą cenę, co stanowi zachętę do nadużyć. Ten sposób pakowania ma zatem na celu ochronę wyjątkowej renomy produktu wprowadzanego do obrotu pod chronioną nazwą.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Opakowanie opatrzone jest kodem produktu zgodnie z wymogami systemu identyfikowalności.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji pomidorów „Tomataki Santorinis” obejmuje greckie wyspy Tera (Santoryn), Thirasia, Palea Kameni, Nea Kameni, Aspronisi, Christiana i Askania znajdujące się w departamencie Cyklady w regionie Republiki Greckiej określanym jako Wyspy Egejskie Południowe.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Wyspy te charakteryzują się głębą wulkaniczną i specyficznym, wyjątkowo suchym i wietrznym mikroklimatem z niskimi opadami rocznymi i bardzo dużym nasłonecznieniem przez cały rok. W szczególności:

a) klimat: przedstawione poniżej czynniki klimatyczne uznaje się za kluczowe dla jakości produktu:

- 1) roczna wilgotność względna powietrza wynosząca 71 %;
- 2) maksymalna roczna suma opadów wynosząca 370 mm;
- 3) przeważające w ciągu roku wiatry północne;
- 4) średnia temperatura roczna wynosząca 17,5 °C;

- 5) 202 dni nasłonecznienia w roku oraz
- 6) praktyczny brak przymrozków;
- b) gleba: oryginalnymi składnikami gleby wulkanicznej, która pokrywa prawie całe terytorium Santorynu, są trzeciorzędowe złoża ziemi wulkanicznej, pumeksu i lawy. Są to gleby głębokie, w których erozja zachodzi w umiarkowanym lub znikomym zakresie, o niewielkim nachyleniu. Zasadniczo gleba ma miłą strukturę i jest wyjątkowo uboga w materię organiczną oraz pozbawiona podstawowego pierwiastka nieorganicznego, jakim jest azot (N). Zawiera natomiast sód (Na), który tworzy warunki niedoboru wody i posiada zdolność wchłaniania wilgoci z atmosfery i oddawania jej stopniowo w ciągu dnia roślinom (dobrze znana jest zdolność pumeksu do zatrzymywania wody). Rośliny rozwijają się zatem w warunkach niedoboru wody, co, w połączeniu z glebą zasadową, nadaje produktowi szczególne cechy. Wreszcie zasoby wodonośne są bardzo rzadkie, niemal niewystępujące;
- c) czynnik ludzki: w procesie produkcyjnym występują trzy szczególne i bardzo istotne czynności, za sprawą których człowiek wnosi swój wkład w tradycyjną metodę uprawy:
  - 1) zbiór i dobór nasion do wykorzystania do następnej uprawy (nasiona produkowane w gospodarstwie);
  - 2) metody uprawy zostały dostosowane do szczególnych warunków glebowych i klimatycznych tego obszaru (suchy klimat, wiele godzin nasłonecznienia i bardzo silne wiatry). W szczególności przez lata dla potrzeb uprawy w warunkach suchych hodowcy wybierali wczesną odmianę lokalną, która pozwala w dużym stopniu uporać się z wpływem silnych wiatrów północnych i brakiem zasobów wody, tak że rośliny mogą w pełni się rozwinąć w okresie od marca do maja, zwłaszcza na glebach znajdujących się na poziomie morza. W tych miesiącach Santoryn jest najbardziej osłonięty od wiatru i występują niewielkie opady, które stanowią cenne źródło wody;
  - 3) szczególnym dostosowaniem technicznym w sposobie uprawy jest wysiew nasion bezpośrednio do wulkanicznej gleby Santorynu. W przeciwieństwie do konwencjonalnej metody uprawy pomidora, która obejmuje sadzonkowanie roślin i przycinanie korzeni, metoda ta pozwala zachować długi korzeń pierwotny.

## 5.2. Specyfika produktu

Wyjątkowe właściwości produktu są wynikiem surowca roślinnego oraz szczególnych warunków glebowych i klimatycznych panujących na Santorynie oraz otaczających wyspach, a także tradycyjnych metod uprawy stosowanych przez plantatorów.

- a) „Tomataki Santorinis” to lokalna odmiana gatunku *Lycopersicon esculentum* Mill., o historycznym pochodzeniu, odrębnej tożsamości i odmianie genetycznej, która jest szczególnie dobrze przystosowana do suchych warunków panujących na Santorynie oraz wapiennych zasadowych gleb wyspy. Na skalę handlową pomidor ten uprawiany jest wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym. Jest to uprawa lokalna prowadzona na Santorynie przez samych producentów, stanowiąca produkt tradycyjnego niskonakładowego systemu rolniczego. Jej właściwości zostały uzyskane i upowszechnione z upływem lat w procesie zbierania i doboru nasion na następną uprawę. Nasiona są zatem bardzo odporne zarówno na niekorzystne czynniki biotyczne, jak i abiotyczne, dzięki czemu w systemie rolnictwa w warunkach suchych, stosowanego na Santorynie, plony uzyskuje się na dość stabilnym, zadowalającym poziomie.
- b) Jak określono w opisie produktu, jedną ze szczególnych właściwości pomidora „Tomataki Santorinis” jest zawartość rozpuszczalnych substancji stałych, które zwiększają wartości odżywcze i polepszają smak produktu. Pomidor ten zawiera niższe stężenie rozpuszczalnych substancji stałych w stosunku do ogólnej zawartości substancji stałych, która wynosi od 73 % do 87 % (od 13 % do 27 % pozostałości stałych), podczas gdy klasyczne odmiany pomidora zawierają od 95 % do 98 % rozpuszczalnych substancji stałych (a pozostałości stałych od 2 % do 5 %). Owoc ten zawiera zatem więcej pozostałości stałych. Przeprowadzone eksperymenty służące porównaniu tych parametrów z parametrami dużej odmiany pomidora „Gs 67”, przeprowadzone w równoważnych warunkach uprawy konwencjonalnej, wykazały, że pomidor „Tomataki Santorinis” odznacza się także wyższą zawartością kwasu askorbinowego i ogólną zawartością fenoli rozpuszczalnych i likopenu, które stanowią część rozpuszczalnych substancji stałych. Zawartości wyżej określonych

składników w 100 g świeżych pomidorów „Tomataki Santorinis” wynoszą odpowiednio 14–18 mg, 54–57 mg oraz 3,8–7,5 mg, podczas gdy w klasycznej odmianie pomidora „Gs 67” wynoszą one odpowiednio 8–12 mg, 30–35 mg oraz 1,8–7 mg. Analogiczne badania dotyczące właściwości smakowych wykazały, że pomidor „Tomataki Santorinis” zawiera wyższy odsetek rozpuszczalnych substancji stałych oraz wyższe wartości kwasowości miareczkowej. Różnice te wynikają ze zdolności tego ekotypu rośliny do recyklingu kwasu askorbinowego w owocu.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Szczególne fizyczne, chemiczne i organoleptyczne właściwości pomidorów wprowadzanych do obrotu pod nazwą „Tomataki Santorinis” są łącznym wynikiem wpływu środowiska, lokalnego *know-how* oraz potencjału zasobów genetycznych.

Zatem główne cechy jakościowe pomidorów „Tomataki Santorinis”, mające związek z wyznaczonym obszarem, to:

- a) wykorzystywany określony materiał genetyczny, który nabył cechy odmiany lokalnej w wyniku długotrwałej adaptacji do specyficznych warunków panujących na tym obszarze oraz tradycyjnej metody zbierania i doboru nasion do wysiewu w następnym roku. Przystosowanie się rośliny do środowiska Santorynu spowodowało ukształtowanie się jej niektórych szczególnych cech, które sprawiają, że pomidor „Tomataki Santorinis” jest wysoko ceniony na rynku jako produkt wysokiej jakości. Te właściwości, które mają związek z tradycyjnym systemem rolniczym, to odrębna tożsamość i odmiana genetyczna rośliny oraz jej szczególnie dobre przystosowanie do suchych warunków i wapiennej zasadowej gleby Santorynu. Niedawne badania wykazały, że: a) badania nad powiązaniem filogenetycznymi, porównując dwie próby ze zbioru pomidora „Tomataki Santorinis” z próbami siedmiu rodzimych odmian pomidora pod kątem trzydziestu ośmiu właściwości, wykazały jasno różnicę genetyczną (odległość genetyczną) między pomidorami odmiany „Tomataki Santorinis” a owocami pozostałych odmian, która decyduje o niepowtarzalnej tożsamości odmianowej (unikatowości) tego pomidora, oraz b) równoległa ocena wybranych genotypów na Santorynie (uprawianych w tradycyjnym systemie rolnictwa niskonakładowego) oraz tych samych odmian uprawianych w gospodarstwach należących do Krajowej Fundacji Badań Rolniczych w Salonikach (w konwencjonalnym systemie wysokonakładowym) wykazały silny wpływ środowiska na właściwości produkcji, a porównanie wytworzonych produktów różnej kategorii wykazało, że produkt i jego składowe rozwinęły się w pełni jedynie w środowisku Santorynu, co jest dowodem na to, że dobór *in situ* jest bardziej skuteczny.

Ponadto należy zauważyć, że silnie zasadowa gleba sprzyja wytwarzaniu większej zawartości cukru w dojrzałym pomidorze.

Można zatem stwierdzić, że ten lokalny ekotyp zyskał wysoką wartość dla rolnictwa, ponieważ wykazuje niespotykaną odporność na suchy klimat i szereg chorób takich jak: czarna zgnilizna, mączniak prawdziwy, fuzarioza i wercilioza, oraz przystosowanie do występujących na wyspie gleb wulkanicznych i ich wapienno-zasadowego składu. Średnie plony na suchych glebach Santorynu wynoszą około 500 kg na stremma i tylko w wyjątkowych przypadkach osiągają wartość 1 000 kg;

- b) fizyczne i chemiczne właściwości owocu, który ma wyjątkowo wysoką zawartość cukrów i substancji stałych, znajdują odzwierciedlenie w cechach organoleptycznych produktu. Wynikają one, z jednej strony, z zawartości sodu, który tworzy warunki niedoboru wody, a z drugiej strony z faktu, że szczególne gleby Santorynu wchłaniają wilgoć z atmosfery (w nocy, ze względu na ukształtowanie wyspy po wybuchu wulkanu) i stopniowo oddają ją w ciągu dnia roślinom (dobrze znana jest zdolność pumeksu do zatrzymywania wody). Ponadto rośliny nie są nawożone i pozostają w warunkach niedoboru wody, co w połączeniu z wysokozasadową glebą powoduje właśnie zwiększenie zawartości cukrów i substancji stałych oraz ogólnie tych składników, które nadają smak i wartości odżywcze;
- c) renoma – dane historyczne. Najwcześniejsze wiarygodne dowody uprawy pomidora na Santorynie pochodzą z końca XIX wieku, wskazując, że rozpoczęła się ona w latach 70. XIX wieku. Pierwsza urzędowa wzmianka o uprawie pomidora na Santorynie zawarta jest w pierwszym systematycznym sprawozdaniu dotyczącym produkcji rolnej i roślinności Santorynu, które zostało sporządzone

niedługo później (w 1899 r.). Sprawozdanie nie podaje jednak danych ekonomicznych dotyczących uprawy tej rośliny, co dowodzi, że stanowiła ona jedynie niewielki wkład do gospodarki i że produkt ten wykorzystywano głównie do zaspokojenia potrzeb żywieniowych lokalnej ludności.

Uprawa pomidorów została stopniowo zapoczątkowana na Santorynie, gdy spadła sprzedaż win santoryńskich w Rosji po rewolucji październikowej, wskutek czego zmalał dochód z uprawy winorośli, co spowodowało potrzebę rozwinięcia nowych, bardziej dochodowych upraw. I tak w 1919 i 1920 r. lokalna gazeta *Santorini* podawała informacje, że uprawa pomidorów nabiera popularności kosztem uprawy winorośli, a w 1922 r. dochód z uprawy pomidora pięciokrotnie przewyższał dochód z winorośli. Papamanolis opisuje, że pomidory uprawiano na wszystkich terenach, na których występuje pumeks, podając, że całkowita produkcja przecieru pomidorowego wyniosła w 1928 r. około 1 300 ton. W tym samym okresie (lata 1928–1929) wyspę Santorin odwiedził profesor Durazzo-Morosini, który odnotował występowanie upraw pomidorów w dystryktach Pyrgos i Thirasia oraz zakładu produkcji pomidorów w puszkach w miejscowości Mesa Gonia w Messaria. W 1933 r. Danezis napisał, że przemysł produkcji pomidorów jest jednym z dwóch głównych źródeł dochodu sektora rolnictwa na Santorynie. Do tego czasu pomidory uprawiano już na wyspie od 50 lat, co było wystarczającym okresem, by roślina przystosowała się do warunków glebowych i klimatycznych oraz by rozwinęła się tradycyjna lokalna wiedza oraz by poznano zalety produktu końcowego w porównaniu z innymi odmianami.

Obecnie wśród konsumentów ugruntowała się renoma tego produktu jako produktu wyjątkowej jakości, co potwierdza ogromna liczba wzmianek o produkcie w Internecie, organizowanych konferencji i szeregu przepisów kulinarnych, które jako główny składnik wykorzystują pomidory „Tomataki Santorinis”.

Podsumowując, należy zauważyć, że główne zalety pomidorów uprawianych na Santorynie to wyższa zawartość cukru i większa ogólna ilość rozpuszczalnych substancji stałych w ich składzie. Wyjątkowa jakość wynika z połączonego wpływu materiału genetycznego lokalnej odmiany, stosowanej metody uprawy oraz, rzecz jasna, warunków glebowych i klimatycznych Santorinu. Pomidory „Tomataki Santorinis” to dobitny przykład wysoko cenionego lokalnego produktu doskonałej jakości, którego produkcja opiera się na zrównoważonym wykorzystaniu unikatowych zasobów naturalnych.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/tomataki\\_santorinis\\_221012.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/tomataki_santorinis_221012.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.