

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 167/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (¹).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (²)

«ΤΟΜΑΤΑΚΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ» (TOMATAKI SANTORINIS)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0005-0888-26.08.2011

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Τοματάκι Σαντορίνης» (Tomataki Santorinis)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6 — Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1)

Ως «Τοματάκι Σαντορίνης» ορίζεται ο νωπός καρπός ενός τοπικού οικότυπου του φυτού *Lycopersicon esculentum* Mill., της οικογένειας των Σολανωδών (Solanaceae), που εντάσσεται στην κατηγορία των μικρό-καρπων ποικιλιών τομάτας με μέσο κύκλο ανάπτυξης 80 έως 90 ημέρες. Το «Τοματάκι Σαντορίνης» έχει σχήμα καρπού ελαφρώς πεπλατυσμένο σφαιρικό (τιμή πηλικού πολικής διαμέτρου προς ισημερινή διάμετρο μεταξύ 0,65 και 0,85), και βάρος (σε γραμμάρια) που κυμαίνεται από 15 (ελάχιστο) έως 27 (μέγιστο). Ο καρπός έχει έντονη έως ασθενή εσχάρωση (πτύχωση), η οποία είναι ιδιαίτερα έντονη στους καρπούς της βάσης του φυτού (ρίζιτες). Το «Τοματάκι Σαντορίνης» έχει βαθύ κόκκινο χρώμα, και συνεκτική σάρκα

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

(²) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

με ελάχιστα υγρά και έντονη παρουσία σπόρων. Το ποσοστό των διαλυτών στερεών συστατικών του κυμαίνεται στο εύρος 7-10 °Brix, ενώ η συγκέντρωση των διαλυτών στερεών συστατικών είναι χαμηλότερη σε σχέση με τα ολικά στερεά και κυμαίνεται στο εύρος 73-87 % (13-27 % στερεό υπόλοιπο). Επιπλέον, έχει αυξημένη περιεκτικότητα σε ασκορβικό οξύ (κυμαίνεται από 14 έως 18 mg ανά 100 g νωπού βάρους), συνολικές διαλυτές φαινολικές ουσίες (54-57 mg/100 g ν.β.) και λυκοπένιο (3,8-7,5 mg/100 g ν.β.). Συγχρόνως, το νωπό «Τοματάκι Σαντορίνης» χαρακτηρίζεται από υψηλή οξύτητα (pH = 4-4,5), η οποία σε συνδυασμό με την υψηλή συγκέντρωση υδατανθράκων του προσδίδει μια γλυκιά με έντονη οξύτητα γεύση.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής, επεξεργασίας και μεταποίησης του προϊόντος με την ονομασία «Τοματάκι Σαντορίνης» θα πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παραγωγής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Ο περιορισμός της συσκευασίας εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης κρίνεται αναγκαίος προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα του προϊόντος που φέρει την ονομασία «Τοματάκι Σαντορίνης» και να εξασφαλιστεί ο αποτελεσματικότερος έλεγχος της καταγωγής του τελικού προϊόντος.

Πλέον συγκεκριμένα, ο περιορισμός της συσκευασίας εντός της ζώνης παραγωγής είναι απαραίτητος λόγω του ιδιαίτερα σημαντικού κινδύνου υποβάθμισης της ποιότητας, που συνεπάγεται η υποχρεωτική θαλάσσια χύδην μεταφορά ενός τόσο ευαίσθητου προϊόντος, όπως είναι η τομάτα, με σοβαρό ενδεχόμενο την πρόσληψη υγρασίας και την επιμόλυνση από μετασυσσωρευτικούς εχθρούς και ασθένειες. Επιπλέον, στοχεύει στη μείωση της νοθείας. Η μικρή στερεομαστική απόδοση (περίπου 500 κιλά ανά στρέμμα, όταν η απόδοση υπαίθριας τομάτας στην ενδοχώρα κυμαίνεται στους 10 τόνους περίπου ανά στρέμμα) εξασφαλίζει στο «Τοματάκι Σαντορίνης» σημαντική αξία και πολλαπλάσια τιμή, στοιχείο που αποτελεί σημαντικό κίνητρο για τη νοθεία του προϊόντος. Έτσι, θα διαφυλάσσεται και η εξαιρετική φήμη του προϊόντος με την προστατευόμενη ονομασία.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Στη συσκευασία αναγράφεται και ο κωδικός του προϊόντος σύμφωνα με το σύστημα ιχνηλασιμότητας.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή που παράγεται το «Τοματάκι Σαντορίνης» περιλαμβάνει τα νησιά Θήρα (Σαντορίνη), Θηρασία, Παλαιά και Νέα Καμένη, Άσπρο (Άσπρονήσι), Χριστιανή και Ασκανιά του νομού Κυκλάδων, της περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου της Ελληνικής Δημοκρατίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Κοινά χαρακτηριστικά όλης της γεωγραφικής ζώνης είναι το ηφαιστειογενές έδαφος και το πολύ ιδιαίτερο μικροκλίμα που χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερα ισχυρούς ανέμους, σημαντική ηλιοφάνεια καθ' όλο το έτος και εξαιρετικά άνυδρες συνθήκες (μικρή συνολική ετήσια βροχόπτωση). Πιο συγκεκριμένα:

α) Κλίμα: Τα κλιματικά δεδομένα που παρουσιάζονται ακολούθως θεωρούνται ως ιδιαίτεροι κλιματικοί παράγοντες, υπεύθυνοι για την ποιότητα του προϊόντος:

- 1) η σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας, η οποία διατηρείται σε μία μέση ετήσια τιμή 71 %,
- 2) η βροχόπτωση, της οποίας το συνολικό ετήσιο ύψος φτάνει τα 370 χιλιοστά του μέτρου,
- 3) οι βόρειοι άνεμοι, που επικρατούν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους,
- 4) η θερμοκρασία, που διατηρεί μία μέση ετήσια τιμή 17,5 °C,

- 5) η ηλιοφάνεια, η οποία επικρατεί για 202 ημέρες το χρόνο, και
- 6) η ουσιαστική απουσία παγετών.
- β) Έδαφος: Το μητρικό υλικό του ηφαιστειογενούς εδάφους, που απαντάται στο σύνολο σχεδόν της Σαντορίνης, αποτελείται από τριτογενείς αποθέσεις θηραϊκής γης, κίσηρη και λάβα. Τα εδάφη αυτά χαρακτηρίζονται ως βαθιά, με μέτριες έως καθόλου χαραδρωτικές διαβρώσεις και ελαφρές κλίσεις. Γενικότερα, το έδαφος παρουσιάζει λεπτή δομή, έλλειψη του βασικού ανόργανου στοιχείου αζώτου (N) και είναι εξαιρετικά φτωχό σε οργανική ύλη. Επιπλέον, είναι χαρακτηριστική η παρουσία Νατρίου (Na) -που προκαλεί συνθήκες υδατικής καταπόνησης- και η ικανότητα του εδάφους να συγκεντρώνει την υγρασία στα ατμόσφαιρας και να την αποδίδει σιγά-σιγά στα φυτά την ημέρα (η κίσηρη είναι γνωστή για την υδατοχωρητικότητά της). Έτσι, τα φυτά βρίσκονται σε καθεστώς υδατικής καταπόνησης, η οποία σε συνδυασμό με την αλκαλικότητα του εδάφους, δίνει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στο προϊόν. Τέλος, οι εδαφικοί υδατινοί πόροι είναι από ελάχιστοι έως ανύπαρκτοι.
- γ) Ανθρώπινοι παράγοντες: Υπάρχουν τρεις ιδιαίτερες διαδικασίες οι οποίες είναι εξαιρετικά σημαντικές στην παραγωγή του προϊόντος και από τις οποίες φαίνεται η συμμετοχή του ανθρώπινου παράγοντα στον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας:
- 1) Η συλλογή-επιλογή του σπόρου που θα χρησιμοποιηθεί για την επόμενη σοδειά (ιδιοπαραγόμενος σπόρος).
 - 2) Η καλλιέργεια του φυτού έχει προσαρμοστεί στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής (άνυδρες συνθήκες, μεγάλη ηλιοφάνεια και ισχυρότατοι άνεμοι). Πιο συγκεκριμένα, στο πέρασμα των χρόνων έχει επιλεγεί από τους παραγωγούς για άνυδρη καλλιέργεια, ένας πληθυσμός με πρωιμότητα, γεγονός που έλυσε σε μεγάλο βαθμό το πρόβλημα των ισχυρών βόρειων ανέμων και της έλλειψης υδατινών πόρων δίνοντας τη δυνατότητα να ολοκληρωθεί η καλλιέργεια, ιδίως στα εδάφη στο επίπεδο της θάλασσας, στο χρονικό διάστημα των μηνών Μαρτίου, Απριλίου και Μαΐου. Οι μήνες αυτοί είναι οι πλέον υπήνεμοι στη Σαντορίνη και επιπλέον παρατηρούνται και λίγες βροχοπτώσεις οι οποίες προσφέρουν πολύτιμους υδατινούς πόρους.
 - 3) Μία ιδιαίτερη τεχνική-προσαρμογή αφορά στον τρόπο καλλιέργειας και συγκεκριμένα στην απευθείας σπορά στην θηραϊκή γη. Η διαδικασία αυτή εξασφαλίζει τη διατήρηση της βαθιάς πασάλωδους ρίζας, σε αντίθεση με τη συμβατική καλλιέργεια τομάτας, στην οποία μεσολαβεί η μεταφύτευση και το κόψιμο της ρίζας.

5.2. Ιδιαιότητα του προϊόντος

Η ιδιαιτερότητα του προϊόντος συνίσταται στο φυτικό υλικό σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που υπάρχουν στο νησί της Σαντορίνης και τα γύρω νησιά και τις παραδοσιακές μεθόδους καλλιέργειας που εφαρμόζουν οι παραγωγοί.

- α) Το «Τοματάκι Σαντορίνης» αποτελεί τοπικό οικότυπο του είδους *Lycopersicon esculentum* Mill., αφού διαθέτει ιστορική καταγωγή, διακριτή ταυτότητα, γενετική παραλλακτικότητα, ειδική προσαρμοστικότητα στην ξηρασία και στην ασβεστο-αλκαλική σύσταση της θηραϊκής γης. Παράγεται σε εμπορική κλίμακα μόνο στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Αποτελεί μια τοπική ιδιοπαραγόμενη καλλιέργεια από τους παραγωγούς της Σαντορίνης, και η οποία είναι συνδεδεμένη με το παραδοσιακό σύστημα καλλιέργειας χαμηλών εισροών. Τα χαρακτηριστικά αυτά έχουν με τα χρόνια σφυρηλατηθεί και μεταλαμπαδευτεί μέσω της διαδικασίας συλλογής-επιλογής των σπόρων για την επόμενη καλλιεργητική περίοδο. Έτσι, έχει μεγάλη ικανότητα να ανέχεται βιοτικές και αβιοτικές καταπονήσεις, με αποτέλεσμα να διατηρεί υψηλή σταθερότητα ικανοποιητικής απόδοσης στο καθεστώς άνυδρης καλλιέργειας στη θηραϊκή γη.
- β) Το «Τοματάκι Σαντορίνης», όπως αναφέρεται και στην περιγραφή του προϊόντος, παρουσιάζει ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό που αφορά στη σύσταση των διαλυτών στερεών του, τα οποία συμβάλλουν θετικά συγχρόνως στα διατροφικά και γευστικά χαρακτηριστικά του. Έχει χαμηλότερη συγκέντρωση διαλυτών στερεών συστατικών σε σχέση με τα ολικά στερεά, η οποία κυμαίνεται στο εύρος 73-87 % (13-27 % στερεό υπόλοιπο), όταν στις κλασικές ποικιλίες τομάτας το εύρος είναι 95-98 % (2-5 % στερεό υπόλοιπο). Αυτό σημαίνει ότι διαθέτει μεγαλύτερο στερεό υπόλοιπο. Σχετικά πειράματα σύγκρισης των παραμέτρων αυτών με αντίστοιχες της μεγαλόκαρπης ποικιλίας τομάτας τύπου «Gs 67», που πραγματοποιήθηκαν σε συνθήκες συγκριτικής συμβατικής καλλιέργειας έδειξαν ότι το «Τοματάκι Σαντορίνης» υπερέρχει και σε περιεκτικότητα σε ασκορβικό οξύ, ολικές διαλυτές φαινόλες και λυκοπένιο, τα οποία

αποτελούν μέρος των διαλυτών στερεών. Συγκεκριμένα, ανά 100g νωπού βάρους οι τιμές των παραπάνω συστατικών στο «Τοματάκι Σαντορίνης» είναι αντιστοίχως 14-18 mg, 54-57 mg και 3,8-7,5 mg, όταν στην κλασική ποικιλία τομάτας «Gs 67» είναι αντιστοίχως 8-12 mg, 30-35 mg, 1,8-7 mg. Αντίστοιχες μελέτες για τα γευστικά του χαρακτηριστικά έδειξαν ότι το «Τοματάκι Σαντορίνης» έχει υψηλότερο ποσοστό στερεών διαλυτών συστατικών και υψηλότερες τιμές πηλοδοτούμενης οξύτητας. Οι προαναφερθείσες διαφορές αποδίδονται στην ικανότητα του συγκεκριμένου αυτού οικότυπου του φυτού να αναकुκλώνει το ασκορβικό οξύ εντός του καρπού.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Το σύνολο των ιδιοτήτων της τομάτας με την ονομασία «Τοματάκι Σαντορίνης», όπως εκφράζονται από τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά, είναι αποτέλεσμα της συνδυασμένης επίδρασης των περιβαλλοντικών χαρακτηριστικών, της τοπικής τεχνογνωσίας και του δυναμικού των γενετικών πόρων.

Έτσι, κύρια ποιοτικά χαρακτηριστικά που συνδέουν το «Τοματάκι Σαντορίνης» με την περιοχή αναφέρονται:

α) Το ιδιόμορφο γενετικό υλικό, το οποίο έχει πλέον αποκτήσει τα χαρακτηριστικά μιας τοπικής ποικιλίας, ως αποτέλεσμα του μακροχρόνιου εγκλιματισμού του στις πολύ ιδιαίτερες συνθήκες της περιοχής και του παραδοσιακού τρόπου συλλογής-επιλογής των σπόρων που θα σπαρούν κατά το επόμενο έτος. Η προσαρμογή του φυτού στο περιβάλλον της Σαντορίνης οδήγησαν στη διαμόρφωση ορισμένων ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που έχουν προσδώσει στο «Τοματάκι Σαντορίνης» μια ξεχωριστή φήμη στην αγορά, ως ένα προϊόν με υψηλές ποιοτικές προδιαγραφές. Τα χαρακτηριστικά αυτά αφορούν στη διακριτή ταυτότητα, γενετική παραλλακτικότητα και ειδική προσαρμοστικότητα στην ξηρασία και στην ασβεστοαλκαλική σύσταση του εδάφους, και είναι συνδεδεμένα με το παραδοσιακό σύστημα καλλιέργειας. Πρόσφατες μελέτες έδειξαν ότι: α) η διερεύνηση των φυλογενετικών σχέσεων μεταξύ δύο διαλογών της τομάτας Σαντορίνης και επτά εγχώριων ποικιλιών τομάτας, με τη μελέτη 38 χαρακτηριστικών του φυτού, έδειξε σαφή γενετική διάκριση (γενετική απόσταση) της αυθεντικής τομάτας της Σαντορίνης από όλες τις άλλες ποικιλίες, γεγονός το οποίο της προσδίδει διακριτή ταυτότητα (μοναδικότητα), και β) η παράλληλη αξιολόγηση επιλεγέντων γενοτύπων στη Σαντορίνη (εφαρμόζοντας το παραδοσιακό σύστημα καλλιέργειας χαμηλών εισροών) και στο αγρόκτημα του Εθνικού Ιδρύματος Αγροτικής Έρευνας, στη Θεσσαλονίκη (εφαρμόζοντας συμβατική καλλιέργεια υψηλών εισροών), έδειξε ισχυρή επίδραση του περιβάλλοντος στα παραγωγικά χαρακτηριστικά, και η συσχέτιση της κατάταξης έδειξε πλήρη έκφραση της παραγωγής και των συστατικών της μόνο στο *in situ* περιβάλλον, δηλαδή στη Σαντορίνη, ενδεικτικές ότι η *in situ* επιλογή είναι πιο αξιόπιστη.

Επιπλέον σημειώνεται ότι η αντίδραση της τομάτας στις συνθήκες υψηλής αλκαλικότητας του εδάφους εκδηλώνεται και ως αυξημένο επίπεδο σακχάρων στον ώριμο καρπό.

Συμπεραίνεται λοιπόν ότι ο τοπικός αυτός οικότυπος έχει αποκτήσει υψηλή αγρονομική αξία, αφού παρουσιάζει αξιοθαύμαστη αντοχή στην ξηρασία και σε αρκετές ασθένειες, όπως αλτερνάρια, ωίδιο, φουζάριο και βερτισιλιο, ενώ έχει αποκτήσει και σημαντική προσαρμοστικότητα στα ηφαιστειακήν εδάφη του νησιού και την ασβεστο-αλκαλική σύσταση της θηραϊκής γης. Οι αποδόσεις του στα άνυδρα εδάφη της Σαντορίνης κυμαίνονται κατά μέσο όρο περί τα 500 κιλά ανά στρέμμα και μόνο σε εξαιρετες περιπτώσεις προσεγγίζουν τα 1 000 κιλά.

β) Στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του καρπού, τα οποία αφορούν σε ιδιαίτερα υψηλό ποσοστό σακχάρων και ολικών στερεών, γεγονός που αντανακλάται στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Σε αυτό συμβάλλει αφενός η παρουσία του Νατρίου που προκαλεί συνθήκες υδατικής καταπόνησης και αφετέρου το γεγονός ότι τα ιδιόμορφα εδάφη της Σαντορίνης συγκεντρώνουν την υγρασία της ατμόσφαιρας (λόγω της καλντέρας τη νύχτα), την οποία αποδίδουν σιγά-σιγά στα φυτά την ημέρα (η κίσηρη είναι γνωστή για την υδατοχωρητικότητά της). Επιπλέον, το φυτό δεν λιπαίνεται, δηλαδή βρίσκεται σε καθεστώς υδατικής καταπόνησης, η οποία σε συνδυασμό με την αυξημένη αλκαλικότητα του εδάφους, αποτελεί τη σημαντικότερη αιτία για το αυξημένο ποσοστό σακχάρων και ολικών στερεών και γενικότερα των στοιχείων που προσδίδουν γεύση και διατροφική αξία.

γ) Φήμη-ιστορικά στοιχεία. Η πρώτη πιστοποιημένη μαρτυρία καλλιέργειας της τομάτας στη Σαντορίνη ανάγεται στα τέλη του 19ου αιώνα, τοποθετώντας την έναρξή της στη δεκαετία 1870-1880. Μια δεκαετία αργότερα (έτος 1899), στο πλαίσιο της πρώτης συστηματικής μελέτης της χλωρίδας και της γεωργικής παραγωγής της Σαντορίνης, έγινε η πρώτη επίσημη καταγραφή της καλλιέργειας της τομάτας

στη Σαντορίνη, χωρίς καμία αναφορά σε οικονομικά στοιχεία, γεγονός που μαρτυρά ότι η συμμετοχή της στην οικονομική ζωή του τόπου ήταν μικρή και η διάθεση του προϊόντος αφορούσε κυρίως την κάλυψη των διατροφικών αναγκών των κατοίκων της.

Η συστηματική εισαγωγή της καλλιέργειας της τομάτας στη Σαντορίνη πραγματοποιήθηκε, όταν, με την Οκτωβριανή επανάσταση, έκλεισαν οι εμπορικοί δρόμοι των κρασιών της Σαντορίνης προς τη Ρωσία, με αποτέλεσμα να συρρικνωθεί το αμπελουργικό εισόδημα και να δημιουργηθεί η ανάγκη ανάπτυξης νέων αποδοτικότερων καλλιεργειών. Έτσι, τα έτη 1919-1920, υπάρχουν αναφορές στην τοπική εφημερίδα «Σαντορίνη» ότι η τοματοκαλλιέργεια εξαπλώνεται σε βάρος της αμπελοκαλλιέργειας, ενώ το 1922, ως αίτιο της εξάπλωσης αυτής προσδιορίζεται η πενταπλάσια πρόσοδος της τομάτας σε σχέση με το αμπέλι. Ο Παπαμανώλης περιγράφει ότι σε όλες τις περιοχές με κίσηρη καλλιεργούνταν τομάτες, αναφέροντας ότι η συνολική παραγωγή του πελτέ έφτασε, το 1928, περίπου τους 1 300 τόνους. Την ίδια περίπου περίοδο (1928-1929), τη Σαντορίνη επισκέφθηκε ο καθηγητής Durazzo-Morosini, ο οποίος έχει καταγράψει την καλλιέργεια τομάτας στις περιοχές Πύργος και Θηρασιά, καθώς και τη λειτουργία κονσερβοποιείου τομάτας στην περιοχή Μέσα Γωνιά της Μεσσαράς. Το 1933, ο Δανέζης αναφέρει την τοματοποιία της Σαντορίνης ως μια από τις δύο κύριες πλουτοπαραγωγικές πηγές της αγροτικής παραγωγής του νησιού. Την εποχή αυτή, η τομάτα στη Σαντορίνη καλλιεργείτο ήδη επί 50 έτη, ένα χρονικό διάστημα ικανό για την προσαρμογή της καλλιέργειας στο ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον και την τοπική παραδοσιακή τεχνολογία, αλλά και την ανάδειξη των συγκριτικών πλεονεκτημάτων του παραγόμενου προϊόντος.

Σήμερα, το προϊόν έχει καθιερωθεί στη συνείδηση του καταναλωτή ως ένα προϊόν εξαιρετικής ποιότητας, γεγονός που προκύπτει και από τις πάρα πολλές αναφορές στο διαδίκτυο, την πραγματοποίηση συνεδρίων, ενώ υπάρχουν πολλές συνταγές με κύριο συστατικό το «Τοματάκι Σαντορίνης».

Συμπερασματικά, το κυριότερο πλεονέκτημα της τομάτας που παράγεται στη Σαντορίνη αποτελεί το αυξημένο επίπεδο σακχάρων και ολικών διαλυτών στερεών στον καρπό της. Το ιδιαίτερο αυτό ποιοτικό χαρακτηριστικό αποτελεί συνδυαστικό αποτέλεσμα που απορρέει από το γενετικό υλικό της τοπικής ποικιλίας, τον τρόπο καλλιέργειας και φυσικά τις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της Σαντορίνης. Το «Τοματάκι Σαντορίνης» αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα ενός τοπικού προϊόντος που εμπεριέχει την έννοια της αειφορικής αξιοποίησης μοναδικών φυσικών πόρων και θέτει τις κατάλληλες παραμέτρους για την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας και αναγνωσιμότητας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/tomatagi_santorinis_221012.pdf

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.