



## Il datterino di Pachino diventa Igp

**Dopo 90 giorni di pubblicazione dalla GUUE la modifica al disciplinare si avvia a diventare ufficiale**

**Pachino, 02 novembre 2016-** La “famiglia” del Pomodoro di Pachino Igp si allarga: il marchio di **Indicazione Geografica Protetta** è stato riconosciuto anche alle tipologie di **plum e mini-plum** (comunemente conosciuto come **Il Datterino**), che vanno ad arricchire l’offerta delle tre varietà precedenti: **il ciliegino, il costoluto e il tondoliscio**.

La **modifica del disciplinare di Produzione della IGP** è stato un procedimento complesso che ha coinvolto sia la Regione Sicilia, che ha dato il primo parere, e successivamente il **Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari**, (che ha istituito un’apposita commissione per la valutazione dei requisiti delle nuove varietà). Ottenuto il parere positivo del Ministero il Disciplinare è approdato in **Commissione Europea** che verificata la bontà dell’iter amministrativo seguito sino ad allora ha proceduto alla Pubblicazione nella **GUUE** della domanda di modifica in cui sono state inserite le due nuove tipologie di pomodoro: **plum e miniplum** e cioè i pomodorini del tipo **datterino** e (*mini sanmarzano*) e oblungi del tipo **Piccadilly** e **Pixel**. “In questo momento- spiega Salvatore Francavilla, il tecnico che ha seguito l’iter- ci troviamo nella fase in cui sono trascorsi i tre mesi durante la quale i paesi membri potevano produrre opposizioni. Se nessuna obiezione è stata notificata a Bruxelles da parte di soggetti interessati a breve sarà emesso dalla Commissione il decreto definitivo e sarà modificato il piano dei controlli da sottoporre al Ministero. Da lì inizierà la certificazione del nuovo prodotto”.

Si tratta di una novità importante per tutto il comprensorio produttivo che ricade all’interno del territorio individuato dal disciplinare di produzione. La notizia rappresenta il frutto di un **lungo lavoro da parte del team del Consorzio**, come spiega il **Presidente del Consorzio Sebastiano Fortunato**: “Da anni lavoriamo su questa tipologia di pomodoro che ha una grande apprezzamento da parte del mercato; questa misura ci permetterà di valorizzarlo rispetto a pomodori di altra provenienza. Per la produzione rappresenterà un valore aggiunto, che contribuirà ad aumentare il reddito di chi lo produce. Auspichiamo che si crei una **corsia preferenziale all’interno della Gdo** per la commercializzazione di questo prodotto. La previsione è di aumento per i volumi certificati dal Consorzio. Si tratta di un lavoro svolto da tutta la **squadra del Consorzio IGP e dal Cda** con il supporto dello Studio di agronomia di Salvatore Francavilla, che fornisce un valido strumento ai nostri agricoltori per combattere la crisi e dare una marcia in più alle nostre produzioni”.

Il riscontro sarà anche di tipo economico per tutti i produttori: “Con questa variante- spiega il **Direttore del Consorzio Salvatore Chiaramida**- anche le aziende che non producono ciliegino o costoluto hanno ora l’opportunità in questo modo di fregiarsi del marchio Igp. Ciò significa che si allargherà la platea dei potenziali soci che possono far parte del Consorzio e usufruire delle azioni di tutela e promozione che da anni portiamo avanti. Ciò implica inoltre la possibilità di avere un prezzo di vendita maggiore del 20-25% e di conseguenza una redditività e una marginalità superiore”.

La Responsabile della Comunicazione  
**Santina Giannone**