

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 153/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine ⁽²⁾****DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9****«CILIEGIA DI MAROSTICA»****N. CE: IT-PGI-0105-01057-27.11.2012****IGP (X) DOP ()****1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. **Modifica (modifiche)**

Descrizione del prodotto

Il diametro minimo della «Ciliegia di Marostica» IGP da consumo fresco è stato incrementato da 20 a 23 mm, in coerenza con le modifiche della piattaforma varietale indicate al successivo articolo 5 del disciplinare.

Per il prodotto fresco, le caratteristiche commerciali sono state riferite alle norme comunitarie vigenti.

È stato previsto che il prodotto con pezzatura anche inferiore al 23 mm, parzialmente integro e senza peduncolo e in genere con caratteristiche inferiori, può essere destinato alla trasformazione industriale. Questo al fine di definire meglio i requisiti di utilizzo del prodotto per la trasformazione.

Metodo di ottenimento

Ampliamento della piattaforma varietale: è stato aggiornato l'elenco delle varietà ammesse, con l'introduzione di varietà più performanti ed attuali per il mercato, dal punto di vista produttivo e soprattutto qualitativo (frutti più grossi, gustosi e serbevoli) al fine di favorire la sostituzione di cultivar ormai non più rispondenti alla domanda del mercato, pur mantenendo il più possibile la biodiversità locale.

La varietà Ulster è stata eliminata in quanto attualmente non più coltivata nel comprensorio.

Riordino e semplificazione della tecnica colturale: la descrizione della tecnica colturale è stata riordinata e semplificata, definendo disposizioni concise ed esaurienti nel caso di avviamento di nuovi impianti e per gli impianti cerasicoli già avviati. Nello specifico per quanto riguarda le tecniche colturali ammesse per i nuovi impianti sono state inserite specifiche disposizioni relative alla preparazione del terreno e al materiale vegetale. Inoltre, indipendentemente dal tipo di impianto sono state ridefiniti alcuni aspetti relativi alle caratteristiche di terreni, alla densità, alla forma di allevamento, alla difesa fitosanitaria, alla gestione del suolo, alla concimazione e all'irrigazione.

Conservazione del prodotto: è stato indicato il trattamento da riservare ai frutti non commercializzati entro 48 ore dalla raccolta, che dovranno essere frigo conservati oppure trattati con altri accorgimenti idonei a rallentare i processi di respirazione dei frutti, al fine di garantire la qualità delle ciliegie.

Etichettatura

Confezionamento: è stata inserita la capacità minima dei contenitori, pari a 250 grammi, per rispondere alle esigenze dei consumatori che oggi chiedono confezioni di dimensioni ridotte.

Tolleranza: si prevede una tolleranza in termini di calibro e colore del 10 % in numero o in peso delle ciliegie poste nelle singole confezioni.

Logo: si modifica il colore della foglia presente sul logo dell'indicazione geografica, uniformando il colore della stessa al colore del peduncolo del frutto che rappresenta la «Ciliegia di Marostica IGP». Inoltre, si propone di semplificare la dicitura del logo, da «Ciliegia di Marostica Ciliegia IGP» a «Ciliegia di Marostica IGP», a tutela della riconoscibilità del prodotto da parte dei consumatori.

Infine, si eliminano i requisiti che si riferiscono alle dimensioni del logo, lasciando invariato il rapporto altezza/base, che dovrà rispettare il rapporto 1,2, al fine di un utilizzo più razionale sui materiali promozionali.

È stata prevista la possibilità di sostituire l'acronimo IGP con la dicitura per esteso dello stesso ed è stata esplicitata l'obbligatorietà dell'uso del simbolo dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine ⁽³⁾****«CILIEGIA DI MAROSTICA»****N. CE: IT-PGI-0105-01057-27.11.2012****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione**

«Ciliegia di Marostica».

2. Stato membro o paese terzo

Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6: ortofruttili e cereali, freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione «Ciliegia di Marostica» designa i frutti ottenuti dalla coltivazione delle varietà ascrivibili ai seguenti gruppi:

- precocissime «Sandra» e «Francese», quest'ultima ascrivibile alle varietà *Bigarreau Moreau* e *Burlat*,
- intermedie «Roana» e il durone precoce «Romana»,
- tardive «Milanese», «Durone Rosso», (Ferrovia simile) e «Bella Italia»,
- «Sandra Tardiva»,
- le varietà «Van», «Giorgia», «Ferrovia», «Durone Nero I», «Durone Nero II» e «Mora di Cazzano».

Sono inoltre consentite le seguenti varietà: «Bella di Pistoia» («Durone Rosso»), «Black Star», «Early Bigi», «Grace Star», «Kordia», «Lapins», «Marostegana», «Prime Giant», «Regina», e «Folfer».

La «Ciliegia di Marostica» per il consumo fresco è caratterizzata da un calibro elevato e un colore intenso che può variare da rosso fuoco a rosso scuro in relazione alle varietà.

I frutti da immettere in commercio per il consumo fresco devono essere integri, sani, provvisti di peduncolo, puliti e privi di residui visibili sulla superficie.

La pezzatura minima dei frutti destinati al consumo fresco è pari a 23 mm.

I frutti destinati ad altri usi (es. industria dolciaria) possono essere senza peduncolo, parzialmente integri e avere una pezzatura anche inferiore a 23 mm.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di coltivazione e raccolta della «Ciliegia di Marostica» devono avvenire nell'area geografica delimitata.

La raccolta delle ciliegie destinate al commercio per il consumo fresco deve essere eseguita a mano.

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

I frutti devono essere disposti in contenitori con pareti rigide. Già in ambito aziendale deve essere eseguita la cernita per eliminare i frutti di scarto e con pezzatura insufficiente.

Fino al momento della consegna per la commercializzazione i frutti devono essere mantenuti in luoghi freschi e ombreggiati per evitare lo scadimento della qualità e della conservabilità.

Il prodotto non avviato alla commercializzazione entro le 48 ore successive alla raccolta, deve essere opportunamente trattato con la tecnica della frigoconservazione oppure con altri accorgimenti idonei a rallentare i processi metabolici dei frutti.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

La «Ciliegia di Marostica» destinata al commercio per il consumo fresco deve essere confezionata in contenitori appositi di taglia varia e comunque compresi tra 250 g e 10,0 kg.

I materiali devono essere atossici, nuovi e puliti preferibilmente di legno, plastica o cartone.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente ciliegie di uguale varietà e qualità.

E' ammessa una tolleranza di disomogeneità in termini di calibrazione e colore del 10 % in numero o in peso del prodotto posto nelle singole confezioni.

È obbligatorio l'uso del simbolo dell'Unione.

All'esterno di ogni imballaggio deve essere inserito il seguente logo dell'indicazione geografica:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Ciliegia di Marostica» comprende il territorio amministrativo di 9 comuni in provincia di Vicenza: Marostica, Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Bassano e Schiavon.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona di produzione della «Ciliegia di Marostica» è da lungo tempo indicata quale territorio vocato alla cerasicoltura e diversi autori hanno sottolineato la qualità delle ciliegie raccolte nell'areale di produzione.

Tale zona si estende nella parte a nord su un territorio collinare con altitudine compresa fra 100 e 400 metri circa; la parte sud comprende terreni di alta pianura con altitudine prevalente compresa fra 90 e 100 metri circa sul livello del mare.

I terreni sui quali è coltivato il ciliegio, derivando in buona parte da rocce basaltiche terziarie, è particolarmente fertile, povero di azoto ma ricco di potassio.

Questa origine, insieme alla giacitura declive ed esposizione a sud, favorisce l'assenza di ristagni e l'accumulo degli zuccheri.

Il clima della zona si presenta mite e ventilato con quasi assenza di nebbie e protetto a nord dalla catena alpina e dolomitica.

5.2. Specificità del prodotto

Le ciliegie sono cuoriformi, con calibro importante e colore dal rosso fuoco al rosso scuro; la polpa è mediamente succosa, dal sapore dolce molto gradevole.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il legame della «Ciliegia di Marostica» con la zona di produzione è costituito dalla rinomanza storica del frutto, che risale al 1400 e pervenuta fino ai giorni nostri.

Nei documenti storici, la coltivazione del ciliegio sui colli di Marostica è segnalata fin dall'epoca romana e anche nelle epoche successive.

La fama della «Ciliegia di Marostica» sembra avere origini molto antiche ed essere legata alla vicenda storica della «partita a scacchi», che racconta la sfida a scacchi viventi tra due cavalieri per conquistare la mano di una giovane dama, figlia di Taddeo Parisio, castellano e governatore della «terra e castello nobile di Marostica», svoltasi nel 1454. Così fu disputata la partita e il vincitore ebbe in sposa la figlia, il perdente la sorella del governatore. A ricordo del fausto evento, Taddeo Parisio ordinò che si mettessero a dimora in tutto il territorio delle piante di ciliegie a ricordo del fausto evento.

Nel corso della «Mostra regionale delle ciliegie» che si tiene annualmente nella zona di produzione verso la fine di maggio, si ricorda questo evento con l'elezione delle giovani che vestiranno i panni delle due promesse spose durante la rappresentazione della vicenda storica.

L'esistenza di un mercato delle ciliegie nella zona di Marostica, risalente fin dal 1882, conferma la tradizionale vocazionalità di tale territorio per la coltura del ciliegio.

Nella zona di Marostica esiste anche una «Strada delle ciliegie», che ha inizio nel circondario della cittadina di Bassano e per via, piano inizialmente e poi per colli e vallette collegai paesi interessati dalla produzione delle ciliegie.

Per la fama della «Ciliegia di Marostica» determinante risulta il *savoir faire* dei produttori, sia nella coltivazione dei frutteti, spesso situati in zone collinari e declivi, nonché nella particolare attenzione posta durante la raccolta manuale delle ciliegie.

La costante, ininterrotta e sapiente coltivazione dei ciliegi sulle colline declivi e dal clima mite della provincia vicentina offre da secoli un frutto famoso per il colore, la succosità e la dolcezza.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾].

Si comunica che questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Ciliegia di Marostica» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 245 del 19 ottobre 2012.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure:

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Cfr. nota 3.