

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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 251/07)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«GOFIO CANARIO»

N. CE: ES-PGI-0005-0942-24.01.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Gofio Canario»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

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

Il «Gofio Canario» è il prodotto ottenuto, nell'arcipelago delle Canarie, dalla macinazione di cereali tostati con o senza sale marino. Talvolta, al gofio possono essere aggiunti legumi che subiscono lo stesso trattamento dei cereali.

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Il «Gofio Canario» è un solido friabile di aspetto farinoso, con grani di dimensioni simili a quelle ottenute nelle farine integrali.

Ha le seguenti caratteristiche organolettiche:

- vista: il colore varia dal giallo avorio al rosso scuro, passando per il giallo miele, in funzione del grado di tostatura e della materia prima utilizzata per la fabbricazione,
- olfatto: il prodotto ha un aroma di tostato, di vegetali e di frutta secca di intensità media alta, in funzione della materia prima utilizzata per la fabbricazione,
- gusto: caratteristiche del prodotto sono la finezza, la permanenza del gusto in bocca e i sapori dovuti al grado di tostatura cui esso è soggetto: moka, caffè o biscotto appena fatto,
- tatto: chiara sensazione di morbidezza e di adesività, tipica della granulometria del prodotto.

Caratteristiche chimiche

- proteine: min.7,0 %
- fibra grezza min. 1,5 %
- carboidrati: minimo 45 %
- grassi: massimo 5 %

⁽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.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

- Cereali: frumento, miglio (mais) orzo, segale, avena, riso.
- Leguminose: fave, ceci, soia.
- Sale marino.

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

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata*

Prima fase: pulitura;

consiste nella pulitura dei cereali e dei legumi utilizzati come materie prime, al fin di eliminare piccoli resti vegetali, chicchi spezzati o altri residui estranei alla raccolta. Questa operazione è realizzata a macchina, o mediante crivelli che possono essere dotati di circolazione di aria forzata, o con cernitrici o graticci (setacci manuali).

Seconda fase: tostatura e raffreddamento;

mediante apparecchi per tostare si procede a scaldare la materia prima, senza oltrepassare la temperatura di 200 °C.

Affinché il prodotto tostato si raffreddi sino a temperatura ambiente, è lasciato a riposare in sacchi o serbatoi denominati «casse di raffreddamento». Il processo di raffreddamento può essere forzato mediante l'uso di una torre di raffreddamento aperta con aerazione forzata.

Terza fase: macinazione;

la macinazione è la parte fondamentale nel processo di produzione del gofio.

Il grano tostato è trasportato fino alla zona di macinazione dove si procede alla macina con mulini.

La fine di questa fase è stabilita dal mugnaio che procede a un'analisi tattile del prodotto.

Ottenute le caratteristiche di morbidezza e adesività proprie del gofio, termina la macinazione.

Il mastro mugnaio procede in seguito al controllo organolettico prima del confezionamento.

Quarta fase: confezionamento;

il gofio così ottenuto è conservato in serbatoi fino al suo condizionamento, realizzato mediante macchine condizionatrici automatiche, semiautomatiche, o manualmente.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.*

Considerate le caratteristiche del gofio, che è un cibo solido secco e friabile con marcate proprietà organolettiche, il confezionamento deve avvenire il più rapidamente possibile dopo la tostatura e la macinazione. Per questo motivo il prodotto finale dev'essere confezionato nell'area geografica delle Canarie, per salvaguardare la sua qualità.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Le etichette del prodotto devono obbligatoriamente includere in modo ben visibile il logo dell'Unione europea dell'indicazione geografica protetta e la dicitura dell'indicazione geografica protetta «Gofio Canario».

I gofi protetti dall'indicazione geografica protetta destinati al consumo sono muniti di un'etichetta o di una controetichetta numerata; la numerazione è autorizzata e verificata dall'organismo di controllo. L'etichetta deve essere apposta prima dell'immissione in circolazione del prodotto, in modo da poter essere utilizzata soltanto una volta.

L'etichettatura può recare anche il nome dell'isola e del luogo esatto in cui è stato prodotto il gofio, nonché l'origine della materia prima.

Se la produzione del gofio è stata effettuata con mulini di pietra, sull'etichetta del prodotto così ottenuto potrà essere utilizzata la dicitura «artigianale» o «prodotto con mulino di pietra».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione del gofio protetto dall'IGP «Gofio Canario» è l'arcipelago delle Canarie.

Esso è situato nella zona temperata dell'Atlantico del nord, compresa tra le latitudini 27° 37' e 29° 25' nord (area subtropicale) e le longitudini 13° 20' e 18° 10' a ovest di Greenwich. La costa africana si trova a una distanza compresa tra 100 e 500 km rispettivamente, dell'isola più vicina e dell'isola più lontana.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Questa IGP si basa sulla reputazione del nome dovuta al procedimento tradizionale di produzione e alle competenze del mastro mugnaio per stabilire la fine della macinazione e della tostatura. Si tratta di una prassi produttiva utilizzata nelle Canarie sin dall'antichità per la produzione del gofio canario. Le competenze del mastro mugnaio sono decisive per determinare la fine del processo di tostatura e di macinazione. Questa prassi caratteristica delle Canarie si è trasmessa di generazione in generazione.

Il mastro mugnaio presta la sua opera sia nei mulini in pietra che in quelli dove si impiegano cilindri metallici e che producono il «Gofio Canario». La durata della macinazione non può essere determinata in anticipo. Il mastro mugnaio, chiamato anche artigiano mugnaio, decide il momento in cui deve cessare la macinazione. L'introduzione della tecnologia nei frantoi non ha eliminato il carattere tradizionale del mastro mugnaio, dal momento che questi conosce perfettamente il momento esatto in cui porre fine alla macinazione. Questo procedimento rimarrà artigianale sino a che non vi sarà una programmazione industriale, né tempi esatti per fissare la durata della macinazione. Tutto dipende dalle decisioni del mastro mugnaio. Sulla base delle caratteristiche organolettiche del prodotto egli stabilisce la fine del processo di macinazione, e analogamente procede durante la fase della tostatura: in tale fase la combinazione di temperatura e tempo di tostatura del grano devono essere adattate, in funzione dell'esperienza di ogni mastro mugnaio, al tipo di cereale che deve essere tostato e secondo le sue caratteristiche qualitative, infatti il tempo di tostatura è in funzione dell'aroma percepito dal mastro mugnaio insieme alla valutazione diretta del prodotto all'uscita della tostatrice. Dette caratteristiche organolettiche vengono riprese al punto 3.2 del presente documento.

La presenza del mastro mugnaio, le cui competenze si tramandano di padre in figlio, nei molini di «Gofio Canario» costituisce l'aspetto essenziale del processo di produzione del «Gofio Canario».

5.2. Specificità del prodotto

I seguenti riferimenti storici provano la fama e la reputazione del «Gofio Canario»:

- I primi europei che arrivarono nelle isole Canarie hanno osservato che gli aborigeni insulari preparavano un prodotto a partire da semi di orzo e da altri semi leggermente tostati e macinati in mulini. Prima della conquista, il prodotto ottenuto era denominato dalle antiche popolazioni di Gran Canaria «gofio», termine che è stato conservato sino ad oggi (García Quesada, 1998).
- Un'attenzione particolare va all'articolo di Pérez Vidal (1955), che considera il termine «gofio» l'esempio più evidente dei contributi delle isole Canarie al lessico ispanoamericano. Il termine si è diffuso attraverso l'America a tal punto che, in alcuni dizionari spagnoli, è ormai classificato come americanismo. L'origine della parola dalle isole Canarie è tuttavia riconosciuta nell'opera di José Pérez Vidal dal titolo «La aportación de Canarias alla Población di América» (1955) (I contributi delle Canarie alla popolazione dell'America).
- Questo singolare alimento della popolazione delle Canarie è oggetto di numerose testimonianze di cronisti ufficiali dell'epoca e di numerosi viaggiatori. Tra questi, Abreu Galindo (1590-1602), storico e monaca che lo descrive nel libro «Historia della conquista di Las siete Islas Canarias» (Storia della conquista dei sette isole Canarie), o Marín e Cubas (1964).
- Il «Gofio Canario» è un prodotto originario delle Isole Canarie. È stato — ed è ancora — l'alimento più tradizionale delle Canarie. Ne sono testimonianza gli innumerevoli documenti e oggetti conservati fino ad oggi nei musei della scienza e dell'etnologia che dimostrano che il consumo del Gofio è una pratica ancestrale che è durata nel tempo fino ai nostri giorni dall'epoca delle prime popolazioni delle isole.
- Nel XV secolo, al momento della conquista, i coloni hanno adottato il Gofio come elemento fondamentale nella loro dieta. Per questo motivo le pratiche di produzione del Gofio attuali si basano su quelle delle popolazioni aborigene delle isole Canarie.

- René Verneau (1891) nel libro intitolato «Cinque anni di soggiorno alle isole Canarie», illustra l'importanza di questo alimento nella popolazione aborigena e negli attuali abitanti delle Canarie.

Le caratteristiche che conferiscono la specificità al prodotto sono le caratteristiche organolettiche di cui al punto 3.2 ottenute con il processo di produzione.

I procedimenti di produzione, le tecniche di controllo dei macchinari, i livelli della tostatura e le formule di miscela dei diversi grani sono stati trasmesse di generazione in generazione. In molte fabbriche sono state sviluppate formule per ottenere «i migliori gofi» dal punto di vista organolettico, sulla base di antiche ricette nelle quali variavano le proporzioni di cereali e/o legumi e che secondo la tradizione orale esaltavano le qualità del prodotto. Per conferire al prodotto la particolare autenticità alla vista, all'olfatto e al tatto del consumatore, il controllo del processo di tostatura e di macinazione è effettuato dal mastro mugnaio che si avvale di un'esperienza trasmessa di padre in figlio giacché la maggior parte dei mulini attualmente esistenti sono imprese familiari.

Gli aspetti organolettici che contraddistinguono il gofio sono dovuti principalmente alla leggera tostatura cui sono sottoposti i cereali e/o i legumi nonché alla macinazione lenta. Senza dubbio queste caratteristiche sono dovute al vincolo geografico.

Tutti questi aspetti distintivi conferiscono al «Gofio Canario» caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche che possono essere chiaramente individuate e apprezzate dal consumatore.

5.3. *Legame causale fra 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)*

Le conclusioni degli studi commissionati per quantificare le differenze tra i «gofi» di differente origine sono le seguenti:

- Confrontando i campioni prodotti nelle Canarie e altrove si evidenziano differenze significative nell'aspetto olfattivo e gustativo. In concreto, il gofio delle isole Canarie presenta un odore, un grado di tostatura e un'adesività notevolmente diversi dal prodotto fabbricato al fuori delle isole Canarie. L'adesività è il parametro della consistenza che maggiormente caratterizza il prodotto.
- Esiste una correlazione significativa tra la regione di provenienza e il colore, l'odore, la tostatura, l'adesività e il giudizio complessivo.

I parametri organolettici relativi alla tostatura e all'adesività rappresentano la differenza tra il gofio delle isole Canarie e quello di altre produzioni e questi parametri dipendono direttamente dall'intervento del mastro mugnaio. Di conseguenza la perizia del mastro mugnaio nelle isole Canarie è determinante per la differenziazione organolettica del «Gofio Canario», dimostrando così il legame causale tra il tipico processo di produzione delle isole Canarie e le caratteristiche specifiche del prodotto.

Alla differenziazione del «Gofio Canario» sono dovute la reputazione e la notorietà di tale prodotto: le innumerevoli pubblicazioni e ricette che utilizzano il gofio delle isole Canarie costituiscono un'ulteriore prova del legame tra questo prodotto e le isole Canarie.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽¹⁾]

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/Pliego_de_condiciones_IGP_Gofio_Canario.pdf

⁽¹⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.