

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 264/2013 DELLA COMMISSIONE

del 18 marzo 2013

recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Cipolla Rossa di Tropea Calabria (IGP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 è entrato in vigore il 3 gennaio 2013 ed ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾.
- (2) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Cipolla Rossa di Tropea Calabria», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 284/2008 della Commissione ⁽³⁾.

(3) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando la presentazione e il condizionamento nonché l'etichettatura delle cipolle.

(4) La Commissione ha esaminato la modifica in questione e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del regolamento (UE) n. 1151/2012,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico degli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 18 marzo 2013

*Per la Commissione,
a nome del presidente*

Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽³⁾ GU L 86 del 28.3.2008, pag. 21.

ALLEGATO I

Nel disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» è approvata la seguente modifica:

— Articolo 5, paragrafi 6 e 7, anziché:

«Successivamente alla raccolta i bulbi dei cipollotti devono subire l'eliminazione della tunica esterna sporca di terra, la spuntatura delle code a 40 cm e quindi essere posti in cassette disposti in fascetti.

Per la cipolla da consumo fresco i bulbi privati dalla tunica esterna vengono sottoposti all'eventuale taglio delle code se superano i 60 cm e poi riuniti in fasci di 5-8 Kg e posti in cassoni o cassette.»

leggi:

«Successivamente alla raccolta i bulbi dei cipollotti devono subire l'eliminazione della tunica esterna sporca di terra, la spuntatura delle code con taglio variabile tra i 30 e i 60 cm e quindi essere posti in cassette disposti in fascetti.

Per la cipolla da consumo fresco i bulbi privati dalla tunica esterna vengono sottoposti all'eventuale taglio delle code se lunghe tra i 35 e i 60 cm e poi riuniti in fasci di 1,5-6 Kg e posti in cassoni o cassette.»

— Articolo 9, paragrafo 2, anziché:

«Per l'immissione al consumo i bulbi designati dalla I.G.P. "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" devono essere confezionati secondo le seguenti modalità:

— i cipollotti si riuniscono in fascetti e posti in cassette di cartone, plastica o legno, pronti per la vendita;

— la cipolla da consumo fresco è raccolta in mazzi da 5-8 kg posti in cassoni e cassette.»

leggi:

«Per l'immissione al consumo i bulbi designati dall'I.G.P. "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" devono essere confezionati secondo le seguenti modalità:

— i cipollotti si riuniscono in fascetti e posti in cassette di cartone, plastica o legno, pronti per la vendita;

— la cipolla da consumo fresco è raccolta in mazzi da 1,5-6 kg posti in cassoni e cassette.»

Si è provveduto a modificare le disposizioni relative alle modalità di preparazione del prodotto al confezionamento al fine di permettere maggiore flessibilità nella scelta delle dimensioni delle confezioni e far fronte alle nuove esigenze del mercato in materia di packaging.

— Articolo 9, paragrafo 4, anziché:

«Il numero dei capi per formare le trecce parte, indipendentemente dal calibro, da un minimo di 6 bulbi e per uno stesso imballaggio il numero ed il peso devono essere uniformi.»

leggi:

«Il numero dei capi per formare le trecce parte, indipendentemente dal calibro, da un minimo di 6 bulbi.»

Si prevede per la realizzazione della tradizionale «treccia» maggiore libertà per le maestranze locali di personalizzare la treccia per quanto riguarda il numero e il calibro dei bulbi.

— Articolo 9, paragrafo 7, anziché:

«I cipollotti e le cipolle da consumo fresco riuniti in fasci, nonché le cipolle da serbo in treccia, all'immissione al consumo, porteranno un adesivo recante il logo ed il marchio tale da renderli perfettamente riconoscibili e per uno stesso tipo d'imballaggio.»

leggi:

«I cipollotti e le cipolle da consumo fresco riuniti in fasci, nonché le cipolle da serbo in treccia, all'immissione al consumo, porteranno, su adesivo o altro materiale, il logo dell'Unione ed il marchio del prodotto. Le cipolle da consumo fresco, invece, poste in cassoni o cassette, saranno dotate di etichetta completa, a livello di singoli fasci, comprensiva di ragione sociale della ditta, del logo dell'Unione, del marchio e della tipologia di prodotto, al fine di garantirne la tracciabilità e di renderlo perfettamente riconoscibile.»

Si prevede per la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» tipologia cipolla da consumo fresco confezionata in fasci l'apposizione a livello dei singoli fasci di un'etichetta con l'indicazione della ragione sociale della ditta, la raffigurazione del logo dell'Unione e del marchio, l'indicazione della tipologia di prodotto. In questo modo ogni singolo fascio sarà provvisto di un'etichetta contenente tutte le informazioni necessarie al consumatore per la corretta identificazione del prodotto.

— Si è provveduto ad aggiornare i riferimenti al regolamento (CEE) n. 2081/92 presenti nel disciplinare di produzione.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 (*)

«CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA»

Numero CE: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Cipolla Rossa di Tropea Calabria»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

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

La indicazione geografica protetta (IGP) «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» individua i bulbi della Specie *Allium Cepa* limitatamente ai seguenti ecotipi autoctoni, che si distinguono in base alla forma e alla precocità di bulbificazione derivante dall'influenza del fotoperiodo:

- «Tondo Piatta» o primaticcia,
- «Mezza Campana» o medio precoce,
- «Allungata» o tardiva.

Si distinguono tre tipologie di prodotto:

Cipollotto:

- colore: bianco-rosato — violaceo,
- sapore: dolci e teneri,
- calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie;

Cipolla da consumo fresco:

- colore: bianco-rosso fino al violaceo,
- sapore: dolci e teneri,
- calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie;

Cipolla da serbo:

- colore: rosso-violaceo,
- sapore: dolci e croccanti,
- calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie.

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 produzione dalla semina alla raccolta della «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» devono avvenire nell'area geografica di produzione.

(*) Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

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

Successivamente alla raccolta i bulbi della «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» sono così lavorati:

- successivamente alla raccolta i bulbi dei cipollotti devono subire l'eliminazione della tunica esterna sporca di terra, la spuntatura delle code, con taglio variabile dai 30 ai 60 cm, e quindi essere posti in cassette disposti in fascetti,
- per la cipolla da consumo fresco i bulbi privati dalla tunica esterna vengono sottoposti alla spuntatura delle code con taglio variabile dai 35 ai 60 cm, e poi riuniti in fasci di 1,5-6 Kg e posti in cassoni o cassette,
- i bulbi della cipolla da serbo vengono deposti in andane sul terreno coprendoli con le stesse foglie e lasciandoli un tempo variabile da 8 a 15 giorni per farli asciugare, far acquisire compattezza, resistenza ed una colorazione rosso vivo. I bulbi una volta disidratati possono essere scollettati o, mantenendo le code, destinati alla produzione di trecce. Il numero dei capi per formare le trecce parte, indipendentemente dal calibro, da un minimo di 6 bulbi. Il confezionamento, di peso variabile fino ad un massimo di 25 Kg, avviene in sacchetti o cassette.

Le operazioni di condizionamento devono avvenire presso l'area di produzione, nel rispetto delle metodiche tradizionali radicate nelle abitudini e nel folklore storico locale, al fine di garantire la tracciabilità, il controllo e conservare la qualità del prodotto.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Sui contenitori devono essere indicati, in caratteri di stampa doppi rispetto a tutti gli altri, le diciture «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» I.G.P. accompagnata dalla specificazione della tipologia «cipollotto», «cipolla da consumo fresco», «cipolla da serbo» e dal marchio.

I cipollotti e le cipolle da consumo fresco riuniti in fasci, nonché le cipolle da serbo in treccia, all'immissione al consumo, porteranno, su adesivo o altro materiale, il logo dell'Unione ed il marchio del prodotto. Le cipolle da consumo fresco, invece, poste in cassoni o cassette, saranno dotate di etichetta completa, a livello di singoli fasci, comprensiva di ragione sociale della ditta, del logo dell'Unione, del marchio e della tipologia di prodotto, al fine di garantirne la tracciabilità e di renderlo perfettamente riconoscibile.

4. Definizione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP comprende i terreni idonei ricadenti nel territorio amministrativo, tutto o in parte, dei seguenti comuni calabresi:

a) provincia di Cosenza:

parte dei comuni di Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte, Amantea;

b) provincia di Catanzaro:

parte dei comuni di Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga.

c) provincia di Vibo Valentia:

parte dei comuni di Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La produzione della «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» avviene in terreni sabbiosi o tendenzialmente sabbiosi, di medio impasto, a tessitura franco-argillosa o limosa che decorrono lungo la fascia costiera o che costeggiano fiumi e torrenti, di origine alluvionale che seppur ghiaiosi non limitano lo sviluppo e l'accrescimento del bulbo. I terreni costieri sono idonei alla coltura della cipolla precoce da consumo fresco, quelli di aree interne, di natura argillosa e franco-argillosa sono adatti alla tardiva da serbo. Oggi come nel passato la cipolla rossa è presente negli orti familiari come nelle grandi estensioni, nel paesaggio rurale, nell'alimentazione e nei piatti locali e nelle tradizionali ricette.

Le caratteristiche pedoclimatiche del territorio di riferimento consentono di ottenere un prodotto di elevata qualità, unico nel suo genere, la cui reputazione è famosa in tutto il mondo.

5.2. Specificità del prodotto

La «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» è conosciuta per le sue caratteristiche qualitative e organolettiche quali la tenerezza dei bulbi, la dolcezza, la particolare digeribilità. Queste caratteristiche consentono di degustare la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» anche cruda in quantitativi sicuramente superiori rispetto a quelli che una normale cipolla consente.

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)*

La domanda di riconoscimento della «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP è giustificata dalla reputazione e notorietà del prodotto raggiunte tra l'altro grazie alla realizzazione delle diverse iniziative promozionali, come dimostrano le fonti storiche e bibliografiche. Diverse fonti storiche e bibliografiche attribuiscono l'introduzione della cipolla nel bacino del Mediterraneo ed in Calabria prima ai Fenici e dopo ai Greci. Ben apprezzata nel Medio Evo e nel Rinascimento, considerata principale prodotto dell'alimentazione e dell'economia locale veniva barattata in loco, venduta ed esportata via mare in Tunisia, Algeria e Grecia. Citazioni si rilevano negli scritti dei numerosi viaggiatori che arrivano in Calabria fra il 1700 ed il 1800 e visitando la costa tirrenica da Pizzo a Tropea, parlano delle comuni Cipolle Rosse. La cipolla da sempre è stata presente nell'alimentazione degli agricoltori e nelle produzioni locali; già il viaggiatore in Calabria Dr. Albert nel 1905 in visita a Tropea è impressionato dalla miseria dei contadini che mangiano solo cipolla. Nei primi anni del Novecento la cipolla di Tropea abbandona la coltivazione dei piccoli giardini e degli orti familiari per passare a estensioni considerevoli; nel 1929 l'acquedotto della Valle Ruffa consente d'irrigare ed avere rese maggiori e miglioramento della qualità. Il prodotto si diffonderà con maggiore impulso nel periodo borbonico, verso i mercati del nord Europa, diventando in breve ricercato e ben apprezzato così come si racconta in *Studi sulla Calabria*, del 1901, che riferisce pure sulla forma del bulbo e delle rosse bislunghe di Calabria. I primi ed organizzati rilevamenti statistici sulla coltivazione della cipolla in Calabria sono riportati nell'*Enciclopedia agraria Reda* (1936-39). Le caratteristiche merceologiche uniche che hanno conferito notorietà al prodotto a livello nazionale, e soprattutto il valore storico e culturale nell'area considerata ancora oggi vivo e presente nelle pratiche colturali, in cucina, nelle quotidiane espressioni idiomatiche e nelle manifestazioni folcloristiche, hanno reso il prodotto stesso oggetto di imitazioni e contraffazione della denominazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la richiesta di modifica della IGP «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* n. 185 del 10.8.2011.

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 (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto al centro dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
