

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione 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

(2019/C 402/11)

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⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

"CAPPERO DELLE ISOLE EOLIE"

N. UE: PDO-IT-02395 – 15.3.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nome

"Cappero delle Isole Eolie"

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 denominazione di origine protetta "Cappero delle Isole Eolie" designa i "capperi" intesi come boccioli fiorali ed i "cucunci" intesi come frutti, della specie botanica *Capparis spinosa*, subsp. *spinosa* e subsp. *inermis*, inclusi i biotipi *Nocellara*, *Nocella* e *Spinoso di Salina* immessi al consumo "al sale marino" o "in salamoia".

Al momento dell'immissione al consumo i capperi e i cucunci DOP "Cappero delle Isole Eolie" devono rispondere alle caratteristiche di seguito indicate:

- struttura solida;
- forma sferica o leggermente appiattita con apice pronunciato;
- superficie glabra;
- colore verde tendente al senape con striature violacee;
- privi di sostanze estranee visibili;
- calibro non inferiore a 4 mm per i capperi;
- calibro non superiore a 20 mm per i cucunci;
- sapore: intenso e pungente;
- odore: aromatico, forte, senza alcuna inflessione di muffa o odori estranei;

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- resistenza alla manipolazione;
- contenuto in acido oleico non inferiore al 6 %.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il sale marino viene aggiunto tal quale in proporzioni variabili al "Cappero delle Isole Eolie" al sale marino e in soluzione acquosa (solubilizzazione di 25 kg di sale marino in 75 litri di acqua) al "Cappero delle Isole Eolie" in salamoia.

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

La raccolta, le operazioni di maturazione (in salamoia o con sale marino) e di selezione del "Cappero delle Isole Eolie" devono avere luogo nella zona delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Al momento dell'immissione al consumo i capperi e i cucunci "Cappero delle Isole Eolie" devono essere confezionati, all'interno della zona delimitata, nelle seguenti modalità:

- a) "al sale marino" in contenitori di varie capacità e materiali,
- b) "in salamoia" in contenitori di varie capacità e materiali.

Il confezionamento del "Cappero delle Isole Eolie" deve avvenire nella zona delimitata di produzione al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto. Con l'operazione di confezionamento il prodotto viene prelevato dai contenitori di maturazione e confezionato aggiungendo nelle giuste dosi sale o salamoia a seconda dei casi. L'aggiunta di sale o di salamoia è effettuata dagli operatori locali. La giusta quantità di sale e l'ottenimento della corretta concentrazione salina sono determinanti per garantire al prodotto confezionato e destinato al consumatore le caratteristiche del prodotto. Infatti, eventuali errori di lavorazione in questa fase darebbero luogo all'attivazione di processi degradativi a danno della compattezza del prodotto che si sfalderebbe pregiudicandone la sua specifica qualità.

3.6. *Norme specifiche relative all'etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Sulle confezioni, oltre alle informazioni e al simbolo dell'Unione previsti dalla normativa vigente, dovrà essere apposto il logo del "Cappero delle Isole Eolie" di seguito riportato. In etichetta possono figurare il nome dell'isola di produzione e il nome del produttore.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione e di confezionamento del prodotto a denominazione di origine protetta (DOP) "Cappero delle Isole Eolie" è identificata dall'intero territorio amministrativo del Comune di Lipari comprendente le isole di Lipari, Vulcano, Filicudi, Alicudi, Panarea, Stromboli, e dei Comuni di Santa Marina Salina, Malfa e Leni nell'isola di Salina, in provincia di Messina.

5. **Legame con la zona geografica**

La specificità del "Cappero delle Isole Eolie" è legata alla combinazione tra fattori naturali quali il clima, l'umidità del suolo, il terreno e fattori umani che hanno definito le modalità operative e produttive della cappericoltura eoliana.

L'areale in cui viene coltivato il "Cappero delle Isole Eolie" è totalmente distaccato dal contesto cappericolo regionale. I capperi, infatti, crescono e si sviluppano su suoli di origine vulcanica che hanno una grande potenzialità agronomica, sia per loro tessitura sia per la loro ricchezza in minerali.

I suoli vulcanici delle Isole Eolie, caratterizzati da una tessitura leggera, con un elevato contenuto di pomici, sabbia e frequentemente da ciottoli, garantiscono la libera circolazione dell'aria e dell'acqua e costituiscono un substrato ideale per l'assimilazione degli elementi nutritivi e dell'acqua.

La ricchezza del terreno in macro e micro elementi prontamente assimilabili contribuisce ad aumentare le rese delle piante di cappero mentre la presenza di calcio conferisce una maggiore resistenza meccanica ai tessuti in particolare alle pareti e delle membrane cellulari conferendo compattezza sia ai boccioli fiorali (capperi) che ai frutti (cucunci).

Le condizioni ambientali di umidità particolarmente elevata (in estate i valori si attestano intorno al 50 % nelle ore diurne più calde e soleggiate, mentre nelle ore notturne risultano estremamente elevati superando anche il 90 %), dovute alla micro insularità dell'area di produzione, danno luogo frequentemente ad un intenso fenomeno di "precipitazioni occulte".

Grazie a questo fenomeno viene apportata alla pianta, allevata in asciutto, un'importante fonte supplementare di acqua sotto forma di rugiada che risulta fondamentale per veicolare i micro e macronutrienti presenti nel suolo e permettere uno sviluppo ottimale della pianta senza stress idrici.

L'assenza di stress idrici e il corretto assorbimento da parte della pianta dei micro e dei macro nutrienti e in particolar modo del calcio, veicolati dall'acqua, conferiscono una maggiore resistenza meccanica alle pareti delle membrane cellulari, determinando una particolare compattezza sia dei boccioli fiorali (capperi) sia dei frutti (cucunci) coltivati nelle Isole Eolie, che risultano quindi essere particolarmente resistenti alle lavorazioni.

Inoltre da un esame chimico comparativo è stata evidenziata una quantità di acido oleico superiore al 90 % dovuta all'influenza dei numerosi fattori pedoclimatici che, da punto di vista sensoriale, si esprime con il sapore intenso e pungente del "Cappero delle Isole Eolie".

Altra caratteristica del "Cappero delle Isole Eolie" è riscontrabile nella presenza di una striatura violacea, ottenuta grazie alla selezione delle piante operata dagli agricoltori delle Isole Eolie.

La mano dell'uomo ha, infatti, contribuito alla selezione delle cultivar di cappero tipiche della zona. La continua selezione delle piante e la costante riproduzione delle stesse per talea hanno permesso di fissare questo tipico carattere, non riscontrabile in capperi di altra origine.

Le talee scelte dalle mani esperte degli eoliani provengono esclusivamente dalle piante madri che gli agricoltori hanno selezionato negli anni.

Le stesse piante madri, che nei secoli si sono perpetuate grazie alla riproduzione per talea e che si sono sviluppate negli anni beneficiando delle condizioni pedologiche e microclimatiche dell'areale circoscritto, rappresentano una fonte pressoché inesauribile di talee che possono essere cedute, al momento della potatura, a coloro che intendono iniziare una coltivazione di cappero.

La provenienza del materiale vegetale di propagazione è quindi tra i principali aspetti da rispettare per la produzione del "Cappero delle Isole Eolie".

La combinazione tra le condizioni pedoclimatiche, irripetibili in altri areali, e la tradizionale tecnica di coltivazione del "Cappero delle Isole Eolie" costituisce un legame causale e indissolubile tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile al seguente link:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/c%252F3%252Fa%252FD.85d4f26b54355e413d8d/P/BLOB%3AID%3D3335/E/pdf>

oppure accedendo direttamente alla home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Qualità", poi su "Prodotti DOP IGP e STG" (a sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".
