



C/2023/1484

8.12.2023

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome 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**

(C/2023/1484)

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 <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Abricot des Baronnies»

N. UE: PGI-FR- 02866 – 9.9.2022

DOP ( ) IGP (x)

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Abricot des Baronnies»

2. **Stato membro o Paese terzo**

Francia

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 il nome di cui al punto 1*

L'«Abricot des Baronnies» è un frutto fresco intero della specie *Prunus armeniaca* L. coltivato nelle Prealpi francesi.

I frutti sono particolarmente dolci: al momento della spedizione presentano un tenore zuccherino superiore o uguale a 12 gradi Brix, ad eccezione della varietà tradizionale Bergeron, per la quale la soglia è fissata a 11,5 gradi Brix.

Possono essere di colore arancio, rosso, bianco o bicolori. La raccolta avviene a maturazione ottimale quando i frutti presentano un colore di fondo almeno conforme alla classe di colore definita dal *Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes* (CTIFL, il centro tecnico interprofessionale dei prodotti ortofrutticoli), corrispondente alla fase ottimale di raccolta per ciascuna varietà. Al momento della spedizione è ammesso in ciascuna partita un massimo del 20 % di frutti appartenenti alla classe di colore immediatamente inferiore.

L'«Abricot des Baronnies» è infine caratterizzata da un sopracoloro rosso su almeno il 15 % della superficie totale della buccia dell'albicocca, in almeno il 50 % dei frutti.

I frutti immessi in commercio allo stato fresco soddisfano i requisiti delle classi I e Extra della norma UNECE relativa alla commercializzazione delle albicocche.

Le albicocche per il mercato fresco presentano un calibro pari o superiore a 40 mm di diametro, mentre quelle destinate alla trasformazione pari o superiore a 35 mm. È ammesso un massimo del 10 % di frutti di calibro inferiore.

Il confezionamento è effettuato in contenitori con fondo e sponde rigidi: - di peso non superiore a 10 kg per il mercato fresco; - con un'altezza dei frutti limitata a 60 cm per le albicocche destinate alla trasformazione.

(1) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

—

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

Tutte le fasi di produzione, dalla coltivazione alla raccolta, devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il confezionamento è effettuato in contenitori con fondo e sponde rigidi: - di peso non superiore a 10 kg per il mercato fresco; - con un'altezza dei frutti limitata a 60 cm per le albicocche destinate alla trasformazione.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Ogni confezione unitaria deve riportare le informazioni seguenti:

- Il nome dell'indicazione geografica protetta «Abricot des Baronnies»
- Il simbolo «IGP» dell'Unione europea nello stesso campo visivo e accanto al nome dell'IGP.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende il territorio degli 87 comuni di seguito indicati. Questo elenco è stato stilato in riferimento alla versione del codice geografico ufficiale vigente nel febbraio 2021.

Dipartimento della Drôme (69 comuni):

Arnayon, Arpavon, Aubres, Aulan, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Buis-les-Baronnies, La Charce, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Chauvac-Laux-Montaux, Condorcet, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Curnier, Eygaliers, Eyroles, Lempis, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-Bains, Montferrand-la-Fare, Montguers, Montjoux, Montréal-les-Sources, Nyons, Le Pègue, Pelonne, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Propiac, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, Roche-Saint-Secret-Béconne, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Rousset-les-Vignes, Roussieux, Sahune, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Teyssières, Valouse, Venterol, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villeperdrix, Vinsobres.

Dipartimento delle Hautes-Alpes (3 comuni):

Rosans, Saint-André-de-Rosans, Valdoule.

Dipartimento del Vaucluse (15 comuni):

Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Brantes, Crestet, Entrechaux, Faucon, Malaucène, Puyméras, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Savoillan, Suzette, Vaison-la-Romaine, Villedieu.

5. **Legame con la zona geografica**

L'«Abricot des Baronnies» deve il suo elevato tenore zuccherino e la sua colorazione alle caratteristiche naturali della propria zona geografica e alle competenze dei produttori che le hanno consentito di conquistarsi una reputazione.

5.1. – *Specificità della zona geografica*

Situata nella Francia sudorientale, in particolare nel sud del dipartimento della Drôme, con comuni confinanti con i dipartimenti del Vaucluse e delle Hautes-Alpes, la zona geografica di produzione dell'IGP «Abricot des Baronnies» è stata definita tenendo conto dei criteri storici, geografici e geomorfologici caratteristici del territorio delle Baronnies. Questa zona insiste peraltro in un'area di sviluppo storico della produzione dell'«Abricot des Baronnies». Tutte le fasi di produzione, dalla coltivazione alla raccolta, hanno luogo in questa zona che comprende il territorio di 87 comuni.

Storicamente, la zona delle Baronnies è prima di tutto un'entità di origine medievale passata sotto l'influenza dei baroni di Mévouillon, che hanno governato la regione dal XIII al VX secolo.

Dal punto di vista geografico, la zona delle Baronnies designa la parte meridionale delle Prealpi, ossia i bacini idrografici dei fiumi Eygues e Ouvèze. Questa piccola area geografica forma la parte settentrionale della Provenza. È delimitata a nord dal Pays de Bouvière e dal Diois, a est dal Rosanais, a sud dai monti Ventoux e Lure, mentre a ovest i suoi confini corrispondono al margine del massiccio prealpino, senza considerare la pianura del Rodano.

La zona geografica sorge a cavallo tra un'area di media montagna e un'area collinare a ovest, escluse le pianure della valle del Rodano. Le altitudini variano e possono raggiungere i 1 600 metri. Il massiccio delle Baronnies provenzali fa parte delle Alpi meridionali.

Sul piano geomorfologico, il territorio delle Baronnies provenzali è costituito perlopiù da rilievi marnoso-calcarei e, all'estrema frangia occidentale, da colline. La sua storia geologica è essenzialmente legata al Cretaceo e ai depositi sedimentari del bacino Vocontiano (marne e calcari), integrati nella frangia occidentale da roccia argilloso-sabbiosa di epoca miocenica.

Questa zona dai rilievi marcati presenta particolari caratteristiche climatiche, soprattutto in termini di temperatura e di soleggiamento. Il clima mediterraneo risente dell'influenza montana, con forti escursioni termiche giornaliere. La temperatura media è di circa 10 °C a Nyons e di 13,5 °C a Saint-Auban-sur-Ouvéze. Le estati sono calde e secche, condizionate dalla frequente presenza del Mistral (vento secco proveniente da nord). Anche il soleggiamento è molto elevato, con 2 500 ore di sole all'anno a Nyons. La luminosità è forte perché amplificata dal riverbero delle montagne.

Il territorio delle Baronnies è da tempo vocato all'arboricoltura e le competenze sviluppate dai coltivatori di questo bacino testimoniano questa lunga storia. L'albicocco era coltivato nella zona delle Baronnies anche prima del 1880, ma il mercato era spesso locale. L'arrivo della ferrovia segna un importante punto di svolta nella commercializzazione dei frutti, con la nascita dei primi impianti di trasformazione a Nyons. La produzione del bacino è persino decuplicata tra gli anni '50 e gli anni '70-'80 del secolo scorso, sostituendosi ad altre colture arboree ed estendendosi verso la parte orientale della zona. L'albicocca diventa allora la principale produzione del bacino e occupa l'8 % della superficie agricola utile, tanto da rappresentare dagli anni '80 una monocoltura per alcune aziende agricole. Ben presto il territorio delle Baronnies diventa il principale centro di produzione di albicocche della Drôme. Nel 1988 questo bacino costituisce, per superficie, il 72 % degli albicoccheti della Drôme (fonte: censimento generale agricolo).

Negli anni '90 il frutteto si diversifica sul piano varietale e gli effetti del territorio sulle caratteristiche del prodotto, in termini di tenore zuccherino e di colorazione, si ritrovano anche nelle varietà più recenti (Orangered, Bergarouge, ecc.), che vengono ad aggiungersi a quelle più antiche come Orangé de Provence, Bergeron e, in misura minore, Rosé de Provence.

In questa regione dai rilievi marcati e di tradizione frutticola, nota soprattutto per la coltivazione dell'albicocco, i produttori hanno saputo adattare i loro metodi produttivi:

- scelta di varietà di qualità, idonee alle condizioni locali grazie a un rigido protocollo di selezione basato sulla colorazione dei frutti e sul loro tenore zuccherino,
- densità di impianto limitata e rispettosa del potenziale ambientale,
- gestione dei frutteti in linea con il loro ambiente, con copertura vegetale invernale del suolo, divieto di diserbo chimico totale, frazionamento e limitazione dell'apporto di fertilizzanti minerali nelle aziende agricole con oltre il 10 % della superficie agricola occupata da infrastrutture agroecologiche;
- potatura annuale degli alberi,
- rese limitate a 25 tonnellate/ettaro,
- scelta della fase di raccolta tenendo conto della maturazione ottimale dei frutti in base alla gradazione del colore di fondo,

- trasporto dei frutti in contenitori di dimensioni ridotte,
- controllo delle condizioni di conservazione delle albicocche prima della spedizione: i frutti che non sono immediatamente destinati all'immissione in commercio vengono collocati in celle frigorifere entro 12 ore dalla raccolta. Il tempo che intercorre tra la raccolta e la spedizione finale dal centro di selezione/calibratura/confezionamento dei frutti non supera i 14 giorni.

Quanto precedentemente indicato concorre all'ottenimento dell'«Abricot des Baronnies», riconosciuta dagli acquirenti per la sua particolare qualità.

## 5.2. – Specificità del prodotto

L'«Abricot des Baronnies» si distingue in particolare per:

- un elevato tenore zuccherino, pari ad almeno 12 gradi Brix, ad eccezione della varietà tradizionale Bergeron (minimo 11,5 gradi Brix),
- un colore di fondo eccezionale che deve corrispondere alla fase ottimale di raccolta per ciascuna varietà,
- un sopracoloro su una parte dei frutti.

## 5.3. – Legame causale

Le caratteristiche dell'«Abricot des Baronnies» scaturiscono dall'interazione tra le esigenze agronomiche e climatiche dell'albicocco (che determinano la crescita, la fruttificazione e la qualità dei frutti), le condizioni naturali della zona geografica e le competenze dei produttori.

L'«Abricot des Baronnies» beneficia di un forte soleggiamento (sia in termini di durata che di luminosità) e di notevoli escursioni termiche legate alle caratteristiche della zona. L'elevato livello di luminosità corrisponde alle esigenze delle varietà selezionate per garantire una corretta induzione floreale e una buona colorazione dei frutti in fase di maturazione. La penetrazione della luce è favorita e ricercata dall'arboricoltore durante le potature di fruttificazione annuali. Le forti escursioni termiche giornaliere contribuiscono alla colorazione dei frutti e al loro sopracoloro rosso.

L'«Abricot des Baronnies» è coltivata su terreni situati al di fuori delle zone molto fertili delle pianure fluviali. Il potenziale produttivo della pianta è quindi inferiore e questo è uno dei motivi dell'elevato tenore zuccherino ottenuto, insieme al soleggiamento e alle tecniche di produzione tese a limitare il numero dei frutti. Le misurazioni effettuate presso le stazioni sperimentali del CTIFL hanno evidenziato questa differenza nel contenuto zuccherino, nella colorazione e soprattutto nel sopracoloro più pronunciato dell'«Abricot des Baronnies» rispetto alle albicocche provenienti dalle zone pianeggianti.

Questo legame tra il prodotto e il suo territorio è preservato dalle pratiche stesse degli arboricoltori che, selezionando varietà di qualità, riescono a ottenere frutti di una colorazione eccezionale, di elevato tenore zuccherino e di riconosciuta qualità organolettica. La coltivazione in albicoccheta a bassa densità d'impianto e la potatura annuale assicurano ai frutti un corretto nutrimento e il giusto diradamento. Limitare le rese e scegliere la fase ottimale di raccolta favoriscono il tenore zuccherino e il colore delle albicocche, mentre la definizione di specifiche condizioni e, ove necessario, i tempi di conservazione limitati ne preservano le caratteristiche organolettiche.

L'«Abricot des Baronnies» ha visto crescere la sua reputazione negli anni '50 del secolo scorso con l'incremento delle superfici produttive e lo sviluppo dei mezzi di trasporto che ne hanno consentito la commercializzazione almeno a livello regionale. È da quel momento che si sviluppa il mercato delle albicocche a Buis-les-Baronnies, con commercianti specializzati nell'albicocca e imprese di trasformazione insediate a Nyons.

All'inizio degli anni '80 gruppi di produttori locali decidono di effettuare azioni di comunicazione collettiva sotto il nome di «Abricot des Baronnies», nome tuttora utilizzato da produttori-speditori, commercianti e cooperative. La reputazione dell'«Abricot des Baronnies» è confermata dalla stampa, dai consumatori, oltre che dalla documentazione turistica della Drôme provenzale. L'«Abricot des Baronnies» si distingue dalle altre albicocche per la sua qualità riconosciuta. Ad esempio, da un confronto tra lotti di albicocche di tutte le origini assaggiate da un panel di consumatori è emerso che le partite di «Abricot des Baronnies» erano tra le preferite dai degustatori (fonte: progetto MICMAC CTIFL, 2020).

L'«Abricot des Baronnies» è apprezzata fresca, ma anche sotto forma di nettari, confetture, composte e persino in prodotti di bellezza, così da poterne beneficiare tutto l'anno.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Abricot-Baronnies-08022022v3.pdf>

---