

V
(Avvisi)

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

(2017/C 255/14)

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 APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«ARANCIA DEL GARGANO»

n. UE: PGI-IT-02283 — 24.1.2017

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP
Via Varano, 11
71012 Rodi Garganico (FG)
e-mail: garganoagrumi@pec.it

Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [Adeguamento tecnico, controlli, logo]

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. **Tipo di modifica**

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. **Modifica (modifiche)**

Descrizione del prodotto

- Art. 2 del disciplinare di produzione

1. Il punto relativo alla descrizione dell'Arancia del Gargano IGP - tipologia Biondo Comune del Gargano - è così integrato:

Per le arance destinate esclusivamente alla trasformazione il diametro minimo è di minimo 50 mm.

Si propone la riduzione del diametro minimo da 60 mm a 50 mm solo per la parte del prodotto che dovrà essere destinato alla trasformazione. La modifica permette ai produttori di includere nel sistema di certificazione della IGP tutta la variabilità tipica sul piano pomologico della cultivar Biondo Comune. Si precisa che la modifica non ha effetto sulle caratteristiche del prodotto destinato al consumatore finale.

Metodo di ottenimento

- Art. 5 del disciplinare di produzione
2. La frase del paragrafo 5.2 «Il portainnesto»:

«Il portainnesto, come da tradizione agronomica, è il Melangolo (citrus mearda), certificato come tale dalla normativa vigente.»

è così modificata:

«Il portainnesto, come da tradizione agronomica, è il Melangolo (Citrus x aurantium L.), in alternativa sostituibile da altri portainnesti comunque certificati dalla normativa vigente.»

La variazione proposta intende apportare in primo luogo una correzione al binomio utilizzato nel vecchio disciplinare per precisare con il volgare «melangolo» la specie botanica del portainnesto. Infatti, nel vecchio disciplinare, è indicato in modo errato il binomio scientifico del melangolo Citrus mearda oggi meglio definito con il binomio di Citrus x aurantium L., in quanto riconosciuto e accertato scientificamente come ibrido. In secondo luogo, l'aggiunta di «sostituibile da altri portainnisti comunque certificati dalla normativa vigente» scaturisce dalla necessità degli agrumicoltori di poter utilizzare anche altri portainnisti in considerazione della sempre più carente disponibilità di portainnisti di arancio amaro.

3. La frase del paragrafo 5.5 «Le cure colturali»:

«Le lavorazioni al terreno si limitano alle zappature primaverili e alle concimazioni generalmente ancora con letame ovino-caprino;»

è così modificata:

«Le lavorazioni al terreno si limitano alle zappature primaverili e alle concimazioni generalmente ancora organiche;»

La sostituzione della previsione di concimazione «generalmente con letame ovino-caprino» è legata alla necessità di caratterizzare la fertilizzazione con concimazioni organiche evitando però ulteriori precisazioni sulla sua natura. Infatti, la progressiva riduzione degli allevamenti ovo-caprini, rispetto al tempo in cui è stato redatto il disciplinare, rende difficoltosa la reperibilità del letame ovino-caprino.

4. La frase del paragrafo 5.5 «Le cure colturali»:

«Le cure colturali continuano con la difesa, sia da avversità meteoriche, fronteggiate con i frangivento, sia da attacchi parassitari, principalmente cocciniglie, causa del problema delle fumaggini.»

è così modificata:

«Le cure culturali continuano con la difesa, sia da avversità meteorologiche, fronteggiate con i frangivento, sia da attacchi parassitari.»

Si tratta di una modifica necessaria per adeguare le disposizioni del disciplinare ai tempi attuali. Gli attacchi parassitari non sono più «principalmente» dovuti alle cocciniglie, di conseguenza alle fumaggini, ma riguardano uno spettro entomologico sempre più ampio con i quali gli agrumicoltori devono costantemente misurarsi. Inoltre si è provveduto a correggere il termine meteoriche palesemente errato con il termine meteorologiche.

5. La frase del paragrafo 5.6 «Le rese»:

«Le rese non devono superare le 30 tonnellate per ettaro per il Biondo Comune del Gargano e le 25 tonnellate per l'ecotipo locale Duretta del Gargano.»

è così modificata:

«Le rese non devono superare le 30 tonnellate per ettaro per il Biondo Comune del Gargano e le 25 tonnellate per la cultivar locale Duretta del Gargano.»

Si sostituisce «ecotipo locale» con «cultivar locale». La sostituzione trova fondamento nelle nuove conoscenze agro-nomiche che elevano la «Duretta del Gargano» al rango di cultivar.

Etichettatura

— Art. 8 del disciplinare di produzione

6. Il paragrafo:

«Il prodotto, nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo, può essere commercializzato:

1. Sfuso e ogni frutto deve riportare il logo IGP “Arancia del Gargano”.

2. In confezioni, ovvero con incarto, e almeno l'80 % dei frutti costituenti la confezione deve osservare analogo adempimento.

Nel caso di confezionamento i contenitori devono essere rigidi, con capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg e devono essere costituiti di materiale di origine vegetale, quali legno o cartone. Le confezioni commerciali devono riportare le seguenti indicazioni: Arancia del Gargano, seguite dal nome dell'ecotipo commercializzate Biondo Comune o Duretta;»

è così modificato:

«Il prodotto, nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo, può essere commercializzato:

1. In confezioni, e almeno l'80 % dei frutti costituenti la confezione deve essere bollinata o incartata. I contenitori devono essere rigidi, con capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg e devono essere costituiti di materiale di origine vegetale, quali legno o cartone.

2. Per le arance di calibro dal 9 al 13 destinate alla trasformazione, non è obbligatoria la bollinatura sui singoli frutti. In ogni caso sulle confezioni o sugli imballaggi ivi comprese le retine e gli imballaggi similari, devono figurare, oltre alle indicazioni previste dalla normativa vigente, la dicitura “Arancia del Gargano IGP destinato alla trasformazione”, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili e da ogni altra scritta.

Le confezioni di cui al punto 1 devono riportare le seguenti indicazioni:

— “Arancia del Gargano”, seguita dal nome delle cultivar commercializzate Biondo Comune o Duretta;

— Il logo;

— La dicitura di IGP anche per esteso;

— Il nome del produttore/commerciale, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, peso netto all'origine.»

L'eliminazione della tipologia sfusa per la quale ogni frutto deve essere provvisto del logo dell'IGP, è stata richiesta dagli operatori al fine di eliminare oneri di costi e di tempo richiesti per l'apposizione del logo dell'IGP su ogni singola arancia. Infatti la preparazione delle arance per la commercializzazione è effettuata molto spesso manualmente da piccole aziende familiari. Pertanto, si è scelto di prevedere la sola tipologia «in confezione» garantendo però che almeno l'80 % dei frutti sia sottoposta a bollinatura. Il limite dell'80 % viene riferito anche ai frutti presenti in confezione incartati singolarmente.

La sostituzione del temine ecotipo con cultivar è in linea con la modifica del punto 5.

Sono introdotte disposizioni specifiche per le arance destinate alla trasformazione. L'inserimento del nuovo punto 2 è giustificato dalla necessità di valorizzare commercialmente anche i frutti con calibro di 9-13 senza imporre ai produttori l'obbligo della bollinatura considerata la destinazione dei frutti alla trasformazione. Al fine di tutelare l'origine e la tracciabilità dei frutti, si ritiene necessaria l'indicazione della denominazione «Arancia del Gargano» I.G.P seguita dalla specifica «destinato alla trasformazione» sulle confezioni o sugli imballaggi utilizzati.

7. L'ultimo paragrafo relativo agli utilizzatori della denominazione «Arancia del Gargano» IGP nei prodotti trasformati:

«Gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Mi.P.A.F. in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/92.»

è stato soppresso perché non pertinente ai contenuti del disciplinare di produzione.

Altro

Adeguamento tecnico

- Articolo 6 del disciplinare di produzione
- 8. La frase:

«Su un piano fitogeografico l'area, con caratteri di rigogliosità e lussureggiamiento, rientra nella fascia di vegetazione potenziale inquadrabile nella parte più evoluta del "quercino ilicis".»

è così modificata:

«L'ambiente e' così caratterizzabile: clima della fascia a macrobioclimate "mediterraneo", a bioclimate mesomediterraneo (termotipo "mesomediterraneo superiore"; ombrotipo "subumido inferiore").»

La riformulazione della frase trova giustificazione nella necessità di caratterizzare l'ambiente di coltivazione con un linguaggio più appropriato sul piano tecnico-scientifico, tenendo conto delle nuove conoscenze sulla climatologia del Gargano.

Controlli

9. Si è provveduto aggiornare i riferimenti normativi al Reg. (UE) n. 1151/2012.

10. Si è provveduto ad inserire nel disciplinare di produzione i riferimenti all'Organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione.

Logo

Di seguito il logo del prodotto, inserito al punto 3.6 del documento unico.



DOCUMENTO UNICO

«ARANCIA DEL GARGANO»

n. UE: PGI-IT-02283 — 24.1.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Arancia del Gargano»

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 e trasformati

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

Frutti allo stato fresco costituiti da ecotipi di biondo comune del Gargano e dall'ecotipo locale duretta del Gargano, localmente denominata «arancia tosta».

Le principali caratteristiche dell'«Arancia del Gargano» sono le seguenti:

Biondo Comune del Gargano:

- forma sferica o piriforme;
- buccia più o meno sottile, coriacea con grana alquanto fine, di colore giallo dorato intenso;
- diametro equoriale minimo mm. 60;
- resa minima in succo, pressato a mano, 35 %

L'albedo è di consistenza soffice e di media aderenza; l'asse carpellare è irregolare, medio, semipieno; polpa e succo color giallo arancio, con contenuto in zuccheri non inferiore al 9 %, con acidità inferiore all'1,2 % e con il tenore zuccherino in gradi Brix minimo 10 e rapporto di maturazione Brix/acido citrico anidro non inferiore a 6.

Per le arance destinate esclusivamente alla trasformazione il diametro minimo è di minimo 50 mm.

Arancia duretta:

- forma rotonda od ovale, localmente denominate rispettivamente duretta tonda o a viso lungo;
- buccia di colore arancio chiaro con intensità varia, molto liscia e finemente papillata;
- polpa di tessitura fine e con piccole vescichette, ambrata, caratteristicamente croccante, con semi assenti o in numero ridotto, con acidità inferiore all'1,2 %;
- diametro equoriale medio mm. 55-60;
- resa minima, in succo, pressato a mano 35 %;
- contenuto in zuccheri non inferiore al 10 %;
- tenore zuccherino in gradi Brix minimo 11 e rapporto di maturazione Brix/acido citrico anidro non inferiore a 6,2.

Entrambi i tipi descritti devono presentare frutti pesanti e comunque di peso non inferiore a gr. 100, con buccia uniformemente colorata, con la base del peduncolo di color verde vivace.

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 aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione dell'«Arancia del Gargano» devono avvenire nell'area geografica delimitata.

La raccolta dei frutti dalla pianta avviene a mano e con l'ausilio di forbici.

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

Il prodotto, nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo, può essere commercializzato:

1. In confezioni, e almeno l'80 % dei frutti costituenti la confezione deve essere bollinata o incartata. I contenitori devono essere rigidi, con capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg e devono essere costituiti di materiale di origine vegetale, quali legno o cartone.
2. Per le arance di calibro dal 9 al 13 destinate alla trasformazione, non è obbligatoria la bollinatura sui singoli frutti. In ogni caso sulle confezioni o sugli imballaggi ivi comprese le retine e gli imballaggi similari, devono figurare, oltre alle indicazioni previste dalla normativa vigente, la dicitura «Arancia del Gargano IGP destinato alla trasformazione», in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili e da ogni altra scritta.

Al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo, la zona geografica interessata al confezionamento è l'area di produzione indicata punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni:

- «Arancia del Gargano», seguita dal nome delle cultivar commercializzate Biondo Comune o Duretta;
- La dicitura di IGP anche per esteso;
- Il nome del produttore/commerciale, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, peso netto all'origine.
- Il logo;



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica interessata alla produzione, nonché al confezionamento, è ubicata nella provincia di Foggia (Regione Puglia) e comprende i territori dei comuni di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero — sub costiero settentrionale del promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella.

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione della IGP si basa sulla indubbia reputazione di questo agrume.

Infatti, le condizioni climatiche dell'area dove insistono gli agrumeti sono tali da tradursi in notevoli vantaggi qualitativi: innanzi tutto il clima non eccessivamente caldo non favorisce lo sviluppo di forti patologie sia a carico dei frutti sia delle piante. Un secondo aspetto, legato alle condizioni climatiche, è quello che fa dell'epoca di maturazione l'autentica caratterizzazione degli agrumi garganici; non gennaio, febbraio o marzo, ma addirittura fine aprile-maggio, e anche agosto, diversi mesi dopo l'epoca di maturazione di tutte le altre aree agrumicole italiane. Un ultimo e non meno importante aspetto è la spiccata serbavolezza dell'Arancia del Gargano, che permetteva in tempi passati alle arance del Gargano di sottoporsi a viaggi di 30 e anche 40 giorni e arrivare integri a Chicago, o New York.

Contributo essenziale alla crescita e alla reputazione di questo agrume è stato dato oltre che dalle inconfondibili qualità organolettiche dell'Arancia del Gargano, e dalla sua particolare pezzatura, sintesi delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione (terreni rosso-calcarei, ricchi principalmente di ferro e manganese, generalmente acclivi, da fianchi di vallette o da tratti di fondovalle; esposizione ai venti freddi causa di repentini abbassamenti di temperatura), anche dalla costante opera dell'uomo, che nel corso del tempo ha maturato un importante patrimonio di conoscenze agronomiche.

Fin dall'antichità la fama dell'Arancia del Gargano aveva valicato i confini regionali ed era menzionata nelle opere di diversi autori, tra cui lo stesso Gabriele d'Annunzio. Fin dal 1700 gli agrumi del Gargano diventano protagonisti di un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti, durante la quale si benedicono le piante e i frutti di aranci e limoni. Sono conservati numerosi registri, fotografie, poster, locandine, a dimostrazione della straordinaria fama a livello anche internazionale raggiunta da questi straordinari ed inconfondibili agrumi del Gargano.

I primi riferimenti storici sull'esistenza della coltivazione degli agrumi sul territorio risalgono all'anno 1003, grazie a Melo, principe di Bari, che, volendo dare dimostrazione ai Normanni della ricchezza produttiva delle terre garganiche, spediti in Normandia i «pomi citrini» del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro). Nel Seicento si intensificò un notevole traffico di agrumi dei comuni di Vico del Gargano e di Rodi Garganico con i Veneziani. Questi intensi scambi commerciali continuarono anche nell'Ottocento, e la fama dell'Arancia del Gargano raggiunse persino gli altri Stati europei e gli Stati americani.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica del disciplinare della IGP «Arancia del Gargano» sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 283 del 3.12.2016. 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 «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP, IGP e STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».