

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2017/C 401/12)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>.

## DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

**Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>**

«CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA»

N. UE: PGI-IT-01231-AM01 — 4.8.2017

DOP ( ) IGP (X) STG ( )

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP  
Via Ronzino, n. 4  
76016 Margherita di Savoia (BT)  
ITALIA  
Tel. +39 0883654882  
Fax +39 0883657784  
Email: info@consorziocipollabiancamargheritaip.it

Il Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 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**

- Descrizione del prodotto
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: [Confezionamento]

**4. Tipo di modifica**

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.

<sup>(1)</sup> GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

<sup>(2)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

## 5. Modifica (modifiche)

### Descrizione del prodotto

- Articolo 2 del disciplinare di produzione
  - «solidi solubili: 6,4 - 9,2 mg/100 g -1 di peso fresco»
- Punto 3.2 del documento unico
  - «solidi solubili: 6,4 - 9,2 mg/100 g di peso fresco»

sono così modificati:

«solidi solubili: 6,4 - 9,2 °Brix.»

La modifica è finalizzata alla correzione di un duplice errore riscontrato sull'indicazione dell'unità di misura del parametro «solidi solubili» legato sia all'unità di misura espressa nel disciplinare di produzione (mg 100 g -1) sia ad una incoerenza tra quanto riportato nel disciplinare di produzione e nel documento unico. Il parametro dei «solidi solubili» viene convenzionalmente espresso in «°Brix», pertanto è necessario modificare in tal senso il disciplinare di produzione.

### Altro

#### Confezionamento

- Articolo 5 del disciplinare di produzione – Punto 3.5 del documento unico

#### La frase

«Il prodotto può essere confezionato in cassette da 10 kg o da 5 kg, in rete da 0,5 kg o da 1,0 kg, in vaschette da 1,0 kg, in "treccie" di peso variabile con numero minimo di bulbi pari a 5.»

è così modificata

«Il prodotto può essere confezionato, in rete, in vaschette, in cassette contenenti una quantità di prodotto variabile, oltre che in "treccie" con numero minimo di bulbi pari a 3.»

Sono eliminati i vincoli di peso per ciascuna delle tipologie di confezioni previste dal disciplinare. Tale modifica è finalizzata a fornire maggiore flessibilità ai produttori nel rispondere alle esigenze commerciali.

Viene diminuito il numero minimo di bulbi previsto per la treccia. Questa modifica, come le precedenti va incontro alle esigenze della grande distribuzione organizzata che sempre più spesso chiede un prodotto confezionato di peso limitato.

### DOCUMENTO UNICO

«CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA»

N. UE: PGI-IT-01231-AM01 — 4.8.2017

DOP ( ) IGP ( X )

## 1. Denominazione (denominazioni)

«Cipolla bianca di Margherita»

## 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 «Cipolla bianca di Margherita» designa la popolazione locale di bulbi della specie *Allium cepa* L. prodotta nella zona delimitata. È un prodotto fresco, caratterizzato da bulbi bianchi, teneri e con un elevato contenuto in zuccheri. In base al periodo di produzione, si differenziano quattro ecotipi locali: «Marzaiola» o «Aprilatica», «Maggiola», «Giugliese», «Lugliatica».

In particolare, le caratteristiche delle diverse selezioni sono le seguenti:

- «Marzaiola» o «Aprilatica»: tipologia precoce (epoca di raccolta a partire da metà marzo) con forma schiacciata ai poli,
- «Maggiola»: rispetto alla precedente è meno precoce e la forma è meno schiacciata (epoca di raccolta maggio),
- «Giugliese», «Lugliatica»: sono più tardive (epoca di raccolta giugno-metà luglio), hanno forma più isodiametrica.

Al momento della raccolta il prodotto deve presentare i seguenti requisiti misurabili:

- solidi solubili: 6,4 - 9,2 °Brix,
- sostanza secca: 6,2 - 8,9 g per 100 g di peso fresco,
- calibro: da un minimo di mm 20 ad un massimo di mm 100,
- proprietà fisiche: colore bianco,
- sapore: dolce e succulento. Il contenuto totale in zuccheri riducenti deve essere maggiore di 3,8 g per 100 g di peso fresco,
- consistenza: tenera e croccante.

#### 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 produttive della «Cipolla bianca di Margherita» devono svolgersi nell'area geografica delimitata.

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

Il confezionamento deve essere effettuato subito dopo la raccolta nella zona individuata al punto 4 e non è ammesso riconfezionare il prodotto al di fuori della zona geografica onde evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni del prodotto sfuso possano causare danni meccanici, quali ammaccature e lesioni. Ammaccature e lesioni favoriscono lo sviluppo di muffe e la perdita di consistenza del bulbo e sono responsabili del decadimento qualitativo della «Cipolla bianca di Margherita».

Il prodotto può essere confezionato, in rete, in vaschette, in cassette contenenti una quantità di prodotto variabile, oltre che in «treccie» con numero minimo di bulbi pari a 3.

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

I contenitori devono presentare la dicitura «Cipolla bianca di Margherita» I.G.P. accompagnata dal logo della denominazione e dal simbolo I.G.P. dell'Unione. Sui contenitori devono essere riportati il nome, la ragione sociale, l'indirizzo del produttore e del confezionatore.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione.

È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non traggano in inganno il consumatore.



#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Cipolla bianca di Margherita» è ubicata lungo la fascia costiera adriatica che comprende, partendo da Sud, le seguenti unità amministrative:

- Territorio del Comune di Margherita di Savoia,
- Territorio del Comune di Zapponeta,
- Territorio del Comune di Manfredonia.

#### 5. Legame con la zona geografica

Dal punto di vista pedologico, i terreni dell'area di produzione dell'IGP «Cipolla bianca di Margherita» sono in prevalenza di tipo sabbioso, senza scheletro, ricavati dalla bonifica di una palude salsa mediante ricolmo artificiale prelevando la sabbia dalle dune marine antistanti. La presenza di una falda molto superficiale consente, inoltre, la coltivazione di colture orticole anche senza il ricorso all'irrigazione.

Sotto il profilo climatico il territorio, per la presenza delle Saline ad ovest e del promontorio del Gargano a nord, è caratterizzato da un clima particolare che si differenzia sia da quello della Regione Puglia in generale sia da quello dei paesi limitrofi: «... Si tratta di un tipo di clima decisamente arido, quasi di steppa, caratterizzato da una estate molto calda ed un inverno molto mite. Esso ha caratteri simili a climi di aree poste a cavallo del Tropico... Se si guarda al bacino del Mediterraneo, si ritrovano caratteri climatici analoghi a quelli dell'area, lungo la fascia costiera afro-asiatica compresa fra la penisola di Sirte e la città di Tel Aviv.» (BONIFICA, 1993. M. CALDARA, D. CAPOLOGNO, C. DAPOTE, L. PENNETTA).

Gli ecotipi della «Cipolla bianca di Margherita» hanno una spiccata adattabilità al particolare ambiente pedoclimatico ed esprimono il loro potenziale produttivo in termini di qualità e produttività solo in questi areali. Hanno, infatti, una specifica capacità di adattamento a queste peculiari condizioni pedoclimatiche quale ad esempio quella di sviluppare un apparato radicale idoneo ad approfondirsi in terreno sabbioso. Altre cultivar e/o ibridi di cipolla provate nella zona hanno, infatti, conseguito risultati produttivi del tutto insoddisfacenti;

Grazie alle peculiari caratteristiche genetiche delle popolazioni selezionate e autoriprodotte da secoli dagli agricoltori locali e al particolare ambiente pedo-climatico, la «Cipolla bianca di Margherita» ha caratteristiche specifiche.

Si riportano quelle più significative emerse da uno studio condotto dall'Università degli Studi di Foggia che ha confrontato la «Cipolla bianca di Margherita» con altre cultivar di cipolle a bulbo bianco coltivate al di fuori della zona geografica di cui al punto 4:

- basso contenuto di sostanza secca e di solidi solubili che giustifica la maggiore croccantezza e succulenza percepita a livello sensoriale,
- scarsa pungenza del prodotto,
- presenza di elevata quantità di zuccheri riduttori che la rendono all'analisi sensoriale più dolce rispetto agli altri genotipi oggetto dello studio condotto dall'Università degli Studi di Foggia,
- precocità di raccolta rispetto ad altre aree agricole.

Inoltre, i bulbi, grazie alla bassa resistenza meccanica dei terreni sabbiosi dell'areale di coltivazione, riescono ad accrescersi assumendo la forma tipica dell'ecotipo, senza presentare difetti di forma. Scarsa è la percentuale di bulbi con collo inverdito, in quanto la tecnica colturale praticata prevede il trapianto manuale ad una profondità tale da favorire il completo imbianchimento del prodotto.

Le caratteristiche climatiche litoranee particolarmente miti dell'areale durante il periodo invernale-primaverile consentono al terreno sabbioso di riscaldarsi velocemente permettendo di raccogliere il prodotto in anticipo rispetto ad altre aree agricole.

Il terreno sabbioso con presenza di una falda molto superficiale consente di creare uno stress idrico controllato nella pianta in grado di favorire una crescita piuttosto contenuta della pianta e un basso contenuto di sostanza secca.

La crescita della parte edule del prodotto, avviene, infine, in uno strato di terreno asciutto essendo i terreni sabbiosi «auto-pacciamanti», condizione favorevole alla sanità del prodotto.

Le particolari caratteristiche organolettiche, come sopra evidenziate, non sono riscontrabili fuori dalla zona di produzione e questo è confermato anche dai risultati di analisi qualitative effettuate durante il mese di luglio 2012 da parte dell'Università degli Studi di Foggia che hanno messo in evidenza come il genotipo «Cipolla bianca di Margherita» abbia attributi qualitativi sensoriali nettamente distinguibili da altre cipolle a bulbo bianco.

### **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 modifica della IGP «Cipolla bianca di Margherita» nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* n. 59 dell'11.3.2017.

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](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Prodotti DOP 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».

---