ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2011/C 185/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio [1]. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«**SUSINA DI DRO**»

N. CE: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominazione:**

«Susina di Dro»

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:*

Con la Denominazione di Origine Protetta «Susina di Dro» si tutela il frutto fresco della cultivar locale Prugna di Dro, comunemente detta Susina di Dro.

All'atto dell'immissione al consumo i frutti freschi devono essere interi, di aspetto fresco e sano, puliti, privi di sostanze ed odori estranei, di forma ovale, moderatamente allungata, con polpa compatta, ricoperti dalla caratteristica pruina biancastra.

La colorazione tipica dei frutti freschi è:

— buccia di colore da rosso-violaceo a blu-viola scuro, con presenza di patina pruinosa, a volte con piccole superfici verdastre,

— polpa di colore giallo o verde-giallo.

[1] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Caratteristiche chimiche:

Zuccheri — valore minimo alla raccolta 9,0 °Brix

Polifenoli — valore minimo 900 mg/Kg

Dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche la DOP «Susina di Dro» si distingue per un delicato gusto dolce-acidulo, aromatico e per la gradevole consistenza pastosa.

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:*

Le fasi di produzione, pulitura e confezionamento devono avvenire nella zona geografica identificata al punto 4 per evitare deterioramenti dei frutti e ammuffimenti della massa, inoltre una rapida chiusura della filiera influisce positivamente sul mantenimento del caratteristico strato di pruina che ricopre i frutti.

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

La DOP «Susina di Dro» sarà confezionata conformemente alla normativa in vigore. Tutte le tipologie di confezione saranno chiuse attraverso un retino, un film od un coperchio.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Sulle confezioni di vendita del prodotto dovrà apparire la dicitura DOP «Susina di Dro» e vi comparirà il logo come di seguito descritto. Si tratta di una susina stilizzata di colore viola, completa di foglie colorate in verde, e con le scritte di colore bianco «SUSINA DI DRO DOP» al centro della susina e «DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA» sul margine della stessa.

Logo:

Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista o di indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La zona di produzione della DOP «Susina di Dro» comprende il territorio dei seguenti comuni della Provincia Autonoma di Trento: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fiavè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano e Trento, quest'ultimo limitatamente alle frazioni di Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga e Baselga del Bondone.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

L'area di produzione della DOP «Susina di Dro» si contraddistingue per la sua particolarità climatica dovuta anche alla presenza del Lago di Garda. Infatti, anche se situata nel cuore dell'arco alpino, l'area gode di temperature particolarmente dolci che si attestano su una media annua di 12,4 °C. Si osserva inoltre un significativo periodo di luminosità legato alla pressoché costante limpidezza del

cielo: in media si raggiungono 10 ore di luce giornaliere, 36 000 secondi di insolazione totale accumulati (dato medio al 21 giugno di ogni anno). Anche nei mesi invernali, che si distinguono nell'Italia prealpina come nell'Europa Centrale e occidentale per una forte nebulosità, si raggiungono qui 100-120 ore di sole mensili, cioè una media di 3-4 ore di sole al giorno. Il fenomeno è dovuto prevalentemente al periodico sistema dei venti ovvero l'alternarsi delle correnti discendenti dalle vallate e ascendenti («Òra del Garda») dal lago. Questa in particolare, una sorta di vento tiepido, oltre a garantire la limpidezza del cielo, contrasta in inverno i venti freddi provenienti da nord mentre in estate esercita una benefica attenuazione delle temperature massime pomeridiane che, altrimenti, andrebbero a compromettere la componente fenolica del frutto e l'accumulo degli zuccheri. Nella zona di produzione della DOP «Susina di Dro» sono dunque particolarmente miti le stagioni invernali, così come le estati non presentano se non sporadicamente periodi di siccità ed eccessi termici. A queste caratteristiche, si aggiungono qualità pedologiche di pregio di terreni la cui formazione è riconducibile geologicamente a formazioni sedimentarie marine. La reazione dei terreni è, praticamente nell'intera area, moderatamente alcalina, condizione che favorisce la disponibilità e la dinamica degli elementi minerali e in particolare l'assorbimento di fosforo, calcio e magnesio.

5.2. *Specificità del prodotto:*

La «Susina di Dro» è una cultivar autoctona, di lunga tradizione, coltivata e stabilizzatasi geneticamente nel tempo nelle Valli del fiume Sarca.

Il particolare pregio della DOP «Susina di Dro» è legato al suo contenuto in polifenoli i quali influenzano in modo determinante i caratteri organolettici, il colore ed il sapore del frutto e rivestono un grande interesse dal punto di vista farmacologico.

I frutti sono caratterizzati anche dal contenuto minimo in zuccheri, determinante per la definizione del gusto dolce-acidulo tipico di questo ecotipo locale.

L'attenzione alle peculiarità di questo frutto in termini di contenuto in polifenoli e in zuccheri trova riscontro in studi pubblicati fin dal 1975. Questa raccolta di dati unita ad alcuni più recenti studi di caratterizzazione testimoniano quanto le proprietà della «Susina di Dro» siano da tempo concretamente riconosciute e tutt'ora confermate.

5.3. *Legame causale tra 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 cultivar locale «Prugna di Dro» è stata selezionata nei secoli dalla sapienza agricola dei contadini della zona di produzione, che derivavano le nuove piantine prevalentemente da seme o pollone radicale, esercitando un continuo controllo ed una pressione di miglioramento genetico massale basata sull'osservazione dei caratteri fenotipici legati soprattutto alle caratteristiche produttive degli impianti e organolettiche dei frutti.

L'elaborazione e l'accumulo dei polifenoli e degli zuccheri presenti nella DOP «Susina di Dro» sono fortemente correlati al clima della zona di produzione e in particolar modo alla quantità di radiazioni solari intercettate dalle piante e dalle temperature ambientali. Questi fattori climatici svolgono un ruolo primario nel livello e nel ritmo di attività degli enzimi coinvolti nel metabolismo fenolico e nei meccanismi fotositetici determinanti per l'accumulo dei carboidrati e quindi degli zuccheri.

Questi fenomeni biologici sono correlati alle condizioni ambientali, particolarmente favorevoli dell'area di produzione perché legate all'azione mitigatrice del Lago di Garda, il più grande lago italiano, e delle sue brezze. Particolare importanza assume la tipica brezza «Òra del Garda» che soffiando nelle ore pomeridiane garantisce la limpidezza del cielo e attenua le temperature massime estive.

L'accumulo di pigmenti nelle bucce, le antocianine responsabili della colorazione blu- violacea, dipende sostanzialmente dalla quota della radiazione incidente intercettata dai frutti, mentre il contenuto in zucchero è legato alle temperature ambientali che mitigate dalle brezze evitano stress alle coltivazioni.

Nella zona di produzione della DOP «Susina di Dro» questa coltivazione assume, anche dal punto di vista socio — economico, un'importanza fondamentale, paragonabile a quella della vite e del melo.

La susinicoltura è infatti fortemente compenetrata da secoli nella cultura dell'area, come testimoniato dalla sua citazione nei 42 capitolati delle Carte di Regola del «Piano del Sarca» risalenti al 1284.

In tempi più recenti, l'intera comunità della Valle del Sarca, da sempre sensibile alla valorizzazione della specificità qualitativa della DOP «Susina di Dro» si è attivata sul piano culturale in un contesto di sinergia turistico-territoriale-agroalimentare. Significative iniziative sono la «Settimana del Prugno Fiorito di Dro», appuntamento ricorrente dall'inizio degli anni '70, poi sfociato nella più moderna manifestazione agostana denominata «Dro: il tempo delle prugne».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Susina di Dro» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 100 del 2 maggio 2009

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (http://www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».