

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione 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

(2022/C 433/23)

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

«Cebolla de la Mancha»

N. UE: PGI-ES-02631 – 7.09.2020

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Cebolla de la Mancha»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

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**Cipolle (bulbi della specie *Allium cepa* L.), del tipo «Recas», da vendere fresche e intere.

L'indicazione geografica protetta si applica soltanto alle cipolle con tenore di materia secca compreso tra il 5 % e il 10 %, peso unitario compreso fra 165 e 1 000 grammi, diametro che può variare da 50 a 120 mm e tenore minimo di zuccheri di 3,5 °Brix (±0,5 %).

Il tenore di materia secca della «Cebolla de la Mancha» conferisce a queste cipolle una consistenza croccante e carnosa, mentre al tenore minimo di zuccheri si deve il gusto delicato e lievemente piccante.

Le cipolle «Cebolla de la Mancha» sono di forma sferica, ma è tollerabile una deformazione ai diametri polare ed equatoriale che può giungere al 10 %.

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

Le pelli o tuniche che determinano il colore esterno della «Cebolla de la Mancha» devono essere almeno due, e devono essere di color rame o bronzo scuro. L'interno del bulbo dev'essere di colore bianco.

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

Le cipolle «Cebolla de La Mancha» devono essere prodotte nella zona geografica descritta al punto 4.

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

Gli stabilimenti d'imballaggio devono essere dotati di sistemi che consentano di confezionare le cipolle tutelate dall'indicazione geografica protetta separatamente dalle altre cipolle.

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

Oltre a recare il nome con cui il prodotto è venduto, le etichette delle confezioni di cipolle devono contenere il logo del marchio «Cebolla de la Mancha» con le parole «Indicación Geográfica Protegida» [indicazione geografica protetta]. Questo logo dev'essere messo a disposizione di tutti gli operatori che lo richiedano e rispettino il disciplinare. Le etichette possono anche includere il marchio di conformità rilasciato dall'organismo di certificazione del prodotto.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona in cui si produce l'indicazione geografica protetta corrisponde ai comuni appartenenti ai distretti seguenti: Almansa, Centro, Hellín, Mancha e Manchuela (provincia di Albacete); Campo de Calatrava, Campos de Montiel e Mancha (provincia di Ciudad Real); Mancha Alta, Mancha Baja e Manchuela (provincia di Cuenca) e La Mancha, La Sagra, Talavera (soltanto il comune di Talavera) e Torrijos (provincia di Toledo).

5. Legame con la zona geografica

La domanda di registrazione della «Cebolla de la Mancha» come IGP si basa sulle caratteristiche delle cipolle: di tipo «Recas», di forma sferica, con tenore di materia secca compreso tra il 5 % e il 10 %, almeno due pelli o tuniche esterne che devono essere di color rame o bronzo scuro, interno bianco, tenore minimo di zuccheri di 3,5 °Brix, peso unitario compreso fra 165 e 1 000 grammi, diametro tra 50 e 120 mm. Tali caratteristiche sono garantite dalla zona geografica in cui avviene la produzione e dalle modalità di gestione delle colture.

5.1. Specificità della zona geografica

a) Orografia

La Mancha riceve acque di dilavamento dalle colline e dalle catene montuose circostanti; tale configurazione del paesaggio ha favorito la formazione di pianure fertili e ben irrigate lungo le sponde dei fiumi della regione. Unita alla presenza di pozzi di acqua sotterranea, questa situazione ha consentito alla coltivazione delle cipolle di svilupparsi in condizioni pedologiche e climatiche del tutto particolari, da cui derivano le caratteristiche organolettiche distintive: consistenza croccante e carnosa e gusto delicato e lievemente piccante.

b) Clima

Le **temperature** in Castiglia-La Mancha sono particolarmente **estreme**, a causa dell'effetto continentale. Si registrano forti differenze (anche di 18-20 gradi) tra le temperature notturne e diurne.

La **piovosità** è **assai scarsa**, con una media annua di 392,83 mm/m² nella zona delimitata per l'indicazione geografica protetta, **elevati livelli di esposizione ai raggi solari** (2 777 ore di soleggiamento medio annuo) ed **evapotraspirazione** estiva. Inoltre i **livelli di umidità relativa sono modesti** (media annua 64 %) e la **circolazione del vento è quasi costante**, con un vento sfilato medio di 216 km al giorno (che raggiunge la media di 344 km al giorno presso la stazione meteorologica di Albacete).

c) Suoli

I **suoli** sono frequentemente **franchi o franco-sabbiosi, assai permeabili e con un elevato contenuto di minerali**. L'orizzonte B è calcareo e i suoli sono pietrosi, porosi e facili da lavorare. Il loro contenuto di argilla è inferiore al 20 %. Il pH del suolo è alcalino, con valori compresi tra 7,5 e 8,5. Il contenuto di sostanza organica, tendenzialmente ridotto, si aggira intorno all'1,5 %. Le cipolle vengono coltivate su terreni poco profondi in seminati a bassa fertilità e profondità di circa 35-40 cm. La disponibilità di fosforo assimilabile nel suolo per le piante varia di solito da media a insufficiente, ma potassio, magnesio e calcio sono largamente disponibili.

5.2. Specificità del prodotto

Le cipolle «Cebolla de la Mancha» hanno le seguenti caratteristiche:

cipolle di tipo «Recas»;

forma sferica;

materia secca compresa tra il 5 % e il 10 %, che conferisce alle cipolle una consistenza croccante e carnosa;

almeno due pelli o tuniche secche che devono essere di color rame o bronzo scuro;

interno di colore bianco;

tenore minimo di zuccheri di 3,5 °Brix, che conferisce alle cipolle il gusto delicato e lievemente piccante;

peso unitario compreso fra 165 e 1 000 grammi;

diametro tra 50 e 120 mm.

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 combinazione di condizioni pedologiche e climatiche e le pratiche colturali nella zona di produzione hanno condotto a selezionare le **cipolle di tipo «Recas»**, che sono perfettamente adatte a questa zona di produzione. La domanda delle specifiche caratteristiche in termini di colore, dimensione, consistenza e gusto è talmente elevata da aver portato la Castiglia-La Mancha al primo posto nella produzione spagnola di cipolle (oltre la metà del raccolto nazionale).

A parte la composizione genetica delle varietà «Recas», il **colore** caratteristico della pelle è direttamente collegato al numero di ore di soleggiamento nella zona: la media annuale di 2 777 ore di soleggiamento produce almeno **due tuniche o strati esterni di color rame o bronzo scuro**.

L'**escursione termica tra notte e giorno** oscilla **tra 18 e 20 gradi**. Nei mesi estivi le temperature medie notturne sono inferiori a 20 °C: le piante di cipolla consumano pertanto una parte minore delle proprie riserve durante il processo di respirazione notturna e la **fotosintesi netta è più elevata**. Di conseguenza le cipolle di tipo «Recas» coltivate nella zona delimitata dell'IGP hanno bulbi di dimensioni maggiori. **I bulbi sono da medi a grandi**, di forma sferica; hanno un diametro compreso tra 50 e 120 mm e un peso unitario compreso fra 165 e 1 000 grammi.

Alla **disponibilità di potassio, magnesio e calcio** nei suoli della zona di produzione si deve il **caratteristico gusto dolce delle cipolle «Cebolla de la Mancha»**. Il **tenore minimo di zuccheri di 3,5 °Brix** conferisce a queste cipolle il gusto delicato e lievemente piccante.

La **piovosità** nella zona è **assai modesta, fra 300 e 400 mm all'anno**. Gli **alti livelli di soleggiamento ed evapotraspirazione** estivi, uniti alle notti tiepide e ai ridotti livelli di umidità relativa, danno luogo a un **tenore di materia secca compreso tra il 5 % e il 10 %**, che conferisce alle cipolle una consistenza croccante e carnosa.

Le **pratiche colturali** mirano di solito a ottenere una buona chiusura del collo delle cipolle verso la **fine del processo di coltivazione** (quando il **numero di ore di soleggiamento e le temperature sono ancora elevati, l'umidità relativa è ridotta, la circolazione del vento è quasi costante e l'evapotraspirazione è alta**). Insieme alle condizioni climatiche della zona, alle basse temperature e alla modesta umidità relativa durante i mesi di stoccaggio delle cipolle, ciò garantisce una **qualità elevata per tutta la loro lunga durata di conservazione**.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PC_IGP_CEBOLLA_DE_LA_MANCHA-20191202.pdf
