

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 28 novembre 2017

Modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione «Cipolla Bianca di Margherita» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (UE) n. 1865 del 7 ottobre 2015. (17A08297)

(GU n.290 del 13-12-2017)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 1865/2015 della Commissione del 7 ottobre 2015 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la Indicazione geografica protetta «Cipolla Bianca di Margherita»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53, paragrafo 2, secondo comma del Regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica minore del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, la Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'art. 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della I.G.P. «Cipolla Bianca di Margherita», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Cipolla Bianca di Margherita», nella stesura risultante a seguito dell'approvazione della domanda di modifica minore pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie C 401 del 25 novembre 2017.

I produttori che intendono porre in commercio la Indicazione geografica protetta «Cipolla Bianca di Margherita», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 28 novembre 2017

Il dirigente: Polizzi
Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA».

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione geografica protetta (I.G.P) «Cipolla Bianca di Margherita» e' riservata alla cipolla che risponde ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione «Cipolla bianca di Margherita» designa la popolazione locale di bulbi della specie *Allium cepa* L. prodotta nella zona delimitata dal successivo art. 3 del presente disciplinare. E' 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», «Maggiaiola», «Giugniese», «Lugliatica».

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

«Marzaiola» o «Aprilatica»: tipologia precoce (epoca di raccolta a partire da meta' marzo) con forma schiacciata ai poli;

«Maggiaiola»: rispetto alla precedente e' meno precoce e la forma e' meno schiacciata (epoca di raccolta maggio);

«Giugniese», «Lugliatica»: sono piu' tardive (epoca di raccolta giugno-meta' luglio), hanno forma piu' isodiametrica.

Al momento della raccolta il prodotto deve presentare il seguente requisito misurabile:

solidi solubili: 6,4 - 9,2 °Brix;

sostanza secca: 6,2 - 8,9 g contenuto per 100g⁻¹ 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 100g⁻¹ di peso fresco;

consistenza: tenera e croccante.

E' ammessa la commercializzazione sia del prodotto spazzolato sia di quello non spazzolato. Nel prodotto non spazzolato e' ammessa la presenza di sabbia.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della «Cipolla bianca di Margherita» e' ubicata lungo la fascia costiera adriatica che si estende dalla foce del fiume Ofanto alla foce del torrente Candelaro e comprende partendo da Sud:

territorio del Comune di Margherita di Savoia: l'area interessata e' la fascia costiera che parte dalla foce del fiume Ofanto ed e' delimitata dal mare Adriatico, dalla sp 141 (ex ss 159 delle saline) fino al centro abitato; dopo quest'ultimo l'area e'

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

delimitata dalle Saline e dal confine amministrativo con il Comune di Zapponeta rappresentato da un termine lapideo;

territorio del Comune di Zapponeta: l'area interessata e' la fascia costiera che parte dal confine amministrativo con il Comune di Margherita di Savoia ed e' delimitata dal mare Adriatico, dalle saline, dalla zona umida «San Floriano», dal confine amministrativo con il Comune di Cerignola, dalla sp 77 (ex ss 545) fino all'innesto con la sp 141 (ex ss 159 delle saline), dal confine amministrativo con il Comune di Manfredonia;

territorio del Comune di Manfredonia: l'area interessata e' la fascia costiera che parte dal confine amministrativo con il Comune di Zapponeta ed e' delimitata dal mare Adriatico, dalla zona umida «Terra Apuliae», dal tratto della sp 73 (Beccarini), dal tratto della sp 141 (ex ss 159 delle Saline) limitatamente alla parte confinante con la zona umida «Lago Salso», dalla foce del Torrente Candelaro.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonche' attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

La coltivazione e' basata su ecotipi locali autoriprodotti, selezionati da diverse generazioni di agricoltori della zona. Gli ecotipi hanno una spiccata adattabilita' al particolare ambiente pedoclimatico quale ad esempio quella di sviluppare un apparato radicale idoneo ad approfondirsi in terreno sabbioso.

La tecnica culturale utilizzata prevede i seguenti interventi tecnico-culturali:

A - Impianto della coltura: semina nei semenzai nel periodo fine agosto-settembre e trapianto delle piantine nel periodo compreso tra novembre e febbraio;

B - Irrigazione: l'apporto irriguo, commisurato all'andamento stagionale delle piogge e alla domanda evapotraspirativa, deve essere protratta fino a quando le piante iniziano a manifestare il collasso del «collo»;

C - Controllo delle infestanti e difesa fitosanitaria: Sono ammessi tutti i principi attivi autorizzati nell'agricoltura integrata purché consentiti dalle normative vigenti;

D - Raccolta: la maturazione generalmente non e' contemporanea per cui la raccolta puo' iniziare quando almeno il 50% delle piante presenta le foglie incurvate. La raccolta viene effettuata a mano;

E - Produzione del seme: il seme utilizzato per i nuovi impianti deve essere prodotto localmente e si deve ottenere mediante il piantamento dei bulbi selezionati durante la raccolta. Per la

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

tecnica colturale e la difesa fitosanitaria rimane valido quanto riportato per la produzione dei bulbi;

F - Fasi successive alla raccolta: Il confezionamento deve essere effettuato subito dopo la raccolta nella zona individuata dall'art. 3 e non e' 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 puo' essere confezionato, in rete, in vaschette, in cassette contenenti una quantita' di prodotto variabile, oltre che in «trecce» con numero minimo di bulbi pari a 3.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

Nella zona di produzione della «Cipolla bianca di Margherita» indicata all'art. 3 del disciplinare si e' sviluppata sin dagli inizi del secolo XIX questa tecnica colturale caratterizzata dalla capacita' di ottenere, su un terreno sabbioso, il seme (dal piantamento di bulbi selezionati), di creare semenzai e di trapiantare le piantine da essi ottenuti, di ripararle dall'erosione del vento con la paglia e di raccogliere a mano per non danneggiare la cipolla.

Tale elevata specializzazione si e' tramandata nel tempo e sussiste intatta ai giorni nostri, permettendo di esaltare le caratteristiche qualitative della «Cipolla bianca di Margherita» ed in particolare il colore bianco «cristallino», la tenerezza, la croccantezza, la dolcezza, la bellezza della forma, caratteristiche uniche e riconosciute.

La zona di produzione della «Cipolla Bianca di Margherita» e' caratterizzata:

da condizioni climatiche particolarmente miti durante il periodo invernale - primaverile;

da terreno sabbioso con presenza di una falda molto superficiale che 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, da cui derivano la croccantezza e la succulenza;

da terreno sabbioso che, riscaldandosi velocemente in primavera, favorisce la precocita' della coltura. Il terreno sciolto, inoltre, non oppone alcuna resistenza allo sviluppo dei bulbi e di conseguenza il prodotto si presenta morfologicamente perfetto nelle diverse espressioni ecotipiche, senza presentare difetti di forma. La crescita della parte edule del prodotto, avviene, infine, in uno strato di terreno asciutto essendo i terreni sabbiosi «autopacciamanti», condizione favorevole alla sanita' del prodotto. Il terreno sabbioso inoltre non oppone alcuna resistenza all'accrescimento e permette una scarsa percentuale di bulbi con collo inverdito, in quanto la tecnica colturale praticata prevede il trapianto manuale ad una profondita' tale da favorire il completo imbianchimento del prodotto;

dalla leggerezza del terreno, che favorisce il completo imbianchimento del prodotto che non presenta difetti di colorazione.

Tracce di commercializzazione della «Cipolla bianca di Margherita» risalgono agli inizi dell'ottocento ma e' a partire dalla

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



Union Alimentari
C O N F A P I

UNIONE NAZIONALE DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA ALIMENTARE

meta' del secolo scorso che e' diventata una presenza importante nei mercati ortofrutticoli italiani, principalmente nel periodo che va da aprile a luglio.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto dell'Organismo di controllo CSQA Certificazioni S.r.l., con sede in via San Gaetano n. 74 36016 Thiene (VI), telefono 0445/313011, fax: 0445/313070 e-mail: csqa@csqa.it

Art. 8.

Etichettatura

All'atto dell'immissione al consumo il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere cipolle dello stesso ecotipo e dello stesso standard qualitativo.

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 e ogni altra informazione prevista dalla normativa vigente in materia di etichettatura. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione.

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

Si riporta la descrizione del logo: «La sagoma ovale del logo richiama il carattere curvilineo delle forme naturali del prodotto in oggetto. All'interno di una cornice verde (C71 M15 Y93 K44) e' disegnato il paesaggio stilizzato del luogo di coltivazione (sabbia, mare e sole), in posizione centrale, l'immagine della cipolla. I colori utilizzati, cielo ciano sfumato, sabbia (C00 M20 Y60 K20) mare sfumato da ciano (C100 M00 Y00 K00) a blu (C100 M80 Y00 K40), Sulla cornice verde riporta la scritta «Cipolla bianca di Margherita» I.G.P. con carattere Arial grassetto di colore bianco e la silhouette della regione Puglia e un puntino rosso sulla zona di produzione.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

La coltivazione è basata su ecotipi locali autoriprodotti, selezionati da diverse generazioni di agricoltori della zona. Gli ecotipi hanno una spiccata adattabilità al particolare ambiente pedoclimatico quale ad esempio quella di sviluppare un apparato radicale idoneo ad approfondirsi in terreno sabbioso.

La tecnica colturale utilizzata prevede i seguenti interventi tecnico-culturali:

A - Impianto della coltura: semina nei semenzai nel periodo fine agosto-settembre e trapianto delle piantine nel periodo compreso tra novembre e febbraio;

B - Irrigazione: l'apporto irriguo, commisurato all'andamento stagionale delle piogge e alla domanda evapotraspirativa, deve essere protratta fino a quando le piante iniziano a manifestare il collasso del «collo»;

C - Controllo delle infestanti e difesa fitosanitaria: Sono ammessi tutti i principi attivi autorizzati nell'agricoltura integrata purché consentiti dalle normative vigenti;

D - Raccolta: la maturazione generalmente non è contemporanea per cui la raccolta può iniziare quando almeno il 50% delle piante presenta le foglie incurvate. La raccolta viene effettuata a mano;

E - Produzione del seme: il seme utilizzato per i nuovi impianti deve essere prodotto localmente e si deve ottenere mediante il piantamento dei bulbi selezionati durante la raccolta. Per la tecnica colturale e la difesa fitosanitaria rimane valido quanto riportato per la produzione dei bulbi;

F - Fasi successive alla raccolta: Il confezionamento deve essere effettuato subito dopo la raccolta nella zona individuata dall'art. 3 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.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

Nella zona di produzione della «Cipolla bianca di Margherita» indicata all'art. 3 del disciplinare si è sviluppata sin dagli inizi del secolo XIX questa tecnica colturale caratterizzata dalla capacità di ottenere, su un terreno sabbioso, il seme (dal piantamento di bulbi selezionati), di creare semenzai e di trapiantare le piantine da essi ottenuti, di ripararle dall'erosione del vento con la paglia e di raccogliere a mano per non danneggiare la cipolla.

Tale elevata specializzazione si è tramandata nel tempo e sussiste intatta ai giorni nostri, permettendo di esaltare le caratteristiche qualitative della «Cipolla bianca di Margherita» ed in particolare il colore bianco «cristallino», la tenerezza, la croccantezza, la dolcezza, la bellezza della forma, caratteristiche uniche e riconosciute.

La zona di produzione della «Cipolla Bianca di Margherita» è caratterizzata:

da condizioni climatiche particolarmente miti durante il periodo invernale - primaverile;

da terreno sabbioso con presenza di una falda molto superficiale che 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, da cui derivano la croccantezza e la succulenza;

da terreno sabbioso che, riscaldandosi velocemente in primavera, favorisce la precocità della coltura. Il terreno sciolto, inoltre, non oppone alcuna resistenza allo sviluppo dei bulbi e di conseguenza il prodotto si presenta morfologicamente perfetto nelle diverse espressioni ecotipiche, senza presentare difetti di forma. La crescita della parte edule del prodotto, avviene, infine, in uno strato di terreno asciutto essendo i terreni sabbiosi «autopacciamanti», condizione favorevole alla sanità del prodotto. Il terreno sabbioso inoltre non oppone alcuna resistenza all'accrescimento e permette una scarsa 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;

dalla leggerezza del terreno, che favorisce il completo imbianchimento del prodotto che non presenta difetti di colorazione.

Tracce di commercializzazione della «Cipolla bianca di Margherita» risalgono agli inizi dell'ottocento ma è a partire dalla metà del secolo scorso che è diventata una presenza importante nei mercati ortofrutticoli italiani, principalmente nel periodo che va da aprile a luglio.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dell'Organismo di controllo CSQA Certificazioni S.r.l., con sede in via San Gaetano n. 74 36016 Thiene (VI), telefono 0445/313011, fax: 0445/313070 e-mail: csqa@csqa.it

Art. 8.

Etichettatura

All'atto dell'immissione al consumo il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere cipolle dello stesso ecotipo e dello stesso standard qualitativo.

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 e ogni altra informazione prevista dalla normativa vigente in materia di etichettatura. 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.

Si riporta la descrizione del logo: «La sagoma ovale del logo richiama il carattere curvilineo delle forme naturali del prodotto in oggetto. All'interno di una cornice verde (C71 M15 Y93 K44) è disegnato il paesaggio stilizzato del luogo di coltivazione (sabbia, mare e sole), in posizione centrale, l'immagine della cipolla. I colori utilizzati, cielo ciano sfumato, sabbia (C00 M20 Y60 K20) mare sfumato da ciano (C100 M00 Y00 K00) a blu (C100 M80 Y00 K40). Sulla cornice verde riporta la scritta «Cipolla bianca di Margherita» I.G.P. con carattere Arial grassetto di colore bianco e la silhouette della regione Puglia e un puntino rosso sulla zona di produzione.



17A08297

