

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 21 ottobre 2015

Iscrizione della denominazione «Cipolla Bianca di Margherita» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (15A08398)

(GU n.265 del 13-11-2015)

IL DIRETTORE GENERALE

per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica

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;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 1865/2015 della Commissione del 7 ottobre 2015, la denominazione «Cipolla Bianca di Margherita» riferita alla categoria «Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati» è iscritta quale Indicazione Geografica Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 52, paragrafi 2 e 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «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», registrata in sede comunitaria con regolamento (UE) n. 1865/2015 del 7 ottobre 2015.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Cipolla Bianca di Margherita», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Indicazione Geografica Protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (UE) n. 1151/2012 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 21 ottobre 2015

Il direttore generale: Gatto

Disciplinare di produzione della
«CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA»
Indicazione Geografica Protetta

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P) «CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA» è riservata alla cipolla che risponde ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

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.

Pagina 1 di 5

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione «Cipolla bianca di Margherita» designa la popolazione locale di bulbi della specie *Allium cepa* legge 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", "Maggiaila", "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;

"Maggiaila": 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 mg 100g⁻¹ di peso fresco;

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.

Proprieta' 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' 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.

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.

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 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 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 culturale 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 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 «trecce» di peso variabile con numero minimo di bulbi pari a 5.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

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.

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 raccoglierele 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 «auto-pacciamanti», 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 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.

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.

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.



15A08398

DECRETO 21 ottobre 2015.

Riconoscimento del Consorzio per la tutela del formaggio Piacentinu Ennese DOP, in Enna e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Piacentinu Ennese».

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA

Visto il Regolamento (CE) n. 1151/2012 del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto le premesse sulle quali è fondato il predetto Regolamento (CE) n. 1151/2012 ed, in particolare, quelle relative alle esigenze dei consumatori che, chiedendo qualità e prodotti tradizionali, determinano una domanda di prodotti agricoli o alimentari con caratteristiche specifiche riconoscibili, in particolare modo quelle connesse all'origine geografica.

Considerato che tali esigenze possono essere soddisfatte dai consorzi di tutela che, in quanto costituiti dai soggetti direttamente coinvolti nella filiera produttiva, hanno un'esperienza specifica ed una conoscenza approfondita delle caratteristiche del prodotto;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità europea - legge comunitaria 1999;

Visto l'art. 14 della citata legge 21 dicembre 1999 n. 526, ed in particolare il comma 15, che individua le funzioni per l'esercizio delle quali i Consorzi di tutela

delle DOP, delle IGP e delle STG possono ricevere, mediante provvedimento di riconoscimento, l'incarico corrispondente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Visti i decreti ministeriali 12 aprile 2000, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale n. 97 del 27 aprile 2000, recanti «disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)» e «individuazione dei criteri di rappresentanza negli organi sociali dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)», emanati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in attuazione dell'art. 14, comma 17, della citata legge n. 526/1999;

Visto il decreto 12 settembre 2000, n. 410 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale n. 9 del 12 gennaio 2001 - con il quale, in attuazione dell'art. 14, comma 16, della legge n. 526/1999, è stato adottato il regolamento concernente la ripartizione dei costi derivanti dalle attività dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP incaricati dal Ministero;

Visto il decreto 12 ottobre 2000 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale n. 272 del 21 novembre 2000 - con il quale, conformemente alle previsioni dell'art. 14, comma 15, lettera d) sono state impartite le direttive per la collaborazione dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP con l'Ispettorato centrale repressione frodi, ora Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), nell'attività di vigilanza;

