

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2005/C 138/04)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

«MELANNURCA CAMPANA»

N. CE: IT/00193/27.4.2001

DOP () IGP (X)

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti dalla DOP o dall'IGP in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre n. 20 — 00187 ROMA
Tel. (39-06) 48 19 96 8
Fax (39-06) 42 01 31 26
e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Richiedente*

2.1. Nome: a) Associazione Produttori Ortofrutticoli e Mela Annurca (A.P.O.M.A.)
b) Associazione Produttori Ortofrutticoli Irpino-Sanniti (A.P.O.I.S.)
2.2. Indirizzo: a) Via G. Pica, 62 — 80142 Napoli — tel. (081)
b) Via XXIV Maggio, 22 — 84100 Benevento — tel. (0824) 316556
2.3. composizione: produttori/trasformatori (x) altro ()

3. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6: ortofruttili e cereali allo stato naturale o trasformati.

4. *Descrizione del disciplinare*

(sintesi delle condizioni dell'articolo 4, paragrafo 2)

4.1 Nome: «Melannurca Campana»

⁽¹⁾ Commissione europea - Direzione generale Agricoltura - Unità Politica di qualità dei prodotti agricoli - B-1049 Bruxelles.

4.2 Descrizione:

All'atto dell'immissione al consumo, il prodotto, allo stato fresco, ammesso a tutela deve avere le seguenti caratteristiche

— Per la varietà Annurca

- forma: frutto appiattito-rotondeggiante o tronco conico breve, simmetrica o leggermente asimmetrica;
- dimensioni: 60 mm di diametro ed un peso di 100 g. a frutto (valori minimi ammessi); nel caso sia prodotto su Franco è ammesso un diametro di 55 mm ed un peso di 80 g. a frutto (valori minimi ammessi);
- buccia: di medio spessore o spessa, di colore, alla raccolta, giallo-verdastro con striature rosse sul 50-80 % della superficie e con sovraccolore rosso sul 90-100 % della superficie dopo il periodo di arrossamento a terra; nel caso sia prodotto su Franco è ammessa una buccia di medio spessore o spessa, di colore, alla raccolta giallo-verdastro con striature rosse sul 40-70 % della superficie e con sovraccolore rosso sull'85-95 % della superficie dopo l'arrossamento a terra;
- epidermide: liscia, cerosa, con piccole lenticelle numerose ma poco evidenti, mediamente rugginosa in particolare nella cavità peduncolare;
- polpa: bianca, molto compatta, croccante, mediamente dolce-acidula, abbastanza succosa, aromatica e profumata, di ottime qualità gustative;
- resistenza alle manipolazioni: ottima;
- durezza: (al penetrometro con puntale di 11 mm) alla raccolta non inferiore a 8,5 kg e a fine conservazione non inferiore a 5 kg; nel caso sia prodotto su Franco è ammessa una durezza al penetrometro alla raccolta di 9 kg e a fine conservazione 5 kg (valori minimi ammessi);
- residuo refrattrometrico: alla raccolta di 11,5° Bx, a fine conservazione 12,° Bx (valori minimi);
- acidità titolabile: alla raccolta non inferiore a 9,0 meq/100 ml di succo; a fine conservazione non inferiore a 5,6 meq/100 ml di succo.

— Per la varietà Rossa del sud

- forma: frutto appiattito-rotondeggiante o tronco conico breve, simmetrica o leggermente asimmetrica;
- dimensioni: non inferiori a 60 mm di diametro, ed un peso di 100 g a frutto;
- buccia: di medio spessore, di colore giallo con sovraccolore rosso sul 90-100 % della superficie;
- epidermide: liscia, cerosa, con piccole lenticelle numerose ma poco evidenti, con tracce di rugginosità, in particolare nella cavità peduncolare;
- polpa: bianca, compatta, croccante, mediamente dolce-acidula e succosa, aromatica e profumata, di buone qualità gustative;
- resistenza alle manipolazioni: ottima;
- durezza: (al penetrometro con puntale di 11 mm) alla raccolta non inferiore a 8,5 kg, a fine conservazione non inferiore a 5 kg;
- residuo refrattrometrico: alla raccolta 12° Bx, a fine conservazione 12,5° Bx (valori minimi);
- acidità titolabile: alla raccolta non inferiore a 7,7 meq/100 ml di succo, a fine conservazione non inferiore a 5,0 meq/100 ml di succo.

4.3 Zona geografica:

La zona di produzione della I.G.P. «Melannurca Campana», comprende i territori di alcuni comuni ricadenti nelle province di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno, individuati nel disciplinare di produzione.

4.4 Prova dell'origine:

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei trasformatori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Qualora l'organismo di controllo verifichi delle non conformità, anche solo in una fase della filiera produttiva, il prodotto non potrà essere commercializzato con l'indicazione d'origine protetta «Melannurca Campana».

4.5 Metodo di ottenimento:

Il disciplinare di produzione prevede tra l'altro che nella fase di coltivazione, l'allevamento delle piante avvenga a vaso «a pieno vento», anche se sono ammessi i nuovi sistemi di potatura purché non modificano le caratteristiche peculiari del prodotto. Il portinnesto più diffuso risulta ancora il franco, ma sono ritenuti idonei anche i portinnesti clonali. Il numero di piante per ettaro può variare fino ad un massimo di 1.200 piante/ha. La produzione massima consentita, pur con le variazioni indotte dall'andamento climatico stagionale, è fissata in 35 t/ettaro. L'acqua di irrigazione deve presentare valori di salinità non superiore a 1,1 E.C.W.. La raccolta dei frutti dalla pianta è effettuata a mano. È tradizionalmente in uso, da tempo immemorabile, l'arrossamento a terra dei frutti nei cosiddetti «melai». Le mele sono poste su piccoli appezzamenti di terreno, sistemati «a porche» per evitare ristagni di acqua, su cui sono stesi strati di materiale soffice vario. I frutti sono disposti su una- due file esponendo alla luce soprattutto la parte meno colorata, e ciò si realizza girandoli periodicamente.

Le operazioni di coltivazione, produzione e condizionamento devono essere effettuate, all'interno del territorio già definito al punto 4.3, al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo del prodotto.

4.6 Legame:

La coltura della mela annurca ha da sempre caratterizzato il paesaggio campano, grazie alle condizioni pedoclimatiche favorevoli, che ne hanno permesso la diffusione laddove i terreni o per matrice pedologica o per azione delle piogge (6000-7000 m3/ha dalla primavera all'autunno) hanno una profondità utile alle radici maggiore di 80 cm, presentano valori di calcare inferiore a 10 e una salinità espressa in mS/cm minore di 2. La Mela Annurca inizia a fiorire e a germogliare tardi sfuggendo così le conseguenze negative delle basse temperature coincidenti con la fioritura ed il germogliamento. L'area interessata alla produzione della IGP è caratterizzata da un buon drenaggio; il terreno si distingue per la media tessitura (franco-limoso), nonché per Ph compreso nell'intervallo 6,5- 7,5. Il fattore umano che accompagna attentamente l'intero ciclo di produzione della mela annurca è fondamentale dalla coltivazione, alla raccolta, fino alla costruzione dei melai e alla tecnica di arrossamento. Il rapporto dell'Annurca con la Campania è antichissimo, un legame che, partendo dall'epoca romana e dalla zona flegrea, è andato consolidandosi nei secoli e che ha progressivamente coinvolto molte altre zone del territorio regionale; zone che, per selezionarsi in funzione dell'idoneità ambientale, hanno richiesto secoli di laboriosa e paziente opera degli operatori agricoli locali. Da tempo immemorabile e in tutti i testi che trattano la materia, dire mela Annurca è dire Campania.

In Campania, definita dai Romani *Campania felix* per la sua straordinaria posizione geografica, esiste da millenni una frutticoltura estremamente composita e ricca; in questo quadro assume primaria importanza la mela *Annurca* definita, a ragione, la «regina delle mele». Scoprire le radici dell'*Annurca*, significa ripercorrere elementi di alta memoria storica, visto che essa è riconoscibile in alcuni dipinti pompeiani ed in particolare in quelli della «Casa dei Cervi» ad Ercolano. Ciò fa supporre che gli antichi abitanti di tali zone fossero già consumatori di tali mele. Plinio il Vecchio le descrisse per primo nella sua monumentale enciclopedia «Naturalis Historia».

4.7 Struttura di controllo:

Nome: IS.ME.CERT.

Indirizzo: via G. Porzio centro Direzionale Isola G1 scala C- 80143 Napoli

4.8 Etichettatura:

Le indicazioni riportate in etichetta, a caratteri chiari ed indelebili, sono:

- la dicitura «I.G.P. MELANNURCA CAMPANA», seguita dall'indicazione varietale «ANNURCA» o «ROSSA del SUD»;
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice;
- la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione;
- il logo della I.G.P., una mela stilizzata su fondo bianco, il cui bordo inferiore ed il superiore sinistro sono rossi, mentre il superiore destro è verde.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la «Melannurca» I.G.P. anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta Indicazione Geografica senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- i frutti utilizzati siano esclusivamente quelli conformi al presente disciplinare ad eccezione dei valori di calibratura e di residuo refrattometrico che possono essere inferiori a quelli dell'art. 6, ma mai al di sotto dei 50 mm per la calibratura e dei 10,5° Bx per il residuo;
- sia esattamente indicato il rapporto ponderale tra la quantità utilizzata della I.G.P. Melannurca Campana e quantità di prodotto elaborato ottenuto;
- venga dimostrato l'utilizzo della I.G.P. Melannurca Campana mediante l'acquisizione delle ricevute di produzione rilasciate dai competenti organi.
- gli utilizzatori del prodotto a Indicazione Geografica Tipica siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della Indicazione Geografica Tipica. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Mipaf in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/92.

4.9 Condizioni nazionali: —
