

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Publicazione di una domanda di modifica a norma 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

(2007/C 257/17)

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

SCHEMA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«CIPOLLOTTO NOCERINO»****CE N.: IT/PDO/005/0453/10.03.2005****DOP (X) IGP ()**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel. (39) 06 481 99 68
Fax (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.it

2. *Associazione richiedente:*

Nome: Comitato promotore per la registrazione D.O.P. «Cipollotto Nocerino»
Indirizzo: Via Fucilari, 28 (presso CONFAS)
I-84014 Nocera Inferiore (SA)
Tel. (39) 338 77 311 23
Fax. (39) 081 92 64 77
E-mail: bulleri@email.it
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

(1) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati dell'allegato 1 — Cipolla

4. Descrizione del disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome: «Cipollotto Nocerino»

4.2. Descrizione: Il «Cipollotto Nocerino» D.O.P. designa i bulbi appartenenti alla specie *Allium Cepa* L., pianta erbacea con ciclo vegetativo biennale. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche: bulbo — sapore: dolce delicato, per niente piccante, sapido e profumato; forma: cilindrica con leggero ingrossamento alla base; colore: tuniche interne ed esterne interamente bianche; calibro del bulbo: tra 1 e 5 cm; umidità: oltre il 92 %. Foglia — colore: verde glauco intenso con presenza di glaucescenza; forma: lineare, fistolosa, cilindrica, terminante a punta. Il «Cipollotto» per poter essere immesso sul mercato deve essere: sano, intero, pulito, privo di sostanze estranee visibili, esente da qualsiasi tipo di danno, privo di stelo vuoto, esente da parassiti, privo di umidità esterna anormale, privo di odori e/o sapori estranei, privo di germogli visibili esternamente, privo di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale, resistente, compatto, può essere privo o presentare il ciuffo radicale e le foglie possono essere intere o tagliate a misure diverse.

4.3. Zona Geografica: La coltivazione del «Cipollotto Nocerino» interessa tutta l'area del bacino della Valle del Sarno che si estende sul territorio dell'Agro Nocerino in Provincia di Salerno e sulla parte sud occidentale della Provincia di Napoli. In particolare i comuni interessati sono dettagliatamente descritti nel disciplinare.

4.4. Prova dell'origine: Tutte le fasi del processo produttivo debbono essere monitorate 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 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 verifici delle non conformità, anche solo in una fase della filiera produttiva, il prodotto non potrà essere commercializzato con la denominazione di origine protetta «Cipollotto Nocerino».

4.5. Metodo di ottenimento: Il disciplinare prevede tra l'altro che la coltivazione del «Cipollotto» venga effettuata in pieno campo. Il terreno viene preparato con una aratura la cui profondità non supera i 40 cm. All'aratura segue una fresatura per la predisposizione alla coltivazione. L'investimento massimo di piante/m² è di 200 piante, con un sesto d'impianto che prevede una distanza tra le fila di 20-35 cm e 10-15 cm sulla fila. Le sementi da utilizzare sono prodotte esclusivamente con bulbi ottenuti e selezionati nell'ambito del territorio indicato all'articolo 3 del disciplinare. La semina può essere effettuata tutto l'anno in semenzaio o con la semina diretta in campo; il trapianto si effettua quando le piantine hanno raggiunto un'altezza di 14-16 cm. I volumi dell'irrigazione sono direttamente correlati all'andamento climatico stagionale: nel periodo estivo l'irrigazione viene effettuata 3-4 volte a settimana. Altri interventi necessari sono la concimazione all'impianto da riprendere quando la pianta mostra segni di crescita e il diserbo con prodotti antigerminello pre e post-semina o pre e post-trapianto. La produzione ed il confezionamento debbono avvenire in zona per garantirne la qualità, la tracciabilità ed il controllo.

Per evitare ulteriori danneggiamenti che comporterebbero un calo di quantità di prodotto vendibile e soprattutto un calo di qualità dell'intera partita è determinante eseguire tale lavorazione in tempi brevi, quando il bulbo presenta ancora tutto il suo turgore cellulare: la pratica della pelatura solo così può essere effettuata nelle condizioni fisiologiche del bulbo più idonee e si potranno ottenere i migliori risultati possibili. Per ben evidenziare l'importanza di eseguire sui luoghi di produzione in tempi brevi tutte le fasi di lavorazione e confezionamento, va sottolineato che il bulbo del «Cipollotto Nocerino» è consumato crudo allo stato fresco e le sue principali caratteristiche (fragranza, brillantezza, delicatezza, sapidità, croccantezza, turgidità) che ne hanno fatto un prodotto unico e di pregio verrebbero irrimediabilmente compromesse con eventuali ulteriori manipolazioni e/o trasferimenti in altri luoghi.

- 4.6. Legame: Testimonianze certe della presenza della Cipolla nell'area del bacino del Sarno risalgono ad oltre 2 000 anni orsono: nella Pompei antica difatti è raffigurata nei dipinti del *Larario del Sarno* la cappella dove erano custoditi i Lari, dei protettori della Casa. Citazioni storiche riportano che nel Medio Evo il «Cipollotto» veniva conferito al mercato insieme con le arance, i limoni e le castagne. Nella famosa *Hippocratica Civitas* della Scuola medica Salernitana ne viene consigliato l'uso. Anche alla fine dell'800 e primi del 900 la Cipolla viene riportata e descritta nei manuali di agronomia e di cataloghi delle più importanti ditte sementiere. Da allora la coltura delle Cipolline bianche ha avuto una rilevante importanza nei sistemi produttivi locali. La secolare presenza del «Cipollotto» sul territorio della Valle del Sarno è stata favorita dai fattori pedoclimatici che caratterizzano l'intera Area. Il terreno per la sua origine, le sue trasformazioni e la sua struttura attuale costituisce il substrato ottimale per ospitare il «Cipollotto» che vegeta bene in un terreno leggero, umifero, fresco, ben drenato, senza ristagni d'acqua. La presenza di vulcani nelle zone limitrofe ha determinato la formazione geolitologica della Valle del Sarno; le numerose eruzioni del Vesuvio hanno contribuito alla stratificazione e alla combinazione fisico-chimica del terreno. Ciclicamente il Vesuvio ha sparso sul territorio cenere, minerali e lapilli che hanno arricchito di sostanze nutritive il terreno ed hanno formato un naturale ed efficiente drenaggio.

La conformazione delle peculiarità ambientali è ulteriormente caratterizzata dal locale fotoperiodismo che con una idonea e ben distribuita alternanza di ore di luce e di buio predispone ancora meglio l'area alla coltura delle *Liliacee* a bulbo a ciclo breve, favorendo un equilibrato sviluppo tra la parte epigea (apparato superiore) della pianta e la parte ipogea che da questa particolare condizione trae ulteriori elementi per le sue caratteristiche organolettiche e morfologiche oltre a determinare ulteriori vantaggi per l'imbianchimento naturale del bulbo.

Il clima mite, tipico del Mediterraneo centrale particolarmente favorito dall'orografia dell'area riparata dai venti del Nord-Est-Ovest dai Monti Picentini, Lattari e dal Vesuvio determinano condizioni idonee con una temperatura temperata senza eccessi termici durante l'intero anno. In tale contesto ambientale va ad integrarsi il fattore umano: la secolare esperienza specifica dei coltivatori locali che con le loro tecniche squisitamente manuali, tipo: il trapianto manuale, la pelatura dei bulbi la riproduzione del seme testimoniano quanto sia stretto il legame tra prodotto, produttori e territorio, e quanto, quindi, questa combinazione conferisca al prodotto quelle caratteristiche che lo rendono così unico nel suo genere e gli hanno attribuito una indiscutibile reputazione.

4.7. Struttura di controllo:

Nome: CSQA Certificazioni S.R.L.

Indirizzo: Via San Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel. (39) 0445 31 30 11

Fax. (39) 0445 31 30 70

E-mail: csqa@csqa.it

- 4.8. Etichettatura: I «Cipollotti» devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. Gli imballaggi devono recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni appresso riportate: «Cipollotto Nocerino» e Denominazione Origine Protetta o il suo acronimo «D.O.P.». Ogni confezione dovrà essere corredata del contrassegno di identificazione, il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con la Denominazione Origine Protetta. Azienda produttrice e/o confezionatrice (anche solo codice identificativo). Caratteristiche commerciali: Categoria extra — Categoria I. Quantità del prodotto effettivamente contenuto nella confezione espressa in conformità alle norme vigenti. Il logo è rappresentato da una forma geometrica tondeggianti sul fondo della quale sono rappresentati tre elementi: una pianta di «Cipollotto» stilizzata, composta dal bulbo cilindrico bianco sfumato di nero e da due foglie longilinee, con l'apice a punta di colore verde. Un elemento che graficamente ricorda una «S» stilizzata, verde, in posizione di leggera inclinazione verso il lato destro sulla cui parte inferiore sinistra poggia e trae origine la pianta del «Cipollotto»; il terzo elemento è rappresentato dalla scritta «Cipollotto Nocerino» collocata sul lato destro del logo e si interseca tangenzialmente alla parte centrale della «S». Le specifiche del logo sono contenute nel disciplinare di produzione. I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la Denominazione «Cipollotto Nocerino» anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

— il prodotto a denominazione «Cipollotto Nocerino» certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza,

- gli utilizzatori del «Cipollotto Nocerino» DOP siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione «Cipollotto Nocerino» DOP riuniti in consorzio incaricato della tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza del consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CE) n. 510/2006.

