

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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

(2011/C 109/02)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«CILIEGIA DELL'ETNA»****N. CE: IT-PDO-0005-0572-23.11.2006****IGP () DOP (X)****1. Denominazione:**

«Ciliegia dell'Etna»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

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 la denominazione di cui al punto 1:

La DOP «Ciliegia dell'Etna» è attribuita ai frutti del ciliegio dolce «*Prunus avium* L.» famiglia delle rosacee, ecotipo Mastrantonio (Donnantonio). Le caratteristiche specifiche sono:

- Zuccheri: ≥ 19 °Brix
- Acidità (g acido malico/100 ml): $\leq 0,4$
- Rapporto °Brix/acidità: $\geq 47,5$
- Consistenza (N): $\geq 5,5$
- Lunghezza Peduncolo (mm): 35-55
- Peso minimo del frutto (g): 7

La «Ciliegia dell'Etna» si presenta di colore rosso brillante, di pezzatura medio-grossa, croccante all'esterno ed una polpa molto compatta, peduncolo lungo.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Il frutto è dolce, ma non stucchevole, la bassa acidità conferisce un sapore molto gradevole ed equilibrato.

Le categorie di vendita della «Ciliegia dell'Etna» sono così definite:

- Extra (E): frutti di peso > 8,5 grammi;
- 1^o Categoria: frutti di peso compreso tra 7 ed 8,5 grammi.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

La coltivazione della «Ciliegia dell'Etna» deve avvenire nell'ambito della zona delimitata al successivo punto 4. In particolare, la raccolta della «Ciliegia dell'Etna» D.O.P., seguendo la naturale maturazione del frutto, deve essere effettuata a mano con il peduncolo per evitare infezioni e marciumi. Dalla raccolta fino al momento della commercializzazione, i frutti dovranno essere mantenuti in luoghi freschi e ombreggiati per evitare perdite di qualità e conservabilità.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Il condizionamento della «Ciliegia dell'Etna» D.O.P. deve avvenire nell'ambito della zona di produzione delimitata al punto 4 per impedire che il trasporto del prodotto allo stato sfuso causi il deterioramento e la perdita delle sue peculiari caratteristiche. Infatti, le operazioni di manipolazione e trasporto potrebbero causare il deterioramento dei frutti ed in particolare dell'esocarpo e della polpa, con ammaccamenti, spacchi e quindi insorgenza di muffe, che andrebbero ad inficiare la qualità del prodotto immesso al consumo con la denominazione «Ciliegia dell'Etna» DOP.

È dunque necessario che tali operazioni siano eseguite all'interno dell'areale di produzione da personale dotato di specifica professionalità, senza subire alcun trasferimento prima del confezionamento e disponendo il prodotto direttamente in contenitori di dimensioni adeguate, dopo aver effettuato una prima selezione per eliminare i frutti di scarto. Qualora non sia effettuata la commercializzazione nell'arco delle 48 ore successive alla raccolta, i frutti dovranno essere sottoposti a raffreddamento, utilizzando la tecnica della frigo-conservazione, ed in generale a tutti gli accorgimenti atti a rallentare il metabolismo respiratorio dei frutti.

La D.O.P. «Ciliegia dell'Etna» deve essere commercializzata allo stato fresco in imballaggi nuovi, puliti ed asciutti, di materiale conforme alle norme in vigore per gli imballaggi, con una capacità massima di 10 Kg di prodotto, in contenitori con pareti rigide e di altezza contenuta non superiore a 12 cm per evitare danni di costipamento durante le fasi di trasferimento.

Il contenuto dell'imballaggio deve essere costituito esclusivamente da ciliegie appartenenti all'ecotipo Mastrantonio (Donnantonio), con grado di maturazione e pezzatura uniforme.

Ciascuna confezione deve essere avvolta da un film plastico, e chiusa mediante un apposto sigillo di garanzia in maniera tale che l'apertura della confezione comporti la rottura dello stesso sigillo.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere riportate, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e relative menzioni, le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge quali il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del confezionatore, nonché l'eventuale nome delle aziende da cui provengono i frutti, il peso netto all'origine, la data di confezionamento e la categoria di vendita. Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista o di indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore. Il logo della denominazione è di forma rettangolare, di dimensioni 100 mm × 38 mm. In alto è riportata la dicitura «Denominazione d'Origine Protetta», al centro l'acronimo DOP ed in basso la denominazione «Ciliegia dell'Etna». Sul lato destro sono raffigurate due ciliegie di dimensioni diverse sovrapposte alla raffigurazione della Regione Siciliana.



4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione della D.O.P. «Ciliegia dell'Etna» si estende dal mare Ionio fino ad altitudini di 1 600 metri s.l.m. sui versanti Est e Sud-Est dell'Etna e comprende in provincia di Catania, il territorio amministrativo dei Comuni di: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio, Acireale.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona di coltivazione della «Ciliegia dell'Etna» DOP è caratterizzata da suoli che evolvono su substrati di origine vulcanica. In particolare, il suolo di origine vulcanica e le notevoli escursioni termiche determinano il colore rosso della «Ciliegia dell'Etna». Nella fascia montana i suoli presentano profilo poco profondo, elevata rocciosità superficiale, tessitura sabbiosa e ricca di scheletro; mentre la fascia collinare e litoranea presenta profili più evoluti, profondi, con tessitura franco-sabbiosa, suscettibili di irrigazione. La distribuzione del territorio fino ad altitudini di 1 600 metri s.l.m. conferisce alla «Ciliegia dell'Etna» parametri esclusivi in termini di tempi di maturazione. In effetti, questi ultimi coprono un ventaglio molto ampio che per l'ecotipo Mastrantonio (Donnantonio) va dall'inizio di giugno fino alla terza decade di luglio. I casi di gelate sono rari e da ricondurre a fenomeni di inversione termica, meno evidenti nelle aree più ventilate di collina. Si registrano valori assoluti delle temperature massime con punte di 44,3 °C a luglio e mediamente si hanno valori di 39-40 °C. I valori annui delle precipitazioni raggiungono i massimi della provincia e della stessa Sicilia ed aumentano con il crescere della quota.

5.2. Specificità del prodotto:

L'elemento distintivo della «Ciliegia dell'Etna», rispetto alle altre varietà presenti nel territorio o alla stessa varietà allevata al di fuori del territorio, è la bassa acidità, associata alla croccantezza e ad un buon tenore zuccherino dei frutti. Ciò consente di avere un prodotto maturo, di colore rosso brillante e turgido, molto dolce senza però percepire la sensazione stucchevole tipica dei prodotti ad elevata concentrazione zuccherina. A queste caratteristiche va poi aggiunta anche la particolarità dei tempi di maturazione che sono più ampi rispetto ad altre ciliegie perché proporzionati al progressivo innalzamento rispetto al livello del mare dei terreni di coltivazione della zona del vulcano Etna.

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 zona del massiccio etneo è molto nota per la sua produzione di ciliegie e per la loro qualità. Il nome «Etna» è strettamente legato alle ciliegie considerato che in Italia un gran numero di consumatori associa il luogo con il prodotto «ciliegia» e viceversa. Le peculiarità della «Ciliegia dell'Etna» sono strettamente determinate dalle caratteristiche morfologiche e pedo-climatiche dell'areale di produzione nonché dal contributo fornito dai coltivatori nella preparazione dei terreni e nella gestione degli impianti. Infatti, se l'esposizione dell'area geografica di produzione a Est — Sud-est, l'elevato grado d'insolazione, i venti dominanti e le notevoli escursioni termiche rappresentano condizioni climatiche favorevoli alla coltivazione delle ciliegie, le difficoltà derivanti dall'estrema vicinanza al vulcano dell'Etna hanno richiesto notevoli sforzi da parte degli agricoltori locali nel rendere produttive le estese superfici di lave aspre e brulle. A tal proposito infatti il contributo offerto dall'uomo si è tradotto nella messa in opera di faticose lavorazioni agronomiche di captazione di acque sotterranee, di scasso delle terre e di terrazzamento dei terreni, che hanno portato allo sviluppo di impianti a diversa altitudine e a competenze specifiche da parte degli agricoltori nella loro gestione. Ancora oggi, il continuo impegno dei coltivatori locali nella cura e nella corretta conduzione degli impianti che sorgono lungo le pendici dell'Etna, rende possibile una scalarità nella maturazione dei frutti con conseguente ampliamento del calendario di raccolta e permette alla «Ciliegia dell'Etna» di beneficiare al massimo delle condizioni climatiche particolarmente favorevoli e produrre frutti apprezzabili per la brillantezza del colore, la consistenza e il sapore delicato. La qualità del prodotto, del resto, è confermata dal successo della tradizionale sagra.

Quindi oltre all'ambiente naturale anche il fattore umano, con la sua secolare tradizione, la fatica a trasformare le «sciare» (dall'arabo terra bruciata) in terreni fertili, il diffuso ricorso ad impianti irrigui localizzati che consentono irrigazioni di soccorso e fertirrigazione in considerazione della lunga stagione vegetativa in periodo asciutto, ha contribuito in maniera determinante a caratterizzare il forte legame tra la «Ciliegia dell'Etna» ed il territorio etneo.

In effetti, attorno alla coltivazione della «Ciliegia dell'Etna» si è stratificato negli anni un retroscena culturale ed un importante indotto economico fatto di mestieri, tradizioni e usi ripetuti nei secoli dai coltivatori ortofrutticoli che ancora si tramandano nel lessico dialettale il nome di «cirasa» o «ciriagia», la preparazione dei terreni noti come «terre scatinate» ovvero i terreni derivanti dalle opere di dissodamento delle lave, le tecniche di coltivazione che prevedono pratiche di innesto a «sgropo» o a «pezza» e la tecnica di raccolta manuale con l'utilizzo di scale a trenta pioli e con ceste note come «panari».

In conclusione, sulla base di tutti questi elementi è possibile affermare, come già riportato da diversi autori, che la coltivazione della «Ciliegia dell'Etna» affonda antiche radici nel territorio etneo e che l'esperienza degli agricoltori del luogo, acquisita di generazione in generazione, con continua ricerca e messa in atto di specifiche tecniche culturali, ha determinato le condizioni affinché la coltivazione della «Ciliegia dell'Etna» si consolidasse con successo nel tempo, fino a costituire un patrimonio storico-tradizionale e culturale del territorio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione d'origine protetta «Ciliegia dell'Etna» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 75 del 30 marzo 2006.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile:

— sul seguente link http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

— accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
