

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

(2012/C 52/10)

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. 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 DI VIGNOLA»****N. CE: IT-PGI-0005-0858-21.02.2011****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Ciliegia di Vignola»

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 e trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Per la produzione della «Ciliegia di Vignola» vengono utilizzati i frutti delle seguenti cultivar:

- precoci: Bigarreau Moreau, Mora di Vignola,
- medie: Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, Van,
- tardive: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart.

La «Ciliegia di Vignola» deve rispondere alle seguenti caratteristiche qualitative:

- polpa consistente e croccante ad esclusione della Mora di Vignola,
- buccia sempre lucente ma di colore giallo e rosso brillante per la varietà «Durone della Marca», e di colore dal rosso brillante al rosso scuro per le altre varietà,
- sapore dolce e fruttato,

- gradi brix non inferiori a 10 ° per le varietà precoci e 12 ° per tutte le altre,
- acidità da 5 a 10 g/l di acido malico.

In relazione alla tipologia varietale vengono definiti i seguenti calibri minimi:

- 20 mm: Mora di Vignola;
- 21 mm: Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart;
- 22 mm: Bigarreau Moreau, Lapins, Van;
- 23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia.

All'atto dell'immissione al consumo i frutti devono essere:

- integri, senza danni,
- provvisti di peduncolo,
- puliti, privi di sostanze estranee visibili,
- sani, esenti da marciumi e da residui visibili di fitofarmaci,
- esenti da parassiti.

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:*

Tutte le fasi della produzione della «Ciliegia di Vignola» fino alla raccolta del prodotto devono avvenire esclusivamente nell'ambito della zona geografica identificata al punto 4.

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

La «Ciliegia di Vignola» viene immessa sul mercato nelle seguenti confezioni, sigillate in modo che l'apertura della confezione stessa non ne permetta il riutilizzo:

- plateau in legno, cartone o plastica da 5 kg, diviso in due parti da appositi cartoncini disposti in senso trasversale rispetto al lato lungo,
- plateau in cartone, legno o plastica 40 × 60 contenente 10/12 vassoi per un totale di 5 o 6 kg,
- plateau in cartone, legno o plastica 30 × 40 contenente 6 vassoi da 500 g per un totale di 3 kg,
- confezione in cartone da 1 200, 2 000 e 2 500 g,
- confezione a sacchetto in film polimerico traspirante da 250, 500 g e 1 kg.

Il contenuto di ciascuna confezione dovrà essere omogeneo e comprendere ciliegie della stessa qualità e varietà; sono previste le seguenti classi di calibro:

- da 20 a 24 mm,
- da 24 a 28 mm,
- oltre 28 mm.

La Ciliegia di Vignola viene predisposta per il confezionamento e confezionata subito dopo la raccolta, direttamente in azienda o presso le cooperative del comprensorio. In questo modo il prodotto arriva al mercato e al consumatore in tempi brevi e senza ulteriori manipolazioni.

Il condizionamento della «Ciliegia di Vignola», cioè la preparazione adeguata del prodotto all'imballaggio e alla confezione, nonché il confezionamento negli imballaggi indicati, devono essere effettuati nella zona d'origine a garanzia delle caratteristiche qualitative del frutto quali la freschezza e l'integrità e per evitare che ripetute operazioni di manipolazione e trasporto provochino lesioni o ammaccamenti dell'epicarpo determinando marciumi e la conseguente non commerciabilità del prodotto.

E' ammesso il ricorso a tecniche di frigo-conservazione in celle frigorifere, evitando di scendere sotto $-0,5^{\circ}\text{C}$ e di superare il 90 % di U.R.; al fine di preservare la freschezza della «Ciliegia di Vignola» il tempo massimo per la frigo-conservazione dei frutti è di quattro settimane.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Il logo della «Ciliegia di Vignola» IGP è il seguente:



Esso deve essere apposto sulle confezioni di vendita e deve essere accompagnato obbligatoriamente dal simbolo grafico europeo per la Indicazione Geografica Protetta.

Sulle diverse confezioni potranno variare le dimensioni del logo mantenendo la proporzione delle dimensioni standard.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione della «Ciliegia di Vignola» consiste nella fascia formata dal tratto pedemontano del fiume Panaro e altri corsi d'acqua minori, dai 30 metri s.l.m. fino alla quota di 950 metri, e comprende il territorio dei seguenti Comuni delle Province di Modena e Bologna:

Provincia di Modena: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca.

Provincia di Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona del comprensorio è caratterizzata dal tratto pedemontano del fiume Panaro, e da altri corsi d'acqua minori, che formano una fascia dove il clima si sposa con caratteristiche pedologiche particolari, assai favorevoli alla coltivazione del ciliegio. Il clima è fresco e scarsamente continentale con precipitazioni primaverili abbondanti ed estati mai troppo siccitose. La quantità della radiazione solare, non è eccessivamente elevata.

I terreni, di origine alluvionale sono tendenzialmente sciolti, ben drenati e freschi, e sono resi particolarmente fertili dai sedimenti trasportati, durante gli episodi di alluvionamento, dal fiume Panaro e da altri corsi d'acqua minori.

Il range di coltivazione delle ciliegie va dai 30 metri ai 950 metri sul livello del mare. Al di fuori della zona geografica delimitata non viene coltivato ciliegio; nelle zone limitrofe infatti la coltivazione è stata da tempo abbandonata, in quanto la produzione e la qualità del prodotto risultavano nettamente inferiori rispetto al prodotto proveniente all'interno della zona delimitata, tali da renderne economicamente non vantaggiosa la coltivazione. Oltre alle peculiarità pedoclimatiche del territorio e alla specificità del microclima sopra descritto, gli altri fattori che determinano la qualità della Ciliegia di Vignola sono la sapienza e la capacità dei produttori; queste vengono tramandate da padre in figlio attraverso le generazioni e consistono nella tecnica agronomica, nella raccolta e nel confezionamento del prodotto, effettuati esclusivamente a mano, che permettono di presentare al consumatore un prodotto eccellente per le sue caratteristiche merceologiche.

5.2. Specificità del prodotto:

Le Ciliegie di Vignola vengono selezionate con dimensioni maggiori di quelle stabilite dalle norme di commercializzazione e raggiungono calibri di oltre 28 mm. Questa particolarità fa sì che, come testimoniato da indagini di mercato e studi svolti da società specializzate, in mercati quali Torino, Milano, Amburgo il prezzo delle ciliegie di Vignola sia quasi sempre superiore rispetto a quello dei diretti concorrenti, e che per la maggior parte dei consumatori Vignola venga associata alla zona di produzione delle ciliegie per eccellenza.

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):

Il ciliegio è specie che predilige stazioni fresche e terreni neutri o subacidi. Entrambe queste condizioni si realizzano nel comprensorio della ciliegia di Vignola, e per tale motivo la specie ha trovato un ambiente ideale che ha permesso la sua diffusione e la conseguente affermazione.

Le caratteristiche dei terreni dell'area geografica di produzione della «Ciliegia di Vignola» fanno sì che il ciliegio cresca particolarmente rigoglioso.

La quantità della radiazione solare, non eccessivamente elevata, influenza positivamente l'intensità di colorazione delle drupe e stimola la loro naturale lucentezza, permettendo di presentare sul mercato un prodotto esteticamente eccellente senza ricorrere a trattamenti particolari.

Non di minore importanza è la professionalità degli operatori, in particolar modo dei produttori, che ancora oggi applicano nelle tecniche di produzione, raccolta e confezionamento, il patrimonio di conoscenze che si è andato accumulando nel corso del tempo.

Di fatto, pur rilevandosi una naturale tendenza all'innovazione di processo, la raccolta, la cernita e il confezionamento vengono effettuati rigorosamente a mano da personale esperto che ha con il ciliegio una frequentazione ormai «di vita». Questa professionalità è un fatto culturale che discende direttamente dalla tradizione; un saper fare che si è tramandato di generazione in generazione e che oggi consente di aggiungere, ad un prodotto già eccezionale, un «plus» che fa distinguere le ciliegie provenienti dal comprensorio di Vignola da quelle di qualsiasi altra provenienza.

Gli stessi produttori hanno deciso ormai da decenni, stipulando impegni vincolanti reciproci, di confezionare solo il prodotto delle dimensioni minime definite al punto 3.2, a tutela della produzione locale e per fare emergere la specificità delle ciliegie coltivate e confezionate nell'area di origine.

Inoltre l'assortimento varietale che nel corso del tempo si è affermato nella zona geografica e lo sviluppo della coltivazione in un'ampia fascia altimetrica assicurano un ampliamento del calendario di raccolta e la presenza del prodotto sul mercato per l'intera stagione di produzione ottenendo regolarmente il gradimento dei consumatori e un positivo riscontro sui prezzi.

La «Ciliegia di Vignola» è quindi legata in modo univoco al territorio, alla peculiarità pedoclimatica, all'eccezionalità del microclima, alla sapienza e alla capacità dei produttori. Non di minore importanza appare il fatto che gli agricoltori dell'area geografica identificata concentravano l'offerta di ciliegie in Vignola, dove già dal 1928 era presente il Mercato Ortofrutticolo di Vignola, uno dei più antichi d'Italia, seguito poi da altre strutture di lavorazione e commercializzazione. L'insieme di questi fattori ha determinato che i consumatori identificassero la produzione dell'area con il nome di Ciliegia di Vignola.

L'affermazione sui mercati della denominazione «Ciliegia di Vignola» ha consentito pertanto lo sviluppo di un forte indotto commerciale, con un'importante ricaduta sull'intera filiera che va dalla produzione alla commercializzazione del frutto; si sono infatti sviluppate nel territorio aziende agricole, cooperative di lavorazione/commercializzazione, un mercato ortofrutticolo con quattro commissionari, artigiani, produttori di imballaggio, trasportatori e raccoglitori.

L'importanza della «Ciliegia di Vignola» per il territorio che storicamente la produce è stata testimoniata nel corso degli anni anche da numerose edizioni di fiere, sagre e pubblicazioni; grande importanza rivestono per Vignola la «Festa dei Ciliegi in Fiore», la cui prima edizione si ebbe nell'aprile del 1970 e la festa «a Vignola, è tempo di Ciliegie», organizzata dal 1989.

L'Associazione Nazionale «Città delle Ciliegie», fondata nel giugno del 2003, indice ogni anno un Concorso Nazionale «Ciliegie d'Italia» in occasione della Festa Nazionale «Città delle Ciliegie» organizzata ogni anno in una località differente; le ciliegie di Vignola hanno vinto il primo premio nel 2005 a Celleno (VT), nel 2006 a Orvieto (TR) e nel 2009 a Bracigliano (SA), confermando la reputazione di elevata qualità che la Ciliegia di Vignola è stata in grado di ottenere negli anni.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

Si comunica che questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Ciliegia di Vignola» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 283 del 3 dicembre 2010 (supplemento ordinario n. 264):

il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
