

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 185/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«CULURGIONIS D'OGLIASTRA»

n. UE: IT-PGI-0005-01307 – 2.2.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Culurgionis d'Ogliastro»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.5. Paste alimentari

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

I Culurgionis d'Ogliastro sono un prodotto a base di pasta fresca con forma a fagottino chiuso a mano e racchiudente un ripieno costituito da una miscela di patate fresche o disidratate in fiocchi, formaggi, grassi vegetali e/o animali, aromi. La chiusura del fagottino ricorda una spiga stilizzata.

All'atto dell'immissione al consumo i Culurgionis d'Ogliastro presentano le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

Caratteristiche fisiche:

- Forma: il prodotto finito assume una forma a fagottino che presenta, sul lato convesso, una tipica chiusura che ricorda la spiga del grano;
- Peso del singolo Culurgionis d'Ogliastro: varia da un minimo di g 20 ad un massimo di g 33;
- Rapporto in peso sfoglia/ripieno: varia da un minimo di 0,5 ad un massimo di 2,0;
- Numero di chiusure della sfoglia sul ripieno: ≥ 10 .

Caratteristiche chimiche

- Proteine totali: comprese tra 5,0 e 16,0 %
- Grassi: compresi tra 5 e 15 %

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

— Carboidrati: compresi tra 20 e 40 %.

— Amido: compreso tra 2,0 e 5,0 %

Caratteristiche organolettiche:

— Consistenza: molle, con impasto omogeneo;

— Colore: sfoglia: bianco tendente al giallo;

— Colore ripieno: giallo più intenso con possibili striature verdastre dovute alla presenza di menta e/o basilico;

Gusto: sapore acidulo e aromatizzato, più o meno intenso al palato a seconda della miscela di formaggi, leggermente stemperato dal gusto dolce delle patate; retrogusto speziato.

Profumo: intenso dovuto alle semole e agli farine e alla presenza di erbe aromatiche o spezie (menta, basilico, aglio, cipolla).

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La preparazione dei Culurgionis d'Ogliastra viene distinta in due fasi: preparazione della sfoglia e preparazione del ripieno. Gli ingredienti utilizzati sono i seguenti:

1. Ingredienti sfoglia:

— Semola di grano duro e farina di grano tenero: in rapporto variabile tra loro da 15 % a 70 % nella percentuale di peso della sfoglia. Le semole impiegate non devono presentare un contenuto proteico percentuale inferiore al valore di 11,5 %;

— Strutto: da 0,5 % a 6,0 % o, in alternativa, burro o olio extravergine d'oliva da 3,0 % a 7,0 % nella percentuale di peso della sfoglia;

— Sale: quanto basta;

— Acqua: quanto basta.

2. Ingredienti ripieno:

— Patate: da 60 % a 80 % o, in alternativa, fiocchi di patate da 15 % a 45 % nella percentuale di peso del ripieno;

— Miscela di formaggi: casu axedu (sinonimi: casu agedu, fruhe o viscidu) e/o, pecorino e/o ovicaprino e/o caprino e/o vaccino in rapporto variabile tra loro da 10 % a 50 % nella percentuale di peso del contenuto totale di formaggi. La miscela di formaggi è in rapporto variabile dal 10 % al 25 % nella percentuale di peso del contenuto totale del ripieno;

— Grassi animali (sego e/o strutto) e/o olio extravergine di oliva in rapporto variabile tra loro dal 4 % al 10 % nella percentuale di peso del contenuto totale in grassi;

— Acqua: quanto basta.

— Possono essere utilizzati i seguenti ingredienti: menta e/o aglio e/o basilico e/o cipolla.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La preparazione dei Culurgionis d'Ogliastra viene distinta nella preparazione della sfoglia, preparazione del ripieno e chiusura del prodotto ripieno nella tipica forma di spiga di grano. Tutte le fasi di preparazione dei Culurgionis d'Ogliastra devono avvenire nell'area geografica di produzione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il prodotto Culurgionis d'Ogliastra può essere immesso al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o sfuso.

Il prodotto Culurgionis d'Ogliastra può essere confezionato fresco o condizionato in atmosfera modificata o surgelato.

Il prodotto Culurgionis d'Ogliastra sfuso può essere immesso al consumo solo allo stato fresco.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Sulle confezioni deve essere riportato il logo del prodotto Culurgionis d'Ogliastra, riportato di seguito, a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto. La confezione reca inoltre obbligatoriamente sull'etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- la denominazione «CULURGIONIS D'OGLIASTRA», seguita dalla menzione IGP in grassetto nero ed il simbolo dell'Unione;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice. È consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e tale da trarre in confusione il consumatore.
- la dicitura «con patate» o in alternativa «con fiocchi di patate» a seconda dell'ingrediente utilizzato nel ripieno.

La Indicazione geografica protetta «CULURGIONIS D'OGLIASTRA» deve figurare in etichetta in caratteri maggiori rispetto ad altre scritte, chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinta nettamente dal complesso delle altre indicazioni le quali possono comparire in dimensioni dimezzate rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la IGP.

Il prodotto può essere immesso al consumo sfuso a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

Il logo del prodotto Culurgionis d'Ogliastra è il seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'areale di produzione dei Culurgionis d'Ogliastra riguarda il territorio dell'Ogliastra, in cui ricadono i seguenti comuni: ARZANA, BARI SARDO, BAUNEL, CARDEDU, ELINI, GAIRO, GIRASOLE, ILBONO, JERZU, LANUSEI, LOCERI, LOTZORAI, OSINI, PERDASDEFOGU, SEUI, TALANA, TERTENIA, TORTOLÌ, TRIEI, ULASSAI, URZULEI, USSASSAI, VILLAGRANDE STRISAILI. Per tradizione consolidata nella produzione dei Culurgionis d'Ogliastra, l'areale di produzione si estende anche ai comuni limitrofi alla provincia dell'Ogliastra ESTERZILI, SADALI ed ESCALAPLANO, in provincia di Cagliari.

5. Legame con la zona geografica

I Culurgionis d'Ogliastra, con la loro forma a fagottino ripieno e la caratteristica chiusura che riporta fedelmente una spiga sono tra le paste alimentari più note e conosciute in Sardegna e la loro produzione ha una antica tradizione.

I Culurgionis d'Ogliastra nascono come un piatto povero, proprio della cultura agropastorale, pertanto il ripieno è stato adeguato alla disponibilità di materie prime della zona. Le patate, essendo facilmente coltivabili, rappresentavano sicuramente una risorsa alimentare di cui tutti indistintamente potevano disporre. Per arricchirne il gusto esse venivano insaporite con formaggio salato, grasso animale e/o vegetale e con l'aggiunta eventuale di aglio e/o basilico e/o menta e/o cipolle e formaggi tra cui, nella stagione estiva, il casu axedu. Questi ingredienti utilizzati in un'unica miscela come ripieno sono, per tradizione ormai consolidata da decenni, usati per farcire i Culurgionis d'Ogliastra. L'elemento che maggiormente lega il prodotto al territorio è la chiusura a «spighetta». Questo particolare modo di chiudere la pasta è originario di questa zona della Sardegna e per tradizione si è sempre fatto rigorosamente a mano. Questa particolare chiusura richiede precisione e doti di grande abilità; il risultato ricorda un punto di cucito o ricamo poiché la pasta, per sigillare il ripieno del prodotto, viene alternativamente chiusa prima a sinistra e quindi a destra tradizionalmente e solo da abili mani femminili.

Numerose sono le feste campestri, sagre, manifestazioni che si svolgono nei comuni dell'areale di produzione e che celebrano questo prodotto. Si citano ad esempio alcune sagre annuali organizzate nei mesi di maggiore affluenza turistica, la Sagra di Tortolì nel mese di Luglio, Sagra di Barisardo nel mese di Agosto, la Sagra di Sadali nel mese di Giugno-Luglio e la Sagra di Loceri nel mese Settembre.

Numerosi sono anche i riferimenti alla denominazione Culurgionis d'Ogliastra su guide, ricettari e pubblicazioni che testimoniano la reputazione del nome e la sua tradizionale produzione nell'area geografica. Si citano:

- «*Cucine di Sardegna*» di Giuseppina Perisi, Muzio editore, 1989;
- «*La Sardegna dei cibi e dei vini*» di Riccardo Campanelli, Maggioli editore, 1990;
- «*Buon appetito in Sardegna*» di Loredana Cicu Solinas, EDITAR, 1992;
- «*Guida pratica della Sardegna*», di Salvatore Colomo, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 1993;
- «*I sapori della Sardegna – la cucina*» di Autori Vari, Zonza Editori, 1999;
- «*Sa Cuchina Sarda*» di Salvatore Colomo e Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2001;
- «*Sa Cuchina Sarda*» di Salvatore Colomo e Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2003;
- «*La bella selvaggia*» di Lello Caravano, Itinerari speciali Bell'Italia, Giugno 2003.
- «*Sardegna- Le paste della tradizione*», Regione Autonoma della Sardegna editore, 2006;
- «*Pane e casu- Ricette della tradizione culinaria sarda*», Condaghes editore, 2006;
- Nell'articolo di Giacomo Mameli «*Tecnologia nei culurgionis per vendere Sardegna a Manhattan*», pubblicato nel 2007 dal centro studi urbani dell'Università degli studi di Sassari la denominazione Culurgionis d'Ogliastra viene definita «*come piatto da nobel della gastronomia*»;
- «*Culurgioni d'ogliastra: unici nel contenuto e nella forma*» di M. A. Dessì rivista «*Premiata salumeria italiana*» n. 4/2009;
- «*Itinerari del gusto in Sardegna*», Imago multimedia Editore, 2012.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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 (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
