

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda 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

(2012/C 150/07)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«FICODINDIA DI SAN CONO»****N. CE: IT-PDO-0005-0647-26.09.2007****IGP () DOP (X)****1. Denominazione:**

«Ficodindia di San Cono».

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 (1):

La DOP «Ficodindia di San Cono » è riservata ai frutti provenienti dalle seguenti cultivar della specie «Opunzia Ficus Indica» coltivate nel territorio delimitato all'articolo 4: «Surfarina» detta anche «Gialla» o «Nostrale» — «Sanguigna» detta anche «Rossa» — «Muscaredda» o «Sciannarina» detta anche «Bianca». E' ammessa anche una percentuale non superiore al 5 % degli ecotipi locali delle selezioni di «Trunzara». I frutti di Ficodindia, vengono così distinti:

— qualità: qualità A (agostani) se ottenuti dalla prima fioritura; qualità B (tardivi o scozzolati) se ottenuti dalla seconda fioritura,

— categoria: EXTRA e I così come definite dal *Codex Alimentarius*,

— peso: da 105 g a 140 g, da 140 g a 190 g, da 190 g a 270 g (tolleranza 5 %), rispettivamente classi B, C, D del *Codex Alimentarius*.

All'atto dell'immissione al consumo i frutti di Ficodindia di San Cono devono rispondere alle seguenti caratteristiche: peso frutto > 105 g (tolleranza 5 %); grado rifrattometrico non inferiore al 14 %; durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm²; colore con sfumature dal verde al giallo-arancio per la cultivar gialla, con sfumature dal verde al rosso rubino per la cultivar rossa; sfumature dal verde al bianco paglierino per la cultivar bianca.

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

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

—

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

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Le operazioni di raccolta, in relazione all'andamento climatico stagionale, si svolgono dal 20 agosto al 30 settembre per i frutti di prima fioritura (agostani) e dal 10 settembre al 31 dicembre per i frutti di seconda fioritura (tardivi o scozzolati). I frutti raccolti devono essere obbligatoriamente sottoposti alla despinazione ed essere immessi al consumo qualificati come: frutti despinati.

La produzione ed il condizionamento del «Ficodindia di San Cono» devono essere effettuati necessariamente nella zona delimitata all'articolo 4 per evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano causare ferite e danneggiamenti ai frutti o ammaccature della loro buccia alterando il colore e la lucentezza che li contraddistinguono.

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

Il prodotto, lavorato e despinato, va immesso al consumo in imballaggi nuovi: cassette di legno, plastica e cartone e vaschette di plastica e cartone. Nelle cassette è consentito l'utilizzo degli alveoli. I pesi delle confezioni consentiti sono: 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 3,5 kg, 5 kg con uno scostamento massimo del 10 %. Le confezioni devono essere sigillate con termo-saldatura o, nel caso delle retine, con punti metallici in modo da impedire che il contenuto possa essere manipolato senza la rottura del contenitore stesso. È ammessa, secondo le tradizioni, la presenza di frutti delle tre diverse cultivar di Fico d'India (Surfarina o Nostrale o Gialla; Sanguigna o Rossa; Muscaredda o Sciannarina o Bianca) nello stesso contenitore. È ammessa anche una percentuale non superiore al 5 % degli ecotipi locali delle selezioni di «Trunzara».

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Sulle confezioni devono figurare, il logo della denominazione, così come di seguito riportato e il simbolo dell'UE. È consentito in aggiunta l'utilizzo della scritta: «Cactus Pear»; la dicitura «Fiorone» solo sulle confezioni contenenti frutti di peso compreso tra 105 e 130 g; l'indicazione della data di raccolta del prodotto; il logo che è rappresentato dalla dicitura DOP Denominazione di Origine Protetta, da tre frutti di ficodindia con corona disposti a raggiera sopra la Sicilia con cinque stelle e sottostante scritta «Ficodindia di San Cono».



4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona di produzione del «Ficodindia di San Cono» comprende il territorio posto ad altitudine compresa tra 200 e 600 metri s.l.m., dei seguenti Comuni: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN), Mazzarino (CL).

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Peculiarità della zona di produzione del «Ficodindia di San Cono» è rappresentata dalla distribuzione degli areali di coltivazione lungo una fascia altimetrica compresa tra 200 e 600 m s.l.m. dove dolci colline si alternano a piccole vallate con terreni per lo più di origine alluvionale, di medio impasto, profondi e freschi, dotati di un ottimo drenaggio naturale e la cui componente sabbiosa è prevalente sulle altre componenti (percentuale di sabbia non inferiore al 50 %) e con un pH mediamente neutro e sub-alcalino (pH 6,9-8,1). La maggior parte dei terreni sono irrigui. Per questi terreni la corretta gestione del fabbisogno idrico della pianta è lasciata alla esperienza degli operatori del luogo i quali tenendo conto dell'andamento stagionale delle condizioni ambientali, nonché dei fattori legati all'età

delle piante, alla quantità di frutti presenti e all'altitudine del ficodindieto, stabiliscono gli interventi irrigui più opportuni. La restante parte dei terreni coltivabili è localizzata in corrispondenza del limite altimetrico superiore e beneficia in assoluto delle condizioni climatiche legate all'altimetria e delle condizioni pedologiche dell'area geografica rendendo quindi possibile la coltivazione di frutti di grande pregio anche senza irrigazione.

5.2. Specificità del prodotto:

Tra le caratteristiche distintive del «Ficodindia di San Cono» si annoverano le grandi dimensioni dei frutti, la buccia dai colori intensi e vivi, un profumo molto delicato e un sapore molto dolce. La dolcezza e le dimensioni del «Ficodindia di San Cono» rispetto ad altre zone di produzione siciliane risultano essere degli importanti parametri distintivi poiché correlati alla tipicità della zona geografica.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Le particolari caratteristiche del «Ficodindia di San Cono» e cioè la dimensione molto sviluppata del frutto, il colore intenso della buccia, la dolce fragranza della polpa, si sviluppano grazie alla perfetta combinazione di fattori ambientali ed umani che caratterizzano la zona di produzione.

Il territorio è dotato di caratteristiche particolari, quali l'altitudine e la conformazione orografica che rappresentano elementi essenziali nella determinazione delle particolari condizioni di intensità e qualità della radiazione luminosa, dell'alternanza dei cicli di bagnatura-asciugatura dell'epicarpo dei frutti e dell'escursione termica giornaliera, soprattutto nel periodo di maturazione dei frutti. Il territorio infatti è caratterizzato dalla presenza di dolci colline alternate a piccole vallate, lontano dalle coste e con inverni non eccezionalmente rigidi. Queste vallate sono totalmente aperte da est ad ovest e questo permette la buona irradiazione solare dei terreni e l'incunarsi dei venti provenienti da est che favoriscono un clima mite soprattutto nel periodo estivo-autunnale, durante il corso della maturazione dei frutti. L'aria calda estivo-autunnale è mitigata, anche nelle ore più calde del giorno, dal regolare alzarsi nella tarda mattinata, di una brezza proveniente da ovest e dal nord-ovest che fa sì che la temperatura non raggiunga mai livelli troppo alti.

I fenomeni fisici sopra descritti interagendo con la radiazione luminosa sono responsabili della formazione e dell'evoluzione degli antociani, responsabili del colore dell'epicarpo dei frutti di ficodindia e della loro polpa.

Inoltre, la presenza degli impianti di coltivazione lungo la fascia altimetrica, combinata all'efficienza nella gestione del fabbisogno idrico dei terreni irrigui operata dai coltivatori locali, permette in quest'area la produzione di ficodindia di peso maggiore e dal contenuto zuccherino più alto rispetto ad impianti di altre zone geografiche site a quote altimetriche inferiori. I terreni dell'areale, avendo una elevata capacità di trattenere l'umidità per lunghi periodi di tempo, fanno sì che l'umidità si mantenga costante nel terreno e la pianta riesca a concludere il suo ciclo produttivo nelle migliori condizioni possibili senza stress e limitazioni.

L'insieme dei fattori ambientali rende esclusivo il rapporto con la qualità del ficodindia di San Cono. Questi peculiari fattori insieme all'attività dell'uomo, alle sue capacità colturali ed alla messa a punto di pratiche di salvaguardia dell'ambiente e della tradizione socio-produttiva (compreso il mantenimento delle tecniche di coltivazione del ficodindia nel rispetto e nella tutela delle vallate e delle colline) contribuiscono a conferire al ficodindia di San Cono caratteristiche riconosciute dalla letteratura tecnico-scientifica e dalla ormai consolidata valorizzazione commerciale. Grazie al forte radicamento della popolazione rurale nell'area di produzione considerata, con tutta la sua tradizionale esperienza, con le sue capacità culturali tramandate da generazione in generazione, con la continua ricerca e messa in atto di tradizionali e specifiche tecniche colturali, si sono determinate le condizioni affinché la coltivazione del ficodindia di San Cono si consolidasse nel tempo, fino ad oggi, come un patrimonio storico-tradizionale e culturale di tutto il territorio oltre che come fondamentale risorsa economica.

Grande testimonianza è la tradizionale Sagra del Ficodindia ormai arrivata alla 25^o edizione, la quale è un misto di cultura, tradizioni, promozione commerciale ed aggiornamento tecnico-scientifico con i tradizionali convegni che ogni anno si tengono sul ficodindia. Tali risultati sono dovuti al totale coinvolgimento culturale, lavorativo ed economico degli abitanti della zona nel processo produttivo del ficodindia di San Cono, che hanno contribuito a determinare un forte legame prodotto stesso con l'ambiente ed in particolare, a sviluppare nel corso del tempo, un profondo legame sentimentale tra la popolazione del territorio e il frutto in questione. E' l'uomo, infatti, che oltre a mantenere inalterate nel tempo le tecniche di coltivazione, sa capire attraverso la sua grande esperienza il momento giusto per effettuare la raccolta. Non effettua infatti una raccolta troppo precoce che abbasserebbe la qualità degli zuccheri presenti e conferirebbe ai frutti quel sapore tipico di cladodo poco gradevole al gusto del consumatore né effettua una raccolta troppo ritardata che determinerebbe un abbassamento delle caratteristiche organolettiche delle bacche conferendo ad esse uno sgradevole sapore di stantio ma raccoglie nel momento perfetto cioè quando i frutti hanno raggiunto i livelli

minimi di colorazione della buccia ottimo indicatore dello stadio di maturazione presentando al consumo un prodotto dalla perfetta sapidità e fragranza. Attorno a questa coltura c'è anche tanta storia. Nel 1840 l'agronomo francese De Gasparin visitando la Sicilia descrisse il ficodindia così: «la manna, la provvidenza della Sicilia, rappresenta ciò che il banano è per i paesi equinoziali e l'albero del pane per le isole del oceano Pacifico...» Il definitivo successo del ficodindia e la sua trasformazione in coltura intensiva risalgono alla metà degli anni settanta del XX secolo: Sono gli anni in cui si afferma in maniera preponderante l'area di San Cono, il cui territorio incuneato tra tre grossi centri, Enna, Caltagirone e Caltanissetta, è oggi la più importante zona di produzione in coltura specializzata esistente e giudicata dagli esperti del settore «capitale della produzione di ficodindia in Italia.»

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Ficodindia di San Cono» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 185 del 10 agosto 2007.

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».
