

## PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

## 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**

(2015/C 92/12)

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

DOCUMENTO UNICO

«ARTICHAUT DU ROUSSILLON»

N. UE: FR-PGI-0005-01172 – 5.11.2013

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione**

«Artichaut du Roussillon»

**2. Stato membro o paese terzo**

Francia

**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**

L'«Artichaut du Roussillon» è un carciofo appartenente al genere *Cynara*, pianta dicotiledone della famiglia delle Asteracee. Esso è ottenuto dalle seguenti varietà: Blanc hyérois (altresi denominato Macau), Calico, Pop Vert, Salambo e Violet VP 45.

L'«Artichaut du Roussillon», commercializzato esclusivamente fresco, risponde ai seguenti criteri:

— colore verde o viola;

— capolino:

— globuloso per le varietà Blanc hyérois, Calico, Pop Vert e Salambo, il cui diametro è definito dai seguenti calibri:

— 9-11 cm per il calibro 18;

— 11-13 cm per il calibro 15;

— superiore a 13 cm per il calibro 12;

— piccolo e allungato, di forma da conica a cilindrica per la varietà Violet VP 45, di diametro che va da 3,5 a 6 cm;

— brattee centrali molto strette, apertura delle due prime corone di brattee limitata;

— sapore dolce;

— tenero con consistenza soda, poco fibrosa.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

L'«Artichaut du Roussillon» non presenta difetti salvo lievissime alterazioni superficiali dell'epidermide delle brattee o i leggeri difetti elencati in appresso (purché non danneggino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e presentazione nella confezione):

- leggero difetto di forma;
- lieve alterazione dovuta al gelo (screpolature);
- lievissime ammaccature.

L'«Artichaut du Roussillon» è commercializzato in vassoi che misurano 60 cm × 40 cm oppure in mazzi di cinque capolini (unicamente per la varietà Violet VP 45).

I peduncoli dell'«Artichaut du Roussillon» presentano un taglio netto ed una lunghezza inferiore o pari a 10 cm (tranne per i carciofi presentati in mazzi).

L'«Artichaut du Roussillon» si raccoglie in primavera, già nel mese di marzo e, unicamente per la varietà Violet VP 45, anche in autunno.

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

—

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

La produzione e il raccolto hanno luogo nella zona geografica.

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

Dopo il raccolto, le partite di carciofi sono sottoposte ad un esame prima di essere accettate e, entro 24 ore al massimo (giorni lavorativi) dal raccolto, esse sono:

- refrigerate (la temperatura è compresa fra 4 °C e 10 °C);
- oppure selezionate, condizionate e spedite.

I carciofi vengono umidificati dopo il condizionamento in modo da garantire una migliore conservazione.

Il lasso di tempo che intercorre fra il raccolto e la spedizione non deve essere superiore a sei giorni onde garantire la freschezza del prodotto.

Allorché l'«Artichaut du Roussillon» è confezionato in colli che misurano 60 × 40 cm, detti colli sono chiusi mediante un dispositivo che perde la propria integrità al momento della vendita al consumatore finale.

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

Ogni singola confezione, partita o unità di vendita al consumatore è identificata mediante:

- la denominazione del prodotto «Artichaut du Roussillon»;
- il logo IGP dell'Unione europea.

4. **Delimitazione coincisa della zona geografica**

L'«Artichaut du Roussillon» è piantato e raccolto nella zona geografica costituita dai seguenti comuni siti nel dipartimento dei Pirenei orientali.

Alénya, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Banyuls-dels-Aspres, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Brouilla, Cabestany, Canet-en-Roussillon, Canohès, Claira, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Ille-sur-Têt, Latour-Bas-Elne, Lluçia, Millas, Montescot, Néfiach, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Perpignan, Pézilla-la-Rivière, Pia, Pollestres, Ponteilla, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Nazaire, Sainte-Marie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Théza, Thuir, Torreilles, Toulouges, Villelongue-de-la-Salanque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali

La zona geografica di produzione dell'«Artichaut du Roussillon» è la pianura del Roussillon, vasto anfiteatro rivolto ad est verso il mar mediterraneo. Essa è delimitata a nord dalle Corbières, ad ovest dai contrafforti del massiccio del Canigou e a sud dalle Albères. Questa zona è solcata da tre fiumi: la Têt, il Tech e l'Agly.

I suoli sono profondi, freschi e drenanti. Si tratta di terreni alluvionali in cui predomina la sabbia e l'argilla è scarsamente presente.

Il clima è tipicamente mediterraneo, con una stagione estiva molto calda e asciutta, che si inserisce tra due periodi più piovosi con un tasso di igrometria dell'aria più elevato (all'inizio della primavera e in autunno) ed un inverno relativamente mite.

La zona geografica dell'«Artichaut du Roussillon» beneficia di un soleggiamento di oltre 300 giorni all'anno grazie alla presenza di forti venti: la Tramontana, un vento essiccante, e il Marin, caldo e umido.

#### Fattori umani

##### *Una coltivazione antica*

Nel Roussillon, la tradizione dell'orticoltura è più che millenaria. Come sta a testimoniare la messa a punto di una rete di canali di irrigazione in pietra che risalgono al secolo XI.

La coltivazione del carciofo ha origini antiche nel Roussillon, regione in cui questa pianta veniva coltivata già nel XVIII secolo. È tuttavia verso il 1830 che questa produzione ha davvero acquistato un vero e proprio slancio.

##### *Una competenza specifica*

Gli orticoltori della regione hanno saputo sviluppare e mantenere, nel corso degli anni, competenze e metodi di coltivazione di elevata tecnica.

L'analisi dei suoli permette di scegliere parcelle adatte alla coltivazione del carciofo: tenore in argilla compreso fra il 3 % e il 20 %, tenore massimo in sabbia dell'80 %, tenore in limo inferiore al 75 % e pH superiore a 6,5.

Inoltre, i produttori hanno progressivamente introdotto varietà adatte: fin dagli anni 50 (Violet poi la selezione VP 45 nel 1970), quindi negli anni 60 (Blanc Hyérois), 80 e 90 (Salambo, Calico e Pop Vert).

Le competenze si esprimono altresì nell'utilizzo di materiale vegetale scelto dai produttori nella loro azienda (più raramente acquistato localmente nella misura del 5-10 % della produzione); la moltiplicazione del materiale vegetale nell'azienda contribuisce al mantenimento di tale adeguamento.

L'impianto manuale viene effettuato a solchi (file di mucchietti di terra) per consentire all'acqua di scorrere meglio grazie al livellamento e proteggere le piante dal freddo e dai venti.

Il produttore mette in atto il proprio metodo di irrigazione per poter regolare al meglio l'apporto idrico alle piante e consentire una crescita regolare dei carciofi. Il raccolto è manuale.

Infine, queste competenze passano anche attraverso il rispetto delle usanze e delle abitudini di consumo con la presentazione dei carciofi viola in mazzetti.

#### 5.2. Specificità del prodotto

L'«Artichaut du Roussillon» è caratterizzato da brattee molto strette, indice di freschezza e di buona propensione alla conservazione.

Esso si contraddistingue sotto il profilo organolettico per la sua morbidezza e il sapore dolce; la consistenza è soda e poco fibrosa. Queste caratteristiche gli consentono di essere consumato crudo e gli valgono la reputazione di cui gode.

Infine, l'«Artichaut du Roussillon» si differenzia dagli altri per la sua precocità che gli permette di essere, in primavera, fra i primi carciofi presenti sul mercato.

#### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto

L'«Artichaut du Roussillon» gode di un'ottima reputazione basata sulla sua qualità.

Le condizioni climatiche e pedologiche che si trovano nella pianura del Roussillon fanno di questa regione il territorio prediletto dagli orticoltori per coltivare il carciofo.

Il clima mite, abbinato alle numerose ore di soleggiamento, favorisce la precocità dell'«Artichaut du Roussillon». Il freddo invernale moderato permette naturalmente l'interruzione del riposo vegetativo senza rischio significativo di gelo. Anche la forte luminosità è un elemento che influisce sul ciclo vegetativo della pianta e sul sapore dolce dell'«Artichaut du Roussillon».

I suoli prescelti dai coltivatori sono soffici, profondi, a basso tenore di argilla, il che ne consente un eccellente drenaggio, condizione indispensabile per questa produzione sensibile all'eccesso di umidità.

Le varietà selezionate per la produzione dell'«Artichaut du Roussillon», grazie alla loro buona capacità di adattamento al clima, permettono di effettuare il raccolto nei periodi in cui l'igrometria è più favorevole ad ottenere capolini chiusi, che favoriscono la buona conservazione del prodotto.

L'impianto è manuale e viene effettuato a solchi, combinato con la tecnica endemica del rinalzo; esso permette alle piantine di radicarsi saldamente e di crescere, quindi, al riparo dai venti. Un apporto idrico adeguato e regolare, garantito al tempo stesso dall'irrigazione e dal radicamento molto profondo (fino a numerosi metri sotto terra), contribuisce ad una crescita regolare, senza stress, indispensabile per limitare la lignificazione e permettere di ottenere carciofi sodi ma anche teneri e poco fibrosi. Queste caratteristiche riflettono la qualità dell'«Artichaut du Roussillon», che può essere consumato crudo.

Infine, il raccolto, esclusivamente manuale, garantisce il mantenimento delle peculiarità del prodotto e della tradizione della «poivrade» (salsa alla vinaigrette con pepe) per la varietà Violet (presentazione in mazzetti).

La reputazione dell'«Artichaut du Roussillon» è comprovata fin dall'inizio del XIX secolo allorché si parla, appunto, della «poivrade».

I riconoscimenti ottenuti già all'epoca dai giardinieri di Perpignan sono numerosi e «font reconnaitre la supériorité des artichauts du Roussillon sur les produits similaires du Midi» (fanno riconoscere la superiorità dei carciofi rispetto ai prodotti simili del Sud) (A. Siau - «Rapport de l'industrie maraîchère des Pyrénées-Orientales» - 1856).

L'«Artichaut du Roussillon» è famoso anche nella gastronomia catalana francese; numerose sono le ricette tradizionali riprese nell'opera di E. Comelade, «L'artichaut, l'or vert du Roussillon» (Il carciofo, l'oro verde del Roussillon) del 2006, che lo valorizzano.

Inoltre, la festa del carciofo, che si svolge il 1° maggio da quasi quindici anni, è un avvenimento atteso nella regione. Una corsa pedestre su 10 km attraverso la campagna, la cosiddetta «corsa del carciofo», è diventata una prova qualificativa per i campionati di Francia di corse pedestri al di fuori degli stadi. I riferimenti al carciofo sono frequenti nei nomi dei quartieri dei paesini siti nella zona geografica (località «Carxofe», che vuol dire carciofo, a Villelongue-de-la-Salanque, ad esempio).

Infine, l'«Artichaut du Roussillon» è molto spesso elogiato in numerosi articoli della stampa locale e professionale: «Uno chef catalano del celebre ristorante “Les Buttes Chaumont” a Parigi suggerisce, per risvegliare le papille gustative, un fondo di carciofo del Roussillon stufato» («l'Indépendant», 2001). Nell'articolo *Cultiver sa différence* Jean Harzig sottolinea che «questo prodotto (...) è apprezzato e atteso sul mercato» («Vegetable», 2008).

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPArtichautduRoussillonV1.pdf>

---