

## 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**

(2015/C 264/05)

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 <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«GRANADA MOLLAR DE ELCHE»/«GRANADA DE ELCHE»

N. UE: ES-PDO-0005-01230-19.5.2014

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome**

«Granada Mollar de Elche»/«Granada de Elche»

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

**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**

Il prodotto tutelato dalla DOP «Granada Mollar de Elche»/«Granada de Elche» è il frutto della specie *Punica Granatum* L., ottenuto dalla varietà Mollar, delle categorie Extra e I definite nella norma del Codex per la melagrana. Il prodotto tutelato è caratterizzato dall'equilibrio fra l'acidità e gli zuccheri, dalla colorazione esterna tra il giallo crema e il rosso e dal profilo antocianico degli arilli che produce un colore da rosa intenso a rosso.

Il frutto maturo presenta le seguenti caratteristiche.

**1. Caratteristiche morfologiche**

- Forma del frutto: tondeggianti, suddivisa all'interno in più lobuli, nei quali si trovano i chicchi (arilli). Buccia da fine a media, liscia e brillante.
- Colore: da crema a rosso vivo all'esterno. I semi sono coperti da una polpa succosa di colore variabile da rosa intenso a rosso.

**2. Caratteristiche fisico-chimiche**

- Gradi Brix: minimo 14°.
- Acidità (acido citrico): minima 0,18, massima 0,24.
- Indice di maturità (rapporto tra gradi Brix e acidità): minimo 60, massimo 90.

**3. Caratteristiche organolettiche**

La polpa del frutto è lievemente astringente e di gusto molto dolce. Il seme ha la particolarità di essere morbido.

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

I frutti devono presentare le seguenti caratteristiche:

a) frutti interi, puliti e sani; sono esclusi i frutti in via di putrefazione o altrimenti deteriorati;

di aspetto fresco, esenti da odori e/o sapori strani nonché da umidità esterna anomala;

b) il calibro della «Granada Mollar de Elche»/«Granada de Elche» è determinato dal peso unitario di ciascun frutto: sono esclusi i frutti di peso inferiore a 125 grammi.

3.3. *Mangimi (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*

Tutte le fasi della produzione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

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

Il condizionamento e l'imballaggio devono avvenire nella zona geografica delimitata per evitare il deterioramento del prodotto dovuto a eccessive manipolazioni o al trasporto dei frutti senza il condizionamento adeguato.

Inoltre, adottare tali misure è importante per salvaguardare la forma caratteristica del frutto: la melagrana infatti conserva, nella zona opposta al peduncolo, i residui calicinali che le conferiscono la tipica forma a «corona», ossia chiusa e con il collo corto. Se il frutto non è correttamente manipolato, si possono provocare danni alla buccia e lacerazioni della corona. Onde evitare che un trasporto inadeguato e/o una manipolazione eccessiva danneggino il frutto, con colpi, graffi e ammaccature, alterando le caratteristiche della buccia, la qualità della polpa o lacerandone la «corona», il condizionamento è effettuato nel luogo di origine.

Una volta raccolti, i frutti sono trasferiti agli impianti di condizionamento e di imballaggio. I frutti possono essere spazzolati con spazzole a setole morbide al fine di non lacerare la «corona». I frutti devono essere mantenuti ad una temperatura compresa tra 4 e 8 °C.

Pertanto, il condizionamento e l'imballaggio nel luogo di origine garantiscono la tracciabilità della melagrana, poiché i recipienti in cui il prodotto è commercializzato recano le indicazioni obbligatorie della denominazione di origine protetta e l'origine del prodotto, grazie all'uso di un sistema unico di controllo fino alla spedizione del prodotto al consumatore finale. Sono ammessi due tipi di imballaggi: fino a un peso massimo di 5 kg e fino a un peso massimo di 10 kg.

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

Nelle iscrizioni, fasce o etichette identificative della «Granada Mollar de Elche» destinata al consumo figurerà un marchio di conformità, denominato controetichetta, identificato mediante un codice alfanumerico da apporre nell'impianto di condizionamento autorizzato, in modo tale da non poter essere riutilizzato e che consentirà di garantire la tracciabilità del prodotto. Le controetichette sono rilasciate dal Consejo Regulador a tutti gli operatori che rispettano il disciplinare, senza discriminazioni.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione agricola è situata nella parte sud-orientale della Comunità di Valencia, nella provincia di Alicante e comprende i comuni delle zone di Bajo Vinalopó, Alacantí e Bajo Segura.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali:

#### **Climatologia**

Per quanto riguarda le condizioni climatiche, nella parte meridionale della Comunità di Valencia le caratteristiche sono diverse da altre regioni del Mediterraneo spagnolo. In particolare vanno sottolineate le precipitazioni scarse, dell'ordine di 263 mm l'anno, e i livelli di irraggiamento elevati, dovuti alla modesta percentuale di giorni nuvolosi e alle rare nebbie, nonché un periodo particolarmente asciutto durante lo sviluppo dei frutti del melograno, da giugno a settembre. La maggior parte della zona geografica delimitata si trova nella zona climatica Bsh (secondo la classificazione di Köppen-Geiger), o steppa calda e, il resto nella zona Bsk, ossia la steppa fredda.

### **Caratteristiche pedologiche**

La maggioranza delle parcelle destinate alla coltivazione di melograni nella zona di produzione sono costituite da terreni con composizione franco-argillosa. Una delle caratteristiche di tali suoli è l'elevato livello di pH (8-9), di carbonati (circa il 45,76 %) e di calcare attivo (circa il 10 %), ampiamente superiori a quelli che si riscontrano in altre regioni e zone di produzione. Questi livelli di sali presenti nel terreno, così come quelli apportati dalle acque di irrigazione, o dalla gestione dell'irrigazione, (Intrigliolo et al, 2011) indicano una caratteristica di produzione della varietà Mollar.

Fattori umani

### **Pratiche colturali**

La cultura del melograno in Spagna si concentra principalmente nella parte sud-orientale del paese. Secondo i dati dell'*Anuario de Estadística Agraria*, nel 2008 in Spagna erano stati piantati 2 387 ettari, di cui l'84,4 % concentrato nella provincia di Alicante, in pratica nelle regioni in cui si trova la zona protetta.

Tra le diverse varietà coltivate (mollar, valenciana e wonderful), fino a pochi anni fa nella zona è stata coltivata esclusivamente la varietà mollar. Questa varietà locale è stata ottenuta dalla selezione, che gli agricoltori della regione hanno praticato per decenni, delle piante che producevano i frutti di miglior qualità e i più idonei alle condizioni climatiche e pedologiche della zona e che venivano moltiplicate tramite innesto o talea.

Come conseguenza di tanti anni di impianto, gli agricoltori della zona hanno messo a punto tecniche di coltura che ottimizzano i risultati finali. Pertanto, ogni anno l'albero è oggetto di potatura di formazione e/o di manutenzione; di controllo (principalmente con mezzi meccanici) dei polloni e di diradamento manuale (in vari passaggi) dei frutti che si stanno sviluppando, al fine di ottenere frutti più resistenti ai parassiti, di colore più omogeneo et di grandezza più uniforme.

Molti anni di esperienza nella coltura della «Granada Mollar» hanno indotto i produttori a gestire in modo particolare l'irrigazione come tecnica per favorire il processo di allegazione o diminuire le crepature.

### **5.2. Specificità del prodotto**

La «Grenada Mollar» coltivata nella zona protetta ha caratteristiche distinte rispetto alla stessa coltura in altre zone. Le condizioni ambientali influenzano le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche del frutto nonché il momento della raccolta.

La data di maturazione commerciale della varietà Mollar è determinata da due fattori: il tenore in zuccheri (solidi solubili) del succo deve essere superiore a 14° Brix e il colore della buccia deve essere passato da verde a crema e essere privo di sfumature verdastre. Nel corso della prima settimana di ottobre il prodotto è pronto per la commercializzazione nella zona delimitata: il primo taglio può essere effettuato una settimana prima o dopo, a seconda delle temperature massime diurne e notturne durante il periodo di cambiamento di colore. Questa data di raccolta precede quella delle regioni più settentrionali o situate a altitudini superiori.

L'acidità titolabile del succo è compresa tra 0,18 e 0,24 (espressa in percentuale di acido citrico) L'equilibrio tra acidità e zuccheri conferisce al prodotto un sapore dolce caratteristico.

La colorazione esterna del frutto è caratterizzata da un tono tra crema e rosso e da un aspetto brillante. Il colore del succo è tipico del prodotto coltivato nella zona e si deve al profilo antocianico.

### **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)**

Le condizioni ambientali (clima semi-arido con miti temperature invernali e precipitazioni scarse, soprattutto durante i mesi estivi), i livelli di irraggiamento e di temperatura nelle fasi di sviluppo e di maturazione, influenzano il colore esterno, il sapore e la composizione degli antociani della «Granada Mollar» coltivata nella zona.

La siccità tipica degli ultimi mesi precedenti l'inizio della campagna (da giugno a settembre), determina l'aumento di intensità del colore rosso del succo.

Le temperature massime registrate nella zona durante lo sviluppo del frutto (luglio – agosto), superiori a 30 ° senza raggiungere i 40 °C, fanno sì che l'acidità del frutto, dovuta agli acidi organici, si situi in un intervallo da 0,18 a 0,24, espresso in percentuale di acido citrico. L'equilibrio tra acidità e zuccheri conferisce al prodotto un sapore dolce caratteristico.

Tali condizioni influenzano anche la fioritura e la data di raccolta, che ha luogo nella prima settimana di ottobre, ma varia di una settimana, prima o dopo, a seconda delle temperature massime diurne e notturne durante il periodo di cambiamento di colore.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

[http://www.agricultura.gva.es/pc\\_granadamollarelche](http://www.agricultura.gva.es/pc_granadamollarelche)

---