

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda 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 327/11)

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

«**ABRICOTS ROUGES DU ROUSSILLON**»N. UE: **FR-PDO-0005-01328 – 15.4.2015****DOP (X) IGP ()****1. Denominazione (denominazioni)**

«Abricots rouges 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 cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Le «Abricots rouges du Roussillon» sono albicocche fresche derivanti dalle seguenti varietà:

- Rouge du Roussillon (popolazione e A157);
- Aviéra;
- Royal Roussillon;
- Avikandi.

Queste albicocche sono caratterizzate da un colore di fondo arancione, puntinato di rosso intenso, e presentano un calibro medio-piccolo (diametro compreso tra 35 e 55 millimetri). Hanno un sapore dolce e un tenore di zuccheri superiore a 12 gradi Brix. Sono di consistenza morbida, con polpa succosa e fondente. Presentano un'acidità poco elevata e sprigionano aromi intensi di frutta fresca (pesca e pesca noce) e di succo di albicocche.

I frutti sono raccolti una volta maturi, in base a due criteri che segnano l'inizio della raccolta: il colore di fondo del frutto e quello della linea di sutura.

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 di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Il confezionamento delle albicocche è realizzato nella zona di produzione,

Il confezionamento avviene in contenitori a fondo e lati rigidi da un massimo di 5 kg per le albicocche destinate al mercato del fresco e da un massimo di 25 kg per quelle destinate alla trasformazione.

L'obbligo di confezionamento nella zona mira a preservare al meglio le caratteristiche del prodotto, tenuto conto:

- dell'obbligo di raccogliere i frutti a maturazione, con una raccolta manuale in recipienti che ne garantiscano un'adeguata protezione;
- delle caratteristiche specifiche dei frutti di questa denominazione, che sono poco sodi, di consistenza morbida, con polpa succosa e fondente.

Gli operatori prendono tutte le misure necessarie per preservare quanto più possibile l'integrità e le caratteristiche dei frutti:

- consegna assai rapida al centro di confezionamento (con un termine massimo di 12 ore tra raccolta e consegna al centro);
- termine massimo tra raccolta e spedizione limitato a 6 giorni;
- confezionamento in imballaggi rigidi al fine di proteggere il prodotto dagli urti;
- condizioni di stoccaggio stabilite prima della spedizione dei frutti (stoccaggio refrigerato ad una temperatura non superiore a 10 °C).

Le operazioni di cernita e di confezionamento sono realizzate dagli stessi operatori, situati tutti nella zona geografica. Essi possiedono la necessaria esperienza e una buona conoscenza di questo prodotto fragile.

Tali disposizioni consentono di limitare le manipolazioni dei frutti e contribuiscono a preservare le caratteristiche del prodotto, giustificando così l'obbligo di confezionamento nella zona geografica.

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

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, ogni confezione unitaria reca le seguenti indicazioni:

- il nome della denominazione di origine «Abricots rouges du Roussillon»;
- il nome della varietà;
- il simbolo DOP dell'Unione europea.

Tali indicazioni devono figurare con caratteri ben visibili, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi in modo da poter spiccare chiaramente sullo sfondo sul quale sono stampati; le indicazioni possono così essere nettamente distinte dal complesso delle altre indicazioni scritte e delle immagini.

4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata della denominazione di origine «Abricots rouges du Roussillon» è costituita dai seguenti comuni situati nel dipartimento dei Pirenei orientali:

- tutti i comuni dei cantoni di Argelès-sur-Mer, Canet-en-Roussillon, Côte-Radieuse, Elne, Millas, Perpignan, Saint-Estève, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Toulouges;
- i comuni di Clara, Catllar, Codalet, Eus, Los Masos, Prades, Ria Sirach, Estagel, Latour-de-France, Montner e Tautavel;
- i comuni dei cantoni di:
 - Céret eccetto i comuni di Albère, Calmeilles, Les Cluses, Oms, Le Perthus e Taillet;
 - Rivesaltes tranne i comuni di Opoul-Périllos e Vingrau;
 - Thuir tranne il comune di Caixas;
 - Vinça tranne i comuni di Baillestavy, Boule-d'Amont, Casefabre, Glorians, Montalba-le-Château, Prunet et Belpuig e Valmanya.

5. Legame con la zona geografica

Fattori naturali

La zona geografica è situata nel dipartimento dei Pirenei orientali, la regione continentale francese più meridionale.

Essa si presenta come l'arena di un vasto anfiteatro orientato ad est verso il mare Mediterraneo e delimitato a nord dalle Corbières, ad ovest dai contrafforti del massiccio del Canigou e a sud dai monti Albères.

La zona è attraversata da est a ovest da tre fiumi, la Têt, il Tech et l'Agly, che nel corso del tempo hanno plasmato un rilievo fatto di terrazze e colline.

Su entrambi i lati del fiume principale, la Têt, si profilano:

- sulla riva sinistra, a nord, attorno a Rivesaltes, una vasta zona di terrazze caratterizzata da suoli sassosi e lisciviati;
- sulla riva destra, a sud, e fino al Piemonte pirenaico, la regione di Aspres in cui i suoli sono composti principalmente da molasse detritiche del Pliocene, coperte in misura maggiore o minore da antichi depositi alluvionali del Quaternario, e in cui solo in alcuni tratti permangono terrazze elevate.

Anche nella parte bassa della pianura del Roussillon e lungo i tre fiumi si trovano suoli formati da depositi alluvionali moderni del Quaternario.

In pianura l'altitudine varia da 0 a 200 metri, ma sui contrafforti di questo anfiteatro la coltivazione degli albicocchi può arrivare fino a un'altitudine di 450 metri.

Il clima del Roussillon è fortemente influenzato dalla vicinanza del mare, a est, e da quella delle montagne che circondano tutta la zona geografica. Si tratta di un clima mediterraneo in senso stretto: molto secco e caldo in estate, con due o tre mesi di siccità estiva e temperature medie di circa 24 °C in luglio e agosto. Gli inverni sono miti, con meno di 15 giorni di gelo all'anno e una temperatura media di 8 °C nel mese più freddo, ma con un numero di ore in cui la temperatura è inferiore a 7,2 °C (700-1 000 ore) sufficiente per rimuovere la dormienza. La regione è caratterizzata da un elevato soleggiamento, con più di 2 500 ore/anno.

La piovosità a carattere temporalesco è scarsa (una media di circa 600 millimetri) e molto variabile da un anno all'altro.

La caratteristica climatica di questa regione resta tuttavia la presenza di venti molto frequenti:

- la tramontana, presente un giorno su tre, vento secco e spesso violento da nord-ovest;
- il marin, vento caldo e umido.

Fattori umani

La zona geografica è la culla storica di impianto dell'albicocco nella regione. Gli alberi occupano il perimetro delle valli medie e basse, le formazioni alluvionali e i primi avvallamenti dove le risorse idriche naturali sono sufficienti o integrate da un sistema ancestrale di canali la cui origine risale per la maggior parte al Medioevo.

Introdotta dagli arabi, l'albicocco è presente nella zona geografica da più di dieci secoli. Lo sviluppo della sua coltivazione a fini commerciali nei Pirenei orientali risale all'inizio del XIX secolo. L'arrivo del trasporto ferroviario ha poi favorito lo sviluppo della sua produzione. Nel 1937 la raccolta nel Roussillon rappresentava il 60 % della produzione francese (*L'économie agricole des Pyrénées Orientales* - Louis Rives, 1942). Nel 1971 il dipartimento dei Pirenei orientali è il primo dipartimento francese nella produzione di albicocche, con il 72 % della superficie coltivata con la varietà popolazione «Rouge du Roussillon» (*Atlas agricole* - DDA 66, dicembre 1972).

Per più di un secolo la coltivazione dell'albicocco nel Roussillon è rimasta legata al tipo varietale «Rouge du Roussillon», caratterizzato da puntature rosse su fondo arancione. Con il passare del tempo e l'incidenza dei fattori ambientali (clima, suolo) e delle pratiche agricole (innesto), questa varietà «perfettamente adatta al clima del Roussillon» (*L'abricotier* - Norbert Got, 1938) si è evoluta verso una «varietà popolazione».

Successivamente, alla metà del XX secolo, si è avviato un programma di selezione il cui obiettivo principale era quello di limitare il fenomeno dell'alternanza produttiva. Il risultato è stato la selezione del clone A 157. I lavori di miglioramento genetico sono proseguiti fino alla selezione delle varietà Aviera (1988), Avikandi (1991) e Royal Roussillon (1996), che rispondono alle caratteristiche delle «abricots rouges du Roussillon» (cfr. i lavori del CTIFL 1995-1996 e del laboratorio Agro-Emergence 2000-2002 e 2010).

Tali varietà sono rimaste localizzate in questo bacino geografico e, al di fuori del dipartimento dei Pirenei orientali, si trovano solo un ettaro di albicocchi della varietà Rouge du Roussillon, 1,50 ettari della varietà Aviera e meno di un ettaro di Royal Roussillon, mentre non esiste alcuna piantagione della varietà Avikandi (censimento 2010). In effetti tutti i tentativi di impianto al di fuori della zona geografica sono falliti e non esiste alcuna produzione commerciale della varietà Rouge du Roussillon in altri bacini di produzione, né in Francia né all'estero.

Nel 2012 il 41 % delle superfici coltivate con albicocchi del Roussillon era costituito da queste varietà con una produzione di 6 000 tonnellate, pari al 38 % della produzione (dati 2012, *Chambre d'agriculture* 66).

Appreziate sul mercato del fresco per il loro sapore e il loro aroma, le albicocche di queste varietà sono assai ricercate anche dall'industria (20 % circa della produzione) per essere destinate alla trasformazione (prodotti lattiero-caseari, biscotti, marmellata, succhi di frutta). I grandi marchi come Danone (con Gervita e Lu), Yoplait, Andros, e i marchi di distribuzione (Reflets de France, Nos Régions ont du Talent) utilizzano queste albicocche nelle loro preparazioni.

Queste varietà, che si potrebbero definire «endemiche» del Roussillon, hanno potuto mantenersi grazie alle conoscenze e competenze degli arboricoltori che si esprimono principalmente mediante:

- l'impianto dei frutteti in suoli alluvionali e colluviali a meno di 450 metri di altitudine;
- la coltura bassa ad alberello a più branche (*gobelet multi-charpentières*), adottata in questi frutteti;
- il mantenimento della frammentazione dei terreni agricoli in piccoli appezzamenti, riparati da siepi frangivento;
- la creazione di reti o l'utilizzo di una rete ancestrale di canali di irrigazione quando quest'ultima diventa necessaria.

Tali conoscenze e competenze si esprimono anche mediante:

- una raccolta tradizionale unicamente manuale;
- un invio rapido ai centri di confezionamento (termine inferiore a 12 ore);
- pratiche di confezionamento adatte alle caratteristiche specifiche dei frutti di questa denominazione (non molto sodi e di consistenza morbida), con l'utilizzo di contenitori a fondo e lati rigidi;
- pratiche di stoccaggio che consentono di preservare l'integrità del frutto (stoccaggio refrigerato ad una temperatura non superiore a 10 °C).

Specificità del prodotto

Le caratteristiche principali delle «Abricots rouges du Roussillon» sono:

- un colore di fondo arancione, con tipiche puntature di rosso intenso. Questi frutti si distinguono dalle albicocche «bicolore» in cui l'arancio e il rosso si fondono tra loro, senza confini netti tra un colore e l'altro;
- un calibro medio-piccolo, compreso tra 35 e 55 millimetri di diametro.

Di consistenza morbida, hanno un sapore dolce e un tenore di zuccheri superiore a 12° Brix. Hanno una polpa succosa, fondente e non molto soda e presentano un'acidità poco elevata, che conferisce una nota di dolcezza e aromi intensi di frutta fresca (pesca e pesca noce) e succo di albicocche.

Legame causale

Le «Abricots rouges du Roussillon» presentano un legame molto forte con la zona geografica.

Le loro caratteristiche sono il frutto dell'interazione tra le esigenze agronomiche e climatiche dell'albicocco (da cui dipendono la crescita, la fruttificazione e la qualità dei frutti), le condizioni naturali della zona geografica e le conoscenze applicate dai produttori:

- le terrazze sassose e liscivate, le molasse detritiche del Pliocene coperte o no da antichi depositi alluvionali del Quaternario, i suoli formati da depositi alluvionali moderni sono tutti ben drenati, rendendo possibile lo smaltimento delle acque, e presentano una struttura che limita gli attacchi dei batteri cui tali albicocchi sono particolarmente sensibili;

- le «Abricots rouges du Roussillon» beneficiano di un ottimo soleggiamento e della concentrazione termica naturale legata alla configurazione geografica della zona la quale, nelle condizioni di esposizione più favorevoli, consente la loro coltivazione a un livello eccellente di maturità fino a 450 metri di altitudine;
- la rete idrografica è sufficiente a consentire, qualora sia necessario, un corretto apporto idrico per un albero poco esigente e ben adatto alla siccità;
- la vicinanza del Mediterraneo conferisce alla zona di produzione inverni miti, ma la tramontana (vento dominante da nord-ovest) apporta il freddo sufficiente per rimuovere la dormienza. La presenza, soprattutto in primavera, di questo vento forte garantisce l'impollinazione di queste varietà autofertili, accelera la maturazione e previene lo sviluppo di malattie crittogamiche. Lo stesso vento rende tuttavia necessario limitare l'altezza degli alberi, cosa che facilita la raccolta manuale delle albicocche. Nelle situazioni maggiormente esposte è inoltre necessaria la presenza di siepi frangivento, che creano un paesaggio particolare;
- gli albicocchi raggiungono un equilibrio naturale che consente una produzione regolare senza necessità di potatura annuale;
- la forte luminosità corrisponde alle esigenze delle varietà selezionate per permettere una buona induzione floreale. Le temperature estive elevate, la durata del soleggiamento e il portamento aperto dell'albero con coltivazione ad alberello a più branche (*gobelet multi charpentière*), che permette di aumentare la superficie fogliare esposta alla luce, favoriscono la maturazione dei frutti. Tutto ciò contribuisce allo sviluppo delle caratteristiche visive (comparsa di pigmenti rossi) e gustative (tenore elevato di zuccheri e dolcezza accentuata dalla scarsa acidità) dei frutti;
- le pratiche adottate consentono di preservare al massimo l'integrità del frutto, grazie a una raccolta obbligatoriamente manuale, tempi brevi tra raccolta e confezionamento e, in caso di necessità di stoccaggio, condizioni ottimali e di durata limitata.

L'adeguatezza delle condizioni naturali della zona alle esigenze di produzione delle «Abricots rouges du Roussillon» è dimostrata peraltro dal fatto che non esiste una produzione commerciale di tali albicocche al di fuori della zona geografica.

A prescindere dalle mode e dall'orientamento dei mercati verso prodotti bicolore e di maggiore calibro, le «Abricots rouges du Roussillon» sono state così in grado di «attraversare le epoche» e di imporre le loro caratteristiche specifiche e il loro sapore.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d847cc43-7623-4f35-9a4e-18ac66f4b67e
