

## 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**

(2018/C 53/06)

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

«ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ» (AGKINARA IRION)

n. UE: PGI-GR-02293 — 24.2.2017

DOP ( ) IGP (X)

## 1. Nome

«Αγκινάρα Ιριών» (Agkinara Irion)

## 2. Stato membro o paese terzo

Grecia

## 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

Con l'indicazione geografica protetta «Αγκινάρα Ιριών» (Agkinara Irion) si intendono i capolini di carciofo della varietà locale nota come *Prasini tou Argous* o *Argitiki* appartenente alla specie *Cynara scolymus* L. della famiglia delle asteraceae.

Allo stato fresco l'«Agkinara Irion» presenta le seguenti caratteristiche che lo differenziano da altre specie di carciofo:

- capolini compatti di forma cilindrica con una caratteristica apertura sulla parte superiore;
- altezza minima del capolino 10 cm e diametro trasverso minimo 8 cm;
- brattee esterne di colore verde, carnose alla base con un'estremità arrotondata a forcella senza spine o, talvolta, con piccole spine;
- brattee interne con colorazione che varia dal verde chiaro al giallo e violetto al centro per poi sfumare in una peluria di colore giallino;
- stelo cilindrico e compatto di misura  $\leq 40$  cm e di diametro compreso tra 1 e 4 cm;
- i capolini sono teneri e le basi delle brattee e dei tubi corollari a forma di disco sono carnosi, gustosi e particolarmente dolci e sono adatti ad essere consumati crudi.

## 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 di «Agkinara Irion» devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

<sup>(1)</sup> 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 registrata*

—

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

—

#### 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata al cui interno avviene la produzione dell'«Agkinara Irion» presenta una forma triangolare, un lato della quale si apre verso il mare, mentre gli altri due sono delimitati dalle sommità di catene montuose. La zona include i paesi di Karnezaiika e Iria e l'agglomerato di Kantia che fanno parte amministrativamente del comune di Nafplio.

Si tratta di due piane, quelle di Iria e Kantia, di estensione pari rispettivamente a 1 000 e 250 ettari, ubicate nella parte sudorientale della regione dell'Argolide e separate da un basso rilievo collinare calcareo (Lycalona). Dal punto di vista orografico la zona geografica è delimitata a nord-nordest dalla cima del monte Arachnaio, a sud-sudest dal monte Didymo e a ovest dal golfo Argolico.

Le due piane, orientate a sudovest, sono bagnate rispettivamente dal torrente Kanezaiiko, o Dipotamo, e dal torrente di Kantia. I torrenti, che scorrono da est a ovest, sfociano nel mare.

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

##### *I fattori naturali*

Il suolo e il particolare microclima della zona geografica delimitata garantiscono un prodotto precoce di elevata qualità.

Il suolo deve la sua fertilità ai sedimenti dei torrenti che irrigano le piane. I suoli nel loro insieme appartengono alla grande categoria degli entisol (suoli di formazione recente non ancora differenziatisi con orizzonti diagnostici caratteristici). Per lo più si tratta di suoli argillosi e sabbiosi o argillosi.

I suoli sono molto fertili e con una profondità compresa tra 50 e 150 cm, caratteristica ottimale per il sistema di radici profonde del carciofo. Sono suoli giovani, di consistenza media, con un buon drenaggio naturale, grazie alla presenza di strati ghiaiosi, con un buon apporto di calcio e ricchi di magnesio. L'abbondanza di magnesio contribuisce a mantenere la struttura di questi suoli costieri, in quanto compensa la presenza del sodio, permettendo di coltivare l'«Agkinara Irion» anche in zone con suoli ad elevato tenore salino. I terreni sono pianeggianti con una pendenza compresa tra lo 0 e il 3 %.

Il clima è mediterraneo, caldo e secco, con inverni molto miti.

Le condizioni climatiche sono favorite dalla vicinanza del Golfo Argolico che permette di evitare temperature estreme; abbiamo quindi estati con temperature massime meno elevate e inverni con temperature minime più elevate. Nella zona la temperatura media annua è pari a 18,5 °C e la temperatura media minima e media massima sono pari rispettivamente a 10,2 °C e 28,2 °C. Le gelate sono rare date le caratteristiche geomorfologiche della zona. La zona di produzione è protetta dal freddo e dalla tramontana in inverno grazie ai rilievi montani che la circondano, anche se di solito i venti spirano da sud (brezza marina).

La zona è orientata a sudovest con un irraggiamento solare medio annuo di 337,0 cal/cm<sup>2</sup> e un'insolazione media annua superiore a 2 500 ore.

La piovosità media annua è pari complessivamente a 400 mm e l'estate e l'autunno sono spesso caratterizzati da assenza di precipitazioni.

Tali condizioni favoriscono oltremodo la precocità del prodotto e permettono alla pianta di prosperare e garantire la massima resa durante i mesi invernali.

##### *Fattori umani*

I fattori umani rivestono particolare importanza per l'ottenimento di un prodotto a maturità precoce. Per assicurare all'«Agkinara Irion» una maturità ancora più precoce, i produttori hanno perfezionato tecniche di coltivazione quali l'accurata scelta delle piante madri per le nuove piantagioni, la distanza specifica tra le piante, la durata e l'utilizzo dell'irrigazione e il diradamento dei polloni.

##### *Specificità del prodotto*

La specificità dell'«Agkinara Irion» consiste nella sua reputazione dovuta alla notevole precocità del prodotto e al suo distintivo sapore dolce.

Il primo raccolto, che avviene a metà dell'autunno, fa sì pertanto che questo prodotto sia l'unico disponibile sul mercato. Contribuiscono molto alla sua fama anche i grandi quantitativi del prodotto che arrivano sul mercato durante i mesi invernali.

Il clima mite in combinazione con l'elevata insolazione, dovuti alla situazione geografica e all'orientamento a sud-ovest delle piane, favoriscono la maturazione precoce del prodotto. L'assenza di precipitazioni durante i mesi estivi permette di programmare l'avvio della coltivazione grazie all'irrigazione e di conseguenza di procedere alla raccolta durante l'autunno. Gli inverni resi miti dalla vicinanza del mare e l'assenza di gelate provocate dai venti freddi, essendo le piane protette dai bassi rilievi montani che le circondano, garantiscono alla pianta condizioni ideali e una resa massima delle colture durante i mesi invernali.

L'«Agkinara Irión» si distingue inoltre per l'appetibilità e il sapore particolarmente dolce. Tali caratteristiche organolettiche sono dovute alla sintesi e all'accumulo di carboidrati, ovvero dei polisaccaridi, nella fase di differenziazione e di fruttificazione all'inizio dell'autunno, periodo di elevato irraggiamento solare.

Il processo di accumulo dei carboidrati è favorito dall'orientamento a sud-ovest dei terreni di coltivazione, che garantisce un'elevata esposizione delle piante all'irraggiamento solare.

Le caratteristiche proprie della specie sono ulteriormente enfatizzate dagli interventi dell'uomo, quali la rigorosa selezione degli xerofiti per la conservazione della varietà locale da cui deriva l'«Agkinara Irión».

Le tecniche utilizzate per garantire la precocità del prodotto, frutto di anni di osservazione e della grande accuratezza dei produttori locali, sono state tramandate di generazione in generazione al fine di garantire un prodotto di qualità, disponibile sul mercato all'inizio dell'autunno e che attira i consumatori fino al termine dell'inverno, coprendo quasi interamente i consumi interni.

In conclusione, la geomorfologia della regione, le condizioni pedoclimatiche locali e il rispetto delle tecniche tradizionali di coltivazione sono gli elementi che contribuiscono alla precocità, alla dolcezza, all'appetibilità ma anche alle altre caratteristiche qualitative dell'«Agkinara Irión», conferendogli notorietà e valore aggiunto.

Della precocità dell'«Agkinara Irión» fa menzione il periodico Φρουτογεία (Frutonea) nel numero 169 del febbraio 2013, in cui è descritta la varietà *Prasini tou Argous* o *Argitiki* «... Si tratta della varietà più diffusa nell'Argolide, come pure in altre parti del Peloponneso e di Creta. È una varietà precoce, dalla resa elevata, che produce capolini a partire dall'inizio di novembre (a Iria dalla fine di ottobre) ...»

Alle caratteristiche qualitative dell'«Agkinara Irión» fanno riferimento sovente articoli pubblicati dagli organi di informazione.

Ad esempio, il giornale *Ta Néa tis Argolidas* (*Ta nea tis Argolidas*) nel numero del 20 maggio 2002 scriveva «...delle sue proprietà nutrizionali e medicinali ha parlato Christos Olympios della facoltà di agraria dell'Università di Atene, sottolineando come la parte commestibile del capolino dell'«Agkinara Irión» sia ricca di proteine, carboidrati, vitamina C, sali e cellulosa ...».

Un altro riferimento è stato pubblicato nel quotidiano *Πολιτιστικά της Αργολίδας* (*Politistika tis Argolidas*) il 17 marzo 2010: «...Durante la manifestazione cuochi professionisti turchi e ciprioti, in rappresentanza di membri della rete "Conservatoire international des cuisines méditerranéennes", e naturalmente greci, dispiegheranno il loro talento e la loro esperienza al servizio del piacere gastronomico, cucinando un prodotto unico e gustoso quale l'«Agkinara Irión»...»

La reputazione del prodotto è strettamente correlata alla vita economica, sociale e culturale della zona di Iria.

Ne sono testimonianza le feste annuali, i seminari, i numerosi incontri e manifestazioni, i concorsi gastronomici, i riferimenti nella stampa cartacea e online, nelle trasmissioni radiofoniche, nei libri e nei periodici, nelle trasmissioni televisive sulla gastronomia, nei periodici specializzati in agricoltura e nei menù dei ristoranti locali.

Nel maggio 2002 si è tenuto a Iria il primo seminario in Grecia sulla coltivazione dell'«Agkinara Irión» e le sue prospettive, con la partecipazione di illustri studiosi italiani e greci.

Nel novembre 2007 Iria ha ospitato una delegazione della «Città del carciofo», un'associazione internazionale per la promozione e la commercializzazione del carciofo, con sede a Ladispoli in Italia. Obiettivo della visita era la creazione di un centro per lo scambio di informazioni sul prodotto e l'istituzione di legami di amicizia tra due località di produzione del carciofo nonché, contestualmente, la promozione del turismo.

Nel maggio 2010 è stato organizzato a Iria il primo festival gastronomico del carciofo con la partecipazione di cuochi del Mediterraneo orientale (membri della rete «Conservatoire international des cuisines méditerranéennes») che hanno preparato piatti a base di «Agkinara Irion» con l'obiettivo di enfatizzare con il loro talento e la loro esperienza la particolarità e il gusto di tale prodotto locale.

La reputazione del prodotto trova espressione nei giornali, cartacei come online, ed è spesso oggetto di reportage di riviste di cucina di grande diffusione o di trasmissioni di cucina sui principali canali televisivi. Il celebre cuoco Ilias Mamalakis scrive in una ricetta pubblicata online: «...i carciofi di Iria sono rinomati. Chiedeteli al mercato. Sono squisiti». Nelle riviste specializzate in agricoltura e commercio sono regolarmente pubblicate notizie sull'andamento del prodotto sui mercati, sulle variazioni di prezzo e sulle prospettive future.

L'«Agkinara Irion» è diffusamente conosciuto nella tradizione gastronomica locale, come dimostrano le numerose ricette contenute nel libro di Niki Tsekoura, pubblicato nel 2013 con il titolo «Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιριών» (Il carciofo, tesoro della terra di Iria). Numerosi piatti a base di carciofi sono proposti ai clienti nei ristoranti della zona, contribuendo così a rafforzare l'identità del prodotto locale.

L'importanza dell'«Agkinara Irion» per la regione trova espressione nel logo dell'associazione professionale e turistica di Kantia — Iria, che rappresenta un carciofo, mentre il timbro ufficiale dell'associazione degli agricoltori di Iria mostra una testa stilizzata di carciofo che assomiglia molto ai carciofi da loro prodotti.

Anche nella saggezza popolare viene lodata la bontà e la dolcezza di tale prodotto locale come testimonia il proverbio *Agkinara apo to Iri pou travaei to potiri* (Con i carciofi di Iria ci vuole un buon bicchiere); la nota pittrice Diana Antonakatoiu ha rappresentato in una sua opera del 2000 la laboriosità degli agricoltori locali, sottolineando che «...hanno abbandonato i pomodori per i carciofi, i migliori di tutta la regione...».

#### Fattori storici

Già dalla seconda metà del XIX secolo troviamo riferimenti alla reputazione e al grande valore di mercato del prodotto coltivato nella regione dell'Argolide che veniva esportato a Istanbul, in Egitto e a Smirne e considerato alla stregua di altre risorse pregiate e ricercate [(Ταξίδια ανά την Ελλάδα (Viaggi in Grecia) di G.P. Paraskévopoulos, 1869].

La prima coltivazione sistematica del carciofo nella zona di Iria e Kantia risale al periodo successivo alla Seconda guerra mondiale, tra il 1946 e il 1947.

Al 1969 risale il primo documento ufficiale della comunità di Iria in cui si legge che la coltivazione dei carciofi è praticata su un'estensione di 800 ettari, ovvero i due terzi delle due piane.

Negli anni successivi il livello di specializzazione degli agricoltori nella coltivazione del carciofo non ha smesso di aumentare, mentre la produzione del carciofo ha assunto un'importanza centrale nell'economia e nella comunità locali.

Lo stretto legame tra Iria e i carciofi arriva al culmine nel ventennio 1980-2000, periodo in cui la zona ha conosciuto una siccità prolungata e un grave deterioramento del suolo e delle risorse idriche. Poiché la coltivazione del carciofo resiste bene ai sali e si adatta benissimo alle particolari condizioni climatiche della zona, essa consente agli abitanti di assicurarsi un buon reddito in una situazione in cui è praticamente impossibile coltivare altri tipi di frutta e verdura.

Oggi l'«Agkinara Irion» copre in buon parte le necessità del mercato nazionale, a conferma della sua reputazione.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod-agkinara-irion-pge.pdf>