

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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 alimentari

(2012/C 296/08)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«FRAISES DE NÎMES»

N. CE: FR-PGI-0005-0809-02.06.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Fraises de Nîmes»

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:

Le «Fraises de Nîmes» si presentano sotto forma di prodotto fresco.

Il frutto è sano, non deformato, brillante e senza macchie. I frutti devono rispettare un tasso di zucchero minimo del 7,5 % Brix, e devono presentare al momento della raccolta un colore omogeneo.

Il frutto comprende necessariamente un gambo e un calice freschi e verdi.

I frutti commercializzati sono disposti a strati (ordinati) qualunque sia il tipo di condizionamento utilizzato (vaschetta, vassoio).

Le «Fraises de Nîmes» sono necessariamente commercializzate nella categoria Extra o I.

Il calibro di una partita è uniforme e non può essere inferiore a 18 mm.

Le «Fraises de Nîmes» appartengono alle varietà referenziate dall'organizzazione richiedente.

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

Ad oggi l'organizzazione ha scelto, in collaborazione con il «Centre Technique Interprofessionnel de Fruits et Légumes de Balandran», due varietà:

- Ciflorette,
- Gariguette.

I produttori devono utilizzare piante certificate.

Il miglioramento delle piante e la selezione delle varietà deve permettere di creare nuove varietà di fragole che abbiano qualità di degustazione che superano le varietà attuali. Inoltre, è stata stabilita una procedura d'introduzione di nuove varietà ammissibili all'IGP «Fraises de Nîmes».

La scelta delle varietà viene effettuata secondo i seguenti criteri:

- varietà precoci,
- qualità gustative, in particolare mediante il tasso di zucchero,
- forma oblunga,
- qualità di conservazione,
- resistenza alle malattie, in particolare all'oidio,
- varietà per le quali il totale delle ore di freddo necessarie all'interruzione del riposo vegetativo è sostanzialmente lo stesso (tra 700 e 900 ore).

La raccolta avviene a giorni alterni all'inizio della campagna e poi tutti i giorni.

Le «Fraises de Nîmes» vengono consegnate al massimo il giorno dopo la raccolta.

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

Non pertinente.

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

Non pertinente.

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

La coltivazione e la raccolta delle «Fraises de Nîmes» devono avvenire nella zona geografica.

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

Il condizionamento viene fatto in vaschetta o in vassoio e le fragole devono essere sempre ordinate (disposte a strati).

Le fragole vengono raccolte e collocate direttamente nell'unità di confezionamento (vaschetta o vassoio di 2 kg IGP «Fraises de Nîmes») a bordo campo per limitarne la manipolazione.

L'imballaggio dei frutti consiste nella verifica del peso delle unità destinate ai consumatori, nell'apposizione dell'etichetta, nella disposizione nei vassoi e nella realizzazione della tracciabilità.

Le fragole devono essere condizionate e imballate nella zona geografica definita, in modo da limitare le manipolazioni su un prodotto fragile che nuocerebbero alla sua qualità e alla sua conservazione.

Il produttore è anche confezionatore e tale pratica permette una manipolazione minima delle fragole.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Le etichette apposte sulle confezioni destinate al consumatore contengono necessariamente quanto segue:

- le indicazioni minime dell'etichettatura previste dalla legge,
- la denominazione dell'indicazione geografica protetta: «Fraises de Nîmes»,

— un riquadro nel quale sono inseriti nome e indirizzo dell'organismo certificatore (Qualité-France), con la dizione «Certificato da:».

Il logo IGP dell'Unione europea è obbligatorio sulle vaschette e sui vassoi.

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

La zona geografica dell'IGP «Fraises de Nîmes» si colloca nel dipartimento di Gard en Languedoc-Roussillon.

Essa è caratterizzata principalmente dall'unità geologica che costituisce il «Plateau delle Costières de Nîmes».

La zona geografica è stata delimitata in base a un'unità geologica ben caratterizzata, separata dalla macchia di Nîmes, a nord e ad ovest dalla vallata del Vistre. Si tratta di un altopiano suborizzontale sopraelevato, collocato tra i 20 e i 147 metri di altitudine, composto da colline formate da un letto di ciottoli.

Essa è costituita da 28 comuni situati nella zona geografica delle «Costières de Nîmes». Le fragole sono esclusivamente prodotte, condizionate e imballate in questa zona.

I comuni interessati sono i seguenti:

Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouze, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Comps, Garons, Générac, Jonquières-saint-Vincent, Ledenon, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montfrin, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert e Vestric-et-Candiac.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

5.1.1. *Fattori pedoclimatici*

La zona di produzione delle «Fraises de Nîmes» fa parte di un territorio geologico e geografico situato tra Meynes, Vauvert, Saint-Gilles e Beaucaire, a sud-est di Nîmes e a Nord della Camargue, alla giunzione tra l'Occitania e la Provenza, denominato «Plateau des Costières». Si tratta di un'unità geologica ben caratterizzata, separata dalla macchia di Nîmes, a nord e ad ovest, dalla valle del Vistre. I confini naturali sono a nord-est la valle del Gardon, e ad est la piana bassa del Petit Rhône. Il versante sud s'inclina in un accavallamento di colline fino ad arrivare alle paludi della Petite Camargue.

Il suddetto altopiano contiene vecchi depositi alluvionali, rappresentati da vaste estensioni di ghiaia e ciottoli dell'era plio-quadernaria (villafranchiana) portati dal Rodano e dal Durance tra Avignone e Montpellier. La ghiaia villafranchiana comprende una forte percentuale di ciottoli, da 5 a 10 metri di profondità, con una matrice da argillo-sabbio-limoso a sabbio-limo-argilloso, il cui colore varia dal giallo chiaro al rosso scuro, dalla quale sono spariti gli elementi calcarei meno consistenti. Tali ciottoli restituiscono durante la notte il calore del sole accumulato durante il giorno.

Questo tipo di terreno al tempo stesso caldo e con potere di drenaggio favorisce la coltivazione delle fragole (radicamento limitato, terreni poco calcarei a tendenza acida) e favorisce la precocità dei frutti.

Il clima della zona ha tre caratteristiche essenziali: il vento, la distribuzione delle piogge e i periodi di soleggiamento molto intenso. I periodi più rilevanti di soleggiamento contribuiscono alla precocità dei frutti (più di 2 500 ore di soleggiamento all'anno, cioè più di 250 giorni). La distribuzione delle piogge permette di non irrigare in autunno — inverno (periodo in cui i ripari sono aperti) poiché le piogge sono in quel caso abbondanti e l'acqua viene efficacemente drenata grazie alla presenza di ciottoli nel terreno. In primavera, i periodi di pioggia sono intensi ma di breve durata e l'umidità ambientale viene rapidamente ridotta dal vento: in questo modo il vento partecipa alla bonifica delle coltivazioni poiché i produttori possono aprire i tunnel quando l'umidità è forte, e chiuderli invece nel caso di presenza di nebbia.

5.1.2. Fattori umani

Tradizionalmente, la coltivazione delle fragole nel Gard e nella zona IGP rappresentava una produzione marginale con volumi limitati.

Dai primi anni sessanta, nella zona IGP, «la coltivazione delle fragole è stata considerata come una delle coltivazioni che possono adattarsi a questa regione in seguito alle opere di sistemazione idraulica». Le capacità della zona in termini di quantità e di precocità delle fragole emergono rapidamente. Le zone di produzione sono pertanto l'altopiano di Costières, con la varietà precoce «Surprise des Halles», e Cévennes, con la varietà poco precoce «Madame Moutot». La produzione delle fragole nel Gard arriva all'apice alla fine degli anni settanta, con 70 ettari coltivati distribuiti tra 145 agricoltori.

Si può constatare un uso sistematico nel territorio di tunnel o ripari sotto teli di plastica. Si tratta di tunnel che proteggono le fragole dal Maestrale (vento potente e devastante che rovina foglie e frutti delle fragole) e che permettono di accentuare la precocità della produzione.

I produttori hanno saputo ben gestire la produzione di fragole grazie ai ripari, all'irrigazione e alla fertilizzazione azotata, per una produzione di fragole di qualità, raccolte a maturazione avvenuta. Essi gestiscono il condizionamento di tali frutti delicati disponendoli in vaschette a bordo campo.

Nella zona IGP, si osserva molto rapidamente una maggior precocità (all'incirca di 15 giorni) rispetto alle fragole del bacino di Carpentris. Le qualità gustative della produzione sono riconosciute da numerosi professionisti (grossisti, distributori ecc.) e i circuiti di commercializzazione sono brevi per una produzione di alto valore venduta sulla Costa Azzurra, a Parigi, a Strasburgo ecc. Attualmente le fragole in questione vantano una reputazione, consolidata recentemente, presso i ristoratori locali come i fratelli POURCEL del «Jardin des sens» a Montpellier e presso gli chef Philippe FAURE-BRAC del Bistrot des Sommeliers a Parigi e Pierre INFANTE della Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard. Inoltre è stato istituito un avvenimento biennale aperto al grande pubblico: «la Fraise de Nîmes fait son cinéma», con l'obiettivo di far degustare agli abitanti di Nîmes tale frutto primaverile nei «luoghi scelti» della città, come cinema, ristoranti, pasticcerie, nell'ufficio del turismo ecc.

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità del prodotto si basa sulla precocità delle «Fraises de Nîmes».

Le «Fraises de Nîmes» sono le uniche fragole prodotte in Francia in piena terra e disponibili sui mercati dai primi di marzo fino alla fine di maggio al massimo, quando è disponibile la prima frutta a nocciolo.

Tale caratteristica è direttamente legata ai terreni (in particolare la presenza di ciottoli), ma anche al clima e al fatto che siano prodotti sotto riparo.

I produttori di «Fraises de Nîmes» sviluppano una tecnica di produzione precoce che permette a questo frutto di essere il primo dell'anno coltivato in piena terra.

La coltivazione si pratica in parte al riparo, dato che l'obbligo di chiusura dei tunnel scatta soltanto a partire dal 15 febbraio. Infatti, prima di tale data, è necessario garantire un totale di ore di freddo sufficiente per interrompere il riposo vegetativo dei germogli (tra 700 e 900 ore). Dopo tale data, i tunnel sono chiusi per favorire la ripresa vegetativa della pianta e garantire la precocità del prodotto. La chiusura dei ripari deve tener conto delle condizioni climatiche, ad esempio permettere di reagire per evacuare un'umidità eccessiva che potrebbe portare al manifestarsi di malattie crittogamiche sulle piante di fragole, aprendo parzialmente i tunnel per qualche ora.

5.3. Legame causale fra la zona geografica di origine e una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto (per le DOP), o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

La precocità, caratteristica essenziale del prodotto, permessa grazie al clima e al metodo di coltivazione sviluppato dai produttori.

Le fragole crescono nella zona IGP, grazie alle condizioni climatiche e pedologiche favorevoli; tale produzione si è stabilizzata in quanto si integra particolarmente bene con il calendario dei produttori che sono prima di tutto arboricoltori.

La combinazione di fattori pedoclimatici, varietali e delle competenze permette di ottenere frutti precoci grazie:

- alle varietà utilizzate (la Gariguette e la Ciflorette sono varietà precoci),
- all'ambiente naturale nel quale sono coltivate (terreno di ciottoli, presenza di almeno il 20 % di ciottoli, che si riscalda rapidamente e che restituisce durante la notte il calore del sole accumulato durante il giorno, un soleggiamento abbondante e tuttavia un freddo invernale sufficiente per favorire l'interruzione del riposo vegetativo dei germogli),
- alle pratiche colturali degli agricoltori (coltivazione in un ambiente protetto per favorire un inizio precoce grazie al vantaggio termico e per proteggere le fragole dai venti dissecanti e freddi che strappano in particolare le foglie), in piena terra per utilizzare le qualità del terreno (buon drenaggio, riscaldamento agevolato dalla presenza di ciottoli).

Il metodo di produzione delle «Fraises de Nîmes» coltivate in piena terra, raccolte in un ambiente protetto, permette di ottenere un frutto pulito, brillante con un tasso di zucchero minimo del 7,5 % Brix.

La fragola nel suddetto territorio rappresenta una costante nella storia della fragola nel Gard e attualmente la zona IGP copre da sola oltre il 50 % delle superfici del Gard coltivate a fragole. Si tratta di una coltivazione perfettamente adeguata con l'ambiente e che integra adeguatamente con il suo calendario di coltivazione la gamma di produzione di tale zona agricola, visto che i produttori di fragole sono anche arboricoltori.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPFraisesDeNimesV2.pdf>
