

## 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, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2016/C 250/04)

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

«ANGURIA REGGIANA»

n. UE: IT-PGI-0005-01385 – 14.10.2015

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denominazione (denominazioni)**

«Anguria Reggiana»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**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'Indicazione «Anguria Reggiana» designa frutti della specie botanica *Citrullus lanatus* allo stato fresco.

L'«Anguria Reggiana» è prodotta nelle seguenti tipologie:

- Tipo Tondo avente le caratteristiche della tipologia Ashai Mijako: frutto tondo; buccia di color verde grigio e sovra striature di colore verde scuro; polpa croccante, soda e di colore rosso vivo a maturazione completa; peso variabile dai 5 kg ai 12 kg;
- Tipo Ovale avente le caratteristiche della tipologia Crimson: frutto tondo ovale; buccia di colore verde medio brillante e sovra striature di color verde scuro; polpa croccante, soda e di colore rosso a maturazione completa; peso variabile dai 7 kg ai 16 kg;
- Tipo Allungato avente le caratteristiche della tipologia Sentinel: frutto allungato; buccia di colore verde medio brillante e sovra striature di color verde scuro; polpa croccante, soda e di colore rosso vivo a maturazione completa; peso variabile dai 7 kg ai 20 kg;

La caratteristica che identifica l'«Anguria Reggiana» è il sapore, particolarmente dolce, della polpa, legato al tenore zuccherino maggiore di 11° Brix per la tipologia Ashai Mijako e 12° Brix per le tipologie Crimson e Sentinel.

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- interi (è consentita una piccola lesione della scorza dovuta all'eventuale misurazione automatica dell'indice rifrattometrico);
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- sani ed esenti da parassiti;
- privi di odori estranei al frutto;
- ben formati in relazione alle caratteristiche della varietà;

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

- privi di fessurazioni esterne e ammaccature;
- il peduncolo deve avere una lunghezza da 2 a 5 cm;
- lo sviluppo e lo stato devono essere tali da consentirne il trasporto e le operazioni connesse;

sulla buccia può essere presente una zona di colore più chiaro nella parte che è rimasta a contatto con il suolo durante la crescita....

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 aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione (semina, coltivazione, raccolta o «stacco») devono avere luogo nella zona delimitata.

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

I frutti devono essere posti ordinatamente in appositi contenitori oppure bins e mini bins di materiale atto allo stoccaggio.

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

Su ogni anguria deve essere obbligatoriamente apposto il logo identificativo dell'IGP Anguria Reggiana e il simbolo IGP dell'Unione.

Il Logo dell'«Anguria Reggiana I.G.P.» è il seguente:



L'etichetta da porre su ogni anguria è di forma ovale e deve includere il nome dell'azienda produttrice.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione comprende l'intera superficie dei Comuni di Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Campagnola, Castelnovo Sotto, Correggio, Fabbrico, Novellara, Poviglio, Rio Saliceto, S. Martino in Rio e parte della superficie dei Comuni di Boretto, Brescello, Campegine, Gattatico, Gualtieri, Guastalla, Reggio Emilia, Reggiolo, Rolo, Rubiera.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale tra l'«Anguria Reggiana» con la zona di produzione, che determina la qualità specifica, è fondato sulle caratteristiche della zona geografica delimitata e le competenze dei produttori locali.

La zona delimitata è caratterizzata da aree bonificate nei secoli, con terreni tendenzialmente argillosi, difficili nelle lavorazioni ma feraci e ricchi d'elementi naturali quali il potassio. Le condizioni del suolo, omogenee in tutta l'area, contribuiscono in modo determinante a definire l'accrescimento, la conformazione, nonché le caratteristiche chimiche ed organolettiche dei frutti.

La caratteristica che identifica l'«Anguria Reggiana» è il sapore, particolarmente dolce della polpa, legato al tenore zuccherino.

Questa caratteristica è legata all'abilità dei produttori e alla raffinata tecnica colturale adottata, che si manifesta in particolare al momento della raccolta, o «stacco». Essa avviene in almeno 3 passaggi per ogni pianta, tali da far sì che al consumo ogni «Anguria Reggiana» risulti a maturazione completa e con il massimo grado zuccherino prima della sovraturazione, con pasta croccante e soda. Il grado di maturazione è indicato dalle caratteristiche visibili della buccia, del picciolo e del cirro, e soprattutto dal caratteristico suono emesso quando l'anguria viene percossa con la mano, tutti aspetti esterni valutabili direttamente in campo dall'operatore esperto.

Ogni anguria viene quindi valutata singolarmente, battuta e selezionata prima della raccolta e viene staccata solo se dall'analisi visiva e uditiva l'operatore ritiene che abbia raggiunto le caratteristiche di maturazione, affidabilità e conservabilità desiderate. Il prelievo dall'appezzamento viene effettuato generalmente al mattino presto, quando le angurie hanno beneficiato del fresco notturno e hanno una temperatura adatta alla conservazione.

Lo stacco avviene per mezzo della «roncola», singolare attrezzo da taglio dalla lama parzialmente ricurva. Questo particolare attrezzo nel corso degli anni è stato perfezionato nella forma per impedire di recidere la ramificazione della pianta che deve rimanere nelle condizioni fisiologiche ottimali sino allo stacco di tutti i frutti. Queste operazioni presuppongono un antico e consolidato sapere, tramandato da generazione in generazione, degli «spicicatori» reggiani capaci di selezionare il frutto maturo e di raccogliarlo preservando la produzione successiva.

Le abilità e il sapere dei produttori locali provengono da una tradizione storica che notoriamente lega il prodotto al territorio.

#### *Riferimenti storici e culturali*

Le testimonianze storiche sono ricche di elementi della coltura dell'anguria nel reggiano come di una tradizione consolidata e tramandata stabilmente.

I primi riferimenti della sua elevata qualità si rifanno al XVI secolo: corrispondenze fra le antiche corti del Rinascimento padano decantano la bontà del prodotto coltivato in queste terre. Il frutto è rimasto a lungo un prodotto d'élite fino al XVIII secolo, quando il Risorgimento aprì le frontiere fra gli antichi e piccoli stati della Nazione e consentì anche un allargamento dei confini di commercializzazione. Nel tempo, l'elevata qualità della produzione locale ha fatto conoscere il prodotto sui mercati di Milano, Genova e delle regioni limitrofe fino a farsi riconoscere nello scorso secolo oltre le Alpi.

L'«Anguria Reggiana» è associata alla zona di pianura in provincia di Reggio Emilia anche nelle guide storiche gastronomiche; la zona è richiamata nella Guida Gastronomica del Touring Club Italiano, datata 1931, per «angurie (cocomeri) e meloni zuccherini». Il territorio designato include i centri di maggiore riconoscibilità storica in cui veniva coltivata tradizionalmente l'anguria, quali ad esempio Gualtieri, Novellara, Santa Vittoria, Poviglio e Cadelbosco di Sopra, Rio Saliceto e Cà de' Frati. La popolarità della coltivazione e del consumo dell'anguria nel territorio è comprovata anche dalla presenza di capanni dell'inizio del XX secolo costruiti in materiali naturali, quali legno e frasche, dove si consumava e si vendeva l'anguria a fette.

Più recentemente anche l'abilità dei produttori della zona si è sempre più indirizzata alla specializzazione nella coltivazione dell'anguria, coinvolgendo popolazione e produttori, che si sono associati con lo scopo di promuovere, difendere, valorizzare e tutelare la produzione e la commercializzazione dell'«Anguria Reggiana».

A partire dal 1975, sono state istituite, feste, sagre, eventi e competizioni locali per promuovere il prodotto, premiare l'anguria più grande e quella con il tenore zuccherino più elevato.

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

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

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP, IGP e STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---