

## V

(Avvisi)

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda a norma 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 e alimentari**

(2010/C 149/07)

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

## DOCUMENTO UNICO

## REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA»

N. CE: IT-PDO-0005-0687-06.03.2008

IGP ( ) DOP ( X )

1. **Denominazione:**

«Carciofo Spinoso di Sardegna»

2. **Stato membro o paese terzo:**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. *Tipo di prodotto (Allegato III):*

Classe 1.6: ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):*

Il «Carciofo Spinoso di Sardegna» si ottiene con l'ecotipo locale «Spinoso Sardo» riconducibile alla specie botanica «*Cynara scolymus*» e si caratterizza per le peculiarità morfologiche indicate di seguito: pianta poliennale rizomatosa di taglia media con inserzione del capolino principale ad un'altezza che varia dai 45 ai 70 cm, portamento assurgente, attitudine pollonifera elevata, produzione scalare. Foglia di colore verde spinescente di dimensioni medie ed eterofilia elevata che si manifesta con la presenza di numerose foglie a lamina intera ed altre foglie lobate o più frequentemente pennatosette. Capolino conico allungato, mediamente compatto, con altezza minima di 6 cm e diametro compreso tra 6 e 13 cm, brattee esterne di colore verde con ampie sfumature violetto-brunastre, grandi, allungate, ad apice appuntito terminante con una spina gialla; brattee interne di colore giallo paglierino con venature violette; peduncolo di lunghezza tra i 10 ed i 40 cm [come da deroga concessa con regolamento (CE) n. 1466/2003] e spessore medio tra 1 e 3,5 cm.

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

Il «Carciofo Spinoso di Sardegna» DOP deve possedere le seguenti caratteristiche:

Fisiche: forma: capolino conico allungato mediamente compatto; colore: verde con ampie sfumature violetto-brunastre; presenza di spine di colore giallo nelle brattee; struttura del gambo: parte interna poco fibrosa, tenera ed edibile; parte edibile: non inferiore al 30 % del peso del capolino fresco.

Chimiche: Contenuto in carboidrati non inferiore a 2,5 g su 100 g di sostanza fresca; contenuto in polifenoli non inferiore a 50 mg in 100 g di sostanza fresca; sodio: non superiore a 0,125 g su 100 g di sostanza fresca; ferro: non superiore a 0,80 mg su 100 g di sostanza fresca.

Organolettiche: profumo: intenso di cardo e floreale; consistenza: brattee carnose e allo stesso tempo tenere e croccanti alla base; gusto: corposo con equilibrata sintesi di amarognolo e dolciastro per la presenza di derivati polifenolici e cinarina; astringenza: la presenza dei tannini, componenti naturali del carciofo, è poco avvertita in quanto controbilanciata da sensazioni prevalenti di dolce, derivanti dalla presenza importante di carboidrati. Il tradizionale consumo allo stato crudo del «Carciofo Spinoso di Sardegna», che riguarda oltrechè il capolino anche il gambo, consente una maggiore valorizzazione dei principi nutrizionali in esso contenuti. Può ottenere il riconoscimento DOP solo il «Carciofo Spinoso di Sardegna» appartenente alle categorie commerciali «Extra» e «I».

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

—

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

—

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

Tutte le fasi di produzione del «Carciofo Spinoso di Sardegna» sono effettuate all'interno del territorio di cui al punto 4.

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

Per consentire il tradizionale consumo allo stato crudo del «Carciofo Spinoso di Sardegna», vista la facile deperibilità del prodotto, intesa come perdita delle caratteristiche di freschezza, ovvero brillantezza e turgore, a carico del capolino, del gambo, e delle foglie, è necessario ridurre al minimo le manipolazioni e sottoporlo al condizionamento immediatamente dopo la fase della raccolta. Tale vincolo garantisce un sicuro vantaggio in termini di freschezza per effetto di minori fenomeni ossidativi e traspirativi ai quali il prodotto andrebbe incontro, alterandone di conseguenza le caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche.

Il «Carciofo Spinoso di Sardegna» viene immesso al consumo utilizzando le seguenti confezioni chiuse e con l'apposizione del logo: vassoi da 2 a 12 capolini interi e/o porzionati; cestini in materiale per alimenti da 500 g a 5 kg; cassette in legno, cartone e plastica per alimenti dai 4 ai 60 capolini.

Sono fatti salvi i materiali considerati idonei al confezionamento del prodotto dalla vigente normativa comunitaria in materia. Ogni confezione deve contenere «Carciofo Spinoso di Sardegna» della stessa categoria merceologica. La parte visibile del contenuto di ogni confezione, inoltre, deve essere rappresentativa dell'insieme.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Le etichette apposte sulle confezioni devono recare: la denominazione «Carciofo Spinoso di Sardegna» DOP ed il logo comunitario; la categoria extra o I; il calibro; il numero di capolini; ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti; il logo.

Il logo della denominazione è la raffigurazione stilizzata di un carciofo spinoso umanizzato attraverso la sovrapposizione di un sorriso, la testa dell'ortaggio diventa una vera e propria testa, le foglie si trasformano in braccia aperte e si distendono in un gesto amichevole e accogliente. Il messaggio che si coglie è quello di un prodotto dal gusto dolce nonostante la spinosità dell'aspetto.



La DOP deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinta nettamente dal complesso delle altre indicazioni le quali possono comparire in dimensioni dimezzate rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la DOP. Alla Denominazione d'Origine Protetta indicata è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, mentre è consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

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

Il «Carciofo Spinoso di Sardegna» deve essere coltivato e condizionato nelle zone di produzione che ricadono nei territori dei seguenti comuni:

Provincia di Cagliari: Assemmini, Assemmini Isola Amministrativa (I.A.), Barrali, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Donori, Elmas, Escolca (I.A.), Guasila, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Muravera, Nuraminis, Serdiana, Pimentel, Pula, Quartu Sant' Elena, Quartucciu, Samatzai, San Sperate, San Vito, Selargius, Selegas, Sestu, Sinnai (I.A.), Ussana, Uta, Villanovafranca, Villaputzu, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.

Provincia del Carbonia-Iglesias: Giba, Masainas, Piscinas, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Tratalias, Villaperuccio.

Provincia del Medio Campidano: Furtei, Gonnosfanadiga, Pabillonis, Pauli Arbarei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu, Serramanna, Serrenti, Villacidro, Villamar.

Provincia di Oristano: Arborea, Baratili San Pietro, Bauladu, Bosa, Cabras, Cuglieri, Flussio, Magomadas, Marrubiu, Milis, Mogoro, Narbolia, Nurachi, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, San Nicolò Arcidano, Santa Giusta, San Vero, Siamaggiore, Seneghe, Sennariolo, Simaxis, Solarussa, Teralba, Tramatzu, Tresnuraghes, Uras, Zeddiani, Zerfaliu.

Provincia di Nuoro: Dorgali, Galtelli, Irgoli, Loculi, Onifai, Orosei, Posada, Siniscola, Torpè.

Provincia dell'Ogliastra: Arzana (I.A.), Barisardo, Baunei, Cardedu, Girasole, Lanusei (I.A.), Loceri (I.A.), Lotzorai, Tertenia, Tortoli.

Provincia di Sassari: Alghero, Banari, Castelsardo, Florinas, Ittiri, Montresta, Olmedo, Ossi, Valledoria, Viddalba, Villanova Monte Leone, Porto Torres, Putifigari, Uri, Santa Maria Coghinas, Sassari, Usini, Sedini, Sennori, Sorso, Tissi.

Provincia della Olbia-Tempio: Badesi, Budoni, San Teodoro.

La suddetta area di produzione è quella in cui il «Carciofo Spinoso di Sardegna» risulta essere tradizionalmente coltivato. In questi territori si ritrovano contemporaneamente tutte le caratteristiche di vocazionalità pedoclimatica idonee alla coltivazione e si è sviluppato contestualmente tutto il patrimonio di esperienze, tradizioni e capacità tecnico-colturali che garantiscono la caratterizzazione del prodotto.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

Tutti i terreni compresi nell'area di produzione individuata al punto 4, in cui viene coltivato il «Carciofo Spinoso di Sardegna» sono di origine alluvionale, freschi ricchi di fosforo, ferro, magnesio, calcio, potassio e di sostanza organica, tendenzialmente a reazione neutra o leggermente sub-alcaina.

La temperatura media invernale è di 11,3 °C, mentre quella estiva risulta di circa 24 °C. Le brinate sono rarissime, eccezionali le nevicate. La distribuzione annua delle piogge è notevolmente irregolare, presentando un picco durante la stagione invernale ed un'assenza quasi totale nel corso dell'estate.

### 5.2. Specificità del prodotto:

Le caratteristiche peculiari del «Carciofo Spinoso di Sardegna» sono la limitata astringenza, il sapore gradevole, conferito dall'equilibrata sintesi di amarognolo e dolciastro, e la tenerezza della polpa che ne favorisce il consumo allo stato crudo. Altre caratteristiche sono la ricchezza in polifenoli ed altri elementi nutritivi e livelli di sodio e ferro particolarmente contenuti.

Infine, ma non certo meno importante, la particolare conformazione del capolino che, presentando brattee strettamente appressate le une alle altre, lo preserva dalla penetrazione di sostanze esterne nocive, garantendone la salubrità.

### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Le caratteristiche che giustificano la richiesta di riconoscimento del «Carciofo Spinoso di Sardegna» come DOP e che lo differenziano dagli altri prodotti della stessa specie merceologica sono: astringenza limitata, sapore gradevole, dovuto alla equilibrata sintesi di amarognolo e dolciastro, tenerezza della polpa che ne favorisce il consumo allo stato crudo, ricchezza di elementi nutritivi dalla spiccata azione depurativa per l'organismo (stimolazione della diuresi, disintossicazione del fegato, diminuzione del colesterolo nel sangue), carboidrati in misura importante, sali minerali, ferro, potassio, fosforo e diverse tipologie di vitamine, in particolare del Gruppo A.

Queste peculiarità trovano il loro fondamento nel forte legame con il territorio isolano particolarmente vocato sia per le tradizionali tecniche di coltivazione che per le favorevoli condizioni pedo-climatiche e morfologiche. La buona quantità di calcio, magnesio e potassio di cui è dotata la stragrande maggioranza dei terreni su cui il carciofo è coltivato è la principale responsabile della caratteristica di resistenza della pianta alle condizioni di stress derivanti dalle alte temperature e dalla bassa umidità relativa. Allo stesso modo questi terreni «freschi», profondi, di origine principalmente alluvionale e senza ristagno idrico, determinano un'ottima capacità di scambio garantendo il completo assorbimento da parte della pianta del fosforo, ferro e potassio e altri sali minerali elementi responsabili delle caratteristiche descritte al punto 5.2.

I fattori climatici influenzano la qualità del «Carciofo Spinoso di Sardegna» in quanto condizionano le funzioni generali della pianta come la fotosintesi, l'assunzione dell'acqua e delle sostanze nutritive. La luce è un fattore climatico molto importante nel determinare le caratteristiche qualitative del «Carciofo Spinoso di Sardegna» ed in particolare l'intensità della radiazione, anche nei mesi invernali, influenza la produzione di sostanze di riserva quali i carboidrati che ne determinano il sapore, rendendo il carciofo particolarmente adatto ad essere consumato crudo. Si osserva del resto che l'intensità di insolazione in tutto l'areale di produzione risulta omogenea in quanto le differenze di latitudine tra le aree vocate sia quelle settentrionali che quelle meridionali sono irrilevanti ai fini del corretto sviluppo della pianta.

Oltre a questa vocazionalità intrinseca del territorio, la risorsa umana con la sua tradizione, esperienza e capacità consente, attraverso le operazioni manuali di raccolta, cernita e calibratura, la selezione del carciofo migliore. Le operazioni di diciocatura e di scarducciatura effettuate da personale locale altamente specializzato contribuiscono all'ottenimento di un prodotto selezionato. L'ottimale combinazione di fattori agronomici quali l'epoca di impianto, la densità colturale, il sapiente impiego di irrigazione, la concimazione e i mezzi di lotta fitosanitaria, saggiamente utilizzati dall'uomo, nonché la durata limitata delle carciofaie da 1 a 3 anni, con la conseguente vigoria delle piante, accentuano la naturale predisposizione del «Carciofo Spinoso di Sardegna» al consumo crudo.

Da un punto di vista storico la produzione, la cultura del carciofo e, in particolare il suo legame con l'ambiente, trovano le radici sin dal periodo dei Fenici e, percorrendo i vari secoli, sino ai nostri giorni dove rappresenta una delle economie cardine dell'agricoltura isolana e nazionale. Testimonianze scritte della presenza del carciofo in Sardegna sono riscontrabili già nella seconda metà del XVIII secolo nel trattato del nobile sassarese Andrea Manca dell'Arca che, nella sua opera «Agricoltura di Sardegna» pubblicata nel 1780, intitola un paragrafo: «Cardo e Carciofo. Propagazione. Varietà. Coltivazione. Uso.» Dimostrazione dell'esistenza del «Carciofo Spinoso di Sardegna» nei primi decenni del secolo scorso si trovano anche nello scritto di Max Leopold Wagner in «La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua», pubblicata a Heidelberg in Germania nel 1921. Sin dai primi decenni del '900 si assiste poi, ad un importante rinnovamento dell' agricoltura isolana e si passa, anche per il carciofo, da una produzione destinata all'autoconsumo ad una produzione specializzata, orientata verso i mercati di consumo nazionali ed internazionali. È in questo periodo di grande evoluzione commerciale che si diffonde la notorietà del «Carciofo Spinoso di Sardegna», infatti «nei mercati della penisola il carciofo non veniva certamente commercializzato in modo indistinto e anonimo;» «l'essere di Sardegna rappresentava di fatto una certificazione di qualità e origine sin dai primi anni del '900 gradita e richiesta dai consumatori», come si evince da numerose fonti. L'origine storica del prodotto ha portato il consumatore ad identificare nel corso dei tempi, il «Carciofo Spinoso di Sardegna» con l'immagine della Sardegna stessa tanto che, nel linguaggio comune, si parla di «Carciofo Spinoso di Sardegna» nei menù di diversi ristoranti, nelle etichette aziendali e nei documenti commerciali; da qui nasce l'esigenza di formalizzare l'uso consolidato di tale denominazione, in modo da rendere indissolubile il legame fra le caratteristiche del prodotto ed il territorio sardo, tutelando i consumatori ed i produttori da eventuali utilizzi scorretti ed indebiti.

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Carciofo Spinoso di Sardegna» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 25 del 30 gennaio 2008.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile:

— sul seguente link [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

oppure

— accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».