

Yuan cinese	8,5792
Dollaro di Hong Kong	10,6960
Rupia indonesiana	15741,70
Shekel israeliano	4,7914
Rupia indiana	83,9547
Won sudcoreano	1488,64
Peso messicano	18,2695
Ringgit malese	4,5591
Dollaro neozelandese	1,6146
Peso filippino	62,385
Dollaro di Singapore	1,7567
Baht thailandese	44,592
Rand sudafricano	14,9968

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

14A02729

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta «Cipolla bianca di Margherita»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esamina la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Cipolla bianca di Margherita» come indicazione geografica protetta ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dall'Associazione Torre Pietra, Via Ronzino n. 4 - 76016 Margherita di Savoia (BT), e acquisito inoltre il parere della Regione Puglia, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - Ex PQA III - Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro 30 giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione Europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P) «Cipolla Bianca di Margherita» è riservata alla cipolla che risponde ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione «Cipolla bianca di Margherita» designa la popolazione locale di bulbi della specie *Allium cepa* L. prodotta nella zona delimitata dal successivo art. 3 del presente disciplinare. È un prodotto fresco, caratterizzato da bulbi bianchi, teneri e con un elevato contenuto in zuccheri. In base al periodo di produzione, si differenziano quattro ecotipi locali: «Marzaiola» o «Aprilatica», «Maggiola», «Giugliese», «Lugliatica».

In particolare, le caratteristiche delle diverse selezioni sono le seguenti:

«Marzaiola» o «Aprilatica»: tipologia precoce (epoca di raccolta a partire da metà marzo) con forma schiacciata ai poli;

«Maggiola»: rispetto alla precedente è meno precoce e la forma è meno schiacciata (epoca di raccolta maggio);

«Giugliese», «Lugliatica»: sono più tardive (epoca di raccolta giugno-metà luglio), hanno forma più isodiametrica.

Al momento della raccolta il prodotto deve presentare il seguente requisito misurabile:

solidi solubili: 6,4 - 9,2 mg 100g-1 di peso fresco;

sostanza secca: 6,2 - 8,9 g. contenuto per 100g-1 di peso fresco.

Calibro: da un minimo di mm. 20 ad un massimo di mm 100 per le selezioni «Marzaiola» o «Aprilatica», «Maggiola» e «Giugliese» o «Lugliatica», in dipendenza delle condizioni di terreno, dell'epoca di raccolta, delle situazioni atmosferiche.

Proprietà fisiche: colore bianco.

Sapore: dolce e succulento.

Consistenza: tenera e croccante.

È ammessa la commercializzazione sia del prodotto spazzolato sia di quello non spazzolato. Nel prodotto non spazzolato è ammessa la presenza di sabbia.

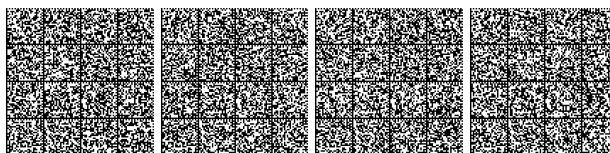
Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della «Cipolla bianca di Margherita» è ubicata lungo la fascia costiera adriatica che si estende dalla foce del fiume Ofanto alla foce del torrente Candelaro e comprende partendo da Sud:

Territorio del Comune di Margherita di Savoia: l'area interessata è la fascia costiera che parte dalla foce del fiume Ofanto ed è delimitata dal Mare Adriatico, dalla SP 141 (ex SS 159 delle Saline) fino al centro abitato; dopo quest'ultimo l'area è delimitata dalle Saline e dal confine amministrativo con il Comune di Zaponnetta rappresentato da un termine lapideo;

Territorio del Comune di Zaponnetta: l'area interessata è la fascia costiera che parte dal confine amministrativo con il Comune di Margherita di Savoia ed è delimitata dal Mare Adriatico, dalle Saline, dalla zona umida «San Florian», dal confine amministrativo con il Comune di Cerignola, dalla SP 77 (ex SS 545) fino all'innesto con la SP 141 (ex SS 159 delle Saline), dal confine amministrativo con il Comune di Manfredonia;



Territorio del Comune di Manfredonia: l'area interessata è la fascia costiera che parte dal confine amministrativo con il Comune di Zapponeta ed è delimitata dal Mare Adriatico, dalla zona umida «Terra Apuliae», dal tratto della SP 73 (Beccarini), dal tratto della SP 141 (ex SS 159 delle Saline) limitatamente alla parte confinante con la zona umida «Lago Salso», dalla foce del Torrente Candellaro.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

La coltivazione è basata su ecotipi locali autoriprodotti, selezionati da diverse generazioni di agricoltori della zona. Gli ecotipi hanno una spiccata adattabilità al particolare ambiente pedoclimatico quale ad esempio quella di sviluppare un apparato radicale idoneo ad approfondirsi in terreno sabbioso.

La tecnica colturale utilizzata prevede i seguenti interventi tecnico-culturali:

A - Impianto della coltura: semina nei semenzai nel periodo fine agosto-settembre e trapianto delle piantine nel periodo compreso tra novembre e febbraio.

B - Irrigazione: l'apporto irriguo, commisurato all'andamento stagionale delle piogge e alla domanda evapotraspirativa, deve essere protratta fino a quando le piante iniziano a manifestare il collasso del «collo».

C - Controllo delle infestanti e difesa fitosanitaria: Sono ammessi tutti i principi attivi autorizzati nell'agricoltura integrata purché consentiti dalle normative vigenti.

D - Raccolta: La maturazione generalmente non è contemporanea per cui la raccolta può iniziare quando almeno il 50% delle piante presenta le foglie incurvate. La raccolta viene effettuata a mano.

E - Produzione del seme: Il seme utilizzato per i nuovi impianti deve essere prodotto localmente e si deve ottenere mediante il piantamento dei bulbi selezionati durante la raccolta.

Per la tecnica colturale e la difesa fitosanitaria rimane valido quanto riportato per la produzione dei bulbi.

F - Fasi successive alla raccolta: Il confezionamento deve essere effettuato nella zona individuata dall'art. 3 onde evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano danneggiare i bulbi alterandone integrità e colore.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

Nella zona di produzione della «Cipolla bianca di Margherita» indicata all'art. 3 del disciplinare si è sviluppata sin dagli inizi del secolo XIX questa tecnica colturale caratterizzata dalla capacità di ottenere, su un terreno sabbioso, il seme (dal piantamento di bulbi selezionati), di creare semenzai e di trapiantare le piantine da essi ottenuti, di ripararle dall'erosione del vento con la paglia e di raccogliere a mano per non danneggiare la cipolla.

Tale elevata specializzazione si è tramandata nel tempo e sussiste intatta ai giorni nostri, permettendo di esaltare le caratteristiche qualitative della «Cipolla bianca di Margherita» ed in particolare il colore bianco «cristallino», la tenerezza, la croccantezza, la dolcezza, la bellezza della forma, caratteristiche uniche e riconosciute.

La zona di produzione della «Cipolla Bianca di Margherita» è caratterizzata:

da condizioni climatiche particolarmente miti durante il periodo invernale - primaverile;

da terreno sabbioso con presenza di una falda molto superficiale che consente di creare uno stress idrico controllato nella pianta in grado di favorire una crescita piuttosto contenuta della pianta e un basso contenuto di sostanza secca, da cui derivano la croccantezza e la succulenza;

da terreno sabbioso che, riscaldandosi velocemente in primavera, favorisce la precocità della coltura. Il terreno sciolto, inoltre, non oppone alcuna resistenza allo sviluppo dei bulbi e di conseguenza il prodotto si presenta morfologicamente perfetto nelle diverse espressioni ecotipiche. La crescita della parte edule del prodotto, avviene, infine, in uno strato di terreno asciutto essendo i terreni sabbiosi «auto-pacciamanti», condizione favorevole alla sanità del prodotto;

dalla leggerezza del terreno, che favorisce il completo imbianchimento del prodotto che non presenta difetti di colorazione;

da una forma perfetta grazie al terreno sabbioso che non oppone alcuna resistenza all'accrescimento e una scarsa percentuale di bulbi con collo inverdito, in quanto la tecnica colturale praticata prevede il trapianto manuale ad una profondità tale da favorire il completo imbianchimento del prodotto.

Tracce di commercializzazione della «Cipolla bianca di Margherita» risalgono agli inizi dell'ottocento ma è a partire dalla metà del secolo scorso che è diventata una presenza importante nei mercati ortofrutticoli italiani, principalmente nel periodo che va da aprile a luglio.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dall'Organismo di controllo CSQA Certificazioni, con sede in via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI), telefax 0445 313011, e-mail: csqa@csqa.it.

Art. 8.

Etichettatura

All'atto dell'immissione al consumo il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere cipolle dello stesso ecotipo e dello stesso standard qualitativo.

I contenitori devono presentare la dicitura «Cipolla bianca di Margherita» I.G.P. accompagnata dal logo della denominazione e dal simbolo I.G.P. dell'Unione. Sui contenitori devono essere riportati tutti gli elementi atti ad individuare il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del produttore/confezionatore, e quant'altro previsto dalle norme in materia.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione.

È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non traggano in inganno il consumatore.



Si riporta la descrizione del logo: «La sagoma ovale del logo richiama il carattere curvilineo delle forme naturali del prodotto in oggetto. All'interno di una cornice verde (C71 M15 Y93 K44) è disegnato il paesaggio stilizzato del luogo di coltivazione (sabbia, mare e sole), in posizione centrale, l'immagine della cipolla. I colori utilizzati, cielo ciano sfumato, sabbia (C00 M20 Y60 K20) mare sfumato da ciano (C100 M00 Y00 K00) a blu (C100 M80 Y00 K40), Sulla cornice verde riporta la scritta «Cipolla bianca di Margherita» I.G.P. con carattere Arial grassetto di colore bianco e la silhouette della regione Puglia e un puntino rosso sulla zona di produzione.



14A02637

Richiesta di registrazione della indicazione geografica «Nocino di Modena», ai sensi del decreto 13 maggio 2010.

Ai sensi dell'articolo 6, comma 2, del decreto ministeriale 13 maggio 2010 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 216 del 15 settembre 2010) riguardante «Disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose», si comunica che la Federazione Italiana Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Liquori, Acquaviti, Sciroppi, Aceti ed affini (FEDERVINI), in data 14 febbraio 2013, ha presentato istanza di registrazione dell'indicazione geografica «Nocino di Modena», di cui alla scheda tecnica allegata.

Le eventuali opposizioni motivate alla registrazione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dai soggetti controinteressati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale - Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, come disposto dall'articolo 6, comma 3, del citato decreto ministeriale 13 maggio 2010.

ALLEGATO

SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA «NOCINO DI MODENA»

1. Denominazione: Nocino di Modena

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Nocino

2. Descrizione della bevanda spiritosa

Liquore tradizionale ottenuto dall'invecchiamento di infusione idroalcolica di mallo (per mallo di noci si intende il frutto acerbo con il guscio verde non ancora formato raccolto nel mese di giugno) di noci (*Juglans regia* L.) minimo 250 g per litro di prodotto finito. Nella preparazione è consentito impiegare ingredienti facoltativi quali infusi di spezie (cannella, chiodi di garofano e coriandolo).

a) Caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche del prodotto. Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria di appartenenza:

il prodotto si presenta limpido, di colore bruno scuro più o meno accentuato;

titolo alcolometrico: 38-43% in volume;

tenore di zuccheri: 150-400g/litro, espressi in zuccheri invertiti;

odore intenso con sentore di noce;

sapore aromatico, gradevole e persistente, tipico della noce immatura.

b) Zona geografica interessata:

La zona di produzione dell'infuso di noci, del relativo affinamento ed invecchiamento del liquore «Nocino di Modena» è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Modena.

c) Metodo di produzione della bevanda spiritosa e metodi locali:

Preparazione dell'infuso di noci. Le noci ancora ricoperte dal mallo verde e tenero, non ancora legnoso, vengono tagliate irregolarmente oppure affettate e lasciate macerare nell'alcool per un periodo di tempo variabile di minimo 4 mesi.

Affinamento ed invecchiamento. Terminato il periodo di macerazione l'infuso (avente un grado alcolico compreso tra 46% vol e 65%vol) viene spillato e lasciato affinare per minimo 6 mesi. Preparazione del liquore. All'infuso di noci così ottenuto vengono addizionati gli zuccheri, l'acqua, l'infuso di spezie ed alcool fino al raggiungimento della gradazione alcolica prevista. Quando è stata raggiunta la gradazione stabilita (38%-43% in volume) il liquore viene lasciato maturare per minimo 10 giorni e poi filtrato prima dell'imbottigliamento. Gli zuccheri possono essere preventivamente disciolti.

Confezionamento. Il «Nocino di Modena» deve essere confezionato in bottiglie di vetro aventi la capacità massima di 1,5 litri.

Materiali ed attrezzature, metodi locali. L'analisi condotta sul territorio ha rilevato l'impiego di alcuni strumenti specifici e una dose di manualità nella fase di produzione:

il taglio delle noci viene effettuato a mano oppure tramite l'utilizzo di affettatrici meccaniche,

l'affinamento e l'invecchiamento avvengono in contenitori di acciaio inox o in recipienti di legno di rovere,

la filtrazione avviene tramite l'impiego di carte filtranti in cellulosa od altro materiale idoneo all'uso alimentare.

La lavorazione artigianale, tuttora segnalata a livello casalingo, mantiene l'uso di strumenti tradizionali che fanno parte della storia del prodotto quali, ad esempio, botti in legno di castagno o di rovere impiegate per l'affinamento dell'infuso e panni di tela e cotone per filtrare il liquore.

d) Legame con ambiente geografico o con l'origine geografica

Il Nocino è un liquore di antica tradizione tipico della provincia di Modena. La materia prima dalla quale è ottenuto e che lo caratterizza sensorialmente è rappresentata dalle noci, raccolte prima che avvenga l'indurimento del guscio e con le quali viene realizzato un infuso in alcool. La tradizione vuole che le noci vengano raccolte il 24 giugno,

