

PROVVEDIMENTO 3 settembre 2007.

Iscrizione della denominazione «Arancia del Gargano» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1017/2007 della Commissione del 30 agosto 2007, la denominazione «Arancia del Gargano» riferita alla categoria degli Ortofrutticoli e cereali, freschi e trasformati, è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/06;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Arancia del Gargano», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Arancia del Gargano», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1017/2007 del 30 agosto 2007.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Arancia del Gargano» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Indicazione Geografica Protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/06 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 3 settembre 2007

Il direttore generale: LA TORRE

ALLEGATO

REGOLAMENTO (CEE) n. 2081/92 DEL CONSIGLIO
«ARANCIA DEL GARGANO»

(N. CE...)
D.O.P. () I.G.P. (X)

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati ed in particolare i produttori della I.G.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i Servizi competenti della Commissione europea.

I. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali.

Indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma.

Tel. 06/4819968 - Fax: 06/42013126 - e-mail: qtc3@politiche agricole.it

2. Richiedente:

2.1 Nome: Consorzio di tutela e valorizzazione «Gargano Agrumi»

2.2 Indirizzo: via Salita della Bella - 71018 Vico del Gargano (Foggia).

Tel. 0884/966229 - Fax: 0884/966399.

2.3 Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ().

3. Tipo di prodotto: classe 1.6 - Ortofrutticoli allo stato naturale.

4. Descrizione del disciplinare (sintesi delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2):

4.1 Nome: «Arancia del Gargano».

4.2 Descrizione: frutti allo stato fresco costituiti da ecotipi di biondo comune del Gargano e dall'ecotipo locale durementa del Gargano, localmente denominata «arancia tosta».

Le principali caratteristiche dell'«Arancia del Gargano» sono le seguenti:

Biondo Comune del Gargano:

- forma sferica o piriforme;
- buccia più o meno sottile, coriacea con grana alquanto fine, di colore giallo dorato intenso;

- diametro equatoriale minimo mm 60;

- resa minima in succo, pressato a mano, 35%

L'albedo è di consistenza soffice e di media aderenza; l'asse carpellare è irregolare, medio, semipieno; polpa e succo color giallo arancio, con contenuto in zuccheri non inferiori al 9%, con acidità inferiore all'1,2% e con il tenore zuccherino in gradi Brix minimo 10 e rapporto di maturazione Brix/acido citrico anidro non inferiore a 6.

Arancia durementa:

- forma rotonda od ovale, localmente denominate rispettivamente «durementa tonda» o «a viso lungo»;

- buccia di colore arancio chiaro con intensità varia, molto liscia e finemente papillata;

- polpa di tessitura fine e con piccole vescichette, ambrata, caratteristicamente croccante, con semi assenti o in numero ridotto, con acidità inferiore all'1,2%;

- diametro equatoriale medio mm 55-60;

- resa minima, in succo, pressato a mano 35%;

- contenuto in zuccheri non inferiore al 10%;

- tenore zuccherino in gradi Brix minimo 11 e rapporto di maturazione Brix/acido citrico anidro non inferiore a 6,2.

Entrambi i tipi descritti devono presentare frutti pesanti e comunque di peso non inferiori a gr. 100, con buccia uniformemente colorata, con la base del peduncolo di color verde vivace.

L'«Arancia del Gargano» deve essere immessa al consumo in confezioni chiuse, rigide, costituite da materiale di origine vegetale, quale legno o cartone, con una capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg; la confezione deve assicurare che almeno l'80% dei frutti, senza o con incarto, riporti il logo I.G.P. «Arancia del Gargano». Se il frutto è commercializzato sfuso, dovrà riportare il predetto logo.

4.3 *Zona geografica:* La zona geografica interessata alla produzione, nonché al confezionamento è ubicata nella provincia di Foggia (Regione Puglia) e comprende i territori dei comuni di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero sub costiero settentrionale del promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella.

4.4 *Prova dell'origine:* Ogni fase del processo produttivo viene costantemente monitorata attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori e dei confezionatori, in tal modo è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

La rintracciabilità del prodotto e la prova dell'origine sono garantite inoltre dall'iscrizione di ciascun aranceto in un apposito elenco attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo, con annotazione degli elementi identificativi dell'aranceto, nonché dalla denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono

assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

4.5 *Metodo di ottenimento*: il disciplinare prevede tra l'altro che l'impianto dell'aranceto sia fatto nel rispetto delle caratteristiche orografiche e pedologiche che distinguono la zona di produzione: nei terreni in declivio, si procede al terrazzamento, con muretti a secco o con ciglionamenti. Il portainnesto tradizionalmente adoperato è il melangolo (*Citrus mearda*) certificato come tale dalla vigente normativa.

La forma conferita all'arancio è quella tipica semisferica della zona, localmente denominata «*cupola*», la cui impalcatura è costituita da due branche principali e da due secondarie, in modo che la chioma si sviluppi secondo un cerchio, inscritto in un quadrato: detta forma, cava all'interno, favorisce l'arieggiamento e le operazioni di raccolta.

Il sesto d'impianto è quello tradizionale a quinconce con una densità d'impianto compresa tra 250 e 400 piante per ettaro.

L'irrigazione viene praticata da maggio ad ottobre.

La produzione di arance non deve superare le 30 tonnellate per ettaro per la tipologia «Biondo comune del Gargano» e le 25 tonnellate per ettaro per la tipologia «Duretta del Gargano».

L'epoca di raccolta, data la naturale e accentuata scalarità di maturazione dell'«Arancia del Gargano» è così stabilita: dal 15 aprile a fine agosto per il «Biondo comune del Gargano»; dal 1° dicembre al 30 aprile per la «Duretta del Gargano».

La raccolta è fatta manualmente e con l'ausilio di forbici. È vietata la maturazione artificiale dei frutti.

Il confezionamento del prodotto IGP «Arancia del Gargano» può avvenire esclusivamente nella zona di produzione così come individuata al punto 4.3, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.

4.6 *Legame*: La domanda di registrazione della IGP si basa sulla indubbia reputazione di questo agrume. Infatti, le condizioni climatiche dell'area dove insistono gli agrumeti sono tali da tradursi in notevoli vantaggi qualitativi: innanzi tutto il clima non eccessivamente caldo non favorisce lo sviluppo di forti patologie sia a carico dei frutti sia delle piante. Un secondo aspetto, legato alle condizioni climatiche, è quello che fa dell'epoca di maturazione l'autentica caratterizzazione degli agrumi garganici; non gennaio, febbraio o marzo, ma addirittura fine aprile-maggio, e anche agosto, diversi mesi dopo l'epoca di maturazione di tutte le altre aree agrumicole italiane. Un ultimo e non meno importante aspetto è la spiccata serbevolezza dell'«Arancia del Gargano», che permetteva in tempi passati alle arance del Gargano di sottoporsi a viaggi di 30 e anche 40 giorni e arrivare integri a Chicago, o New York. Contributo essenziale alla crescita e alla reputazione di questo agrume è stato dato oltre che dalle inconfondibili qualità organolettiche dell'«Arancia del Gargano», e dalla sua particolare pezzatura, sintesi delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione (terreni rosso-calcarei, ricchi principalmente di ferro e manganese, generalmente acclivi, da fianchi di vallette o da tratti di fondovalle; esposizione ai venti freddi causa di repentini abbassamenti di temperatura), anche dalla costante opera dell'uomo, che nel corso del tempo ha maturato un importante patrimonio di conoscenze agronomiche.

Fin dall'antichità la fama dell'«Arancia del Gargano» aveva validato i confini regionali ed era menzionata nelle opere di diversi autori, tra cui lo stesso Gabriele d'Annunzio. Fin dal 1700 gli agrumi del Gargano diventano protagonisti di un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti, durante la quale si benedicono le piante e i frutti di aranci e limoni. Sono conservati numerosi registri, fotografie, poster, locandine, a dimostrazione della straordinaria fama a livello anche internazionale raggiunta da questi straordinari ed inconfondibili agrumi del Gargano.

I primi riferimenti storici sull'esistenza della coltivazione degli agrumi sul territorio risalgono all'anno 1003, grazie a Melo, principe di Bari, che, volendo dare dimostrazione ai Normanni della ricchezza produttiva delle terre garganiche, spedì in Normandia i «pomi citrini» del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro). Nel Seicento si intensificò un notevole traffico di agrumi dei comuni di Vico del Gargano e di Rodi Garganico con i Veneziani. Questi intensi scambi commerciali continuarono anche nell'Ottocento, e la fama dell'«Arancia del Gargano» raggiunse persino gli altri Stati europei e gli Stati americani.

4.7 *Struttura di controllo*: La struttura di controllo è un'autorità pubblica designata

Nome: C.C.I.A.A. di Foggia.

Indirizzo: via Dante n. 27 - 71100 Foggia - tel. 0881/797111 - fax 0881/726046.

4.8 *Etichettatura*: Sulle confezioni dovranno essere riportate le seguenti indicazioni:

«Arancia del Gargano» seguita dal nome dell'ecotipo commercializzato «*biondo comune*» o «*duretta*», il logo, la dicitura I.G.P. anche per esteso, le indicazioni relative al produttore, al confezionatore, al commerciante e il peso netto all'origine.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. «Arancia del Gargano», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Mi.P.A.F. in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/1992.

Il logo è costituito dall'immagine stilizzata di due arance, con rametto fogliato, all'interno di una corona ellissoidale: sulla corona è riportata la dicitura «Arancia del Gargano» e in basso e al centro della suddetta dicitura è riportata la menzione «Indicazione Geografica Protetta».

Le arance raffigurate sono di colore arancione, la scritta «Arancia del Gargano» bianca su fondo arancione, il rametto e le foglie di colore verde, la dicitura «Indicazione Geografica Protetta» in stile arco prospettiva inferiore, con ombreggiatura.

4.9 *Condizioni nazionali*: N. Naz. del fascicolo: n. 13/2003.

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
«ARANCIA DEL GARGANO»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Arancia del Gargano» è riservata alle arance prodotte in un'area specifica del Promontorio del Gargano, nella regione Puglia, completamente maturate sulla pianta e prodotte per il consumo fresco e la trasformazione, che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Arancia del Gargano» è riservata alle cultivar tradizionalmente coltivate, e precisamente a:

A. Tipi del gruppo Biondo Comune, tradizionalmente individuati dal nome Biondo Comune del Gargano;

B. L'ecotipo locale Duretta del Gargano, autoctona del Gargano, localmente individuata «arancia tosta».

Biondo Comune del Gargano

di forma sferica o piriforme, buccia più o meno sottile, coriacea ma con grana alquanto fine e di colore giallo-dorato intenso. Diametro minimo 60 mm; albedo di consistenza soffice e di media aderenza, asse carpellare irregolare, medio, semipieno. Polpa e succo color giallo arancio, con contenuti in zuccheri non inferiori al 9%, acidità inferiore all'1,2%. Resa minima in succo, pressato a mano, 35%; tenore zuccherino in gradi Brix minimo 10; rapporto di maturazione, Brix/acido citrico anidro, non inferiore a 6.

- *Arancia Duretta del Gargano* («Arancia Tosta»)

Forma tonda od ovale, «*Duretta tonda*» o a «*viso lungo*», buccia di colore arancio chiaro con intensità varia, superficie molto liscia e finemente papillata; polpa di tessitura fine e con piccole vescichette, ambrata, croccante, semi assenti o in numero ridotto. Diametri medi dei frutti di mm 55-60. Resa minima in succo, pressato a mano, 35%; contenuto in zuccheri non inferiore al 10 %, tenore zuccherino in gradi Brix minimo 11; acidità inferiore all'1,2%. Rapporto di maturazione, Brix/acido citrico anidro, non inferiore a 6,2.

Entrambi i tipi descritti devono presentare frutti pesanti e comunque non inferiori a 100 grammi, con buccia uniformemente colorata, base del peduncolo color verde vivace.

Art. 3.

Zona di produzione

Per «Arancia del Gargano», s'intende il frutto prodotto e confezionato in un'area che interessa i territori di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero subcostiero del Promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella.

L'area è identificata dai seguenti confini naturali: a nord, la linea di spiaggia compresa nel tratto contrada Calenella-Foce Torrente Romondato, ad ovest il tracciato del Torrente citato, a sud-ovest, il tratto strada provinciale Frazione Isola Varano-Ischitella e il tracciato del Torrente Pietrafitta, a sud-est i tracciati dei tratturi Canneto e San Nicola, ad est il limite del territorio del comune di Vico del Gargano rappresentato dalla contrada Calenella.

Art. 4.

Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei confezionatori e trasformatori è garantita la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.

La prova dell'origine, inoltre, è comprovata da specifici adempimenti cui si sottopongono gli agrumicoltori, quali il catasto di tutti i terreni sottoposti alla coltivazione di «Arancia del Gargano», nonché la tenuta di appositi registri di produzione e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono 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

L'Arancia del Gargano è ottenuta da uno specifico ambiente, con una tecnica consolidata nella tradizione, idonea ad ottenere arance con specifiche caratteristiche di qualità.

5.1. *I terreni.*

I terreni sono orograficamente inquadabili nella fascia perimetrale del promontorio modellata in valli e vallecole. Geomorfologicamente si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria «suoli rossi mediterranei».

5.2. *Il portainnesto.*

Il portainnesto, come da tradizione agronomica, è il Melangolo (*citrus mearda*), certificato come tale dalla normativa vigente.

5.3. *Impianto e sesto d'impianto, forme di protezione.*

L'impianto dell'aranceto è fatto su terreni in pendio e su pianori, esposti a sud, sud-est, sud-ovest, e comunque nel pieno rispetto dei caratteri orografici e pedologici che hanno definito l'agrumicoltura garganica; su quelli in pendio si procede alla sistemazione a terrazzo, quali muretti a secco e ciglionamenti. Come da tradizione agronomica l'aranceto è consociabile con il limone «Femminello del Gargano».

Le protezioni dai venti, ove necessarie, sono assicurate da frangivento vivi di leccio e alloro ed altre essenze agrarie, ovvero da reti e canneti. Il sesto d'impianto è quello tradizionale, a quinconce, e in ogni caso, con una densità d'impianto compresa tra 250 e 400 piante per ettaro.

Le varietà da coltivare sono quelle definite all'art. 2.

5.4. *L'allevamento.*

La forma da dare all'albero d'arancio è quella tipica della zona e precisamente una semisfera, localmente denominata «cupola»; l'impalcatura della stessa è costituita da due branche principali e due secondarie facendo in modo che la chioma si sviluppi secondo un cerchio inscritto in un quadrato. Pertanto la cupola internamente è cava, per favorire l'arieggiamento e le operazioni di raccolta.

5.5. *Le cure colturali.*

Nel periodo che va da maggio ad ottobre, le piante di arancio sono irrigate.

Le lavorazioni al terreno si limitano alle zappature primaverili e alle concimazioni, generalmente ancora con letame ovino-caprino; in alternativa si ricorre a concimazioni a base di perfosfati. Prima della ripresa vegetativa, periodiche potature primaverili, generalmente annuali, modellano costantemente la «cupola» e, soprattutto, garantiscono il necessario equilibrio tra attività vegetativa e produttiva.

Le cure colturali continuano con la difesa, sia da avversità meteoriche, fronteggiate con i frangivento, sia da attacchi parassitari, principalmente cocciniglie, causa del problema delle fumaggini.

Le colture utilizzando processi di natura biologica sono assoggettate alla specifica normativa.

5.6. *Le rese.*

Le rese non devono superare le 30 tonnellate per ettaro per il *Biondo Comune del Gargano* e le 25 tonnellate per l'ecotipo locale *Duretta del Gargano*.

5.7. *L'epoca di raccolta.*

L'epoca di raccolta, data la naturale e accentuata scalarità di maturazione dell'Arancia del Gargano è così stabilita:

- 15 aprile - fine agosto per il *Biondo Comune del Gargano*;
- 1° dicembre - 30 aprile per la *Duretta del Gargano*.

La raccolta è fatta manualmente e con l'ausilio di forbici. I frutti raccolti devono presentarsi sani.

È vietata la maturazione artificiale dei frutti.

Il confezionamento del prodotto IGP «Arancia del Gargano» può avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 3 del presente disciplinare, al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La domanda di registrazione della IGP «Arancia del Gargano» si basa sulla indubbia reputazione che nel corso dei secoli questo agrume ha conquistato presso i consumatori. Infatti, le condizioni climatiche dell'area dove insistono gli agrumeti sono tali da tradursi in notevoli vantaggi qualitativi: innanzi tutto il clima non eccessivamente caldo non favorisce lo sviluppo di forti patologie sia a carico dei frutti sia delle piante. Un secondo aspetto, legato alle condizioni climatiche, è quello che fa dell'epoca di maturazione l'autentica caratterizzazione degli agrumi garganici; non gennaio, febbraio o marzo, ma addirittura fine aprile-maggio, e anche agosto, diversi mesi dopo l'epoca di maturazione di tutte le altre aree agrumicole italiane. Un ultimo e non meno importante aspetto è la spiccata serbevolezza dell'Arancia del Gargano, che permetteva in tempi passati alle arance del Gargano di sottoporsi a viaggi di trenta e anche quaranta giorni e arrivare integri a Chicago, o New York. Contributo essenziale alla crescita e alla reputazione di questo agrume è stato dato oltre che dalle inconfondibili qualità organolettiche dell'Arancia del Gargano, e dalla sua particolare pezzatura, sintesi delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione (terreni rosso-calcarei, ricchi principalmente di ferro e manganese, generalmente acclivi, da fianchi di vallette o da tratti di fondovalle; esposizione ai venti freddi causa di repentini abbassamenti di temperatura; clima particolarmente mite, dato il sistema di dolci colline «degradanti a mare»), anche dalla costante opera dell'uomo, che nel corso del tempo ha maturato un importante

patrimonio di conoscenze agronomiche. Le tecniche di coltivazione sono ancora quelle tradizionali, di grande rispetto per l'ambiente e di una radicata consapevolezza di un limitato uso di risorse energetiche.

L'area di produzione dell'Arancia del Gargano è caratterizzata da terreni generalmente acclivi, da fianchi di vallette o da tratti di fondo valle, e presenta una temperatura che per ben otto mesi supera i 10°C, e che nei mesi più freddi si assesta sui 3-10°C. La collocazione dell'area nei quadranti settentrionali del promontorio del Gargano, la espone ai venti freddi causa di repentini abbassamenti di temperatura, di qui la necessità di particolari forme di protezione, sperimentate con efficientissimi frangivento (vivi e morti). Al di là di questi stress termici, comunque eccezionali, l'area dell'Arancia del Gargano si caratterizza con un clima particolarmente mite, dato il sistema di dolci colline «degradanti a mare» con cui è conformata che la rendono nettamente differente dalle aree circostanti.

Su un piano fitogeografico l'area, con caratteri di rigogliosità e lussureggiamento, rientra nella fascia di vegetazione potenziale inquadrabile nella parte più evoluta del «Quercino ilicis». Dal punto di vista geomorfologico si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria «suoli rossi mediterranei» (con piccoli tratti a «regosuoli e suoli alluvionali») che sul piano fisico-chimico si presentano di medio spessore, con «scheletro» a volte abbondante, poveri di fosforo ed azoto ma particolarmente ricchi di potassio e microelementi.

Il Gargano è un emblematico esempio di successo scaturito da scelte agronomiche in perfetta armonia con le vocazioni, le condizioni geo-pedo-climatiche di una piccola «nicchia ambientale» del Bacino dell'Adriatico. Fin dall'antichità la fama dell'Arancia del Gargano aveva valicato i confini regionali ed era menzionata nelle opere di diversi autori, tra cui lo stesso Gabriele d'Annunzio. Fin dal 1700 gli agrumi del Gargano diventano protagonisti di un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti, durante la quale si benedicono le piante e i frutti di aranci e limoni. Sono conservati numerosi registri, fotografie, poster, locandine, a dimostrazione della straordinaria fama a livello anche internazionale raggiunta da questi straordinari ed inconfondibili agrumi del Gargano.

I primi riferimenti storici sull'esistenza della coltivazione degli agrumi sul territorio risalgono all'anno 1003, grazie a Melo, principe di Bari, che, volendo dare dimostrazione ai Normanni della ricchezza produttiva delle terre garganiche, spedì in Normandia i «pomi citrini» del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro). Nel Seicento si intensificò un notevole traffico di agrumi dei comuni di Vico del Gargano e di Rodi Garganico con i Veneziani. Questi intensi scambi commerciali continuarono anche nell'Ottocento, e la fama dell'Arancia del Gargano raggiunse persino gli altri Stati europei e gli Stati americani.

Art. 7.

Controlli

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato o da un'autorità pubblica designata, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 8.

Etichettatura

La commercializzazione, destinata al consumo fresco e alla trasformazione, deve riguardare frutti con requisiti così come stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Il prodotto, nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo, può essere commercializzato:

- 1) sfuso e ogni frutto deve riportare il logo IGP «Arancia del Gargano»;
- 2) in confezioni, ovvero con incarto, e almeno l'80% dei frutti costituenti la confezione deve osservare analogo adempimento.

Nel caso di confezionamento, i contenitori devono essere rigidi, con capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg e devono essere costituiti di materiale di origine vegetale, quali legno o cartone. Le confezioni commerciali devono riportare le seguenti indicazioni:

- *Arancia del Gargano*, seguite dal nome dell'ecotipo commercializzato *Biondo Comune o Duretta*;

- Il logo;

- La dicitura di IGP anche per esteso;

- Il nome del produttore/commerciante, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, peso netto all'origine.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. «Arancia del Gargano», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Mi.P.A.F. in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/92.

È fatto divieto di utilizzare nomi di specie e varietà diverse da quelle contemplate nel presente disciplinare.

È consentito, infine, ai produttori o confezionatori l'uso di marchi privati o di particolari indicazioni, purché non siano laudativi e non siano concepiti per trarre in inganno l'acquirente.

Art. 9.

Il logo

Il logo di Arancia del Gargano è l'immagine qui riportata su sfondo bianco, e rappresenta una stilizzazione di due Arance, con rametto fogliato, all'interno di una corona ellissoidale; sulla corona è riportata la dicitura «Arancia del Gargano» ed in basso al centro della stessa la dicitura per esteso «Indicazione Geografica Protetta».

Caratteristiche grafiche:

dimensioni pixel 486 x 398.

risoluzione 200 Dpi.

La corona ellissoidale è di color arancione Pantone 716 CVC.

Testo «Arancia del Gargano» in carattere Arial Black tutto maiuscolo, dim 37 x 54 pixel, di color Bianco Pantone 607 CVC contornato in color Nero Pantone Quadricromia CVC.

Testo «Indicazione Geografica Protetta» in carattere Miandra GD, dim 22 pt, di color Bianco Pantone 607 CVC in stile «Arco Prospettiva Inferiore», con ombreggiatura.

Le Arance sono di colore Arancione Pantone sfumato da Pantone 716 CVC fino a Pantone 142 CVC, con sfumatura macchiettata di colore Arancione Pantone 157CVC.

Il Rametto è in colore Verde Pantone 357, CVC, le foglie in colore Pantone 3435 CVC e le nervature in Verde Pantone 5767 C.



07A07914