

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Disciplinare di Produzione
della Indicazione Geografica Protetta
“Clementine del Golfo di Taranto”

Art.1 Denominazione

L’Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “*Clementine del Golfo di Taranto*” è riservata ai frutti di clementine derivanti dalla specie *C. clementine Hort. ex Tanaka*, indicati nel successivo Art. 2, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n.2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Le clementine di cui trattasi sono destinate ad essere fornite al consumatore esclusivamente allo stato fresco e devono essere prodotte all’interno del territorio dei comuni della provincia di TARANTO indicati nell’art. 3 del presente disciplinare.

Art.2 Varietà

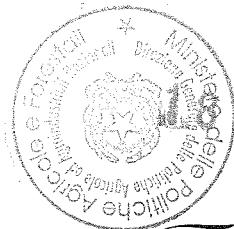
L’Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “*Clementine del Golfo di Taranto*” designa le clementine riferibili alle seguenti cultivar e selezioni clonali: Comune, Fedele, Precoce di Massacra (o Spinoso), Grosso Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.

Art. 3 Zona di produzione

La zona di produzione delle “*Clementine del Golfo di Taranto*” comprende l’intero territorio dei comuni di Palagiano, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Taranto e Statte.

Art. 4 Caratteristiche di coltivazione

Il sistema di coltivazione delle “*Clementine del Golfo di Taranto*”, di cui al presente disciplinare, dev’essere obbligatoriamente quello tradizionalmente adottato all’interno dell’area delimitata nel precedente Art.3 e prevede le seguenti tecniche:



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

- a) La potatura è praticata ogni anno a primavera inoltrata, è finalizzata ad assecondare l'equilibrio tra la funzione vegetativa e produttiva, con tagli limitati specialmente nei primi anni.
La forma di allevamento è quella a globo – vaso.
- b) La concimazione è sempre basata sullo stato di fertilità del terreno, a seguito di opportune analisi effettuate con cadenza triennale.
La concimazione di base viene praticata in inverno - primavera con concimi liquidi e/o solidi ed integrati alla ripresa vegetativa con micro – meso e macro elementi. Trovano applicazione anche la concimazione fogliare, i fitoregolatori e la fertirrigazione.
- c) Irrigazione viene praticata in quasi tutti i periodi dell'anno, in assenza di piogge. Il metodo più in uso è quello a goccia o a zampillo, diretto e lontano dalla proiezione della chioma, per evitare possibili attacchi di "marciumi" nella zona del colletto.
- d) Le lavorazioni del terreno servono per il controllo delle infestanti, l'interramento dei concimi e la riduzione della perdita d'acqua dal terreno per evaporazione.
- e) I trattamenti antiparassitari sono praticati con i prodotti fitosanitari a base di principi attivi registrati per gli agrumi.

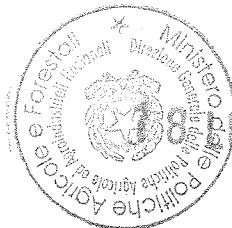
Per l'ammissione all'I.G.P. i nuovi impianti dovranno essere realizzati in terreni ben drenati.

Sono ammessi frangiventi (vivi o morti) per la protezione della coltura nelle diverse fasi.

Fatto salvo i sesti di impianto preesistenti che hanno densità da 350 a 750 piante/ha, nei nuovi impianti la densità non deve superare n° 500 piante/ha. Sono ammessi impianti a sesto dinamico con diversa densità, fino ad un massimo di 25 anni di età.

La produzione unitaria massima consentita per le clementine, è fissata in 50 t/ha.

I nuovi impianti devono essere realizzati esclusivamente con piante innestate, conformi alla norme di qualità CE sulla commercializzazione del materiale di propagazione.



2002

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

I nuovi impianti di agrumi devono essere realizzati usando come esclusivo porta innesto il Citrus aurantium L., volgarmente noto come "Arancio amaro" o "Melangolo".

La raccolta dei frutti deve essere effettuata a mano, con l'uso delle forbici, evitando che i frutti vengano deteriorati. I frutti devono essere raccolti asciutti, senza foglia o con qualche foglia. I frutti privi di calice (rosetta) sono esclusi dalla I.G.P. La tecnica della neverdizzazione non è ammessa.

E' consentito l'impiego di cere e/o di prodotti conservanti ammessi dalla legislazione del Paese cui i frutti sono destinati, e in quanto tali, agenti esclusivamente all'esterno della buccia, senza alterazione del sapore e dell'odore tipici di ciascuna clementina.

Art.5 Controlli

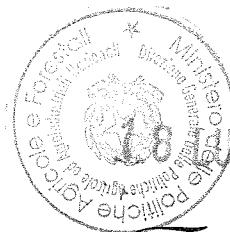
Gli impianti idonei alla produzione dell'I.G.P. "*Clementine del Golfo di Taranto*", sono iscritti in apposito elenco, attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo, che è tenuto a verificare, anche attraverso opportuni sopralluoghi, i requisiti richiesti per l'iscrizione all'Elenco. I controlli tecnici saranno svolti da un Organismo di controllo in possesso dei requisiti di cui alle norme EN 45011.

I produttori che intendono porre in commercio il prodotto con l'Indicazione Geografica Protetta *Clementine del Golfo di Taranto*, sono tenuti a presentare all'Organismo di controllo prescelto gli estremi catastali per l'individuazione degli stessi agrumeti, superficie, sesto ed anno d'impianto. I titolari degli agrumeti iscritti nell'elenco che intendono commercializzare il proprio prodotto con l'Indicazione Geografica Protetta *Clementine del Golfo di Taranto*, devono rispettare le procedure indicate nel piano di controllo predisposto dall'Organismo di controllo prescelto ed approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Art.6 Caratteristiche al consumo

L'Indicazione Geografica Protetta "*Clementine del Golfo di Taranto*" deve rispondere, oltre ai requisiti previsti dalle norme comuni di qualità in vigore, alle seguenti caratteristiche:

- Forma: sferoidale- leggermente schiacciata ai poli;



G. 2002

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

- Bucchia: liscia o leggermente rugosa di colore arancio con un massimo del 30% di colorazione verde;
- Colore della polpa: arancio;
- Calibro minimo: 6 (mm 43/52);
- Contenuto minimo in succo: 40% del peso frutto, ottenuto mediante spremitura con pressa a mano;
- Aroma: intenso e persistente;
- Rapporto di maturazione: minimo 6:1, ottenuto dal rapporto tra il contenuto in solidi solubili espresso in gradi Brix e gli acidi titolabili espressi in acido citrico;
- Apirene, con presenza di un max del 5% di clementine contenenti al massimo tre semi.

Art.7 Designazione e presentazione

Le "Clementine del Golfo di Taranto" devono essere immesse al consumo:

- in confezioni sigillate del peso massimo di 3 Kg., sulle quali dovrà essere riportato il logo della denominazione sotto descritta;
- in confezioni non sigillate, superiori a 3 Kg. fino al massimo di Kg.25, con il logo della denominazione sotto descritta apposto almeno sul 90% dei frutti contenuti nella confezione.

E' vietato utilizzare aggettivi che esaltino le caratteristiche commerciali ed esprimano ulteriori valutazioni commerciali.

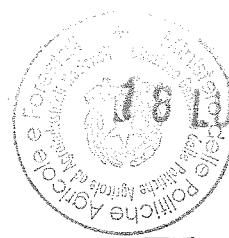
I colori degli imballaggi, nonché la grafica utilizzata, devono essere progettati e realizzati in maniera tale da apparire facilmente identificabili anche a distanza.

Raggruppati su di un lato dell'imballaggio, dovranno comparire tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore e dal presente disciplinare.

In particolare, sulle confezioni dovrà apparire, in caratteri chiari e facilmente distinguibili da ogni altra indicazione, la scritta "Clementine del Golfo di Taranto" in caratteri almeno doppi rispetto a tutte le altre indicazioni.

Immediatamente al di sotto delle suindicate indicazioni, dev'essere riportata la scritta: "Indicazione Geografica Protetta".

E' consentito l'utilizzo di indicazioni che si riferiscono a: nomi, ragioni sociali, marchi privati muniti di codice di identificazione, purché non inducano il consumatore in errore od esaltino le caratteristiche dei frutti.



18 Dec. 2002

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Unitamente alle altre indicazioni obbligatorie, previste dalle Norme di qualità vigenti, devono sempre comparire i dati identificativi dell'imballatore (nome, ragione sociale ed indirizzo) e dell'origine del prodotto; è ammessa la menzione dell'azienda o frazione da cui provengono gli agrumi.

Il marchio INE deve essere riportato sulle produzioni destinate ai Paesi terzi.

Il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta, è circolare, formato da due cerchi concentrici di colore verde Pantone 356CV.

Nello spazio compreso tra i due cerchi è inserita, nello stesso colore Pantone verde 356CV, la scritta: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA.

Nella parte centrale sono visibili il cielo azzurro, Pantone 306CV, un frutto di clementine di colore arancio intenso, Pantone orange 021 CV, con peduncolo e foglia di colore verde, Pantone 356 CV. In basso, sotto l'immagine del frutto, è riportata la scritta *"Clementine del Golfo di Taranto"*, realizzata nei colori arancio, Pantone orange 021 CV.

Fra i due cerchi, in basso, si legge in colore verde, Pantone 356 CV, la sigla I.G.P.