

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 3 febbraio 2004

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Albicocca Vesuviana» per la quale e' stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta.

IL DIRETTORE GENERALE per la qualita' dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997 che modifica il regolamento CEE n. 2081/92 sopra indicato ed in particolare l'art. 1, paragrafo 2, nella parte in cui integrando l'art. 5 del predetto regolamento, consente allo Stato membro di accordare a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adeguamento, anche esso a livello transitorio;

Vista la domanda presentata da APOMA - Associazione tra i produttori ortofrutticoli della mela Annurca, con sede in Napoli, via G. Pica n. 62, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Albicocca Vesuviana», ai sensi dell'art. 5 del citato regolamento n. 2081/92;

Vista la nota protocollo n. 66367 del 4 dicembre 2003 con la quale il Ministero delle politiche agricole e forestali ritenendo che la predetta domanda soddisfi i requisiti indicati dal regolamento comunitario, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di registrazione, unitamente alla documentazione pervenuta a sostegno della stessa;

Vista l'istanza con la quale APOMA - Associazione tra i produttori ortofrutticoli della mela Annurca, ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5 del predetto regolamento (CEE) 2081/92 come integrato all'art. 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 535/97 sopra richiamato, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole e forestali, da qualunque responsabilita', presente e futura, conseguente all'eventuale accoglimento della citata istanza della indicazione geografica protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a

livello nazionale, ai sensi dell'art. 1, paragrafo 2, del citato regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione «Albicocca Vesuviana», in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di riconoscimento della indicazione geografica protetta;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata APOMA - Associazione tra i produttori ortofrutticoli della mela Annurca, assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione «Albicocca Vesuviana», secondo il disciplinare di produzione trasmesso con la citata nota all'organismo comunitario e allegato al presente decreto;

Decreta:

Art. 1.

E' accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 5, del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, come integrato dall'art. 1, paragrafo 2, del regolamento CE n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997, alla denominazione «Albicocca Vesuviana».

Art. 2.

La denominazione «Albicocca Vesuviana» e' riservata al prodotto ottenuto in conformita' al disciplinare di produzione trasmesso all'organismo comunitario con nota n. 66367 del 4 dicembre 2003 e allegato al presente decreto.

Art. 3.

La responsabilita', presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione «Albicocca Vesuviana», come indicazione geografica protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.

Art. 4.

La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà di esistere a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 3 febbraio 2004

Il direttore generale: Abate

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

(I.G.P.) «ALBICOCCA VESUVIANA»

Art. 1.

Nome del prodotto

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Albicocca Vesuviana» e' riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento CEE 2081/92 e dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

V a r i e t a'

L'indicazione geografica protetta «Albicocca Vesuviana» designa il frutto dei biotipi che corrispondono alle seguenti cultivar: Baracca (sinonimo: Barracca), Boccuccia Liscia, Boccuccia Spinosa, Cecona (sinonimo: Pelese Eugenio), Fracasso (sinonimo: Boccuccia di Fracasso, Boccuccia 'Ntruppecosa), Monaco Bello (sinonimo: Prete Bello), Palummella, Pellecchiella, Portici, San Castrese, Vitillo.

Art. 3.

Caratteristiche del prodotto

Il prodotto ammesso a tutela con la I.G.P. «Albicocca Vesuviana», con riferimento alle cultivar di cui all'art. 2, all'atto dell'immissione al consumo allo stato fresco, deve possedere le seguenti caratteristiche:

a) Baracca:

1 - Frutto: calibro minimo: diametro 35 mm; forma: ovato-ellittica; linea di sutura: mediamente incavata; forma dell'apice: arrotondato; colore dell'epidermide: giallo aranciato chiaro, con sovraccolore rosso chiaro, sfumato, di scarsa o media entita', poco esteso; colore della polpa: aranciato; consistenza della polpa: elevata; imbrunimento intorno al nocciolo: assente; aderenza del nocciolo alla polpa: non aderente; sapore: buono, zuccherino, mediamente succoso, mediamente acidulo.

2 - Nocciolo: dimensioni: medio-grosso; forma: piatta, allungata; carenatura: poco pronunciata; mandorla: dolce.

b) Boccuccia Liscia:

1 - Frutto: calibro minimo: diametro 35 mm; forma: rotondo-ellittica; linea di sutura: media; forma dell'apice: depresso; colore dell'epidermide: giallo aranciato chiaro; colore della polpa: aranciato chiaro; consistenza della polpa: elevata; imbrunimento intorno al nocciolo: assente; aderenza del nocciolo alla polpa: non aderente; sapore: buono, zuccherino, mediamente succoso, poco acido.

2 - Nocciolo: dimensioni: medio; forma: rotondo-ovata; carenatura: poco pronunciata; mandorla: amara.

c) Boccuccia Spinosa:

1 - Frutto: calibro minimo: diametro 40 mm; forma: ovata; linea di sutura: media; forma dell'apice: depresso; colore dell'epidermide: giallo aranciato con sovraccolore rosso, punteggiato di media o scarsa intensita', poco esteso; colore della polpa: aranciato chiaro; consistenza della polpa: elevata; imbrunimento intorno al nocciolo: assente; aderenza del nocciolo alla polpa: non aderente; sapore: ottimo, molto zuccherino, succoso, poco acido.

2 - Nocciolo: dimensioni: medio; forma: rotondo-ovata; carenatura: poco pronunciata; mandorla: amara.

d) Ceccona:

1 - Frutto: calibro minimo: diametro 42 mm; forma: oblunga; linea di sutura: superficiale; forma dell'apice: arrotondato; colore dell'epidermide: giallo aranciato, con sovraccolore rosso brillante, poco esteso, punteggiato; colore della polpa: giallo aranciato; consistenza della polpa: elevata; imbrunimento intorno al nocciolo: assente; aderenza del nocciolo alla polpa: non aderente; sapore: medio, mediamente zuccherino, poco succoso, poco acido.

2 - Nocciolo: dimensioni: medio-grosso; forma: oblunga; carenatura: media; mandorla: amara.

e) Fracasso:

1 - Frutto: calibro minimo: diametro 40 mm; forma: oblunga; linea di sutura: medio-profonda; forma dell'apice: arrotondato; colore dell'epidermide: aranciato chiaro con sovraccolore rosso punteggiato poco esteso; colore della polpa: aranciato chiaro; consistenza della polpa: elevata; imbrunimento intorno al nocciolo: assente; aderenza del nocciolo alla polpa: non aderente; sapore: buono, zuccherino, mediamente succoso, poco acido.

2 - Nocciolo: dimensioni: medio; forma: arrotondato; carenatura: poco pronunciata; mandorla: amara.

f) Monaco Bello:

1 - Frutto: calibro minimo: diametro 38 mm; forma: rotondo-ellittica; linea di sutura: superficiale; forma dell'apice: leggermente incavato; colore dell'epidermide: giallo con sovraccolore rosso sfumato di media o scarsa intensita', poco esteso; colore della polpa: giallo intenso; consistenza della polpa: elevata; imbrunimento intorno al nocciolo: assente; aderenza del nocciolo alla polpa: non aderente; sapore: ottimo, molto zuccherino, succoso, poco acido.

2 - Nocciolo: dimensioni: medio; forma: rotondo-ovata; carenatura: poco pronunciata; mandorla: amara.

g) Palummella:

1 - Frutto: calibro minimo: diametro 35 mm; forma: ellittica oblunga; linea di sutura: media; forma dell'apice: depresso; colore dell'epidermide: giallo aranciato, con sovraccolore rosso sfumato di media intensita' e mediamente esteso; colore della polpa: aranciato chiaro; consistenza della polpa: elevata; imbrunimento intorno al nocciolo: assente; aderenza del nocciolo alla polpa: non aderente; sapore: medio, mediamente zuccherino, mediamente succoso, poco acido.

2 - Nocciolo: dimensioni: medio; forma: oblunga; carenatura:

poco pronunciata; mandorla: amara.

h) Pellecchiella:

1 - Frutto: calibro minimo: diametro 40 mm; forma: oblungo-ellittica; linea di sutura: media; forma dell'apice: depresso; colore dell'epidermide: giallo aranciato con sovraccolore rosso sfumato di media o scarsa intensita', poco esteso; colore della polpa: aranciato chiaro; consistenza della polpa: elevata; imbrunimento intorno al nocciolo: assente; aderenza del nocciolo alla polpa: non aderente; sapore: ottimo, molto zuccherino, succoso, poco acido.

2 - Nocciolo: dimensioni: medio; forma: oblunga; carenatura: poco pronunciata; mandorla: amara.

i) Portici:

1- Frutto: calibro minimo: diametro 40 mm; forma: oblunga; linea di sutura: superficiale - mediamente incavata; forma dell'apice: arrotondato; colore dell'epidermide: giallo aranciato chiaro con sovraccolore rosso chiaro punteggiato di media o scarsa intensita', poco esteso; colore della polpa: aranciato chiaro; consistenza della polpa: buona; imbrunimento intorno al nocciolo: assente; aderenza del nocciolo alla polpa: non aderente; sapore: buono, molto zuccherino, succoso, poco acido.

2 - Nocciolo: dimensioni: medio o medio-piccolo; forma: rotondo-ovata; carenatura: poco o mediamente pronunciata; mandorla: amara.

l) San Castrese:

1 - Frutto: calibro minimo: diametro 35 mm; forma: ovato-ellittica; linea di sutura: superficiale; forma dell'apice: depresso; colore dell'epidermide: giallo aranciato; colore della polpa: aranciato chiaro; consistenza della polpa: elevata; imbrunimento intorno al nocciolo: assente; aderenza del nocciolo alla polpa: non aderente; sapore: medio buono, mediamente zuccherino, mediamente succoso, acidita' media.

2 - Nocciolo: dimensioni: medio; forma: oblunga-allungata; carenatura: poco pronunciata; mandorla: amara.

m) Vitillo:

1 - Frutto: calibro minimo: diametro 50 mm; forma: ovato-ellittica; linea di sutura: superficiale; forma dell'apice: arrotondato; colore dell'epidermide: giallo aranciato con sovraccolore rosso sfumato di media intensita' e mediamente esteso; colore della polpa: giallo, aranciato chiaro; consistenza della polpa: elevata; imbrunimento intorno al nocciolo: assente; aderenza del nocciolo alla polpa: leggermente aderente; sapore: buono, mediamente zuccherino, mediamente succoso, poco acido.

2 - Nocciolo: dimensioni: medio-grosso; forma: oblunga-allungata; carenatura: poco pronunciata; mandorla: amara.

Tutte le variet  elencate devono possedere i seguenti valori:

consistenza (valore minimo): 0,800 kg/0,5 cmq;

contenuto zuccherino (valore minimo): 10,00° brix;

acidita' (valore massimo): 2,30 % (acido malico).

Art. 4.

Area geografica di produzione

La zona di produzione della I.G.P. «Albicocca Vesuviana» comprende l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Napoli: Boscoreale, Boscotrecase, Cercola, Ercolano, Massa di Somma, Ottaviano, Pollena Trocchia, Portici, San Giorgio a Cremano, San Giuseppe Vesuviano, San Sebastiano al Vesuvio, Sant'Anastasia, Somma Vesuviana, Terzigno, Torre Annunziata, Torre del Greco, Trecase e parte del territorio del comune di Nola che è delimitato perimetralmente: dalla strada provinciale Piazzola di Nola - Rione Trieste (per il tratto che va sotto il nome di «Costantinopoli»), dal «Lagno Rosario», dal limite del comune di Ottaviano e dal limite del comune di Somma Vesuviana, e del territorio del comune di Pomigliano d'Arco, limitatamente all'areale denominato Masseria Macedonia.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Le condizioni ed i sistemi di coltivazione degli albicoccheti da frutto destinati alla produzione della I.G.P. «Albicocca Vesuviana» devono essere quelli tradizionali della zona, e comunque atti a conferire al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche qualitative di cui all'art. 3.

I sesti e le distanze di piantagione, le forme di allevamento, del tipo vaso libero, ed i sistemi di potatura devono essere quelli in uso tradizionale nella zona, con una densità d'impianto comunque non superiore a n. 500 piante ad ettaro.

Negli impianti di cui sopra è ammessa la presenza di altre varietà diverse da quelle riportate nell'art. 2, in ogni caso di origine locale, nella misura massima del 15 % delle piante, che fungono da impollinatori e che comunque non concorrono alla produzione della I.G.P.

Fatta salva la tecnica d'impianto, con riguardo alla preparazione della parcella, ai lavori preparatori, ai lavori complementari e alla concimazione di fondo che devono avvenire nel rispetto della migliore tecnica agronomica, le specifiche condizioni e scelte di tecnica colturale da adottare negli impianti produttivi sono le seguenti:

cultivar: la scelta per i nuovi impianti va effettuata in ogni caso tra quelle elencate nell'art. 2 e in particolare quelle che maggiormente si adattano allo specifico ambiente pedoclimatico;

portinnesto: sono da preferire il franco, il mirabolano 29 C o il mirabolano da seme, a seconda delle caratteristiche pedoclimatiche dell'area e delle varietà prescelte;

materiale di propagazione: deve essere almeno fornito di passaporto delle piante CEE e del documento di commercializzazione attestante la «Conformità Agricola Comunitaria» (C.A.C.); deve inoltre rispondere alle caratteristiche genetiche di cui all'art. 3;

sistemi e distanze di piantagione: nei nuovi impianti le piante vanno distribuite secondo una disposizione geometrica che preveda la costituzione di filari paralleli fra loro e di interfilari che consentano il transito delle macchine. I sesti d'impianto dovranno

essere del tipo a quadrato, a rettangolo, a quinconce o a settonce, purché non si superino le 500 piante ad ettaro previste;

potatura e forma di allevamento: le forme di allevamento utilizzate e da utilizzare anche per gli impianti ex-novo sono quelle a volume. Il vaso semilibero a 4-5 branche è da preferire al più tradizionale vaso a 3 branche che rimane valido solo nelle zone ventose. L'impalcatura è di norma a 50-60 cm dal suolo. Per la formazione delle branche vengono utilizzati preferibilmente rami anticipati evitando così interventi invernali di raccorciamento. Nella fase di allevamento vanno operati soprattutto interventi al «verde», nel periodo estivo, perché agevolano l'entrata in produzione delle piante e facilitano il raggiungimento della struttura definitiva. Per la potatura di produzione va evidenziata l'importanza di assicurare assiduamente tale pratica al fine di migliorare la qualità del prodotto, di evitare l'invecchiamento precoce delle piante e di consentire alla pianta un costante rinnovo vegetativo;

diradamento dei frutti: l'epoca d'intervento è variabile a seconda della cultivar, ma comunque deve essere precedente alla fase di indurimento del nocciolo;

lavorazioni del terreno: il terreno ove insiste l'impianto può essere condotto sia come suolo nudo lavorato che inerbito parzialmente o totalmente, temporaneamente o permanentemente. Nell'ambito di un processo produttivo a basso impatto ambientale, quando possibile, la tecnica dell'inerbimento è da preferire agli altri metodi di gestione del suolo;

irrigazione: sono da ritenere validi tutti i metodi che consentono una distribuzione uniforme e ponderata dell'acqua; con riferimento alle condizioni dell'area e in particolare agli elevati costi di gestione della risorsa idrica, risultano da preferire quelli localizzati. Vanno esclusi, in ogni caso, tutti quei metodi irrigui che impiegano alti volumi d'acqua e che non consentono un'uniformità di distribuzione.

Limite produttivo - La produzione unitaria massima di frutti è fissata in 27 tonnellate ad ettaro di coltura specializzata; fermo restando detto limite, in caso di coltura non specializzata, la produzione massima unitaria dovrà essere rapportata alla effettiva superficie coperta dalle piante di albicocco.

Operazioni di raccolta - La raccolta dei frutti deve essere effettuata a mano, direttamente dalla pianta. Le albicocche raccolte devono essere sane e indenni da attacchi parassitari come da norme in vigore. La raccolta dei frutti inizia nella prima decade di giugno e termina nella terza decade del mese di luglio.

Confezionamento - L'immissione al consumo dell'I.G.P. «Albicocca Vesuviana» deve avvenire secondo le seguenti modalità: il prodotto deve essere posto in vendita in contenitori con capienza da un minimo di 1 kg fino ad un massimo di 10 kg, realizzati con materiale di origine vegetale, con cartone o altro materiale riciclabile, consentito, in ogni caso, dalle normative comunitarie.

Art. 6.

Elementi che comprovano l'origine

Una delle prime testimonianze sulla presenza dell'albicocco in Campania e' dovuta a Gian Battista Della Porta, scienziato napoletano che, nel 1583, nell'opera «Suae Villae Pomarium» distingue due tipi di albicocche: bericocche e crisomele, piu' pregiate. Da questo antico termine deriverebbe il termine napoletano «crisommole» ancora oggi usato per indicare le albicocche e le crisommole alessandrine, ecotipi ancora esistenti nell'area vesuviana.

L'antico testo «Breve ragguaglio dell'agricoltura e pastorizia del Regno di Napoli» opera di autori vari del 1845, riconosce l'albicocco come albero piu' diffuso, dopo il fico, nell'area del napoletano e precisamente in quella vesuviana «... dove viene meglio che altrove e piu' maniere se ne contano, differenti nella frutta ...». E' evidente che gia' all'epoca vi era una discreta varieta' e quantita' di ecotipi che offrivano frutti diversi a seconda delle caratteristiche delle varieta' di appartenenza. Ancora oggi, nella sola area vesuviana, si riconoscono oltre 70 ecotipi diversi.

Rintracciabilita' - A livello di controlli per l'attestazione di provenienza (origine) della produzione I.G.P., la prova dell'origine della «Albicocca Vesuviana» dalla zona geografica di produzione delimitata e' certificata dall'organismo di controllo di cui all'art. 8, sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

I fondamentali di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilita' del prodotto, in ogni fase della filiera, sono costituiti da:

- iscrizione degli impianti idonei alla produzione dell'I.G.P. «Albicocca Vesuviana» in un apposito registro, attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo autorizzato;

- iscrizione dei soggetti che intendano produrre e/o commercializzare prodotti elaborati derivanti dall'utilizzo dell'I.G.P. «Albicocca Vesuviana» in un apposito registro attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo autorizzato;

- denuncia annuale all'organismo di controllo, a cura dei produttori e/o trasformatori dei quantitativi prodotti e/o trasformati;

- annotazione dei quantitativi prodotti;

- conseguente certificazione da parte dell'organismo di controllo di tutte le partite di prodotto confezionato ed etichettato con la indicazione geografica protetta prima della commercializzazione ai fini dell'immissione al consumo.

Art. 7.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Le caratteristiche dei suoli dei comuni di cui all'art. 4 sono quelle corrispondenti al versante medio e basso del Vesuvio che va da quota 10 a quota 350 m. Il substrato pedogenetico e' costituito da depositi piroclastici da caduta, di colata piroclastica e vulcanoclastici.

La morfologia e' caratterizzata da versanti a profilo concavo-rettilineo, da sub-pianeggianti a molto inclinati, con frequenti terrazzamenti e ciglionamenti antropici.

I suoli, aventi giacitura da sub-pianeggiante a fortemente acclivi, sono da moderatamente a molto profondi, hanno tessitura moderatamente grossolana, sono non calcarei ed hanno reazione da moderatamente acida a neutro. Essi rientrano nei Typic Ustivitrands franco sabbiosi, Humic Vitrixerands franco sabbiosi scoriacei e Vitrandic Haplustolls franco sabbiosi secondo la tassonomia del suolo e nei Vitri-Mollic Andosols e Andi-calcaric Phaeozem secondo la legenda FAO.

I suoli dominanti nell'area hanno profondita' utile alle radici, elevata e buona facilita' di lavorazione, hanno permeabilita' elevata e capacita' in acqua disponibile moderata.

Il clima e' quello temperato mite tipico dell'area mediterranea con precipitazioni che si aggirano intorno ai 1000 mm di pioggia l'anno principalmente distribuiti nel periodo autunno-invernale. L'estate e' generalmente siccitosa. La temperatura media annua si aggira intorno ai 16-17° C.

Questi elementi peculiari ambientali e climatici, unitamente alla tradizionale e secolare opera dell'uomo ivi insediato, grazie alle sue capacita' culturali, alla continua ricerca ed alla messa in atto di tradizionali e specifiche tecniche colturali (con particolare riguardo ad una imponente opera di miglioramento genetico e di salvaguardia delle biodiversita'), contribuiscono a conferire all'albicocca vesuviana caratteristiche organolettiche e qualitative uniche, riconosciute sia dalla specifica letteratura agricola e scientifica che dal punto di vista commerciale.

Art. 8.

Regime dei controlli

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche di idoneita' ed i relativi controlli, di cui all'art. 10 del regolamento CEE n. 2081/92, saranno effettuati ai sensi delle normative vigenti in materia, da organismi privati di controllo autorizzati o da autorita' pubbliche designate.

Art. 9.

Etichettatura

Sulle confezioni contrassegnate dall'I.G.P., o sulle etichette apposte alle medesime, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le indicazioni:

«Albicocca Vesuviana» e «Indicazione geografica protetta» (o la sua sigla I.G.P.), che a loro volta devono risultare di dimensioni maggiori di qualsiasi altra dicitura o elemento figuranti in etichettatura.

Deve inoltre figurare sulle predette confezioni ed etichette:

il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;

la quantita' di prodotto effettivamente contenuta nella confezione, espressa in conformita' delle norme vigenti.

Deve altresì figurare il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'indicazione geografica protetta, descritto e raffigurato nel successivo art. 11.

All'indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati e consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'indicazione geografica protetta.

Art. 10.

Utilizzo della indicazione geografica protetta per i prodotti derivati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. «Albicocca Vesuviana», 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 sua registrazione riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole e forestali. 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 predetto Ministero in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CEE) n. 2081/92.

L'utilizzazione non esclusiva della denominazione protetta consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui è trasformato o elaborato.

Art. 11.

Logotipo

Il logotipo è costituito da un'ellisse, color arancio, divisa verticalmente, in due metà disuguali, da una linea lievemente curva, che rimanda alla forma caratteristica dell'albicocca. La linea curva è bianca internamente all'ellisse e in color nero all'esterno, sia nella parte bassa che alta. Nella parte alta la linea curva fuoriesce per un terzo del tratto interno all'ellisse, verso sinistra, mentre in basso fuoriesce per un valore pari al doppio dell'altra come retta verticale che, a sua volta, taglia perpendicolarmente una retta

orizzontale nera sulla quale vi sono le seguenti scritte: IGP (in grassetto) nel quadrante a sinistra in alto, «albicocca» nel quadrante destro in alto, «vesuviana» (in grassetto) nel quadrante destro in basso. I caratteri tipografici scelti sono l'officina Sans Book e l'Officina Sans Bold.

Esternamente all'ellisse, in alto a destra, vi sono due quadrati di colore verde disposti a 45° rispetto all'ellisse, che rappresentano le foglie.

Dal punto di vista colorimetrico, il logotipo è composto dai colori in positivo arancio (pantone 151 C), verde (pantone 368 C) e nero. L'arancio caratterizza il frutto (costituito dall'ellisse), il verde le foglie (costituite dai due quadrati in alto a destra). Il fondo è di colore bianco. Sono consentiti fondi di colore diverso (preferito è il verde scuro), in tal caso le scritte e le linee nere vanno riportate in bianco.

----> Vedere logo a pag. 34 della G.U. <----