

Immagini



CLEMENTINE

Denominazione commerciale

Prodotto: **Clementine IGP- "Clementine del Golfo di Taranto" IGP**
Dicitura in etichetta: **origine, categoria, calibro.**
Origine: **Puglia, Italia.**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

Tutti i frutti devono essere:

- interi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo;
- esenti dall'inizio di asciutto all'interno dovuto al gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;
- esenti da parassiti.
- sono richiesti requisiti minimi di maturità definiti da contenuto minimo di succo e colorazione
- **PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL**

Caratteristiche organolettiche

L'Indicazione Geografica Protetta "Clementine del Golfo di Taranto" designa le clementine riferibili alle seguenti cultivar e selezioni clonali: Comune, Fedele, Precoce di Massacra (o Spinoso), Grosso di Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.
Coltivazione diffusa in impianti specializzati rispondenti ai requisiti dettati dal seguente disciplinare.

I dati caratterizzanti sono:

Forma: sferoidale leggermente schiacciata ai poli

Buccia: liscia o leggermente rugosa di colore arancio con un massimo del 30% di colorazione verde

Colore della polpa: arancio

Calibro minimo: 6 (mm43/52)

Contenuto minimo in succo: 40% del peso del 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

	<p>Apirene, con presenza di un max del 5% di clementine contenenti al massimo tre semi.</p>
Zona di produzione	<p>La zona di produzione comprende parte di territorio atta alla coltivazione delle clementine e comprende i seguenti Comuni nella Provincia di Taranto: Palagiano, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Taranto e Statte.</p>
Metodo di Coltivazione	<p><u>Clementine – Produzione convenzionale</u></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi</p> <p><u>Clementine – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><u>Clementine – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere agrumi di stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro, grado di sviluppo e maturazione. Per la categoria "Extra", inoltre, è richiesta omogeneità di colorazione. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.</p> <p>Condizionamento. Deve essere garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali usati dentro l'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne ai prodotti, e' vietato l'impiego di sostanze che modifichino le caratteristiche naturali del prodotto.</p> <p>Presentazione. Le clementine possono essere presentati nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. disposte in strati regolari nell'imballaggio 2. in forma diversa dagli strati ordinati, o in contenitori pallettizzati (Amnesso solo per le categorie I e II) 3. In imballaggi unitari destinati alla vendita diretta al consumatore, di peso inferiore a 5 kg, confezionati: <ul style="list-style-type: none"> - secondo il n° dei frutti o secondo il peso netto degli imballaggi
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore) con caratteristiche tipiche della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali. • I° categoria (di buona qualità). Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause

- meccaniche.
- II° categoria** debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, rugosità della buccia, alterazioni superficiali cicatrizzate.

Calibrazione

La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

****Scala di calibrazione secondo le norme AGECONTROL****

Calibro	Scala dei diametri (in mm)
1-XXX	78 e oltre
1-XX	67-78
1 o 1-X	63-74
2	58-69
3	54-64
4	50-60
5	46-56
6	43-52
7	41-48
8	39-46
9	37-44
10	35-42

La calibrazione e' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Tolleranze

Calibrazione:

10% in peso o in numero di agrumi non conformi al calibro identificato sull' imballaggio. Tale tolleranza non ammette calibri inferiori 34 mm per le Clementine mm.

Qualitative nello stesso imballaggio:

Extra: fino a un massimo del **5%** in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I

I: fino ad un massimo del **10%** in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II

II: 10% in peso o in numero di agrumi non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. Nell'ambito di tale tolleranza ammesso 2% con lievi lesioni non cicatrizzate o tagli secchi o frutti molli o avvizziti.

Confezionamento e identificazione

Le clementine denominate "Clementine del Golfo di Taranto" devono essere confezionate in imballaggi o confezioni tali da consentire la chiara identificazione del prodotto.

I tipi di confezioni accettati in ambito comunitario deve rispettare le normative vigenti.

Etichettatura

Sui contenitori dovranno essere indicate le diciture "Clementine del Golfo di Taranto", seguita dall'indicazione cultivar e dalla dizione sottostante "Indicazione geografica protette". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore nonché peso

loro all'origine. La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P".

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.

PROVVEDIMENTO 2 ottobre 2003.

Iscrizione della denominazione «Clementine del Golfo di Taranto» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

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 e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1665/2003 della Commissione del 23 settembre 2003, la denominazione «Clementine del Golfo di Taranto» riferita ai prodotti ortofrutticoli e cereali, 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. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

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 «Clementine del Golfo di Taranto», 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 «Clementine del Golfo di Taranto», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1665/2003 del 23 settembre 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Clementine del Golfo di Taranto» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 2 ottobre 2003

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5
DOP () IGP (X)
N. Nazionale del fascicolo: 3/2002

1. Servizio competente dello Stato membro:

nome: Ministero delle politiche agricole e forestali.

Indirizzo: via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - Tel. 064819968
- Fax 06/42013126 - e-mail:qualità@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente:

2.1 Nome: Consorzio Agrumicoltori Tarantini - C.A.T.

2.2. Indirizzo: via Murat, 29-31 - 74019 Palagianò (Taranto) - Tel. 0998/885304.

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

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

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

4.1. Nome: «Clementine del Golfo di Taranto».

4.2. Descrizione: frutti allo stato fresco, riferibili alla specie *Citrus clementine Hort ex Tanaka*, delle seguenti varietà: Comune, Fedele, Precoce di Massafra (o Spinoso), Grosso Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.

Le principali caratteristiche delle «Clementine del Golfo di Taranto» sono le seguenti:

forma sferoidale, leggermente schiacciata ai poli;

buccia 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;

rapporto di maturazione: minimo 6:1, ottenuta 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 3 semi.

4.3. Zona geografica: la zona geografica interessata alla coltivazione delle «Clementine del Golfo di Taranto» è ubicata nella provincia di Taranto, regione Puglia, e comprende i comuni di: Palagianò, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Taranto e Statte.

4.4. Prova dell'origine: l'origine del clementine non è chiara: secondo alcuni autori sarebbe un ibrido naturale riscontrato in Algeria nel 1898, mentre secondo il Tanaka si tratterebbe di un agrume simile al mandarino di Canton, diffuso in Cina (*Citrus clementine Hort*). Le prime introduzioni di specie agrumarie nel territorio della provincia di Taranto si possono far risalire al XVIII secolo, ma solo nel XX secolo si assiste alla diffusione degli agrumi in coltura specializzata. Il territorio interessato alla denominazione ha il suo baricentro, sia geografico che socio-economico, nei comuni della provincia di Taranto che si affacciano sul golfo omonimo. Negli anni 50, con l'avvio della riforma fondiaria, grazie al reperimento, captazione e creazione di adeguate risorse irrigue, la coltura degli agrumi inizia il processo di espansione e specializzazione per assumere la connotazione di coltura preminente nella zona delimitata. Il clima caldo, soleggiato e poco umido del territorio che si affaccia sul Golfo di Taranto incide positivamente sui processi di accrescimento e maturazione dei frutti e sull'acquisizione di eccellenti caratteristiche qualitative, quanto a colore, sapore e serbevolezza. La rintracciabilità del prodotto è garantita dal fatto che i produttori delle «Clementine del Golfo di Taranto» devono iscrivere i propri agrumeti in un apposito elenco attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo. I produttori sono tenuti a comunicare gli estremi catastali per l'individuazione degli stessi agrumeti, la superficie, il sesto e l'anno d'impianto.

4.5. Metodo di ottenimento: la forma di allevamento utilizzata per la coltivazione delle clementine del Golfo di Taranto è il globovaso, la potatura è praticata ogni anno a primavera inoltrata con tagli limitati specialmente nei primi anni.

la densità di piante è compresa tra le 350 e 750 per ettaro, nei nuovi impianti la densità non supera le 500 piante per ettaro. Elemento importante, fra le tecniche di coltivazione, è l'irrigazione che 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 della pianta. La produzione unitaria massima consentita è di 50 tonnellate per ettaro. La raccolta dei frutti deve essere effettuata a mano, con l'ausilio 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, mentre la tecnica della deverdizzazione non è ammessa.

4.6. Legame: il territorio che si affaccia sul golfo di Taranto è da ritenersi ideale per la coltivazione degli agrumi in quanto i terreni, omogenei e quasi sempre pianeggianti, sono fertili, profondi e ben drenati. L'ottima esposizione a sud e l'esistenza della dorsale collinare della Murgia che ripara dai venti freddi del nord contribuiscono a caratterizzare l'areale di produzione. Al fine di riparare le piante di clementine dai venti che spirano da sud, come lo scirocco ed il libeccio, che provenendo dal mare possono causare danni alle piante, i produttori spesso ricorrono alla creazione di barriere frangivento sia con specie vegetali che con opportune reti. Le temperature sono favorevoli a tale coltura perché raramente scendono sotto gli 0° C. e le sensibili escursioni termiche tra la notte ed il giorno, che si verificano durante il periodo di maturazione, favoriscono le qualità estetiche ed organolettiche dei frutti. Le condizioni climatiche favorevoli per la coltivazione della specie ha permesso di riscontrare ed individuare in tale area produttiva delle mutazioni spontanee della varietà inizialmente e generalmente coltivata, il «Comune», che per caratteristiche morfologiche e qualitative dei frutti sono assurti ad un ruolo importante prendendo, per alcuni di loro, anche il nome della località geografica, come il «Grosso Puglia» ed il «Precoce di Massafra». La coltivazione di questa specie ha assunto in questa area una forte specializzazione ed una connotazione che va oltre la semplice coltivazione agraria; la conferma dell'interesse economico e sociale per la produzione delle clementine è dimostrata dalla realizzazione dal lontano 1970 della sagra del mandarino, momento di dibattito e di riflessione sulle prospettive di tale coltura, assumendo il prodotto una notorietà affermata sui mercati nazionali legata alle caratteristiche qualitative del prodotto (organolettiche e commerciali).

4.7. Struttura di controllo:

nome: IS.ME.CERT. - Istituto mediterraneo di certificazione - indirizzo: via G. Porzio centro direzionale Is. G1 - 80143 Napoli.

4.8 Etichettatura: le «Clementine del golfo di Taranto» devono essere immesse al consumo in confezioni chiuse, in maniera tale da impedire che il contenuto possa essere estratto, del peso massimo di 3 kg. o, in alternativa, in confezioni non sigillate, superiori a 3 kg fino al massimo di kg 25, con il logo della denominazione apposto almeno sul 90% dei frutti contenuti nella confezione. Sulle confezioni dovrà apparire la scritta «Clementine del Golfo di Taranto» in caratteri almeno doppi rispetto a tutte le altre indicazioni. Nello spazio immediatamente sottostante deve comparire la menzione «Indicazione geografica protetta». Nelle confezioni deve comparire il logo identificativo della denominazione il quale è circolare, formato da due cerchi concentrici di colore verde, nella parte centrale vi è disegnato un frutto di clementine di colore arancio intenso con peduncolo e foglia di colore verde. Fra i due cerchi e inserita la dicitura Indicazione Geografica Protetta.

4.9. Condizioni nazionali:

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 Massafra (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, Ginosà, 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:

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 sestri 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 venticinque 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.

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 deverdizzazione non è ammessa.

È 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;
- buccia: 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.

È 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».

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

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 arancia 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.

03A11137

PROVVEDIMENTO 2 ottobre 2003.

Iscrizione della denominazione «Mela Val di Non» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

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 e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1665/2003 della Commissione del 23 settembre 2003, la denominazione «Mela Val di Non» riferita ai prodotti ortofruttili e cereali, è iscritta quale denominazione d'origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Mela Val di Non», 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 denominazione d'origine protetta «Mela Val di Non», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1665/2003 del 23 settembre 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Mela Val di Non» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione d'origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 2 ottobre 2003

Il direttore generale: ABATE