



Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali

Roma,

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE  
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
Ex PQA III

Alla Cassandro Srl  
Via Mons. Dimiccoli n. 221  
**76121 Barletta**  
e-mail: info@cassandro.it

DG PQA  
Prot. Uscita del 05/02/2014  
Numero: **0008877**  
Classifica:

All'Associazione "Torre in Pietra"  
Via Ronzino n. 4  
**76016 Margherita di Savoia (BT)**  
e-mail: pinocastiglione@hotmail.it



e, p.c. Alla Regione Puglia  
Assessorato delle Risorse Agroalimentari  
Settore Agricoltura e Alimentazione  
Ufficio Associazionismo e Alimentazione  
Lungomare N. Sauro n. 45  
**70121 Bari**  
e-mail: r.fiore@regione.puglia.it  
a.lillo@regione.puglia.it  
servizio.alimentazione@pec.rupar.puglia.it

Oggetto: Richiesta di riconoscimento della I.G.P. <<Cipolla Bianca di Margherita>> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

./.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di riconoscimento presentata da codesta Associazione ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, nella categoria I.G.P. della denominazione <<Cipolla Bianca di Margherita>>.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Puglia, in indirizzo, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della I.G.P. <<Cipolla Bianca di Margherita>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **28 febbraio 2014**, alle **ore 9.30**, presso la Sala conferenze del Comune di Margherita di Savoia, Via Duca degli Abruzzi n. 1 – Margherita di Savoia (BT).

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

L'Associazione "Torre in Pietra", quale soggetto richiedente l'istanza di riconoscimento è tenuta ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e

gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, **fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento**, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

La predetta Associazione dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di pubblico accertamento di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero **accertare la regolare convocazione della riunione** e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

Il Dirigente  
(Roberto Varese)



FB AM

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

**I.G.P.**

**«CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA»**

*Giuseppe Carlucci*

**Art. 1**  
**DENOMINAZIONE**

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P) "CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA" è riservata alla cipolla che risponde ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

**Art. 2**  
**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

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

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

- 'Marzaiola' o 'Aprilatica': tipologia precoce (epoca di raccolta a partire da metà marzo) con forma schiacciata ai poli;
- 'Maggiola': rispetto alla precedente è meno precoce e la forma è meno schiacciata (epoca di raccolta maggio);
- 'Giugliese', 'Lugliatica': sono più tardive (epoca di raccolta giugno-metà luglio), hanno forma più isodiametrica.

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

- *solidi solubili*: 6,4 - 9,2 mg 100g<sup>-1</sup> di peso fresco.
- *sostanza secca*: 6,2 - 8,9 g. contenuto per 100g<sup>-1</sup> di peso fresco.
- *Calibro*: da un minimo di mm. 40 ad un massimo di mm 100 per le selezioni "Marzaiola" o "Aprilatica", "Maggiola" e "Giugliese" o "Lugliatica", in dipendenza delle condizioni di terreno, dell'epoca di raccolta, delle situazioni atmosferiche.
- *Proprietà fisiche*: colore bianco.
- *Sapore*: dolce e succulento.
- *Consistenza*: tenera e croccante.

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

**Art. 3**  
**ZONA DI PRODUZIONE**

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

- Territorio del Comune di Margherita di Savoia: l'area interessata è la fascia costiera che parte dalla foce del fiume Ofanto ed è delimitata dal Mare Adriatico, dalla SP 141 (ex SS 159 delle Saline) fino al centro abitato; dopo quest'ultimo l'area è delimitata dalle Saline e dal confine amministrativo con il Comune di Zapponeta rappresentato da un termine lapideo;
- Territorio del Comune di Zapponeta: l'area interessata è la fascia costiera che parte dal confine amministrativo con il Comune di Margherita di Savoia ed è delimitata dal Mare Adriatico, dalle Saline, dalla zona umida "San Floriano", dal confine amministrativo con il Comune di Cerignola, dalla SP 77 (ex SS 545) fino all'innesto con la SP 141 (ex SS 159 delle Saline), dal confine amministrativo con il Comune di Manfredonia;

G. M. P. P. P.

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

#### Art. 4 PROVA DELL'ORIGINE

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

#### Art. 5 METODO DI OTTENIMENTO

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

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

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

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

**C - Controllo delle infestanti e difesa fitosanitaria:** I fitofarmaci consentiti e le soglie di intervento sono quelle previste dal disciplinare di produzione integrata della cipolla della Regione Puglia.

Sono ammessi tutti i principi attivi autorizzati nell'agricoltura integrata purché autorizzati in Italia.

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

**E - Produzione del seme:** Il seme utilizzato per i nuovi impianti deve essere prodotto localmente e si deve ottenere mediante il piantamento dei bulbi selezionati durante la raccolta. Per la tecnica colturale e la difesa fitosanitaria rimane valido quanto riportato per la produzione dei bulbi.

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

Giuseppe Castiglione

**Art. 6**  
**LEGAME CON L'AMBIENTE**

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

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

La zona di produzione della "Cipolla Bianca di Margherita" è caratterizzata:

- da condizioni climatiche particolarmente miti durante il periodo invernale – primaverile;
- da terreno sabbioso con presenza di una falda molto superficiale che consente di creare uno stress idrico controllato nella pianta in grado di favorire una crescita piuttosto contenuta della pianta e un basso contenuto di sostanza secca, da cui derivano la croccantezza e la succulenza;
- da terreno sabbioso che, riscaldandosi velocemente in primavera, favorisce la precocità della coltura. Il terreno sciolto, inoltre, non oppone alcuna resistenza allo sviluppo dei bulbi e di conseguenza il prodotto si presenta morfologicamente perfetto nelle diverse espressioni ecotipiche. La crescita della parte edule del prodotto, avviene, infine, in uno strato di terreno asciutto essendo i terreni sabbiosi "auto-pacciamanti", condizione favorevole alla sanità del prodotto;
- dalla leggerezza del terreno, che favorisce il completo imbianchimento del prodotto che non presenta difetti di colorazione;
- da una forma perfetta grazie al terreno sabbioso che non oppone alcuna resistenza all'accrescimento e una scarsa percentuale di bulbi con collo inverdito, in quanto la tecnica colturale praticata prevede il trapianto manuale ad una profondità tale da favorire il completo imbianchimento del prodotto.

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

**Art. 7**  
**CONTROLLI**

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

**Art. 8**  
**ETICHETTATURA**

All'atto dell'immissione al consumo il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere cipolle dello stesso ecotipo e dello stesso standard qualitativo. I contenitori devono presentare la dicitura "Cipolla Bianca di Margherita" I.G.P. accompagnata dal logo della denominazione e dal simbolo IGP dell'Unione. Sui contenitori devono essere riportati tutti gli elementi atti ad individuare il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del produttore/confezionatore, e quant'altro previsto dalle norme in materia.

Gemma Carofano

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

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

Si riporta la descrizione del logo: "La sagoma ovale del logo richiama il carattere curvilineo delle forme naturali e del prodotto in oggetto. All'interno di una cornice cerulea (R 2-G107-B136) è disegnato il paesaggio stilizzato delle saline di Margherita di Savoia sul quale si staglia, in posizione centrale, l'immagine della cipolla. I colori utilizzati, celeste (R 135-G 212-B 232), azzurro (R 53-G 163-B190) e bianco (R-G-B 255), evocano gli elementi caratteristici del paesaggio margheritano: il sale e l'acqua". Sulla cornice cerulea, stretta tra due strisce bianche, riporta la scritta "Cipolla Bianca di Margherita. I.G.P. con carattere helvetico 95 black di colore bianco.



*Gianni Cantigiani*