Ref. Ares(2015)4312510 - 15/10/2015

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Anguria Reggiana IGP

N. CE:

IGP (X) **DOP ( )**

1. DENOMINAZIONE

Anguria Reggiana

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'Indicazione "Anguria Reggiana" designa frutti della specie botanica *Citrullus lanatus* allo stato fresco.

L'"Anguria Reggiana " è prodotta nelle seguenti tipologie:

- Tipo Tondo avente le caratteristiche della tipologia Ashai Mijako: frutto tondo; buccia di color verde grigio e sovrastruttura di colore verde scuro; polpa croccante, soda e di colore rosso vivo a maturazione completa; peso variabile dai 5 kg ai 12 kg; tenore zuccherino maggiore di 11 ° Brix.
- Tipo Ovale avente le caratteristiche della tipologia Crimson: frutto tondo ovale; buccia di colore verde medio brillante e sovra striature di color verde scuro; polpa croccante, soda e di colore rosso a maturazione completa; peso variabile dai 7 kg ai 16 kg; tenore zuccherino maggiore di 12 ° Brix.
- Tipo Allungato avente le caratteristiche della tipologia Sentinel: frutto allungato; buccia di colore verde medio brillante e sovra striature di color verde scuro; polpa croccante, soda e di colore rosso vivo a maturazione completa; peso variabile dai 7 kg ai 20 kg; tenore zuccherino maggiore a 12 ° Brix.

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- interi (è consentita una piccola lesione della scorza dovuta all'eventuale misurazione automatica dell'indice rifrattometrico);
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);

- sani ed esenti da parassiti;
- privi di odori estranei al frutto;
- ben formati in relazione alle caratteristiche della varietà;
- privi di fessurazioni esterne e ammaccature;
- il peduncolo deve avere una lunghezza da 2 a 5 cm;
- lo sviluppo e lo stato devono essere tali da consentirne il trasporto e le operazioni connesse;
- sulla buccia può essere presente una zona di colore più chiaro nella parte che è rimasta a contatto con il suolo durante la crescita.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

-

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della produzione (semina, coltivazione, raccolta o “stacco”) devono avere luogo nella zona delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

Il confezionamento e l’etichettatura per l'immissione al commercio dovrà attenersi alle seguenti modalità:

- i frutti devono essere posti ordinatamente in appositi contenitori oppure bins e mini bins di materiale atto allo stoccaggio;
- sui contenitori devono comparire tutti gli elementi previsti dalla normativa corrente in materia di etichettatura.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura

Il Logo dell’“Anguria Reggiana I.G.P.” è il seguente:



Su ogni anguria deve essere obbligatoriamente apposto il logo identificativo dell'IGP Anguria Reggiana e il simbolo IGP dell'Unione.

L'etichetta da porre su ogni anguria è di forma ovale e deve includere il nome dell'azienda produttrice.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione comprende l'intera superficie dei Comuni di Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Campagnola, Castelnovo Sotto, Correggio, Fabbrico, Novellara, Poviglio, Rio Saliceto, S. Martino in Rio e parte della superficie dei Comuni di Boretto, Brescello, Campegine, Gattatico, Gualtieri, Guastalla, Reggio Emilia, Reggiolo, Rolo, Rubiera.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La zona delimitata è caratterizzata da aree bonificate nei secoli, con terreni tendenzialmente argillosi, difficili nelle lavorazioni ma feraci e ricchi d'elementi naturali quali il potassio. Le condizioni del suolo, omogenee in tutta l'area, contribuiscono in modo determinante a definire l'accrescimento, la conformazione, nonché le caratteristiche chimiche ed organolettiche dei frutti.

Le caratteristiche pedologiche e geologiche del terreno e le caratteristiche climatiche della parte pianeggiante della provincia di Reggio Emilia hanno fatto sì che le angurie prodotte in queste aree presentino elevati livelli di tenore zuccherino (oltre 11 gradi Brix), comprovati da analisi condotte su campi sperimentali fino dal 2007 e pubblicate nel 2012,

Un ulteriore elemento che distingue l'"Anguria Reggiana" è l'abilità dei produttori e la raffinata tecnica colturale adottata, che si manifesta in particolare al momento della raccolta, o "stacco". Essa avviene in almeno 3 passaggi per ogni pianta, tali da far sì che al consumo ogni anguria reggiana risulti a maturazione completa con pasta croccante e soda, quando il frutto è pronto per l'immissione al consumo. Il grado di maturazione è indicato dalle caratteristiche visibili della buccia, del picciolo e del cirro, e dal suono emesso quando l'anguria viene percossa con la mano, tutti aspetti esterni valutabili direttamente in campo.

Lo stacco avviene per mezzo della "roncola", singolare attrezzo da taglio dalla lama parzialmente ricurva. Questo particolare attrezzo nel corso degli anni è stato perfezionato nella forma per impedire di recidere la ramificazione della pianta che deve rimanere nelle condizioni fisiologiche ottimali sino allo stacco di tutti i frutti. Queste operazioni presuppongono un antico e consolidato sapere degli "spiccatori" reggiani capaci di selezionare rapidamente il frutto maturo e di raccoglierlo preservando la produzione successiva.

La reputazione dell'elevata qualità dell'"Anguria Reggiana" si rifà al XVI secolo: corrispondenze fra le antiche corti del Rinascimento padano decantano la bontà del prodotto coltivato in queste terre. Il frutto è rimasto a lungo un prodotto d'elite fino al XVIII secolo, quando il Risorgimento aprì le frontiere fra gli antichi e piccoli stati della Nazione e consentì anche un allargamento dei confini di commercializzazione. Nel tempo, l'elevata qualità della produzione locale ha fatto conoscere il prodotto sui

mercati di Milano, Genova e delle regioni limitrofe fino a farsi riconoscere nello scorso secolo oltre le Alpi. La zona di pianura in provincia di Reggio Emilia è richiamata nella *Guida Gastronomica del Touring Club Italiano*, datata 1931, per "angurie (cocomeri) e meloni zuccherini". Il territorio designato include i centri di maggiore riconoscibilità storica in cui veniva coltivata tradizionalmente l'anguria, quali ad esempio Gualtieri, Novellara, Santa Vittoria, Poviglio e Cadelbosco di Sopra, Rio Saliceto e Ca' de' Frati. La popolarità della coltivazione e del consumo dell'anguria nel territorio è comprovata anche dalla presenza di capanni dell'inizio del XX secolo costruiti in materiali naturali, quali legno e frasche, dove si consumava e si vendeva l'anguria a fette.

Più recentemente anche l'abilità dei produttori della zona si è sempre più indirizzata alla specializzazione nella coltivazione dell'anguria, fra l'altro istituendo competizioni locali per premiare l'anguria con il tenore zuccherino più elevato; un'azienda locale nel 2012 è invece stata premiata al concorso internazionale indetto dal Great Pumpkin Commonwealth per avere ottenuto l'anguria più grande del mondo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento UE 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Prodotti DOP e IGP" (in alto a destra dello schermo), poi su Prododtti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".