Ref. Ares(2018)1451377 - 16/03/2018

DOCUMENTO UNICO

"CAPPERO DELLE ISOLE EOLIE"

N. CE: [esclusivamente per uso UE]

☐IGP ☒ DOP

1. DENOMINAZIONE:

"Cappero delle Isole Eolie"

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:

La Denominazione di Origine Protetta "Cappero delle Isole Eolie" designa i "capperi" intesi come boccioli fiorali ed i "cucunci" intesi come frutti, della specie botanica *Capparis spinosa, subsp. spinosa e subsp. inermis, inclusi i biotipi Nocellara, Nocella e Spinoso di Salina* immessi al consumo "al sale marino" o "in salamoia"

Al momento dell'immissione al consumo i capperi e i cucunci D.O.P. "Cappero delle Isole Eolie", devono rispondere alle caratteristiche di seguito indicate:

- Struttura solida;
- Forma sferica o leggermente appiattita con apice pronunciato;
- Superficie glabra;
- Colore verde tendente al senape con striature violacee;
- Privi di sostanze estranee visibili;
- calibro non inferiore a 4 mm per i capperi;
- calibro non superiore a 20 mm per i cucunci;
- Sapore: intenso e pungente;
- Odore: aromatico, forte, caratteristico, senza alcuna inflessione di muffa o odori estranei;
- Resistenza alla manipolazione;
- contenuto in acido oleico non inferiore al 6%;

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Il sale marino viene aggiunto tal quale in proporzioni variabili al "Cappero delle Isole Eolie" al sale marino e in soluzione acquosa (solubilizzazione di 25 kg di sale marino in 75 litri di acqua) nel "Cappero delle Isole Eolie" in salamoia .

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

Tutte le fasi della produzione del "Cappero delle Isole Eolie" (coltivazione, lavorazione e confezionamento) devono avere luogo nella zona delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione:

Al momento dell'immissione al consumo i capperi e i cucunci D.O.P. "Cappero delle Isole Eolie", devono essere confezionati nelle seguenti modalità:

a) "al sale marino" in contenitori di varie capacità e materiali
b) "in salamoia" in contenitori di varie capacità e materiali

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Sulle confezioni, oltre alle informazioni e al simbolo dell'Unione previsti dalla normativa vigente, dovrà essere apposto il Logo del Cappero delle Isole Eolie DOP di seguito riportato. In etichetta possono figurare il nome dell'isola di produzione ed il nome del produttore.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA:

La zona geografica di produzione e di confezionamento del prodotto a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Cappero delle Isole Eolie" è identificata dall'intero territorio amministrativo del Comune di Lipari comprendente le isole di Lipari, Vulcano, Filicudi, Alicudi, Panarea, Stromboli, e dei Comuni di Santa Marina Salina, Malfa e Leni nell'isola di Salina, in provincia di Messina.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Dal punto di vista geologico, le Isole Eolie o l'arco eoliano, come spesso citato in geologia, sono un sistema di rilievi sottomarini di origine vulcanica (seamount) disposti secondo una struttura semi-anulare di circa 200 km di sviluppo, che si innalzano da fondali che variano da 1400 a più di 3000 metri, la cui genesi risale a oltre un milione di anni fa.

I fenomeni vulcanici che stanno alla base della formazione delle Isole Eolie, il microclima, e la loro morfologia hanno influenzato il suolo inteso come la porzione di terreno interessata dalle coltivazioni che è quella dove sono state più forti le interferenze e le modificazioni dovute a fattori climatici, vegetazionali e antropici.

I suoli di origine vulcanica, in conseguenza della loro genesi, sono particolarmente dotati di elementi in forma minerale, in particolare fosforo e potassio, fra i macro elementi, e ferro, magnesio, calcio, manganese e molibdeno, fra i micro-elementi che li rendono particolarmente fertili ed adatti alla coltivazione del cappero.

L'andamento della copertura vegetale delle Isole Eolie è caratterizzata da vicende strettamente legate alle popolazioni locali che ne hanno modificato la struttura morfologica sin dai primi insediamenti in età neolitica. La ricerca di terreni da coltivare, ha costretto gli agricoltori delle Isole Eolie a realizzare una grande quantità di terrazzamenti con caratteristici "muri a secco" che si susseguono lungo le pendici dei vulcani e creano un terreno di coltura pianeggiante, sui quali l'acqua non scorre ma penetra costituendo riserve necessarie per la coltivazione del cappero.
Il clima dell'arcipelago, oltre che della latitudine e della posizione geografica, risulta soggetto anche all'influenza del mare che svolge un'importante azione mitigatrice e determina due importanti fenomeni: la riduzione generale delle escursioni termiche e l'aumento del grado di umidità atmosferica. Su scala locale, inoltre, l'orografia, lo sviluppo altimetrico, il tipo di suolo e la sua conformazione litologica, costituiscono altrettanti fattori che determinano variazioni microclimatiche fra le diverse isole e fra le diverse aree all'interno della stessa isola.
I valori medi mensili di umidità relativa sono piuttosto elevati, riflettendo le caratteristiche strettamente connesse alla microinsularità, ovvero alla condizione di territori di modesta estensione interamente circondati dal mare. In estate i valori si attestano intorno al 50% nelle ore diurne più calde e soleggiate, mentre nelle ore notturne risultano estremamente elevati (anche oltre il 90%), specie quando la pressione è elevata e si verifica la subsidenza di aria umida in assenza o quasi di vento (condensa di vapore sotto forma di rugiada). Questa caratteristica assolve un importante ruolo sotto il profilo ecologico, poiché dà luogo a un intenso fenomeno di "precipitazioni occulte" che apportano una notevole fonte supplementare di acqua alla vegetazione, importante per la coltivazione del cappero.
Un quadro così complesso e unico sia per quanto riguarda la genesi e le caratteristiche dei suoli, che per la particolarità del clima microinsulare costituisce un mix di fattori irripetibili in altre zone influenzando e caratterizzando in modo naturale le caratteristiche del prodotto.
Per quanto attende alle specificità del prodotto "Cappero delle Isole Eolie" esse sono rappresentate dalla nota struttura solida e dalla forma sferica o leggermente appiattita con apice pronunciato e resistente alla manipolazione ed allo sfaldamento, dal colore verde tendente al senape con striature violacee, dall'aroma forte e caratteristico senza inflessione di muffe o odori estranei, dal sapore aromatico e salato che lo differenziano rispetto alle altre produzioni realizzate fuori dalla zona circoscritta.
Caratterizzante fondamentale è la elevata presenza di acido oleico, acido grasso monoinsaturo presente nei "Capperi delle Isole Eolie" in misura non inferiore al 6% correlata al sapore intenso e pungente. Il Cappero delle Isole Eolie viene prodotto esclusivamente nei territori delle isole di Lipari, Vulcano, Alicudi, Filicudi, Panarea, Stromboli e Salina.
L'isolamento geografico ha condizionato nei secoli la cultura e la tradizione agricola locale che si è declinata in perfetta autonomia dalle tradizioni e dalle pratiche colturali comunemente diffuse nel continente.
La mano dell'uomo ha infatti contribuito alla selezione delle cultivar di cappero uniche e tipiche della zona. La continua selezione delle piante e la costante riproduzione delle stesse per talea ha permesso di fissare i caratteri genetici qualitativi e quantitativi che oggi riscontriamo come peculiarità del Cappero delle Isole Eolie, come la particolare colorazione e la resistenza alla manipolazione. La provenienza del materiale vegetale di propagazione deve essere uno dei parametri da rispettare per ottenere una produzione di Cappero delle Isole Eolie.
Le talee sapientemente scelte dalle mani esperte degli eoliani dovranno provenire esclusivamente dalle piante madri che gli agricoltori hanno selezionato negli anni all'interno delle loro stesse aziende. Le stesse piante madri che nei secoli si sono perpetuate grazie alla riproduzione per talea e che si sono sviluppate negli anni beneficiando delle condizioni pedologiche e microclimatiche dell'areale circoscritto.

Da queste piante madri sono originate e origineranno tutte le talee che costituiscono e costituiranno il patrimonio cappericolo delle Isole Eolie.

RIFERIMENTO ALLA PUBBLICAZIONE DEL DISCIPLINARE

(Articolo 8, del regolamento (UE) n. 1151/2012)
