ISTITUTO DI COLTIVAZIONI ARBOREE - PALERMO

## RELAZIONE TECNICA

Tra le isole minori italiane l'isola di Pantelleria é quella in cuil'agricoltura, tradizionalmente ma ancora oggi, occupa un ruolo determinante in origine all'uso del suolo, alle forze lavoro occupate e alla formazione del reddito.

Si tratta, non di meno, di una agricoltura fortemente penalizzata da alcuni limiti fisici e geografici territoriali: assenza di acqua da destinare a scopi irrigui, venti frequenti e impetuosi, morfologia accidentata, suoli di limitato spessore. Nonostante ciò una agricoltura da reddito si é, affermata nel corso degli anni, con l'individuare specie e tecniche colturali idonee a valorizzare adeguatamente le risorse territoriali. La coltura da vite a molteplice attitudine (cv. zibibbo) e quella del cappero hanno costituito un perfetto esempio di razionale sfruttamento a fini economici di un territorio sotto molti aspetti -a quelli su esposti è da aggiungere la marginalità geografica - svantaggiato.

La coltura del cappero in particolare ha costituito negli ultimi anni - all'incirca dallo scorso decennio, da quando la viticoltura locale ha subito i contraccolpi del processo di intensificazione colturale che in altre aree più favorevoli ha portato ad un forte aumento produttivo - il cardine dell'economia agricola locale arrivando ad incidere per oltre il 50% sulla PLV dell'agricoltura isolana.

Il successo della cappericoltura pantesca, evidenziato dall'aumento delle superfici investite (circa 700 ha in coltura specializzata e promiscua secondo un'indagine dell'Università di Catania, circa 300 ha in coltura specializzata secondo un'indagine dell'Università di Palermo. Dati 1983) e dall'incremento dei prezzi di vendita (giunti nel 1983 a 5000-6000 £/Kg), è proseguito fino al 1985 ed è stato sostenuto da una razionalizzazione delle strutture di lavorazione e commercializzazione del prodotto e da una valorizzazione, seppure parziale, dei suoi pregi qualitativi.

Dal 1985, invece, si assiste ad una inversione di tendenza, essenzialmente provocata dal rafforzamento sui mercati nazionali ed internazionali di produzioni concorenziali. Si fà in particolare riferimento ai paesi nord africani (Tunisia, Algeria, Marocco), la cui cappericoltura é caratterizzata da costi colturali minimi dovuti alla presenza di impianti spontanei e all'utizzazione nei pochi impianti specializzati di manodopera di costo estremamente basso( 1:10 rispetto ai costi panteschi) e alla Spagna. In quest'ultimo Paese si é affermata, infatti , nelle provincie di Almeria e Murcia, una cappericoltura specializzata sostenuta da disponibilità non indiffirente di acqua irrigua, da terreni suscettibili di meccanizzazione, da una rete commerciale sicuramente più efficiente, anche

a scala nazionale, di quella italiana.

La crisi della cappericoltura pantesca, e siciliana in generale, appare particolarmente preoccupante.

Nelle condizioni agroecologiche delle isole minori italiane, appare, infatti, difficile e forse impossibile, individuare colture alternative se non - ma con i gravi limiti derivanti da una situazione eccedentaria sui mercati nazionali e internazionali e dalla concorrenzialità di aree meglio vocate - nella viticoltura.

All'abbandono, già in atto, della coltura del cappero non potrà non seguire che il ritorno all'incolto di gran parte della superficie agraria con gravi ripercussioni sull'economia locale. Questo è tanto più veo se si fa riferimento al particolare paesaggio agrario che secoli di agricoltura hanno creato. Terrazzamenti e muretti a secco disegnano infatti un paesaggio antropizzato di raro fascino e armonia la cui sopravvivenza è strettamene legata ad un attenta e continua opera di manutenzione che solo l'esercizio dell'agricoltura può assicurare.

Il degrado paessaggistico di Pantelleria, inevitabile se l'agricoltura verrà ad essere abbandonata, non potrà non causare gravi ripercussioni sull'altra risorsa economica locale: il turismo. Questo non appare quindi alternativo all'agricoltura ma piuttosto strettamente correlato: il degrado del settore primario si ritiene

possa, con ragionevole certezza, vanificare le potenzialità, ancora in minima parte raccolte, del turismo.

La salvaguardia dell'agricoltura di Pantelleria è possibile attraverso due vie. La prima volta a valorizzare qualitativamente la produzione e quindi ad incrementarne il valore aggiunto; la seconda a promuovere interventi legati alla specificità locale del rapporto agricoltura-ambiente, intendendo quest'ultimo come bene anche paesaggistico e culturale e facendo riferimento a specifiche normative comunitarie in corso di recepimento nella legislazione nazionale.

Nel primo caso,invece, con specifico riguardo al cappero, si vuole sottolineare l'assoluta superiorità qualitativa del cappero pantesco al quale è in tal senso assimilabile solo la produzione delle isole Eolie. Questa è stata accertata dallo scrivente nel corso di un'indagine, promossa dalla C.E.E. nell'ambito dei programmi di ricerca AGRIMED, che ha toccato i principali paesi produttori mediterranei e ha fondamento nelle caratteristiche morfologiche dei capperi di Pantelleria, nelle tecniche colturali messe in atto e nell'ambiente di coltivazione, nelle tecniche di lavorazione del prodotto raccolto. Il primo aspetto merita di essere sottolineato. Il cappero di Pantelleria appartiene alla specie Capparis spinosa

var. inermis (in Spagna e Nord Africa è invece più diffusa la specie C. Ovata) e, in termini qualitativi, si contraddistingue per la presenza di boccioli di forma pressocchè sferica (e non ovale). Il rapporto diametrico particolarmente basso, vicino all'unità, lo rende inolre, nei diversi calibri, particolarmente consistente e resistente alle manipolazioni, quindi non soggetto a sfaldatura. Tale carattere, presente anche, ma soltanto, nella produzione delle isole Eolie, lo rende di assoluto pregio commerciale e meritevole di interventi volti a qualificarlo e a difenderlo, da sofisticazioni, oggi molto frequenti, con prodotto di provenienza diversa e meno pregiata.

Prof. Giuseppe Barbera

Giuseppe Barbera

Allegato 3



## MINISTERO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 2 dicembre 1993.

**Riconoscimento dell'indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria».**

### IL MINISTRO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il regolamento CEE n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il parere pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 180 del 3 agosto 1993, relativo alla regolamentazione dell'indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria»;

Considerato che la domanda presentata dai produttori interessati ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1977, n. 616, art. 77, lettera *d)*, è da intendersi conforme anche ai sensi del regolamento CEE n. 2081/92 in quanto con questo non contrastante;

Tenuto conto che l'art. 17 del predetto regolamento CEE prevede la procedura da applicarsi nell'ambito dei primi sei mesi di entrata in vigore dello stesso regolamento;

Considerato che nell'ambito del termine di sei mesi gli Stati membri possono portare ad esaurimento le procedure di riconoscimento precedentemente attivate;

Considerato che i capperi prodotti negli agri dell'isola di Pantelleria compresi nel disciplinare di produzione presentano caratteristiche qualitative particolari e di pregio e che la produzione riveste nella zona notevole importanza socio-economica;

Ravvisata la necessità di accordare protezione ad un prodotto tradizionale della zona, avente caratteristiche ben definite ed una connessa notorietà per cui si rende opportuno distinguerlo da altre produzioni similari;

Ritenuta l'opportunità di accogliere la domanda a suo tempo presentata dagli interessati, nel rispetto delle procedure previste dall'art. 17 del regolamento CEE n. 2081/92 per la registrazione in ambito comunitario;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta l'indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Art. 2.

1. I produttori, che intendono porre in commercio il prodotto con l'indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria» a partire dalla produzione dell'annata 1994, sono tenuti a presentare agli organi tecnici della regione Sicilia competente per territorio domanda di iscrizione dei propri cappereti all'apposito albo pubblico istituito presso la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trapani per il tramite dei servizi tecnici della regione Sicilia.

2. Nella denuncia dei cappereti di cui al punto 1 devono essere indicati gli estremi catastali atti alla individuazione dei cappereti stessi, della loro superficie, il sesto d'impianto, la forma di allevamento e l'anno di impianto.

3. Le domande di iscrizione dei cappereti all'albo devono essere redatte in quadruplice esemplare e pervenire agli organi tecnici della regione entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale*; per gli anni successivi entro il 30 giugno dell'anno a partire dal quale si intende usufruire della indicazione geografica protetta.

Art. 3.

I competenti servizi tecnici della regione Sicilia, esperiti i controlli tecnici, provvedono a trasmettere le denunce ritenute conformi alla Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Trapani per l'iscrizione all'albo.

In fase di prima applicazione, ove non sia possibile per motivi tecnici, effettuare i sopralluoghi di idoneità, per le domande ritenute sufficientemente complete e documentate, può essere attivata una iscrizione provvisoria all'albo.

In ogni caso l'iscrizione provvisoria non può protrarsi per oltre due anni.

Allo scadere di detto periodo, ove gli organi tecnici della regione interessata non abbiano provveduto a rilasciare l'attestazione di idoneità, i cappereti iscritti provvisoriamente all'albo saranno cancellati d'ufficio previa comunicazione all'interessato.

Art. 4.

1. L'assessorato all'agricoltura della regione Sicilia individua ogni anno la data limite di presentazione delle denunce di produzione dei cappereti iscritti all'albo.

Le denunce di produzione pervenute successivamente a tale data non potranno essere accolte dalla competente camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura e non potrà essere fatto luogo al rilascio delle ricevute di produzione di cui al comma successivo.

2. Le ditte produttrici aventi i propri cappereti iscritti all'albo che intendano commercializzare il proprio prodotto con l'indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria» sono tenute a presentare alla camera di commercio competente la denuncia di produzione dei capperi entro dieci giorni dalla fine della raccolta, e comunque non oltre la data limite fissata dall'assessorato all'agricoltura della regione Sicilia di cui al punto 1 indicando la quantità di capperi prodotti e, nel caso l'abbiano venduta, il nominativo e l'indirizzo dell'acquirente, nonché il cappereto da cui proviene il prodotto. La camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura rilascia al dichiarante ricevuta del quantitativo denunciato.

Art. 5.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni di cui all'unito disciplinare di produzione è svolta dal Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali. Il suddetto Ministero può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del «Cappero di Pantelleria», di un Consorzio volontario dei prodotti il quale:

*a)* comprenda tra i propri soci almeno il 40% dei produttori che rappresentino almeno il 51% della produzione del «Cappero di Pantelleria»;

*b)* sia retto da uno statuto che consenta, senza discriminazioni, l'ammissione al Consorzio, a parità di diritti, di qualsiasi produttore, singolo o associato, e degli industriali del prodotto suddetto;

*c)* garantisca per la sua costituzione, nonché per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento dell'incarico affidato.

La domanda per ottenere l'incarico di vigilanza sulla produzione e sul commercio del «Cappero di Pantelleria», preventivamente pubblicata nel Bollettino della regione Sicilia, deve essere avanzata dal legale rappresentante del Consorzio al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione della produzione agricola, corredata dalla seguente documentazione atta a comprovare l'esistenza delle condizioni di cui alle lettere *a)*, *b)* e *c)*:

elenco dei soci corredato da certificati della competente camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura attestante l'esistenza dei requisiti di cui alla lettera *a)*;

copie autentiche dell'atto costitutivo dello statuto e del regolamento del Consorzio;

relazione sull'organizzazione tecnica ed amministrativa del Consorzio, nonché sui mezzi finanziari di cui dispone per l'espletamento dei compiti di vigilanza;

caratteristiche dell'eventuale simbolo identificativo della indicazione geografica protetta che s'intende adottare.

Art. 6.

Al Consorzio è affidato l'incarico di vigilare sul corretto utilizzo della indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria» ed accertare, altresì, che l'eventuale simbolo della indicazione geografica sia apposto in fase di confezionamento del prodotto in maniera conforme a quanto previsto nel disciplinare di produzione.

Il Consorzio cui viene affidato l'incarico è sottoposto al controllo del Ministero per il coordinamento delle politiche, agricole, alimentari e forestali. Qualora il suddetto Ministero accerti un insufficiente od irregolare funzionamento con pregiudizio per l'assolvimento dell'incarico, provvede alla revoca dell'incarico medesimo.

Ai funzionari del Consorzio incaricati della vigilanza è riconosciuta la qualifica di agente di polizia giudiziaria.

Qualsiasi modificazione dello statuto del Consorzio e dello schema del contrassegno devono essere preventivamente approvati dal Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Roma, 2 dicembre 1993

*Il Ministro:* DIANA

---

*Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria»*

Art. 1.

La indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria» è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La zona di produzione del «Cappero di Pantelleria» comprende l'intero territorio dell'isola di Pantelleria in provincia di Trapani.

Art. 3.

I cappereti destinati alla produzione del «Cappero di Pantelleria» debbono essere costituiti da piante della specie botanica «capperis spinosa» varietà «inermis» cultivar nocellara. È ammessa una percentuale non superiore al 10% di altre varietà.

I cappereti aventi le caratteristiche sopraindicate, su richiesta dei conduttori interessati, redatta su modello conforme predisposto dalla camera di commercio di Trapani, possono essere iscritti, previo accertamento degli organi tecnici della regione Sicilia, all'albo del «Cappero di Pantelleria».

Gli accertamenti tecnici concernono la rilevazione delle superfici dei cappereti, il numero delle piante, la rispondenza varietale e quant'altro utile ad assicurare il rispetto delle condizioni stabilite nel presente disciplinare di produzione.

Il suddetto albo è istituito, attivato ed aggiornato dalla C.C.I.A.A. di Trapani.

Art. 4.

Le condizioni di impianto e le operazioni colturali dei cappereti destinati alla produzione della indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai bottoni fiorali (Capperi), le caratteristiche specifiche.

Le piante di cappero debbono essere impiantate ad una distanza minima di m 2,5 lungo la fila e di m 2,5 tra le file, con una densità di n. 1500 piante per ettaro.

La produzione massima di capperi freschi, aventi diritto alla I.G.P. «Cappero di Pantelleria», pur con le variabili annuali in funzione dell'andamento climatico, è fissata in kg 1.5 per pianta ed in ql 22.5 per ettaro.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione per pianta e per ettaro di capperi da utilizzare con l'indicazione geografica protetta, dovrà essere riportata ai suddetti limiti di produttività, attraverso accurata cernita.

Art. 5.

L'inizio delle operazioni di raccolta deve essere specificatamente autorizzato dagli organi tecnici della regione Sicilia su proposta dei produttori, e si potraggono da inizio maggio fino a tutto ottobre.

La raccolta procede a mano e scalarmente, lasciando sulla pianta i bottoni fiorali che non hanno raggiunto un sufficiente stato di maturazione.

La denuncia di produzione dei capperi destinati alla produzione del «Cappero di Pantelleria» deve essere effettuata dagli interessati iscritti all'albo, entro il decimo giorno successivo a quello di inizio delle operazioni di raccolta, indicando la quantità parziale di prodotto raccolto e la presunta produzione globale dell'annata, utilizzando i moduli conformi al modello predisposto dalla camera di commercio di Trapani che provvede a rilasciare ricevuta frazionata agli interessati.

Il termine ultimo di presentazione delle denunce scalari di produzione è fissato alla data del 15 novembre di ogni anno.

Gli organi tecnici della regione Sicilia possono verificare con sopralluoghi la rispondenza delle dichiarazioni di produzione e delle condizioni di coltivazione.

Le operazioni di salatura e l'acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo del cappero debbono essere effettuate esclusivamente nel territorio dell'isola di Pantelleria. I capperi commercializzati prima dell'acquisizione delle caratteristiche previste nel successivo art. 6, fuori dalla zona di produzione, perdono in via definitiva il diritto di utilizzo della indicazione geografica protetta e di qualsiasi riferimento geografico.

Le operazioni di salatura a secco con esclusivo utilizzo di sale marino, avvengono attraverso fasi successive di elaborazione del prodotto.

Nella prima fase, che si potrae per circa otto-dieci giorni, la massa di capperi viene addizionata di sale marino nella misura del 40% ed è giornalmente rimescolata al fine di favorire la fermentazione lattica, che conferisce le particolari caratteristiche organolettiche; trascorso il periodo di tempo sopra indicato viene eliminata l'acqua di vegetazione fuoriuscita con la salatura.

La successiva fase di elaborazione prosegue con ulteriore aggiunta di sale marino nella misura del 25% rispetto al totale della massa derivante dal primo processo di salatura.

Attraverso rimescolamento e sgrondo giornaliero della fase liquida, risultante da ulteriore naturale deposito dell'acqua di vegetazione, i capperi acquistano le caratteristiche per l'immissione al consumo, raggiungendo idonea maturazione dopo circa una decina di giorni.

Art. 6.

Il «Cappero di Pantelleria» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

forma: globosa, subsferica, raramente oblunga o conica;

colore: verde tendente al senape;

odore: aromatico, forte, caratteristico senza alcuna inflessione di muffa o odori estranei;

sapore: aromatico, salato, caratteristico dei capperi di Pantelleria al sale marino;

umidità: 54%;

peso specifico medio: 0,6;

calibro medio dei capperi: 9 mm;

Sale marino presente mediante nei capperi: 25%.

Art. 7.

Nella designazione e presentazione della indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria» le diciture «Cappero di Pantelleria» e «Indicazione geografica protetta», devono essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni e medesima colorimetria.

Nello stesso campo visivo devono essere compresi gli altri elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, data di raccolta, peso netto all'origine. Eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo o non idoneo a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto, possono essere riportate anche in altro campo visivo.

Art. 8.

Chiunque produce, pone in vendita, o comunque utilizza per la trasformazione con la denominazione «Cappero di Pantelleria», un prodotto che non risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, è punito a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale e dell'art. 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

93A7234

DECRETO 2 dicembre 1993.

**Riconoscimento dell'indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro».**

IL MINISTRO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il regolamento CEE n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il parere pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, serie generale n. 170 del 22 luglio 1993, relativo alla regolamentazione dell'indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro»;

Considerato che la domanda presentata dai produttori interessati ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1977, n. 616, art. 77, lettera *d)*, è da intendersi conforme anche ai sensi del regolamento CEE n. 2081/92 in quanto con questo non contrastante;

Tenuto conto che l'art. 17 del predetto regolamento CEE prevede la procedura da applicarsi nell'ambito dei primi sei mesi di entrata in vigore dello stesso regolamento;

Considerato che nell'ambito del termine di sei mesi gli Stati membri possono portare ad esaurimento le procedure di riconoscimento precedentemente attivate;

Considerato che i funghi prodotti negli agri delle province di Parma e Massa Carrara compresi nel disciplinare di produzione presentano caratteristiche qualitative particolari e di pregio e che la produzione riveste nella zona notevole importanza socio-economica;

Ravvisata la necessità di accordare protezione ad un prodotto tradizionale della zona, avente caratteristiche ben definite ed una connessa notorietà per cui si rende opportuno distinguerlo da altre produzioni similari;

Ritenuta l'opportunità di accogliere la domanda a suo tempo presentata dagli interessati, nel rispetto delle procedure previste dall'art. 17 del regolamento CEE n. 2081/92 per la registrazione in ambito comunitario;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta l'indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Art. 2.

1. I produttori, che intendono porre in commercio il prodotto con l'indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro» a partire dalla produzione dell'annata 1994, sono tenuti a presentare agli organi tecnici della regione Emilia-Romagna e della regione Toscana competenti per territorio domanda di iscrizione dei boschi, allo stato puro o misto, ricadenti nelle zone interessate alla produzione del fungo, all'apposito albo pubblico istituito

# MINISTERO DEL TESORO

**Cambi giornalieri del 2 agosto 1993 adottabili dalle sole amministrazioni statali per le anticipazioni al Portafoglio dello Stato.**

Cambi giornalieri adottabili dalle sole amministrazioni statali per le anticipazioni al Portafoglio dello Stato ai sensi dell'art. 1 della legge 3 marzo 1951, n. 193, limitatamente al periodo di sospensione delle quotazioni presso le borse valori italiane disposta ai sensi dell'art. 18 del decreto del Presidente della Repubblica 31 marzo 1988, n. 148, pubblicato nel suppl. ord. alla *Gazzetta Ufficiale* n. 108 del 10 maggio 1988:

*Cambi del giorno 2 agosto 1993*

| | |
|---|---|
| Dollaro USA | 1616,42 |
| ECU | 1774,02 |
| Marco tedesco | 933,81 |
| Franco francese | 267,33 |
| Lira sterlina | 2395,53 |
| Fiorino olandese | 829,70 |
| Franco belga | 44,152 |
| Peseta spagnola | 11,220 |
| Corona danese | 230,14 |
| Lira irlandese | 2238,74 |
| Dracma greca | 6,696 |
| Escudo portoghese | 9,017 |
| Dollaro canadese | 1258,60 |
| Yen giapponese | 15,387 |
| Franco svizzero | 1065,19 |
| Scellino austriaco | 132,73 |
| Corona norvegese | 216,33 |
| Corona svedese | 198,47 |
| Marco finlandese | 273,37 |
| Dollaro australiano | 1113,71 |

93A4361

# MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

**Proposta per la regolamentazione della indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria»**

Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste, esaminata la domanda intesa ad ottenere la regolamentazione della indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria» ai sensi e per gli effetti del decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1977, n. 616, art. 77, lett. *d)*, e tenuto conto delle disposizioni del reg. CEE 2081/92, esprime parere favorevole e formula la proposta di disciplinare nel testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni avverso la suddetta proposta dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero dell'agricoltura e delle foreste - Direzione generale della produzione agricola - Div. VI, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

*Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria»*

Art. 1.

La indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria» è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La zona di produzione del «Cappero di Pantelleria» comprende l'intero territorio dell'isola di Pantellaria in provincia di Trapani.

Art. 3.

I cappereti destinati alla produzione del «Cappero di Pantelleria» debbono essere costituiti da piante della specie botanica «capperis spinosa» varietà «inermis» cultivar nocellara. È ammessa una percentuale non superiore al 10% di altre varietà.

I cappereti aventi le caratteristiche sopraindicate, su richiesta dei conduttori interessati, redatta su modello conforme predisposto dalla Camera di Commercio di Trapani, possono essere iscritti, previo accertamento degli organi tecnici della Regione Sicilia, all'albo del «Cappero di Pantelleria»

Gli accertamenti tecnici concernono la rilevazione delle superfici dei cappereti, il numero delle piante, la rispondenza varietale e quant'altro utile ad assicurare il rispetto delle condizioni stabilite nel presente disciplinare di produzione.

Il suddetto albo è istituito, attivato ed aggiornato dalla C.C.I.A.A. di Trapani.

Art. 4.

Le condizioni di impianto e le operazioni colturali dei cappereti destinati alla produzione della indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai bottoni fiorali (Capperi), le caratteristiche specifiche.

Le piante di cappero debbono essere impiantate ad una distanza minima di m 2,5 lungo la fila e di m 2,5 tra le file, con una densità di n. 1500 piante per ettaro.

La produzione massima di capperi freschi, aventi diritto alla I.G.P. «Cappero di Pantelleria», pur con le variabili annuali in funzione dell'andamento climatico, è fissata in kg 1,5 per pianta ed in ql. 22,5 per ettaro.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione per pianta e per ettaro di capperi da utilizzare con l'indicazione geografica protetta, dovrà essere riportata ai suddetti limiti di produttività, attraverso accurata cernita

Art. 5.

L'inizio delle operazioni di raccolta deve essere specificamente autorizzato dagli organi tecnici della regione Sicilia su proposta dei produttori, e si protraggono da inizio maggio fino a tutto ottobre.

La raccolta procede a mano e scalarmente, lasciando sulla pianta i bottoni fiorali che non hanno raggiunto un sufficiente stato di maturazione.

La denuncia di produzione dei capperi destinati alla produzione del «Cappero di Pantelleria» deve essere effettuata dagli interessati iscritti all'albo, entro il decimo giorno successivo a quello di inizio delle operazioni di raccolta, indicando la quantità parziale di prodotto raccolto e la presunta produzione globale dell'annata, utilizzando i moduli conformi al modello predisposto dalla Camera di commercio di Trapani che provvede a rilasciare ricevuta frazionata agli interessati.

Il termine ultimo di presentazione delle denunce scalari di produzione è fissato alla data del 15 novembre di ogni anno.

Gli organi tecnici della Regione Sicilia possono verificare con sopralluoghi la rispondenza delle dichiarazioni di produzione e delle condizioni di coltivazione

Le operazioni di salatura e l'acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo del cappero debbono essere effettuate esclusivamente nel territorio dell'isola di Pantelleria. I capperi commercializzati prima dell'acquisizione delle caratteristiche previste nel successivo art. 6, fuori dalla zona di produzione, perdono in via definitiva il diritto di utilizzo della indicazione geografica protetta e di qualsiasi riferimento geografico.

Le operazioni di salatura a secco con esclusivo utilizzo di sale marino, avvengono attraverso fasi successive di elaborazione del prodotto.

Nella prima fase, che si protrae per circa otto-dieci giorni, la massa di capperi viene addizionata di sale marino nella misura del 40% ed è giornalmente rimescolata al fine di favorire la fermentazione lattica, che conferisce le particolari caratteristiche organolettiche; trascorso il periodo di tempo sopra indicato viene eliminata l'acqua di vegetazione estratta con la salatura.

La successiva fase di elaborazione prosegue con ulteriore aggiunta di sale marino nella misura del 25% rispetto al totale della massa derivante dal primo processo di salatura.

Attraverso rimescolamento e sgrondo giornaliero della fase liquida, risultante da ulteriore naturale deposito dell'acqua di vegetazione, i capperi acquistano le caratteristiche per l'immissione al consumo, raggiungendo idonea maturazione dopo circa una decina di giorni.

Art. 6.

Il «Cappero di Pantelleria» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

forma: globosa, subsferica, raramente oblunga o conica;

colore: verde tendente al senape;

odore: aromatico, forte, caratteristico senza alcuna inflessione di muffa o odori estranei;

sapore: aromatico, salato, caratteristico dei capperi di Pantelleria al sale marino;

umidità: 54%;

peso specifico medio: 0,6;

calibro medio dei capperi: 9 mm;

sale marino presente mediamente nei capperi: 25%.

Art. 7.

Nella designazione e presentazione della indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria» le diciture «Cappero di Pantelleria» e «Indicazione geografica protetta», devono essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni e medesima colorimetria. Nello stesso campo visivo devono essere compresi gli altri elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, data di raccolta, peso netto all'origine. Eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo o non idoneo a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto, possono essere riportate anche in altro campo visivo.

Art. 8.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, il quale, ove lo ritenga opportuno, potrà avvalersi, ai fini dei controlli sulla disciplina della indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria», del consorzio volontario a ciò abilitato dallo stesso Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

Il Consorzio volontario è retto da uno statuto preventivamente approvato dal Ministero stesso che consenta l'ammissione, senza discriminazioni, delle categorie che in forma singola o associata operino nel settore (produttori, elaboratori, confezionatori) che ricadono nella zona di produzione e posseggano i requisiti professionali richiesti.

**93A4277**

FRANCESCO NIGRO, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

Allegato 5

Cappadona Rosario

# IL CAPPERO DELL'ISOLA DI PANTELLERIA

- 1988 -

# IL CAPPERO E LA SUA STORIA

Il cappero (Capparis Spinosa), arbusto tipico della flora mediterranea, affonda le proprie radici storiche nella più lontana antichità.

In un recente studio, "La Coltura Specializzata del Cappero nell'Isola di Pantelleria", edito da "L'Informatore Agrario", Verona 1982, i ricercatori, dell'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Palermo, Giuseppe Barbera e Rosario Di Lorenzo, ne fanno risalire le prime citazioni alla trattatistica agricola di Dioscoride e Plinio.

Pantelleria, isola di 83 Kmq posta al centro del Mediterraneo, ha sicuramente usufruito della propria posizione privilegiata per ospitare le più diverse specie della flora mediterranea e tra queste il cappero.

Le prime notizie specifiche sul cappero di Pantelleria, e che assumono il valore di fonte storicamente accertata, risalgono al saggio del prof. Pietro Calcara "Breve Cenno sulla Geognosia ed Agricoltura dell'Isola di Pantelleria", edito a Palermo nel 1855 su il "Giornale della Commissione d'Agricoltura e Pastorizia in Sicilia".

Tale opera sottolinea già il valore economico-commerciale assunto dal cappero per la società pantesca di allora: "Nella costa del mezzogiorno dell'isola e sulle rupi aride cresce spontaneo il capparo, del quale i poveri raccolgono i bottoni nel mese di Luglio e Agosto pria della fioritura, e li vendono ad una classe di persone che dopo di averli diviso secondo la grossezza li premono in salamoia ed in aceto e poscia li mettono in commercio".

Il valore economico del prodotto cappero, per Pantelleria, viene peraltro confermato dal altre attentibili fonti

storiche quali: l'edizione del 1894 della enciclopedia tedesca "Brockhaus" alla voce "Pantelleria" e il dr. Pietro Brignone Boccanera nel suo "Cenni Storici su Pantelleria", edito a Partanna nel 1908, dove afferma che a partire dalla seconda metà dell'Ottocento "... andò coltivandosi il cappero e l'Isola raggiunse la produzione di 600 Q.li di capperi".

Ciò è sufficiente per evidensiare la crescente importanza che andò assumendo il cappero per l'economia isolana, anche se relegato ad un ruolo di secondo piano dalla viticoltura e in particolare dalla coltivazione dello zibibbo.

In tempi più recenti, a partire dai primi anni sessanta, le posizioni fra viticoltura e cappericoltura si invertono e il cappero aumenta progressivamente la propria superficie coltivata e la produzione sino ad arrivare ai circa 12.000 Q.li prodotti nel 1983.

Un ruolo decisivo per tale sviluppo lo riveste la fondazione di una cooperativa di produttori la Cooperativa Agricola Produttori Capperi, azienda cooperativa fondata nel 1971, e da allora fautrice di una politica di valorizzazione per il cappero di Pantelleria.

L'accresciuto valore commerciale del cappero promuove come diretta conseguenza significativi miglioramenti nei metodi di coltivazione e nella selezione delle varietà più pregiate fra cui la "Nocellara" di Pantelleria.

Come già accennato incentivo a tali miglioramenti è stato soprattutto il notevole incremento del reddito dei contadini produttori, più del 200% in pochi anni, che ha toccato le 5.000 lire per Kg raccolto nel 1983.

Ogni contadino, socio della Cooperativa, è riuscito a trarre tale reddito, dalla propria produzione, dopo averla ammassata presso il capperificio della Cooperativa Agricola produttori Capperi, proprio come diretta conseguenza della politica di valorizzazione messa in atto dalla Cooperativa stessa.

L'impegno dei dirigenti della Cooperativa ha fatto si che il cappero di Pantelleria ricevesse un compenso più adeguato, sia in relazione alle sue superiori qualità, sia in relazione ai costi di produzione.

Questo ha convinto la maggior parte dei contadini-produttori dell'isola ad associarsi alla Cooperativa.

Nel 1987 la Cooperativa Agricola Produttori Capperi ha raggiunto i 420 soci con una capacità di ammasso globale di oltre 3.000 Q.li, sfruttata secondo l'andamento del mercato e in relazione alla concorrenza dei paesi dell'Africa mediterranea.

La promozione commerciale e qualitativa del cappero di Pantelleria ha costituito per la Cooperativa un impegno, finanziario ed organizzativo, non indifferente anche se facilitato dalle superiori qualità del prodotto, peraltro unanimemente riconosciute.

"... la qualità del nostro cappero è una delle più pregiate del mondo" afferma Angelo D'Aietti nel suo "Il Libro dell'Isola di Pantelleria" edito da Trevi a Roma nel 1978; simile affermazione è confortata anche dagli scritti di:

- Francisco Luna Lorente e Manuel Peres Vicente che nel loro "La Tapenera o Alcaparra", edita a Madrid nel 1985, così si esprimono: "... nell'isola di Pantelleria si produce una delle migliori varietà che esistano, perchè è rotonda, di eccellente conservazione e senza spine".
- Carla Volonté in "Pesce, Molluschi e Crostacei" edito dalla "Editoriale Del Drago" afferma: "Ed anzi è proprio

l'Italia che vanta i migliori capperi del mondo:sono quelli dell'Isola di Pantelleria,dove oltre a crescere splendidi allo stato spontaneo,i capperi vengono anche coltivati su ampia scala".

Sinora,però,tali riconoscimenti non hanno ancora ottenuto il supporto legale necessario quale è la Denominazione di Origine Controllata.Il compito spetta al Ministero dell'Agricoltura e Foreste che non può continuare a disconoscere una produzione tipica di qualità e di importanza economica come il cappero di Pantelleria.

## LE CARATTERISTICHE GEOLOGICHE DEL SUOLO DI PANTELLERIA

Le particolari qualità: aroma; sapore, durezza, del cappero di Pantelleria trovano sicuramente la loro ragion d'essere e la loro spiegazione nel particolare habitat offerto dall'Isola e più specificamente dalle caratteristiche fisiche del suolo. H. Foerstner nella sua "Nota Preliminare sulla Geologia della Isola di Pantelleria secondo gli studi fatti negli anni 1874 e 1881", edita a Roma nel 1881, così scrive: "Il territorio è costituito da Fonolite, Liparite Bianca, Andesite, Cossyrite e Lave Basaltiche ricche di ferro e scarse di Acido Silicico. Queste sono le più importanti e costituiscono una formazione speciale per la particolare composizione chimica e mineralogica. Per tali caratteristiche - continua l'A. - la Isola è una località di grande importanza dal lato geologico". Identica la lettura fatta da un altro studioso del settore come il Rittman nel suo "Studio Geovulcanologico e Magmatologico dell'Isola di Pantelleria", pubblicato sulla Rivista Mineraria Siciliana n.106 del 1967, arricchito dai contributi di altri studiosi quali: Villari, per il rilevamento geovulcanologico, Di Re, per lo studio petrografico delle vulcaniti, e Romano, per lo studio petrochimico.

Il Rittman si sofferma a lungo sulle caratteristiche delle vulcaniti di Pantelleria che definisce: "Eccezionali per la loro composizione chimica".

Ora tale eccezionalità, nella composizione chimica del suolo, ha certamente fatto si che anche i prodotti che da quel suolo hanno tratto la vita e il sostentamento si sono rivelati di qualità eccezionale e tipiche.

Tra le diverse specie di questa particolare tipicità si possono annoverare alberi come il Pino Marittimo di Pantelleria,

frutti come l'uva Zibibbo di Pantelleria.
Non poteva certo, tra questi, mancare il cappero una pianta forte e che sembra identificarsi totalmente col suolo che la produce. Infatti da sempre ai capperi di Pantelleria vengono riconosciute caratteristiche di tipicità, aromatiche e di sapore eccellenti.
Zona d'elezione per il cappero di Pantelleria si è rivelato il versante sud dell'Isola, quel tratto di territorio compreso tra le contrade di Scauri Basso-Sataria e Bukhali.
Un territorio, questo, ricco oltre che dei particolari minerali del suolo, di un clima eccezionalmente caldo appena spezzato dall'umidità dell'acqua del mare.
Si è rivelato proprio l'habitat ideale richiesto dal cappero.

## IL PROCESSO DI MATURAZIONE

Ogni contadino, ultimata la raccolta quotidiana, depone i capperi in apposite vasche di cemento o in tini di materiale plastico (PVC) ricoprendeli di abbondante sale marino.
Il sale marino, sciogliendosi e mischiandosi all'acqua emessa dai bottoni fiorali, forma una salamoia nella quale si lasciano immersi i capperi per circa 7-8 giorni.
Ultimato questo primo periodo i capperi vengono tolti dalla vasca, scolati dalla salamoia e deposti in un'altra vasca dove vengono ancora una volta ricoperti di sale marino.
Anche qui vengono lasciati per altri 7-8 giorni dopo di che vengono tolti, scolati della salamoia residua, e messi in una successiva vasca di conservazione dove vengono ancora una volta ricoperti di sale.
A questo punto i capperi sono quasi pronti per tutti gli usi commestibili, non necessitando di ulteriori fasi di maturazione. Ad ogni contadino-produttore non resta altro da fare che portarli nei locali della Cooperativa Agricola Produttori Capperi per l'ammasso annuale.

# LA RACCOLTA DEL CAPPERO

Nell'ultima decade di Maggio il cappero inisia la propria fioritura,è allora che ogni contadino inisia la raccolta dei bottoni fiorali il più anticipatamente possibile rispetto all'inisio della Fioritura.

La produzione risulta molto scalare perchè una volta raccolti i bottoni fiorali il ramo continua la propria crescita, dando modo di nascere ad altri bottoni fiorali,cosicchè allo atto della raccolta vengono a trovarsi bottoni fiorali di diverse dimensioni,e questo succede dalla fine di Maggio alla fine di Agosto nella maggior parte delle zone dell'isola.

Proprio per la scalarità sopra accennata il contadino ritorna sulla stessa pianta ogni 8-10 giorni a seconda delle condisioni climatiche e con un lavoro esclusivamente manuale procede alla raccolta dei bottoni fiorali che si trovano su ogni ramo della pianta.E' un lavoro estremamente faticoso che deve fare i conti col torrido caldo estivo,per questo i contadini preferiscono inisiare la raccolta alle prime luci dell'alba e smettere non appena il sole si approssima allo senit.

## NOTE CONCLUSIVE

La cappericoltura di Pantelleria, sinora, pur fornendo un prodotto di qualità eccellente, forse il migliore in assoluto nel mondo, ha incontrato nel corso della seconda metà degli anni 80 gravissime difficoltà commerciali.
Il motivo principale è da ricercare nella mancata creazione di un prodotto di marca capace di richiamare l'attenzione della clientela.
Il cappero di Pantelleria si è così confuso, anonimo, tra i vari capperi della più diversa provenienza. Sotto questo profilo subisce la concorrenza di un paese produttore, del Terzo Mondo, come il Marocco che usufruisce di particolari accordi con la CEE.
Tali accordi gli consentono di esportare in Italia senza limitazioni quantitative (contingentamenti) e senza tassi doganali. In tal modo riesce a vendere, soprattutto alle industrie italiane dei sott'aceti, un prodotto a bassissimo prezzo, dati gli irrisori costi della manodopera in quel paese, anche se di qualità scadente.
La situazione determinatasi sul mercato ha fatto precipitare la produzione nazionale del cappero, e in particolare quella di Pantelleria passata dai circa 12.000 Q.li del 1983 ai circa 6.000 del 1987.
Inoltre la remunerazione media per Kg di cappero prodotto è passata, per il contadino-produttore, dalle 5.000 lire del 1983 alle 2.500 lire del 1987.
Così il settore agricolo dell'isola ha visto diminuire gli introiti dei contadini dai circa 6 miliardi del 1983 ai circa 1.250 milioni del 1987, con una diminuzione di ricchezza prodotta di oltre 4 miliardi, un vero colpo mortale per la già debole agricoltura dell'isola.

Ora, considerato peraltro che il solo costo di produzione, così come evidenziato in precedenza, si aggira attorno alle 9.156 lire per Kg di capperi prodotto, ai contadini produttori non rimane che la triste strada dell'abbandono.
La realtà che ne consegue ha per Pantelleria un impatto distruttivo.
Alla prima conseguenza che è quella del crollo del reddito, derivante dal cappero, se ne assommano altre non meno gravi.
Il contadino, infatti, privo di un guadagno, tende, come già stà avvenendo, ad abbandonare le coltivazioni.
Ha inizio così un processo di degrado dell'ambiente e del territorio dalle conseguenze incalcolabili.
Inoltre: verrà meno una delle due colture più importanti e tipiche dell'isola, si renderà necessario individuare delle fonti alternative di reddito, cosa non molto semplice, il problema sociale che ne deriverà sarà comunque grave per la Isola, sia che sfoci in una massiccia ripresa dell'emigrazione, soprattutto giovanile, sia che possa prodursi un inevitabile aumento del tasso di delinquenza.
A ciò si aggiunge l'irrimediabile perdita di tutto quel patrimonio costituito da un immane, titanico, lavoro che ha portato, nel corso di diversi secoli, alla costruzione del sistema dei terrazzamenti, fatti con muri a secco, e che caratterizzano in modo inconfondibile l'ambiente pantesco.
Ora, se tali opere sono destinate all'abbandono, le conseguenze non si limiteranno alla sola cappericoltura ma si riverseranno inevitabilmente sull'ambiente, sulle caratteristiche stessa dell'isola, sulla sua economia, sul turismo che rifiuterebbe come sua meta un ambiente abbandonato e degradato.
La soluzione dei problemi della cappericoltura e della commercializzazione del prodotto finito si inquadra in un contesto più complessivo, dove accanto alla salvaguardia del prodotto specifico, e del reddito che ne consegue, si collo-

cano problemi ambientali, sociali ed economici non meno gravi e vitali per l'isola.

E' necessario allora che le competenti istanze istituzionali diano una risposta immediata affrontando un duplice obbiettivo:

1) Il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) per il cappero di Pantelleria a garanzia della sua qualità e immagine;
2) Il finanziamento, secondo le modalità delle leggi in vigore, vedi legge pluriennale per l'attuazione di interventi programmati in agricoltura, per un piano di marketing capace di aprire le porte alla collocazione diretta sul mercato di un prodotto di qualità e di marca, richiesto dal consumatore.

Soltanto realizzando tali presupposti sarà possibile creare un futuro per l'agricoltura isolana e nella fattispecie per la cappericoltura. Proprio perchè il reddito che ne deriverà consentirà ai contadini-produttori di non abbandonare la coltivazione, anzi di trarne dei vantaggi economici tangibili.