

RICHIESTA REGISTRAZIONE

DOP () IGP (X)

comunicazione ai sensi dell'art.17 del Regolamento CEE
n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992

NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: N.114

1. AUTORITA' NAZIONALE COMPETENTE:

NOME: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali
Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali
nazionali-
Divisione VI°-

Tel. 0039/6/466551
fax: 0039/6/4742314

INDIRIZZO: via XX Settembre, 20 - ROMA

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

a) NOME: Consorzio dell'uva tipica di Canicattì

b) INDIRIZZO: Via P.P.pasolini, trav.1 n.15 - 92024
Canicattì (AG)

c) COMPOSIZIONE: Produttore/Trasformatore (x) Altro ()

3. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: Uva da tavola di Canicattì

4. TIPO DI PRODOTTO: (cfr. allegato): prodotto vegetale

5. SINTESI DEGLI ELEMENTI DEL DISCIPLINARE:

a) NOME: Uva da tavola di Canicattì

b) DESCRIZIONE: uva da tavola avente dei grappoli di
dimensione medio-grandi, degli acini grossi, con polpa carnosa
e croccante, aroma delicato di moscato, colore dal giallo al
giallo palido.

c) AREA GEOGRAFICA: territorio dei comuni delle provincie di
Agrigento e di Caltanissetta, che figurano all'articolo 3 del
disciplinare di produzione.

d) STORIA ED ORIGINE DEL PRODOTTO: l'introduzione dell'uva da
tavola "Italia" (secondo l'incrocio indicato all'art.2 del
disciplinare di produzione) risale alla prima metà del '900,
mentre la tradizione di questa coltivazione è radicata nel
territorio da secoli.

e) METODO DI OTTENIMENTO:

i vigneti sono allevati a tendone a monopalco e/o a doppio palco. La raccolta si protrae fino all'annata successiva. La produzione media ad ettaro è pari a 250 ql.

f) LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO:

La vocazionalità e tipicità della zona geografica oggetto di registrazione viene definita da una serie di dati pedologici, climatici e colturali che determinano l'estrinsecazione dei caratteri tipici del prodotto. Di fondamentale importanza è l'utilizzo di tecniche specializzate per consentire la raccolta prolungata del prodotto, con il mantenimento delle caratteristiche organolettiche proprie, in presenza di un clima spiccatamente mediterraneo che influisce sulle attitudini delle colture locali. L'altitudine massima è pari a 550 metri. La zona è fresca ed areata. I suoli sono bruni e calcarei.

Tale tipologia di uva, divenuta famosa per il suo valore qualitativo caratteristico, è commercializzata in Italia per circa il 60% e nei Paesi europei e terzi per circa il 40%.

g) STRUTTURA DI CONTROLLO:

La vigilanza per l'applicazione del presente disciplinare è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, che potrà avvalersi di un Consorzio tra produttori come previsto dall'art.10 del Regolamento CEE n.2081/92.

h) ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA:

il prodotto viene immesso al consumo provvisto di etichetta in cui figura la dicitura "Uva da tavola di Canicattì" seguita da "indicazione geografica protetta".

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

NUMERO CEE:

DATA DI RICEVIMENTO DEL FASCICOLO COMPLETO ALLA CEE:

LB:canicatt.sch