

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92
SOLICITUD DE REGISTRO: art. 5 () art. 17 (X) Anexo n° 1

DOP () IGP (X)
N° NACIONAL DEL EXPEDIENTE: 34

1. SERVICIO COMPETENTE DEL ESTADO MIEMBRO:

NOMBRE: Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales -
Dirección General de Política Agrícola y Agroindustrial Nacional (ex Div. VI)
TEL: 06/4885623 FAX: 0039/6/4825815
DIRECCIÓN: Via XX Settembre, 20 - I - 00187 ROMA

2. AGRUPACIÓN SOLICITANTE: Coop. Agricola Produttori Capperi

- a) NOMBRE: Coop. Agricola Produttori Capperi
- b) DIRECCIÓN: C. da Scauri Basso - 91017 PANTELLERIA
- c) COMPOSICIÓN: PRODUCTOR/TRANSFORMADOR (X) OTROS ()

3. NOMBRE DEL PRODUCTO: Alcaparra de Pantelleria

4. TIPO DE PRODUCTO: CAP. 7 (botón floral)

5. DESCRIPCIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES: RESUMEN DE LAS CONDICIONES DEL APARTADO 2 DEL ARTÍCULO 4: Alcaparras de la especie botánica "Capperis spinosa", variedad 'Inermis', cultivar 'Nocellana'.

- a) NOMBRE: véase 3. Alcaparra de Pantelleria. El término geográfico "Pantelleria" corresponde a una isla volcánica situada al sur de Sicilia.
- b) DESCRIPCIÓN: Forma: globosa; color: verde-mostaza; olor: fuerte, aromático, sin influencias extrañas.
- c) ZONA GEOGRÁFICA: Toda la isla de Pantelleria.
- d) ANTECEDENTES: Las primeras menciones específicas de la alcaparra de Pantelleria históricamente atestiguadas se remontan al ensayo del profesor P. Calcara, titulado "Breve cenno sulla Geognosia ed Agricoltura dell'isola di Pantelleria", que se publicó en Palermo en 1855 en el "Giornale della Commissione d'Agricoltura e Pastorizi in Sicilia". En él ya se subraya la importancia económica y comercial de la alcaparra en la sociedad isleña de aquel entonces: "En la costa meridional de la isla y en sus áridos peñascos crece espontáneamente el alcaparro, cuyos frutos son recogidos antes de la floración en los meses de julio y agosto por necesitados que los venden a personas que, tras clasificarlos según el tamaño, les dan un tratamiento de salmuera y vinagre y después los ponen a la venta". La

importancia económica de este producto para la isla de Pantelleria lo confirman otras fuentes históricas dignas de consideración, como son la edición de 1894 de la enciclopedia alemana "Brockhaus" (en la entrada "Pantelleria") y la obra "Cenni Storici su Pantelleria" del doctor Prieto Brignone Boccanera, publicada en Partanna en 1908, donde se afirma que a partir de la segunda mitad del siglo XIX "...empezó a cultivarse el alcaparro y la isla alcanzó una producción de 600 quintales de alcaparras". Ello pone en evidencia la creciente importancia que fue adquiriendo el alcaparro en la economía isleña, aunque en principio quedó relegado a un segundo plano en relación con la viticultura y, en particular, con la elaboración de la pasa. Más recientemente, y en concreto a partir de inicios de los años 60, se invirtió la relación entre la viticultura y el cultivo del alcaparro, de modo que se incrementó progresivamente la superficie cultivada de alcaparro y la producción, hasta alcanzar unos 12.000 quintales en 1983. En la actualidad, la Cooperativa Agrícola de Productores de Alcaparra, fundada en 1971, impulsa una política de valoración de la alcaparra de Pantelleria. La propuesta del pliego de condiciones de producción de la alcaparra de Pantelleria fue publicada en el D.O. de 3 de octubre de 1993 y el D.M. por el que se reconoce la IGP de la "Alcaparra de Pantelleria", de 2 de diciembre de 1993, fue publicado en la G.U. de 27 de diciembre de 1993.

- e) **MÉTODO DE OBTENCIÓN:** Los alcaparros destinados a la producción de la "Alcaparra de Pantelleria" deben pertenecer a la especie botánica "Capparis spinosa", variedad "Inermis", cultivar "Nocellara". Se admite la presencia de otras variedades hasta un máximo del 10%. Las técnicas de cultivo de los alcaparros destinados a la producción de la IGP "Alcaparra de Pantelleria" deben ser las tradicionales de la zona, que confieran a los botones florales (alcaparras) sus características específicas. La producción máxima de alcaparras frescas con derecho al reconocimiento de IGP "Alcaparra de Pantelleria" es de 1,5 kilogramos por planta y de 22,5 quintales por hectárea.

La salazón en seco se realiza utilizando inicialmente sal marina en una proporción del 40% con respecto a la masa total de alcaparras, que debe mezclarse diariamente para favorecer la fermentación láctica. Posteriormente, se añade sal marina en una proporción del 25% con respecto a la masa total, que se mezcla de nuevo y se escurre diariamente para evacuar el líquido que resulta del depósito natural del agua de vegetación. Las alcaparras adquieren las características necesarias para su comercialización tras diez días aproximadamente, tiempo en que alcanzan una maduración óptima.

- f) VÍNCULO: La isla de Pantelleria, de origen volcánico, es extremadamente árida debido a las escasísimas precipitaciones y, por lo tanto, es el lugar ideal para el cultivo de la alcaparra. A lo largo de los siglos, el producto ha adquirido gran renombre debido a sus características aromáticas. Por ello es necesario defender este tipo de producción de otras similares, que también se localizan en la cuenca mediterránea pero que no presentan las mismas peculiaridades.
La zona de producción de la "Alcaparra de Pantelleria" abarca la totalidad del territorio de la isla de Pantelleria, en la provincia de Trapani. Debido a la amplitud de la superficie dedicada a su cultivo, a las técnicas de cultivo que se aplican y a la creación de estructuras de elaboración y comercialización eficaces, el alcaparro se ha convertido en un cultivo especializado de la isla y constituye una fuente de ingresos de gran importancia.
- g) ESTRUCTURA DE CONTROL:
NOMBRE: Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales - Inspección Central de Represión de Fraudes
DIRECCIÓN: Via XX Settembre, 20 - 00187 ROMA
- h) ETIQUETADO: Con las menciones "Alcaparra de Pantelleria" e "Indicación Geográfica Protegida".
- i) REQUISITOS NACIONALES:

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN
N° CEE: VIBI4/IT/0307/94.01.25
Fecha de recepción del expediente completo: 25.01.94