

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità delle produzioni ed i relativi controlli, di cui all'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/1992, saranno comunque effettuati dall'organismo di controllo all'uopo designato.

Le strutture di condizionamento del prodotto devono risiedere operativamente nel territorio delimitato nell'art. 3 ed essere iscritte in altro apposito Elenco, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo, secondo le modalità di cui al primo comma.

Art. 6.

All'atto dell'immissione al consumo, il prodotto, allo stato fresco, ammesso a tutela deve avere le seguenti caratteristiche:

Per la varietà «Annurca»:

forma del frutto: appiattita-rottondeggiante o tronco conico breve, simmetrica o leggermente asimmetrica;

dimensioni: 60 mm di diametro ed un peso di 100 g a frutto (valori minimi ammessi); nel caso sia prodotto su Franco è ammesso un diametro di 55 mm ed un peso di 80 g a frutto (valori minimi ammessi);

buccia: di medio spessore o spessa; di colore, alla raccolta, giallo-verdastro con striature rosse sul 50-80% della superficie e con sovraccolore rosso sul 90-100% della superficie dopo il periodo di arrossamento a terra; nel caso sia prodotto su Franco è ammessa una buccia di medio spessore o spessa, di colore, alla raccolta, giallo-verdastro con striature rosse sul 40-70% della superficie e con sovraccolore rosso sul 85-95% della superficie dopo il periodo di arrossamento a terra;

epidermide: liscia, cerosa, con piccole lenticelle numerose ma poco evidenti, mediamente rugginosa, in particolare nella cavità pedunculare;

polpa: bianca, molto compatta, croccante, mediamente dolce-acidula, abbastanza succosa, aromatica e profumata, di ottime qualità gustative;

resistenza alle manipolazioni: ottima;

durezza al penetrometro (con puntale di 11 mm): alla raccolta: 8,5 kg; a fine conservazione: 5 kg (valori minimi ammessi); nel caso sia prodotto su Franco è ammessa una durezza al penetrometro alla raccolta di 9 kg e a fine conservazione 5 kg (valori minimi ammessi); residuo refrattometrico: alla raccolta 11,5° Bx; a fine conservazione 12° Bx (valori medi); acidità titolabile: alla raccolta 9,0 meq/100 ml di succo; a fine conservazione 5,6 meq/100 ml di succo (valori minimi ammessi).

Per la varietà «Rossa del sud»:

forma del frutto: appiattita-rottondeggiante o tronco conico breve, simmetrica o leggermente asimmetrica;

dimensioni: 60 mm di diametro ed un peso di 100 g a frutto (valori minimi ammessi); buccia: di medio spessore, di colore giallo con sovraccolore rosso sul 90-100% della superficie;

epidermide: liscia, cerosa, con piccole lenticelle numerose ma poco evidenti, con tracce di rugginosità, in particolare nella cavità pedunculare;

polpa: bianca, compatta, croccante, mediamente dolce-acidula e succosa, aromatica e profumata, di buone qualità gustative;

resistenza alle manipolazioni: ottima;

durezza al penetrometro: (con puntale di 11 mm): alla raccolta: 8,5 kg; a fine conservazione: 5 kg (valori minimi ammessi);

residuo refrattometrico: alla raccolta 12° Bx; a fine conservazione 12,5° Bx (valori medi); acidità titolabile: alla raccolta 7,7 meq/100 ml di succo; a fine conservazione 5,0 meq/100 ml di succo (valori minimi ammessi).

Art. 7.

L'immissione al consumo della «Melannurca Campana» deve avvenire solo con il logotipo di seguito descritto, in abbinamento inscindibile con la Indicazione Geografica Protetta e solo se il prodotto risulta confezionato nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo.

Il logotipo della «Melannurca Campana» (IGP) è il seguente: una mela stilizzata su fondo bianco, il cui bordo inferiore e il supe-

riore sinistro sono rossi, mentre il superiore destro è verde (e non chiude la mela); la mela è sormontata dal piccolo verde e da una foglia bianca bordata di verde; nel corpo della mela è riportata la sigla I.G.P. in nero. Il bordo esterno superiore del logotipo è di colore rosso ed internamente riporta la scritta «Melannurca Campana» in bianco; il bordo esterno inferiore è di colore bianco e, a seconda dei casi, riporta la dicitura varietale «Annurca» o «Rossa del sud». I colori, di riferimento sono: rosso pantone 485 C; verde pantone 348 C; per la scritta I.G.P.: Pantone, Process, Black C.

Sulle confezioni contrassegnate ad I.G.P., o sulle etichette apposte sulle medesime, devono essere riportate, in caratteri di stampa chiari, indelebili, delle medesime dimensioni e nettamente distinguibili da ogni altra scritta, le seguenti indicazioni:

a) la dicitura «Melannurca Campana», immediatamente seguita dall'indicazione varietale «ANNURCA» o «ROSSA DEL SUD».

Nello spazio immediatamente sottostante deve comparire la menzione «Indicazione Geografica Protetta» (o la sua sigla I.G.P.);

b) il nome, la ragione sociale, e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice;

c) la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione, espressa in conformità alle norme mercelologiche vigenti.

All'Indicazione Geografica Protetta, di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto, fine extra, superiore e similari.

È altresì vietato utilizzare nomi di varietà diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non siano stati tali da trarre in inganno l'acquirente. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'Indicazione Geografica Protetta. I prodotti trasformati potranno utilizzare, in etichetta, il riferimento alla denominazione a patto che:

1) i frutti utilizzati siano esclusivamente quelli conformi al presente disciplinare ad eccezione dei valori di calibratura e di residuo refrattometrico che possono essere inferiori a quelli dell'art. 6, ma mai al di sotto dei 50 mm per la calibratura e dei 10,5° Bx per il residuo;

2) sia esattamente indicato il rapporto ponderale tra la quantità utilizzata della I.G.P. Melannurca Campana e quantità di prodotto elaborato ottenuto;

3) venga dimostrato l'utilizzo della I.G.P. Melannurca Campana mediante l'acquisizione delle ricevute di produzione rilasciate dai competenti organi.

4) gli utilizzatori del prodotto a Indicazione Geografica Tipica siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della Indicazione Geografica Tipica. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Mipaf in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 2081/92.



06A03447