

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 158/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio (1) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Ciliegia di Lari»

n. UE: PGI-IT-02855 - 30.6.2022

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Ciliegia di Lari»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

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

L'Indicazione Geografica Protetta «Ciliegia di Lari», designa il frutto del ciliegio dolce *Prunus avium L.*, famiglia delle *Rosaceae*, di una ampia gamma varietale, con polpa da poco consistente fino ad una polpa consistente e croccante, con buccia lucente di colore dal rosso brillante al rosso scuro, e presenza di diverse varietà locali che arricchiscono l'offerta e la caratterizzano ulteriormente, di seguito indicate:

Adriana, Big star, Bigarreau Moreau, Bigarreau Burlat, Bigarreau Napoleon, Black star, Celeste, Durone di Vignola, Early bigi, Early Korvik, Early star, Folfer, Ferrovia, Giorgia, Grace star, Isabella, Kordia, Kossara, Lala star, Lapins, Lory strong, New star, Prime Giant, Regina, Rita, Rocket, Sabrina, Samba, Sandra, Sylvia, SMS 280, Stella, Summer charm, Sunburst, Sweet Early, Sweet Heart, Van, Vera, Frisco, Royal Helen, Red Pacific, Nimba, Marysa, Durone giallo, Bella di Pistoia and Durone nero I.

Cultivar autoctone e tradizionali: Crognolo, Cuore, Del Paretaio, Di Giardino, Di Nello, Di Guglielmo, Gambolungo, Marchiana, Morella, Papalina, Orlando, Precoce di Cevoli, Siso, Usigliano.

L'Indicazione Geografica Protetta «Ciliegia di Lari» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Caratteristiche qualitative

Sapore naturalmente dolce e fruttato

- Frutti provvisti di peduncolo;
- Gradi Brix non inferiori a 14°.

Calibro

I frutti destinati al consumo fresco devono avere un calibro minimo di 22 mm, fatti salvi i frutti appartenenti alle varietà autoctone e tradizionali per i quali è ammessa una pezzatura minima di 13 mm.

Caratteristiche sanitarie ed estetiche dei frutti

- integri, senza danni;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili;
- sani, esenti da marciumi e da residui visibili di prodotti fitosanitari;
- esenti da parassiti.

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

—

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

La coltivazione della «Ciliegia di Lari» deve avvenire nell'area delimitata di cui al punto 4.

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

La «Ciliegia di Lari» può essere immessa al consumo in confezioni sigillate, in modo che l'apertura della confezione stessa non ne permetta il riutilizzo.

Le ciliegie destinate alla trasformazione, che non possono essere destinate al consumatore finale come frutti freschi, possono essere vendute «alla rinfusa».

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

Su ogni confezione devono essere apposte le seguenti indicazioni:

- a) CILIEGIA DI LARI IGP;
- b) Logo della «Ciliegia di Lari» di seguito descritto;
- c) Simbolo europeo della IGP nello stesso campo visivo del logo di cui al punto b);
- d) Nome, ragione sociale indirizzo del confezionatore.

È inoltre consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente/consumatore.

Per le ciliegie destinate alla trasformazione, gli imballaggi o contenitori, devono riportare oltre alle indicazioni di legge, su almeno uno dei lati, con caratteri leggibili e visibili la dicitura «Ciliegia di Lari» IGP da destinare alla trasformazione. Il logo della «Ciliegia di Lari» IGP è il seguente:



Sulle diverse confezioni potranno variare le dimensioni del logo mantenendo la proporzione delle dimensioni standard.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della Indicazione Geografica Protetta «Ciliegia di Lari» comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Casciana Terme – Lari, Terricciola e Crespina-Lorenzana.

5. Legame con la zona geografica

La richiesta di riconoscimento della «Ciliegia di Lari» si basa sulla sua storica reputazione costruita sulla qualità del prodotto, una qualità dovuta a fattori specifici della zona geografica che favoriscono la coltivazione del ciliegio: fattori pedologici e climatici, agronomici, sociali, culturali ed economici. Tali fattori agiscono in connessione tra loro ed hanno determinato la notorietà del prodotto rispetto al luogo, tanto da identificarlo con il nome di Lari.

La lunga storia produttiva della «Ciliegia di Lari» ha portato alla costruzione di solidi rapporti con i consumatori, che ne apprezzano la sua particolare qualità distintiva (naturale dolcezza) e, in sede di acquisto, ne riconoscono il maggiore prezzo rispetto a ciliegie di altra provenienza.

L'area geografica delimitata indicata al punto 4 ha da sempre rappresentato un territorio di concentrazione della produzione delle ciliegie, come dimostrato da studi e censimenti storici e recenti (Basso M., Natali S., 1959; Funghi A., 2004; AA.VV., a cura di Massai R., 2013).

Il territorio di produzione della «Ciliegia di Lari» è contraddistinto dalla presenza di terreni e condizioni climatiche particolarmente idonee per la coltivazione del ciliegio, le quali influenzano direttamente la qualità dei frutti, riconducibile alla naturale dolcezza (gradi Brix).

La tessitura dei terreni, assieme al regime termo-pluviometrico, sono i due parametri che caratterizzano la zona di produzione della «Ciliegia di Lari» e che sono in grado di influenzare la qualità dei frutti (dolcezza espressa in gradi Brix).

- Le caratteristiche fisiche (composizione in sabbia, limo, argilla) dei suoli agrari dell'area, grazie alla riserva di acqua che solitamente sono in grado d'immagazzinare, danno ai coltivatori la possibilità di avere piante con un equilibrato sviluppo durante tutte e tre le fasi fenologiche, fioritura, allegagione e maturazione, cruciali per l'ottenimento di frutti con un'ottima concentrazione zuccherina (gradi Brix).
- Il regime termo-pluviometrico della zona di produzione si caratterizza per la presenza di molti fattori positivi per l'ottenimento di ciliegie naturalmente dolci e l'assenza di fattori limitanti: la zona non è particolarmente interessata da gelate tardive che possano compromettere la fioritura; le miti temperature primaverili e una contemporanea moderata piovosità, assicurano un'ottima fioritura e allegagione così come le non frequenti piogge durante la fase finale di maturazione del frutto limitano le problematiche di spaccatura delle ciliegie.
- La lunga esperienza accumulata dagli agricoltori nella coltivazione del ciliegio, ha permesso di valorizzare al meglio il rapporto vocazione territoriale/potenzialità delle diverse varietà, connubio fondamentale per l'ottenimento di frutti di qualità.

L'assortimento varietale della «Ciliegia di Lari» è ampio e deriva dalla sintesi equilibrata operata dai produttori fra la capacità di adattamento all'ambiente ed il gradimento suscitato nel consumatore, ovvero la consolidata e riuscita combinazione fra questa ciliegia, l'ambiente e le risorse umane esistenti.

La gamma varietale, con polpa da poco consistente fino ad una polpa consistente e croccante, con buccia lucente di colore dal rosso brillante al rosso scuro, è inoltre caratterizzata dalla presenza di diverse varietà locali (Roselli G., Mariotti P., *Il germoplasma del ciliegio – 1*. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Firenze, 1999) che arricchiscono l'offerta e la caratterizzano ulteriormente.

La «Ciliegia di Lari» nei media

Tra le pubblicazioni dove viene citata la «Ciliegia di Lari», *L'Italia del biologico*, 2002, pag. 86, Guida Touring Club italiano; Elena Tedeschi, *Toscana inconsueta. Appunti ed itinerari per viaggiare oltre*, 2017, Ed. goWare;

Frutta e Ortaggi in Italia, 2005, Guida Touring Club italiano.

Notorietà nel passato e nel presente. Il breve cinegiornale di rilevanza nazionale, " La settimana INCOM 01925 – Italia, Lari (Pisa): quarta sagra delle ciliegie (26 maggio 1960), realizzato dalla società cinematografica INCOM rilevata poi dall'Istituto Luce, dimostra come la denominazione «Ciliegia di Lari» è sin da allora presente nel linguaggio comune e commerciale.

Tutt'oggi la produzione cerasicola dell'area delimitata è sinonimo di bontà e dolcezza e ciò rende riconoscibile il frutto ai consumatori anche nei punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata dove il prodotto viene venduto utilizzando la denominazione «Ciliegia di Lari».

L'insieme di tutti questi fattori ha fatto sì che i consumatori abbiano identificato e tutt'oggi identifichino la produzione dell'area indicata nel precedente articolo 3 come «Ciliegia di Lari».

Riferimenti storici

Come riportato da diversi autori, la coltivazione della «Ciliegia di Lari» affonda antiche radici nel territorio delle colline pisane e l'esperienza degli agricoltori del luogo, acquisita di generazione in generazione, con continua ricerca e messa in atto di specifiche tecniche colturali, ha determinato le condizioni affinché la coltivazione della «Ciliegia di Lari» si consolidasse con successo nel tempo, fino a costituire anche un patrimonio storico-tradizionale e culturale di un territorio che trova in Lari il polo principale di conservazione e sviluppo.

Storicamente vari documenti scritti evidenziano la secolare cultura e tradizione della coltivazione della ciliegia nei territori delimitati nell'articolo 3: sin dal XVIII secolo nel mercato sotto le Logge di Lari (uno dei più grandi e prestigiosi della provincia di Pisa fino agli anni '50 del XX secolo) primeggiava la ciliegia la quale era fortemente apprezzata dai grossisti e dai consumatori sia per la sua bontà, sia per la precocità, fatti che contribuirono a dare una ulteriore spinta alla produzione anche perché il collocamento avveniva a prezzi remunerativi. (Tremolanti E., *Profilo storico delle cultivar di ciliegio con particolare riguardo al territorio larigiano*, in *Spunti di Natura economica: cenni di storia di cerealicoltura, panificazione, viticoltura e cultivar di ciliegio*, CLD Libri, Calcinaia (Pi), 2010).

Vista l'importanza economica e culturale che la ciliegia aveva assunto per l'economia larigiana, grazie all'iniziativa di alcuni paesani, nel 1957 si tenne così a Lari la prima «Sagra della ciliegia» senza dubbio una delle più vecchie, delle più conosciute e delle più frequentate da centinaia e centinaia di visitatori. Dal 1957, ben 66 "Feste delle «Ciliegia di Lari» si sono tenute senza soluzione di continuità sino ad oggi, a testimonianza, insieme alla presenza su diverse pubblicazioni, dell'importanza economica e culturale della «Ciliegia di Lari» per il territorio che storicamente la produce.

L'apprezzamento nei trasformati è testimoniato da ricette dolciarie presenti sul web, come riportato nei siti popcuisine.it e gazzettadelgusto.it, ed anche da ricette pubblicate in libri di cucina (*Il gelato a modo mio*, di Simone Bonini Ed. Giunti 2016).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente alla home page del sito del Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

(1) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.