



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA
ARANCIA DEL GARGANO

Art. 1 Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Arancia del Gargano" è riservata alle arance prodotte in un'area specifica del Promontorio del Gargano, nella regione Puglia, completamente maturate sulla pianta e prodotte per il consumo fresco e la trasformazione, che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 Descrizione del prodotto

L'indicazione geografica protetta Arancia del Gargano è riservata alle cultivar tradizionalmente coltivate, e precisamente a:

A. Tipi del gruppo Biondo Comune, tradizionalmente individuati dal nome Biondo Comune del Gargano;

B. L'ecotipo locale Duretta del Gargano, autoctona del Gargano, localmente individuata "Arancia tosta".

- Biondo Comune del Gargano di forma sferica o piriforme, buccia più o meno sottile, coriacea ma con grana alquanto fine e di colore giallo-dorato intenso. Diametro: minimo 60 mm; Albedo di consistenza soffice e di media aderenza, asse carpellare irregolare, medio, semipieno. Polpa e succo color giallo arancio, con contenuti in zuccheri non inferiori al 9%, acidità inferiore all'1,2%. Resa minima in succo, pressato a mano, 35%; tenore zuccherino in gradi Brix minimo 10; rapporto di maturazione, Brix/acido citrico anidro, non inferiore a 6. Per le arance destinate esclusivamente alla trasformazione il diametro minimo è di 50 mm.

- Arancia Duretta del Gargano ("Arancia Tosta") forma tonda od ovale, "Duretta tonda" o a "viso lungo", buccia di colore arancio chiaro con intensità varia, superficie

molto liscia e finemente papillata; polpa di tessitura fine e con piccole vescichette, ambrata, croccante, semi assenti o in numero ridotto. Diametri medi dei frutti di mm 55-60. Resa minima in succo, pressato a mano, 35%; contenuto in zuccheri non inferiore al 10 %, tenore zuccherino in gradi Brix minimo 11; acidità inferiore all'1,2%. Rapporto di maturazione, Brix/acido citrico anidro, non inferiore a 6,2. Entrambi i tipi descritti devono presentare frutti pesanti e comunque non inferiori a 100 grammi, con buccia uniformemente colorata, base del peduncolo color verde vivace.

Art. 3 Zona di produzione

Per Arancia del Gargano, s'intende il frutto prodotto e confezionato in un'area che interessa i territori di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero subcostiero del Promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella. L'area è identificata dai seguenti confini naturali: a nord, la linea di spiaggia compresa nel tratto contrada Calenella-Foce Torrente Romondato, ad ovest il tracciato del Torrente citato, a sud-ovest, il tratto strada provinciale Frazione Isola Varano- Ischitella e il tracciato del Torrente Pietrafitta, a sud-est i tracciati dei tratturi Canneto e San Nicola, ad est il limite del territorio del comune di Vico del Gargano rappresentato dalla contrada Calenella.

Art. 4 Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei confezionatori e trasformatori è garantita la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto. La prova dell'origine, inoltre, è comprovata da specifici adempimenti cui si sottopongono gli agrumicoltori, quali il catasto di tutti i terreni sottoposti alla coltivazione di "Arancia del Gargano", nonché la tenuta di appositi registri di produzione e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 Metodo di ottenimento

L'Arancia del Gargano è ottenuta da uno specifico ambiente, con una tecnica consolidata nella tradizione, idonea ad ottenere arance con specifiche caratteristiche di qualità.

• 5.1. I terreni

I terreni sono orograficamente inquadrabili nella fascia perimetrale del promontorio modellata in valli e vallecole. Geomorfologicamente si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria suoli rossi mediterranei.

• 5.2. Il portainnesto

Il portainnesto, come da tradizione agronomica, è il Melangolo (*Citrus x aurantium* L.), sostituibile da altri portainnesti comunque certificati dalla normativa vigente.

• 5.3. Impianto e sesto d'impianto, forme di protezione

L'impianto dell'aranceto è fatto su terreni in pendio e su pianori, esposti a sud, sud-est, sud-ovest, e comunque nel pieno rispetto dei caratteri orografici e pedologici che hanno definito l'agrumicoltura garganica; su quelli in pendio si procede alla sistemazione a

terrazzo, quali muretti a secco e ciglionamenti. Come da tradizione agronomica l'aranceto è consociabile con il limone "Femminello del Gargano". Le protezioni dai venti, ove necessarie, sono assicurate da frangivento vivi di leccio e alloro ed altre essenze agrarie, ovvero da reti e canneti. Il sesto d'impianto è quello tradizionale, a quinconce, e in ogni caso, con una densità d'impianto compresa tra 250 e 400 piante per ettaro. Le varietà da coltivare sono quelle definite all'art. 2.

• *5.4. L'allevamento*

La forma da dare all'albero d'arancio è quella tipica della zona e precisamente una emisfera, localmente denominata "cupola"; l'impalcatura della stessa è costituita da due branche principali e due secondarie facendo in modo che la chioma si sviluppi secondo un cerchio inscritto in un quadrato. Pertanto la cupola internamente è cava, per favorire l'arieggiamento e le operazioni di raccolta.

• *5.5. Le cure colturali*

Nel periodo che va da maggio ad ottobre, le piante di arancio sono irrigate. Le lavorazioni al terreno si limitano alle zappature primaverili e alle concimazioni generalmente ancora organiche; in alternativa si ricorre a concimazioni a base di perfosfati. Prima della ripresa vegetativa, periodiche potature primaverili, generalmente annuali, modellano costantemente la "cupola" e, soprattutto, garantiscono il necessario equilibrio tra attività vegetativa e produttiva. Le cure colturali continuano con la difesa, sia da avversità meteorologiche, fronteggiate con i frangivento, sia da attacchi parassitari. Le colture utilizzando processi di natura biologica sono assoggettate alla specifica normativa.

• *5.6. Le rese*

Le rese non devono superare le 30 tonnellate per ettaro per il Biondo Comune del Gargano e le 25 tonnellate per la cultivar locale Duretta del Gargano.

• *5.7. L'epoca di raccolta*

L'epoca di raccolta, data la naturale e accentuata scalarità di maturazione dell'Arancia del Gargano è così stabilita:

- 15 aprile - fine agosto per il Biondo Comune del Gargano;
- 1 dicembre - 30 aprile per la Duretta del Gargano.

La raccolta è fatta manualmente e con l'ausilio di forbici. I frutti raccolti devono presentarsi sani. È vietata la maturazione artificiale dei frutti. Il confezionamento del prodotto IGP "Arancia del Gargano" può avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 3 del presente disciplinare, al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo.

Art. 6 Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La domanda di registrazione della IGP "Arancia del Gargano" si basa sulla indubbia reputazione che nel corso dei secoli questo agrume ha conquistato presso i consumatori. Infatti, le condizioni climatiche dell'area dove insistono gli agrumeti sono tali da tradursi in notevoli vantaggi qualitativi: innanzitutto il clima non eccessivamente caldo non favorisce lo sviluppo di forti patologie sia a carico dei frutti sia delle piante. Un secondo aspetto, legato alle condizioni climatiche, è quello che fa dell'epoca di maturazione l'autentica caratterizzazione degli agrumi garganici; non gennaio, febbraio o marzo, ma addirittura fine aprile-maggio, e anche agosto, diversi mesi dopo l'epoca di maturazione di tutte le altre aree agrumicole italiane. Un ultimo e non meno importante aspetto è la

spiccata serbevolezza dell'Arancia del Gargano, che permetteva in tempi passati alle arance del Gargano di sottoporsi a viaggi di trenta e anche quaranta giorni e arrivare integri a Chicago, o New York. Contributo essenziale alla crescita e alla reputazione di questo agrume è stato dato oltre che dalle inconfondibili qualità organolettiche dell'Arancia del Gargano, e dalla sua particolare pezzatura, sintesi delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione (terreni rosso-calcarei, ricchi principalmente di ferro e manganese, generalmente acclivi, da fianchi di vallette o da tratti di fondovalle; esposizione ai venti freddi causa di repentini abbassamenti di temperatura; clima particolarmente mite, dato il sistema di dolci colline degradanti a mare), anche dalla costante opera dell'uomo, che nel corso del tempo ha maturato un importante patrimonio di conoscenze agronomiche. Le tecniche di coltivazione sono ancora quelle tradizionali, di grande rispetto per l'ambiente e di una radicata consapevolezza di un limitato uso di risorse energetiche. L'area di produzione dell'Arancia del Gargano è caratterizzata da terreni generalmente acclivi, da fianchi di vallette o da tratti di fondovalle, e presenta una temperatura che per ben otto mesi supera i 10° C, e che nei mesi più freddi si assesta sui 3-10°C. La collocazione dell'area nei quadranti settentrionali del promontorio del Gargano, la espone ai venti freddi causa di repentini abbassamenti di temperatura, di qui la necessità di particolari forme di protezione, sperimentate con efficientissimi frangivento (vivi e morti). Al di là di questi stress termici, comunque eccezionali, l'area dell'Arancia del Gargano si caratterizza con un clima particolarmente mite, dato il sistema di dolci colline degradanti a mare con cui è conformata che la rendono nettamente differente dalle aree circostanti. L'ambiente è così caratterizzabile: clima della fascia a macrobioclima "mediterraneo", a bioclima mesomediterraneo (termotipo "mesomediterraneo superiore"; ombrotipo "subumido inferiore"). Dal punto di vista geomorfologico si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria "suoli rossi mediterranei" (con piccoli tratti a regosuoli e suoli alluvionali) che sul piano fisico-chimico si presentano di medio spessore, con scheletro a volte abbondante, poveri di fosforo ed azoto ma particolarmente ricchi di potassio e microelementi. Il Gargano è un emblematico esempio di successo scaturito da scelte agronomiche in perfetta armonia con le vocazioni, le condizioni geo-pedo-climatiche di una piccola nicchia ambientale del Bacino dell'Adriatico. Fin dall'antichità la fama dell'Arancia del Gargano aveva valicato i confini regionali ed era menzionata nelle opere di diversi autori, tra cui lo stesso Gabriele d'Annunzio. Fin dal 1700 gli agrumi del Gargano diventano protagonisti di un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti, durante la quale si benedicono le piante e i frutti di aranci e limoni. Sono conservati numerosi registri, fotografie, poster, locandine, a dimostrazione della straordinaria fama a livello anche internazionale raggiunta da questi straordinari ed inconfondibili agrumi del Gargano. I primi riferimenti storici sull'esistenza della coltivazione degli agrumi sul territorio risalgono all'anno 1003, grazie a Melo, principe di Bari, che, volendo dare dimostrazione ai Normanni della ricchezza produttiva delle terre garganiche, spedì in Normandia i "pomi citrini" del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro). Nel Seicento si intensificò un notevole traffico di agrumi dei comuni di Vico del Gargano e di Rodi Garganico con i Veneziani. Questi intensi scambi commerciali continuarono anche nell'Ottocento, e la fama dell'Arancia del Gargano raggiunse persino gli altri Stati europei e gli Stati americani.

Art. 7 Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Foggia con sede in Via Dante Alighieri, 27 71100 Foggia, tel. 0881797111 fax 0881726046.

Art. 8 Etichettatura

La commercializzazione, destinata al consumo fresco e alla trasformazione, deve riguardare frutti con requisiti così come stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Il prodotto, nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo, può essere commercializzato:

1. in confezioni, e almeno l'80% dei frutti costituenti la confezione deve essere bollinata o incartata. I contenitori devono essere rigidi, con capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg e devono essere costituiti di materiale di origine vegetale, quali legno o cartone.
2. Per le arance di calibro dal 9 al 13 destinate alla trasformazione, non è obbligatoria la bollinatura sui singoli frutti. In ogni caso sulle confezioni o sugli imballaggi ivi comprese le retine e gli imballaggi similari, devono figurare, oltre alle indicazioni previste dalla normativa vigente, la dicitura "*Arancia del Gargano IGP destinato alla trasformazione*", in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili e da ogni altra scritta.

Le confezioni di cui al punto 1 devono riportare le seguenti indicazioni:

- "Arancia del Gargano", seguita dal nome delle cultivar commercializzate Biondo Comune o Duretta;
- Il logo;
- La dicitura di IGP anche per esteso;
- Il nome del produttore/commerciante, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, peso netto all'origine.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. "Arancia del Gargano", anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- sia esattamente indicato il rapporto ponderale tra quantità utilizzata della I.G.P. "Arancia del Gargano" e quantità di prodotto elaborato ottenuto;

È fatto divieto di utilizzare nomi di specie e varietà diverse da quelle contemplate nel presente disciplinare. È consentito, infine, ai produttori o confezionatori l'uso di marchi privati o di particolari indicazioni, purché non siano laudativi e non siano concepiti per trarre in inganno l'acquirente.

Art. 9 Il logo

Il logo di Arancia del Gargano è l'immagine qui riportata su sfondo bianco, e rappresenta

una stilizzazione di due Arance, con rametto fogliato, all'interno di una corona ellissoidale; sulla corona è riportata la dicitura "Arancia del Gargano" ed in basso al centro della stessa la dicitura per esteso "Indicazione Geografica Protetta".

Caratteristiche grafiche:

dimensioni pixel 486 x 398. risoluzione 200 Dpi. La corona ellissoidale è di color arancione Pantone 716 CVC. Testo "Arancia del Gargano" in carattere Arial Black tutto maiuscolo, dim 37 x 54 pixel, di color Bianco Pantone 607 CVC contornato in color Nero Pantone Quadricromia CVC. Testo "Indicazione Geografica Protetta" in carattere Miandra GD, dim 22 pt, di color bianco pantone 607 CVC in stile "Arco Prospettiva Inferiore", con ombreggiatura. Le Arance sono di colore Arancione Pantone sfumato da Pantone 716 CVC fino a Pantone 142 CVC, con sfumatura macchiettata di colore Arancione Pantone 157CVC. Il Rametto è in colore Verde Pantone 357, CVC, le foglie in colore Pantone 3435 CVC e le nervature in Verde Pantone 5767 C.

