



# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL' INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

## " ANGURIA REGGIANA”

### Articolo 1 Denominazione

L'Indicazione geografica protetta "Anguria Reggiana" è riservata alle angurie che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### Articolo 2 Caratteristiche del prodotto

L'Indicazione geografica protetta "Anguria Reggiana" designa i frutti della specie botanica *Citrullus lanatus* allo stato fresco prodotti nella zona descritta nel successivo articolo 3, delle seguenti tipologie:

- a. **Tipo Tondo** aventi le caratteristiche della tipologia Asahi Miyako (frutto tondo, buccia di color verde grigio e striature di colore verde scuro),
- b. **Tipo Ovale** aventi le caratteristiche della tipologia Crimson (frutto tondo ovale di colore verde medio brillante e striature di color verde scuro),
- c. **Tipo Allungato** aventi le caratteristiche della tipologia Sentinel, (frutto allungato di colore verde medio brillante e striature di color verde scuro).

La caratteristica che identifica l' "Anguria Reggiana" è il sapore, particolarmente dolce, della polpa, legato al tenore zuccherino maggiore di 11° Brix per la tipologia Ashai Mijako e 12° Brix per le tipologie Crimson e Sentinel.

Per tutte le tipologie, al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere:

- interi (è consentita una piccola lesione della scorza dovuta all'eventuale misurazione automatica dell'indice rifrattometrico);
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- sani ed esenti da parassiti;
- privi di odori estranei al frutto;
- ben formati in relazione alle caratteristiche della varietà;
- privi di fessurazioni esterne e ammaccature;
- il peduncolo dell'anguria deve presentare una lunghezza da 2 a 5 cm.
- lo sviluppo e lo stato delle angurie devono essere tali da consentirne il trasporto e le operazioni connesse;

- sulla buccia può essere presente una zona di colore più chiaro nella parte che è rimasta a contatto con il suolo durante la crescita.

Di seguito sono riportate le caratteristiche qualitative in relazione alle diverse tipologie di frutto:

<b>Caratteristiche dei frutti</b>	<b>Tipo Tondo</b>	<b>Tipo Ovale</b>	<b>Tipo Allungato</b>
Buccia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liscia o leggermente rugosa.</li> <li>• Colore verde anche con striature più chiare.</li> <li>• Uniforme o con leggere solcature regolari longitudinali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liscia o leggermente rugosa.</li> <li>• Colore verde anche con striature più chiare.</li> <li>• Uniforme o con leggere solcature regolari longitudinali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liscia o leggermente rugosa.</li> <li>• Colore verde anche con striature più chiare.</li> <li>• Uniforme o con leggere solcature regolari longitudinali.</li> </ul>
Colore della polpa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosso vivo a maturazione completa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosso a maturazione completa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosso vivo a maturazione completa</li> </ul>
Maturazione del frutto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naturale</li> </ul>
Impollinazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entomofila</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entomofila</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entomofila</li> </ul>
Polpa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croccante soda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croccante soda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croccante soda</li> </ul>
Cavità interne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'assenza di cavità interne si rileva percuotendo lievemente la buccia con la mano, e riscontrando un suono cupo. Sono ammesse fessurazioni che non superino 1 cm di larghezza, individuabili da un suono lievemente sordo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'assenza di cavità interne si rileva percuotendo lievemente la buccia con la mano, e riscontrando un suono cupo. Sono ammesse fessurazioni che non superino 1 cm di larghezza, individuabili da un suono lievemente sordo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'assenza di cavità interne si rileva percuotendo lievemente la buccia con la mano, e riscontrando un suono cupo. Sono ammesse fessurazioni che non superino 1 cm di larghezza, individuabili da un suono lievemente sordo.</li> </ul>
Calibrazione dei frutti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il peso deve essere compreso tra i 5 kg e 12 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il peso deve essere compreso tra i 7 kg e 16 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il peso deve essere compreso tra i 7 kg e 20 kg</li> </ul>

### **Articolo 3 Zona di produzione**

La zona di produzione comprende l'intera superficie dei Comuni di Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Campagnola Emilia, Castelnuovo Sotto, Correggio, Fabbrico, Novellara, Poviglio, Rio Saliceto, S. Martino in Rio e parte della superficie dei Comuni di Boretto, Brescello, Campegine, Gattatico, Gualtieri, Guastalla, Reggio Emilia, Reggiolo, Rolo, Rubiera.

L'area è così delimitata: a nord, partendo dalla località Tagliata di Guastalla, il confine percorre la SP62R sull'argine maestro del fiume Po (seguendo il percorso dell'ex SS62) sino all'intersezione con la sp41 che prosegue sempre sull'argine fino alla località Coenzo a Mane; da qui verso sud si segue l'argine del fiume Enza sino a all'intersezione dell'autostrada A1; il confine meridionale segue l'autostrada A1 e prosegue poi a sud sulla SP 113 e la via Emilia (SS9), sino a Rubiera; da qui prosegue a nord sulla SP 46 ed in localita Ca Ferrarini prosegue lungo il confine amministrativo della provincia di Reggio Emilia sino all'intersezione con la SP 44 sulla quale prosegue sino alla SP46 dove prosegue sino alla località Ranaro di Reggiolo; di qui segue la SP 43 e la SP2 sino a raggiungere di nuovo la località Tagliata.

### **Articolo 4 Prova dell'origine**

Al fine di garantire l'origine del prodotto ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### **Articolo 5 Metodo di ottenimento**

L'"Anguria Reggiana" può essere coltivata in pieno campo e/o ambiente protetto (tunnel piccolo e/o serra fredda) con copertura in materiale protettivo completamente rimovibile, seguendo le tecniche di coltivazione tradizionalmente praticate nella zona individuata per l'ottenimento di produzioni di qualità che rispettano le seguenti fasi:

- Semina in semenzaio per la produzione delle piantine da trapianto: 10 gennaio - 31 maggio. Le sementi utilizzate, anche in caso di autoproduzione, devono essere conformi alla normativa vigente in materia di commercializzazione delle sementi.
- E' consentita la fertilizzazione organica e minerale; in fase di preparazione del compost/terreno, copertura e fertirrigazione in base al fabbisogno della pianta e alla dotazione del terreno.

- La fertilizzazione avviene in fase di preparazione del terreno, alla copertura e tramite fertirrigazione, secondo un piano di concimazione basato sul fabbisogno della pianta e sulla dotazione degli elementi del terreno.
- L'irrigazione può avvenire per aspersione oppure con sistema localizzato a manichetta forata e ad ala gocciolante; l'acqua somministrata è quantificata in base all'andamento climatico e al fabbisogno della pianta in funzione della fase fenologica.
- Il trapianto delle piantine avviene, a seconda delle diverse tecniche di conduzione (pieno campo - tunnel piccolo - serra fredda), fra il 25 febbraio e il 30 giugno.
- La densità d'impianto varia secondo i tipi di anguria: tipo tondo fino a 2200 piante/ettaro; tipi ovale ed allungato fino a 2000 piante/ettaro;
- possono essere utilizzate piante innestate;
- è necessaria la rotazione quinquennale. Nel caso in cui si utilizzi la tecnica della solarizzazione o siano utilizzate piante innestate è consentito il ristoppio.
- è ammessa l'operazione colturale di cimatura solo manuale;
- l'impollinazione deve essere entomofila;
- per ridurre la crescita delle piante infestanti e l'apporto di quantità d'acqua per l'irrigazione, è consentita la pacciamatura;
- le angurie sono raccolte a maturazione commerciale, quando la polpa è di colore rosso, i tegumenti seminali sono duri, e lo strato gelatinoso che avvolge i semi è scomparso;
- la raccolta dei frutti avviene con un minimo di 3 stacchi e un massimo di 10
- lo stacco viene effettuato con la roncola, attrezzo peculiare con una lama non troppo ricurva onde evitare che tagliando il peduncolo non abbia a recidere la ramificazione.
- immediatamente dopo la raccolta l'Anguria Reggiana viene stoccata in azienda, in spazi ombreggiati senza subire nessun tipo di conservazione forzata.

Nella realtà operativa per la valutazione del grado di maturità ci si basa su fattori esterni del frutto:

- la porzione del cocomero che tocca il terreno cambia di colore, dal bianco pallido vira al giallo crema;
- il cirro, elemento vegetale posizionato sulla pianta prima del frutto, deve apparire da parzialmente appassito a completamente disseccato;
- la pruinosità cerosa della buccia diminuisce;
- il picciolo del frutto riduce la tomentosità;
- altro indicatore relativo alla maturità è il suono cupo emesso, quando il cocomero è percosso.

Non sono ammessi frutti che manifestano colpo di sole, ovvero quando la buccia perde la naturale striatura.

La produzione massima consentita per ettaro non deve superare i seguenti quantitativi per tipologia:

<b>TIPOLOGIA</b> Coltivazione	<b>Tondo (ton)</b>	<b>Ovale (ton)</b>	<b>Allungato (ton)</b>
in pieno campo	60	70	70

in tunnel piccolo	70	80	80
in serra fredda	60	70	70

## **Articolo 6**

### **Legame con la zona geografica**

Il legame causale tra l'“Anguria Reggiana” con la zona di produzione, che determina la qualità specifica, è fondato sulle caratteristiche della zona geografica delimitata e le competenze dei produttori locali.

Particolare importanza assume l'aspetto pedologico: le condizioni del suolo, infatti, contribuiscono in modo determinante a definirne l'accrescimento, la conformazione, nonché le caratteristiche chimiche ed organolettiche ed infine la qualità che ne fanno un prodotto agricolo riconoscibile e con una reputazione affermata.

L'area definita è costituita, in relazione alle caratteristiche pedologiche, geologiche, morfologiche e idrogeologiche da terre calcaree dei dossi fluviali, da terre calcaree e di transizione (ad esempio tra dossi e valli) e da terre argillose (ad esempio delle valli bonificate).

Il frutto matura soprattutto nei terreni tendenzialmente argillosi delle zone bonificate nei secoli scorsi, difficili nelle lavorazioni ma feraci e ricchi d'elementi naturali quali il potassio. Le sostanze presenti nel terreno vengono assorbite dal frutto e gli conferiscono le caratteristiche qualitative descritte all'articolo 2, in particolare i livelli elevati e costanti di gradi brix, così come testimonia lo studio pubblicato in *Le caratteristiche chimico-fisiche del prodotto coltivato nelle terre da anguria della provincia reggiana* all'interno della pubblicazione *Anguria reggiana. Tradizione, terre e qualità*, 2012 di Maietti et al. e lo studio pubblicato in *Terre dell'anguria reggiana* all'interno della pubblicazione *Anguria reggiana. Tradizione, terre e qualità. 2012* di Scotti, C., Raimondi, S., Pezzoli, M.

La caratteristica che identifica l'“Anguria Reggiana” è il sapore, particolarmente dolce della polpa, legato al tenore zuccherino.

Tale caratteristica dell'“Anguria Reggiana”, è legata all'abilità dei produttori e alla raffinata tecnica colturale adottata che si manifesta in particolare al momento della raccolta, o “stacco”. Essa avviene in almeno 3 passaggi per ogni pianta, tali da far sì che al consumo ogni “Anguria Reggiana” risulti a maturazione completa e con il massimo grado zuccherino prima della sovraturazione, con pasta croccante e soda. Sono le abilità umane, che vengono consolidate con l'esperienza e con le tecniche produttive tramandate nel tempo, che permettono di riconoscere quando il frutto raggiunge il giusto grado di maturazione, definito dal suono che produce l'anguria quando viene percossa, e individuare così il momento preciso dello stacco.

Lo stacco avviene per mezzo della “roncola”, peculiare attrezzo dalla lama non troppo ricurva. Questo particolare attrezzo nel corso degli anni è stato perfezionato nella forma per impedire di recidere la ramificazione della pianta che deve rimanere nelle condizioni fisiologiche ottimali sino allo stacco di tutti i frutti.

L'operazione dello stacco presuppone un antico e consolidato sapere degli “spicicatori” reggiani, capaci di selezionare rapidamente il frutto maturo e di raccogliarlo preservando la produzione successiva.

La reputazione dell'elevata qualità dell'Anguria Reggiana si rifà al XVI secolo: corrispondenze fra le antiche corti del Rinascimento padano decantano la bontà del prodotto coltivato in queste terre. Il frutto è rimasto a lungo un prodotto d'élite fino al

XVIII secolo, quando il Risorgimento aprì le frontiere fra gli antichi e piccoli stati della Nazione e consentì anche un allargamento dei confini di commercializzazione. Nel tempo, l'elevata qualità della produzione locale ha fatto conoscere il prodotto sui mercati di Milano, Genova e delle regioni limitrofe fino a farsi riconoscere nello scorso secolo oltre le Alpi. La zona di pianura in provincia di Reggio Emilia è richiamata nella *Guida Gastronomica del Touring Club Italiano*, datata 1931, per "angurie (cocomeri) e meloni zuccherini". Il territorio designato include i centri di maggiore riconoscibilità storica in cui veniva coltivata tradizionalmente l'anguria, quali ad esempio Gualtieri, Novellara, Santa Vittoria, Poviglio e Cadelbosco di Sopra, Rio Saliceto e Ca' de' Frati. La popolarità della coltivazione e del consumo dell'anguria nel territorio è comprovata anche dalla presenza di capanni dell'inizio del XX secolo costruiti in materiali naturali, quali legno e frasche, dove si consumava e si vendeva l'anguria a fette.

Più recentemente anche l'abilità dei produttori della zona si è sempre più indirizzata alla specializzazione nella coltivazione dell'anguria, fra l'altro istituendo competizioni locali per premiare l'anguria con il tenore zuccherino più elevato; un'azienda locale nel 2012 è invece stata premiata al concorso internazionale indetto dal Great Pumpkin Commonwealth per avere ottenuto l'anguria più grande del mondo.

## **Articolo 7**

### **Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del Reg. UE 1151/2012. Tale struttura è l'Organismo di controllo Check Fruit - via C. Boldrini, 24 - 40121 - Bologna, Italia, tel. (+39) 051 6494836, e-mail: info@checkfruit.it.

## **Articolo 8**

### **Etichettatura**

L'indicazione geografica protetta "Anguria Reggiana" deve essere immessa al consumo ponendo ordinatamente i frutti in appositi contenitori oppure in bins e mini bins di materiale atto allo stoccaggio.

Su ogni anguria deve essere obbligatoriamente apposto il logo identificativo dell'IGP Anguria Reggiana e il simbolo IGP della UE.

Sulle confezioni devono comparire tutti gli elementi previsti dalla normativa corrente in materia di etichettatura.

### **LOGO dell'"Anguria Reggiana I.G.P."**

#### **Indice colori**

ROSSO: R 232  
G 38  
B 24

VERDE R 27  
G 179



B 66

NERO

R 0

G 0

B 0

L'etichetta da porre su ogni anguria sarà di forma ovale e deve includere il nome dell'azienda produttrice.