

Ritenuto pertanto necessario procedere alla conferma dell'incarico al Consorzio tutela Prosciutto di Carpegna a svolgere le funzioni indicate all'art. 14, comma 15, della legge n. 526/1999 per la DOP «Prosciutto di Carpegna»;

Decreta:

Articolo unico

1. È confermato per un triennio l'incarico concesso con il decreto 23 marzo 2016 al Consorzio tutela Prosciutto di Carpegna con sede legale in Carpegna, piazza Conti n. 18, a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la DOP «Prosciutto di Carpegna».

2. Il predetto incarico, che comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel decreto del 23 marzo 2016 può essere sospeso con provvedimento motivato e revocato ai sensi dell'art. 7 del decreto 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP).

Il presente decreto entra in vigore dalla data di emanazione dello stesso, ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 15 aprile 2019

Il dirigente: POLIZZI

19A02996

PROVVEDIMENTO 19 aprile 2019.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Liquirizia di Calabria» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (UE) n. 1072 del 20 ottobre 2011.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Vista la direttiva direttoriale 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 19 marzo 2019, in particolare l'art. 1, con la quale ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale, sono assegnati, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro del 27 febbraio 2019, n. 1423, nonché nella direttiva dipartimentale 29 febbraio 2019, prot. n. 774, gli obiettivi riportati nell'allegato A) che costituisce parte integrante della direttiva;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 1072/2011 della Commissione del 20 ottobre 2011 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Liquirizia di Calabria»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 611/2019 della Commissione del 9 aprile 2019, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Liquirizia di Calabria», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Liquirizia di Calabria», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 611/2019 della Commissione del 9 aprile 2019, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie L 105 del 16 aprile 2019.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Liquirizia di Calabria», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 19 aprile 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «LIQUIRIZIA DI CALABRIA»

Art. 1.

Denominazione del prodotto

La denominazione di origine protetta «Liquirizia di Calabria» è riservata esclusivamente alla liquirizia fresca o essiccata e al suo estratto. Tale liquirizia deve provenire dalle coltivazioni e dallo spontaneo di *Glychirrhiza glabra* (Fam. Leguminose), nella varietà denominata in Calabria «Cordara», e rispondente alle condizioni ed i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.



Art. 2.

Descrizione del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo la «Liquirizia di Calabria» DOP si presenta nelle tipologie di seguito indicate:

Radice fresca:

- colore giallo paglierino;
- sapore dolce aromatico intenso e persistente;
- umidità $\leq 52\%$;
- glicirizzina $\leq 1,40\%$.

Radice essiccata:

- colore dal giallo paglierino al giallo ocra;
- sapore dolce e fruttato leggermente astringente;
- umidità $\leq 12\%$;
- glicirizzina $\leq 5\%$ su s.s.

Estratto di radice:

- colore dal marrone terra bruciata al nero;
- sapore dolce-amaro, aromatico, intenso e persistente;
- umidità compresa tra il 9% e il 15%;
- glicirizzina $\leq 6\%$ su s.s.

Art. 3.

Delimitazione area di produzione

La zona di produzione della «Liquirizia di Calabria» D.O.P. comprende i seguenti comuni:

Provincia di Cosenza: Falconara Albanese; Fiumefreddo Bruzio; Longobardi; Lago; Belmonte Calabro; San Pietro in Amantea; Amantea; Aiello Calabro; Serra d'Aiello; Cleto; Campana; Scala Coeli; Caloveto; Terravecchia; Cariati; Mandatoriccio; Pietrapaola; Calopezzati; Crosia; Cropalati; Paludi; Rossano; Corigliano Calabro; Terranova da Sibari; Spezzano Albanese; San Lorenzo del Vallo; Altomonte; Castrovillari; Cassano Ionio; Civita; Francavilla Marittima; Villapiana; Trebisacce; Cerchiaro di Calabria; Amendolara; Roseto Capo Spulico; Montegiordano; Rocca Imperiale; Tarsia; Roggiano Gravina; San Marco Argentano; Cervicati; Torano Castello; Mongrassano; Cerzeto; San Martino di Finita; Rota Greca; Lattarico; Bisignano; San Demetrio Corone; Santa Sofia D'Epiro; San Giorgio Albanese; Luzzi; San Benedetto Ullano; Vaccarizzo Albanese; Montalto Uffugo; Rose; Rende; San Fili; San Vincenzo la Costa; Marano Marchesato; Marano Principato; Cosenza; Castrolibero.

Provincia di Catanzaro: Nocera Terinese; Falerna; Gizzeria; Lamazia Terme; Maida; Iacurso; Cortale; San Pietro a Maida; Curinga; Caraffa; Catanzaro; Sellia; Sant'Andrea Apostolo; San Sostene; Cardinale; Davoli; Satriano; Gagliato; Chiaravalle; Soverato; Petrizzi; Argusto; Montepaone; Gasperina; Montauro; Staletti'; Squillace; Girifalco; Borgia; San Floro; Sellia Marina; Simeri Crichi; Soveria Simeri; Zagari; Sersale; Guardavalle; Santa Caterina dello Ionio; Badolato; Isca sullo Ionio; Cropani; Botricello; Andali; Belcastro; Marcedusa.

Provincia di Crotone: Isola di Capo Rizzuto; Cutro; Crotone; Mesoraca; San Mauro Marchesato; Petilia Policastro; Rocca Bernarda; Cotronei; Scandale; Santa Severina; Rocca di Neto; Strongoli; Casabona; Belvedere Spinello; Carfizzi; Pallagorio; San Nicola dell'Alto; Melissa; Cirò; Cirò Marina; Umbriatico; Crucoli.

Provincia di Vibo Valentia: Filadelfia; Francavilla Angitola; Polia; Monterosso; Maierato; Filogaso; Sant'Onofrio; Pizzo; Briatico; Vibo Valentia; Zambrone; San Costantino Calabro; Parghelia; Tropea; Drapia; Ricadi; Joppolo; Zaccanopoli; Spilinga; Mileto; San Calogero; Limbadi; Nicotera; San Gregorio d'Ippona; Francica; Filandari; Stefanconi; Cessaniti; Ionadi; Rombiolo; Zungri; Gerocarne; Capistrano.

Provincia di Reggio Calabria: Condofuri; Montebello Jonico; San Lorenzo; Melito Porto Salvo; Rogudi; Bova; Palizzi; Brancaleone; Bivongi; Bruzzano; Ferruzzano; Africo; Caraffa del Bianco; Bianco; Casignana; Samo; Sant'Agata del Bianco; San Luca; Careri; Benestare; Antonimina; Staiti; Bovalino; Ardore; Sant'Ilario dello Ionio; Locri; Portigliola; Gerace; Agnana Calabria; Canolo; Martone; Mammola; Grotteria; Siderno; Gioiosa Ionica; Marina di Gioiosa Ionica; Roccella Ionica; San Giovanni di Gerace; Caulonia; Placania; Riace; Monasterace; Stignano; Camini; Stilo; Pazzano.

Art. 4.

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, degli agricoltori, dei conferitori, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e attraverso l'obbligo per i confezionatori di operare il confezionamento e l'etichettatura sotto il diretto controllo della struttura di controllo di cui all'art. 7 del presente disciplinare di produzione, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle strutture di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Al momento dell'impianto di nuovi liquirizietti va effettuata una lavorazione profonda e risemina delle talee di radice di liquirizia.

La coltivazione della liquirizia ha il merito di migliorare la fertilità del terreno, poiché è una pianta azotofissatrice. Il liquirizietto produce radice ogni tre o quattro anni, pertanto è possibile praticare delle colture intercalari autunno-vernine, che consentono di avere produzione tutti gli anni. Le colture praticabili insieme alla liquirizia sono le foraggere, gli ortaggi e le leguminose.

Nel periodo primaverile e nel periodo autunnale, sul terreno di coltivazione della liquirizia è possibile lo sfalcio. Sono consentite tutte le lavorazioni del terreno necessarie per le coltivazioni intercalari, purché non si superino i 20 cm di profondità.

È consentita la raccolta della liquirizia spontanea, che in Calabria è rigogliosa ed è molto diffusa, purché i predetti liquirizietti siano iscritti nell'elenco di cui al precedente articolo 4 tenuto dall'organismo di controllo. L'attività di raccolta non deve superare i 60 cm di profondità e l'agricoltore deve dare comunicazione alla struttura di controllo, almeno cinque giorni prima, dell'inizio dell'operazione indicando contestualmente la superficie e le particelle catastali sulla quale opera.

Non è ammessa la bagnatura delle radici dopo la raccolta.

Le radici sottoposte a taglio e calibratura, andranno successivamente lavate esclusivamente con acqua, in vasche o lavatrici.

La radice essiccata prima di essere commercializzata come tale deve essere sottoposta al processo di essiccazione. Tale operazione può avvenire in luoghi aperti ventilati e soleggiati, in luoghi chiusi ma ben arieggiati, forni ventilati e appositi essiccatori, evitando di sottoporre il prodotto a temperature superiori ai 60°C che ne modificherebbero le caratteristiche.

Le operazioni di produzione devono avvenire nell'areale definito all'articolo 3 al fine di garantire la qualità, il controllo e la tracciabilità del prodotto. Tale vincolo trova giustificazione per motivi di ordine igienico-sanitario. In effetti, la radice di liquirizia, al momento della raccolta, ha un elevato contenuto in umidità, in media il 50%. Un substrato così umido favorisce il rapido sviluppo di una flora microbica fungina. Tale situazione è fortemente aggravata nel caso in cui le radici sono trasportate. Infatti, dalle osservazioni effettuate, è emerso che il livello di umidità e di temperatura, in appena due giorni, favorisce la comparsa dei primi miceli fungini e, tra questi, sono stati evidenziati, in larga misura, funghi del genere *Aspergillus*, *Penicillium* che nelle condizioni osservate producono metaboliti secondari con attività tossica e noti come «Micotossine». Specifici studi condotti dal Laboratorio tecnologico regionale sulla qualità e sicurezza degli alimenti hanno evidenziato che la liquirizia, se non lavorata in tempi brevi, è soggetta a tale contaminazione. L'aflatossina B1 che l'ocratossina A sono datate di un'elevata resistenza termica (fino a 220°) e, dunque, le temperature raggiunte nel ciclo di produzione dell'estratto di liquirizia non sono sufficienti a degradarle. Ciò giustifica la necessità di lavorare e trasformare il prodotto nell'areale indicato, a tutela ed interesse della salute del consumatore.



Art. 6.

Legame con l'ambiente

La Calabria è una regione che, per via della sua conformazione ed orografia, presenta caratteristiche assolutamente uniche rispetto a tutte le altre regioni italiane.

Estremo lembo della penisola italiana, la Calabria è essa stessa considerata una penisola lunga e stretta circondata dal mare per circa 800 Km che, se per certi versi può essere paragonata alla Puglia, per altri dimostra di essere totalmente differente da questa. Infatti la Calabria è divisa longitudinalmente in due parti dalle alte catene montuose appenniniche, elemento questo assolutamente unico nel panorama delle regioni italiane.

La conformazione e l'orografia determinano in Calabria condizioni bio-pedo-climatiche assolutamente uniche e peculiari rispetto al resto della penisola in termini di temperature medie, escursione termica, umidità, piovosità, precipitazioni, vento, eliofanìa e radiazione solare quindi temperatura del suolo, elementi questi ampiamente dimostrati da numerosi studi scientifici. Il particolare habitat ha, nel corso dei secoli, esercitato sulla specie una forte pressione adattiva e quindi selettiva condizionando le performance in termini di caratteristiche compositive, nutrizionali, aromatiche definendo uno specifico chemiotipo: la liquirizia di Calabria.

Questa particolare tipologia di liquirizia è identificativa della regione Calabria infatti essa era ben nota già nel Seicento come emerge da numerosi documenti, tra cui il famoso «Trattato di terapeutica e farmacologia» Vol. I (1903) in cui si afferma che «... La specie che li fornisce è la *Glycyrrhiza Glabra* (Leguminose Papilionacee), che appartiene al sud-ovest dell'Europa. Talora la radice officinale è designata con il nome di Liquirizia di Calabria, per distinguerla dalla liquirizia di Russia, più chiara fornita dalla *Glycyrrhiza Glandulifera* o *Echinata* che si trova nel sud-est dell'Europa».

Inoltre la celebre *Encyclopaedia Britannica*, nella sua «Quattordicesima Edizione» (1928) asserisce: «...*The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is MADE IN CALABRIA* ...».

L'opinione espressa dall'*Encyclopaedia Britannica* è confermata in una relazione del Dipartimento di Stato degli USA «The licorice plant» (1985).

La Liquirizia di Calabria identifica un «prodotto» complesso frutto dell'interazione con l'opera dell'uomo, che si è tramandata nel corso dei secoli ed è assurta alla dignità di tradizione della regione Calabria così come riscontrabile nel dipinto di Saint-Non risalente alla fine del 1700, in Stato delle persone in Calabria. I concari, di Vincenzo Padula risalente 1864, nel documento SVIMEZ Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive del 1951, in Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro di Augusto Placania del 1980, in I «Conci» e la produzione del succo di liquirizia in Calabria di Gennaro Maticena redatto nel 1986, in La dolce industria. Conci e liquirizia in Provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo di Vittorio Marzi et al. del 1991, e in molti altri testi pubblicati tra il 1700 e il 2000.

Nella Calabria del secondo Settecento la coltivazione della liquirizia si estendeva lungo tutto il litorale ionico, soprattutto ai confini settentrionali con la Lucania e nella vasta piana di Sibari, dove abbondava, fino a Crotona e Reggio Calabria. Ma era anche abbondante nella valle del Crati che da Cosenza sbocca nella piana di Sibari, nonché in ampie fasce della zona costiera tirrenica.

Attualmente la pianta della liquirizia è diffusa nelle stesse aree, con un notevole incremento produttivo grazie all'opera di un imprenditore agricolo coriglianese che, ormai da decenni, ha iniziato a propagare la tanto preziosa radice con lo scopo di realizzare vere e proprie colture specializzate, traducendo in realtà la famosa agricoltura alternativa delle piante officinali di cui l'Italia è altamente deficitaria.

Art. 7.

Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Agroqualità S.p.a. con sede in V.le Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma - email: agroqualita@agroqualita.it - telefono: +39.06.54228675.

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

La «Liquirizia di Calabria» DOP è commercializzata in confezioni di cartone, vetro, metallo, ceramica, polipropilene e cartene e in tutti i materiali ammessi dalle leggi vigenti in materia di confezionamento di prodotti alimentari. Le confezioni potranno avere un peso oscillante tra i 5g e i 25kg. Ogni confezione deve comunque essere sigillata in maniera che l'apertura della stessa comporti la rottura del sigillo.

Sull'etichetta, deve essere riportato, il logo della denominazione, tutte le diciture di legge, la numerazione progressiva attribuita dalla struttura di controllo, e la data di confezionamento del prodotto contenuto nei singoli astucci. È vietato l'utilizzo di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi tipo: protetta, pura, selezionata, scelta e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non siano idonee a trarre in inganno l'acquirente.

Il logo della denominazione «Liquirizia di Calabria» DOP raffigura, in maniera stilizzata, un rombo con lati uguali e angoli di 90°. All'esterno del rombo, posta sui due lati superiori da destra verso sinistra viene riportata la dicitura «Liquirizia di Calabria», mentre la dicitura D.O.P. denominazione di origine protetta è sui due lati inferiori, a partire da destra verso sinistra. La dimensione minima di stampa dell'intero logo è di 0,5 cm sia in altezza che in larghezza. Il logo della denominazione può essere stampato in tutti i colori.

Il marchio è interamente composto con il *lettering* Amerigo BT, nei diversi corpi e giustezze utili al posizionamento sui lati del rombo.

L'acronimo, nello stesso carattere, è compresso e deformato in altezza, in modo da risultare posizionato centralmente nel quadrato inscritto nel rombo.

Le applicazioni sono sempre positive e monocromatiche senza resinatura; l'acronimo è sfondata nel colore di stampa prescelto. Alla denominazione «Liquirizia di Calabria» può essere aggiunta la sua traduzione in altre lingue.

Fonts

«D.O.P.» Amerigo BT 116,5

«LIQUIRIZIA» Amerigo BT 25,189

«DI CALABRIA» Amerigo BT 21,238

«DENOMINAZIONE DI» Amerigo BT 13,554

«ORIGINE PROTETTA» Amerigo BT 14,167



19A02998

