

**RICHIESTA DI REGISTRAZIONE**  
**D.O.P. ( ) - I.G.P. (X)**

Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

**1. Autorità nazionale**

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Via XX Settembre, 20  
00187 - Roma

**2. Richiedente**

A.P.A.R. – Associazione produttori anguria reggiana  
Via Gualerzi, 38/40 – 42124 Reggio Emilia  
Tel. 328.2169192  
[az.bartoli@gmail.com](mailto:az.bartoli@gmail.com)

**3. Denominazione del prodotto**

«Anguria reggiana».  
Indicazione geografica protetta.

**4. Tipo di prodotto**

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**5. Sintesi del disciplinare**

a. Nome del prodotto

Anguria reggiana

b. Descrizione del prodotto

L'Indicazione "Anguria Reggiana" distingue i cocomeri forniti allo stato fresco e prodotti nella zona descritta nel successivo punto c) riferiti alla specie botanica *Citrullus lanatus*.

L'"Anguria Reggiana" è rappresentata dalla seguenti tipologie:

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

Caratteristiche nell'immissione al consumo

Per tutte le tipologie, 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 e 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	Liscia o leggermente rugosa.	Liscia o leggermente rugosa.	Liscia o leggermente rugosa.
	Colore verde anche con striature più chiare.	Uniforme o con leggere solcature regolari longitudinali.	Colore verde anche con striature più chiare.
	Uniforme o con leggere solcature regolari longitudinali.	Colore verde anche con striature più chiare.	Uniforme o con leggere solcature regolari longitudinali.
Colore della polpa	Rosso vivo a maturazione completa	Rosso a maturazione completa	Rosso vivo a maturazione completa
Maturazione del frutto	Naturale	Naturale	Naturale
Impollinazione	Entomofila	Entomofila	Entomofila
Zuccheri	> 11,00 ° brix	> 12 ° brix	> 12 ° brix
Polpa	Croccante soda	Croccante soda	Croccante soda
Cavità interne	Sono ammesse fessurazioni che non determinino al tocco con la mano un suono sordo, lievemente sordo determinate da una fessurazione che non superi 1 cm di larghezza	Sono ammesse fessurazioni che non determinino al tocco con la mano un suono sordo, lievemente sordo determinate da una fessurazione che non superi 1 cm di larghezza	Sono ammesse fessurazioni che non determinino al tocco con la mano un suono sordo, lievemente sordo determinate da una fessurazione che non superi 1 cm di larghezza
Calibrazione dei frutti	Il peso deve essere compreso tra i 5 kg e 12 kg	Il peso deve essere compreso tra i 7 kg e 16 kg	Il peso deve essere compreso tra i 7 kg e 20 kg

#### c. Zona geografica di produzione

La zona di produzione dell'Anguria Reggiana I.G.P. comprende del tutto o in parte il territorio di n. 22 Comuni della Provincia di Reggio Emilia di seguito elencati: Bagnolo in Piano, Boretto, Brescello, Cadelbosco di Sopra, Campagnola, Campegine, Castelnovo di Sotto, Correggio, Fabbrico Gattatico, Gualtieri, Guastalla, Luzzara, Novellara, Poviglio, Reggio Emilia (non oltre il territorio di pianura), Reggiolo, Rio Saliceto, Rolo, Rubiera, San Martino in Rio, Sant'Ilario d'Enza.

#### d. Storia ed origine del prodotto

L'anguria nelle zone vocate del reggiano è stata caratterizzata da diversi sistemi di conduzione della coltura. Fra i più originali va segnalata la "compartecipanza agraria", istituita presso la Cooperativa Agricola di Santa Vittoria di Gualtieri, nata nel 1911 e praticata dagli anni '30 del secolo scorso al 1947, con lo scopo di dare la possibilità alle famiglie socie di procurarsi un reddito. In pratica la Cooperativa affidava ai singoli soci che ne facevano richiesta una superficie di una biolca reggiana di terreno (3000 mq/c.a.) per i soci e ½ biolca per le socie di terreno arato sul quale coltivare l'anguria. Gli assegnatari si prendevano l'onere della coltivazione e la Cooperativa quello della commercializzazione; al termine della campagna gli utili venivano ripartiti al 50%. Poiché è noto che l'anguria è coltura da rinnovo e rilascia fertilità al terreno l'anno successivo sulla medesima superficie veniva seminato frumento, affidandone le cure culturali successive all'aratura al compartecipante il quale spartiva nuovamente gli utili al 50% con l'azienda.

Tale sistema proseguì anche durante il secondo conflitto mondiale, stabilendo che le vedove e le donne con il marito al fronte avevano il diritto ad una biolca di terra come gli uomini. Il sistema ampliò sensibilmente le superfici adibite all'anguria nel territorio vocato e selezionò intere famiglie di produttori che continuarono per generazioni a dedicarsi alla coltura diffondendo in tal modo la reputazione del prodotto reggiano nei territori dell'Italia del nord.

La coltivazione dell'anguria, come in genere le colture specializzate, richiede una grande esperienza che nella zona vocata del reggiano è spesso tramandata da padre a figlio. La coltivazione dell'anguria è stata quindi sempre rilevante nel settore agricolo e ha assunto una dimensione geografica sempre più estesa sul territorio della provincia di Reggio Emilia.

Al fine di dimostrare la storicità della coltivazione e della commercializzazione dell'anguria reggiana

nell'areale di produzione preso in considerazione, si possono considerare i documenti di autorizzazione alla vendita, di licenza al collocamento temporaneo di baracche per il ricovero e lo smercio, di comunicazione dell'esito di analisi su un campione di sostanze alimentari, di certificazione di coltura e di comunicazione di vendita rilasciati dai comuni del reggiano e riferiti alla produzione, allo stoccaggio e alla vendita dell'anguria, nonché le bolle di accompagnamento per il trasporto e la commercializzazione dell'anguria reggiana.

Ad ulteriore riprova della storicità della produzione e della commercializzazione dell'anguria reggiana, sono stati recuperati i bollettini dei prezzi MAPRE Srl, presi ogni venerdì per i mesi di luglio e agosto, che ne certificano la presenza sul mercato ortofrutticolo di Reggio Emilia almeno dal 1985.

#### e. Metodo di ottenimento del prodotto

La "Anguria Reggiana" può essere coltivata in pieno campo e/o ambiente protetto (tunnel 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.
- trapianto delle diverse tecniche di conduzione "pieno campo – tunnel piccolo - serra fredda": dal 25 febbraio al 30 giugno.
- la densità d'impianto varie secondo le tipologie: tipo tondo da 600 a 2200 piante/ettaro, tipi ovale ed allungato da 500 a 200 piante/ettaro;
- possono essere utilizzate piante innestate;
- è ammessa l'operazione colturale di cimatura;
- l'impollinazione deve essere entomofila;
- 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.

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 Coltivazione</b>	<b>Tipo Tondo (ton)</b>	<b>Tipo Ovale (ton)</b>	<b>Tipo Allungato (ton)</b>
in pieno campo	60	70	70
in piccolo tunnel	70	80	80
in serra fredda	60	70	70

## 6. Legame con l'ambiente geografico

La notorietà dell'elevata qualità dell'anguria per la zona delimitata si rifà al XVI secolo, infatti, da corrispondenza fra le antiche corti del Rinascimento padano è decantata la bontà del prodotto coltivato in queste terre.

Il frutto è rimasto a lungo un prodotto d'élite fino al XVIII secolo che si sviluppa una coltivazione integrativa pur rimanendo il mercato territorialmente limitato.

Il Risorgimento aprendo le frontiere fra gli antichi e piccoli stati della Nazione allargò i confini di commercializzazione. 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, per la bontà, oltre le Alpi. Le peculiarità che ne contraddistinguono la qualità stanno sostanzialmente in due elementi: caratteristiche

pedo-climatiche e abilità umane.

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 al punto b), in particolare i livelli elevati e costanti di gradi brix.

Ma anche la raffinata tecnica colturale adottata, che contribuisce a contraddistinguere il prodotto, è la raccolta in almeno 3 passaggi per ogni pianta tali da far sì che al consumo ogni anguria reggiana risulti a maturazione completa e a pasta croccante e soda. Sono le abilità umane, che vengono consolidate con l'esperienza, che permettono di riconoscere quando il frutto raggiunge l'esatto grado di maturità e quindi le caratteristiche esterne descritte al punto e). Tali abilità particolari si rispecchiano nella professionalità dei produttori, che grazie alle tecniche produttive tramandate nel tempo, riescono ad individuare il momento preciso dello stacco, da effettuare nel momento esatto in cui il frutto raggiunge le caratteristiche organolettiche ottimali.

Lo stacco è inoltre accompagnato dall'utilizzo 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. La "roncola" è dimensionata e calibrata in funzione della dimensione del frutto per permettere di valutare, prima dello stacco l'avvenuta maturazione dello stesso. La maturazione è definita dal suono che proviene quando l'anguria viene percossa.

Queste operazioni presuppongono un antico e consolidato sapere degli "spicicatori" reggiani capaci di riconoscere a prima vista il frutto maturo e buono per la raccolta.

La coltivazione e consumo dell'anguria reggiana 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.

## 7. Struttura di Controllo

Nome: Check Fruit srl

Indirizzo: Via Boldrini, 24 - 40121 Bologna (BO)

Tel +39 051 6494836 - Fax +39 051 6494813

E-mail: [info@checkfruit.it](mailto:info@checkfruit.it)

Sito: [www.checkfruit.it](http://www.checkfruit.it)

## 8. Elementi Specifici dell'Etichettatura

Il confezionamento e l'etichettatura per l'immissione al commercio dovrà attenersi alle seguenti modalità:  
i frutti devono essere posti ordinatamente in appositi contenitori oppure bins e mini bins di materiale atto allo stoccaggio;

i contenitori possono portare la scritta "ANGURIA REGGIANA";

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

LOGO della "Anguria Reggiana I.G.P."



Indice colori

ROSSO  
R 232  
G 38  
B 2

VERDE  
R 27  
G 179  
B 66

NERO  
R 0  
G 0  
B 0

Il bollino da porre su ogni anguria sarà con ghiera nella quale porre il nome dell'azienda produttrice.

**9. Condizioni nazionali (eventuali)**