

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**  
**DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**D.O.P. “Cappero delle Isole Eolie”**

**Articolo 1**  
**Denominazione**

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) “Cappero delle Isole Eolie” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Reg. (UE) n. 1151/2012 e indicati nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2**  
**Caratteristiche del prodotto**

La D.O.P. “Cappero delle Isole Eolie” designa i “capperi” intesi come boccioli fiorali ed i “cucunci” intesi come frutti, delle specie botanica *Capparis spinosa*, *subsp. spinosa* e *subsp. inermis*, inclusi i biotipi *Nocellara*, *Nocella* e *Spinoso di Salina* coltivati all’interno della zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare di produzione.

Al momento dell’immissione al consumo i “capperi” e i “cucunci” della D.O.P. “Cappero delle Isole Eolie”, devono rispondere alle caratteristiche di seguito indicate:

- Struttura solida;
- Forma sferica o leggermente appiattita con apice pronunciato;
- Superficie glabra;
- Colore verde tendente al senape con striature violacee;
- Privi di sostanze estranee visibili;
- Calibro non inferiore a 4 mm per i capperi;
- Calibro non superiore a 20 mm per i cucunci;
- Sapore: intenso e pungente;
- Odore: aromatico, forte, senza alcuna inflessione di muffa o odori estranei;
- Resistenza alla manipolazione: percentuale di Capperi (boccioli) sfaldati o Cucunci (frutti) deteriorati, inferiore al 2%;
- Contenuto in acido oleico non inferiore al 6%.

Al momento dell’immissione al consumo sono previste le seguenti modalità di confezionamento:

- “al sale marino”;
- “in salamoia”.

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

La zona di produzione della D.O.P. “Cappero delle Isole Eolie” è identificata dall’intero territorio amministrativo del Comune di Lipari comprendente le Isole di Lipari, Vulcano, Filicudi, Alicudi, Panarea, Stromboli, e dei comuni di Santa Marina Salina, Malfa e Leni nell’Isola di Salina, in provincia di Messina.

#### **Articolo 4**

##### **Prova dell'origine**

Al fine di garantire l'origine del prodotto è necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando, per ognuna, gli input e gli output. La tracciabilità del prodotto avviene attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei confezionatori, e di eventuali intermediari, nonché attraverso la denuncia annuale alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti da parte dei singoli produttori. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alle verifiche da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### **Articolo 5**

##### **Metodo di ottenimento**

La coltivazione della D.O.P. "Cappero delle Isole Eolie" può essere effettuata sia in coltura specializzata che in coltura promiscua.

La tecnica di coltivazione, tradizionalmente attuata nel comprensorio, prevede le seguenti fasi:

- Preparazione del materiale vegetale da impiantare:

La propagazione delle piante di cappero, deve avvenire con la metodologia caratteristica dell'areale eoliano e cioè per talea al fine di tutelare il patrimonio genetico che nei secoli si è affrancato sul territorio.

Le talee devono provenire da piante-madri identificate che abbiano manifestato nella fase vegetativa e produttiva tutto il potenziale genetico caratteristico del territorio.

- Trapianto:

Il trapianto deve essere effettuato a partire dal primo gennaio fino alla seconda decade di febbraio.

La densità di impianto non deve essere superiore a 1.600 piante/ha;

- Potatura:

La potatura va effettuata nel periodo invernale lasciando un numero variabile di corti speroni; la produzione infatti si avvierà sui germogli dell'anno. Si può effettuare inoltre una potatura verde di sfoltimento che prevede l'eliminazione dei germogli meno vigorosi.

La forma di allevamento deve essere quella ad alberello o prostrata.

- La raccolta:

La produzione annua cumulativa di capperi e/o cucunci non può essere superiore ai 90,00 q.li/ha nel caso di coltura specializzata e di 8 Kg per pianta nel caso di coltura promiscua; in ogni caso in coltura promiscua la produzione annua di capperi, intesi esclusivamente come boccioli fiorali, non può superare 5,5 kg per pianta.

La raccolta avviene in modo scalare e va effettuata esclusivamente a mano a partire dal mese di Aprile fino alla fine di Agosto. I boccioli fiorali (capperi) ed i frutti (cucunci) vengono raccolti al raggiungimento di un diametro minimo rispettivamente di 4 mm per i "capperi" e massimo di 20 mm per i "cucunci" e messi in un sacchetto chiamato in dialetto eoliano "a vurza".

Post-raccolta:

Tutti i trattamenti post raccolta, ivi compresi il condizionamento ed il confezionamento devono essere effettuati esclusivamente presso strutture ubicate nei territori dei comuni individuati all'art. 3 del presente disciplinare, osservando rigorosamente tempi, esperienze e tecniche consolidate nei secoli per impedire i processi degradativi che possono innescarsi dalla raccolta al confezionamento e quindi garantire e preservare la composizione e mantenere inalterate le proprietà nutrizionali ed organolettiche.

Il prodotto raccolto, sia capperi che cucunci, deve essere steso ad asciugare al fresco su teli. Entro le 24 ore dalla raccolta viene sottoposto ad una maturazione mediante trattamento con sale marino all'interno di appositi recipienti a norma di legge, idonei al contatto con gli alimenti, alternando uno strato di capperi e/o cucunci ad uno strato di sale marino grosso per favorire la fermentazione lattica in maniera tale da conferire le adeguate caratteristiche organolettiche, sviluppare l'aroma caratteristico e acquisire il particolare colore.

I capperi e/o cucunci così salati devono essere rimescolati quotidianamente per i primi otto giorni al termine dei quali viene sgrondata l'acqua di vegetazione ed aggiunto nuovo sale marino. Trascorso tale periodo, per ulteriori tre settimane, dovranno essere rimescolati almeno una volta a settimana sgrondandoli dalla eventuale acqua di fermentazione. Al termine di questa fase, raggiunta la idonea maturazione ed il giusto equilibrio gustativo, i capperi e/o cucunci, sono pronti per essere selezionati e successivamente confezionati al sale o in salamoia.

Per i cucunci, dopo la raccolta, la fase di maturazione può essere effettuata anche in salamoia.

Per il confezionamento al sale, ai capperi e/o cucunci, trattati come sopra descritto, viene aggiunta una ulteriore quantità di sale marino in modo da stabilizzarli e prolungarne la conservazione.

Vengono quindi rimescolati per formare una massa omogenea, inseriti in contenitori idonei, pesati, sigillati, etichettati ed avviati al consumo.

Per il confezionamento in salamoia, i capperi e/o cucunci, vengono inseriti in contenitori idonei, pesati e viene quindi aggiunta la salamoia, soluzione acquosa ottenuta dalla solubilizzazione di 25 kg di sale, proveniente da saline e/o grossisti ubicati principalmente ma non obbligatoriamente nel territorio della regione Sicilia, in 75 litri di acqua in modo da stabilizzarli e prolungarne la conservazione. I contenitori vengono quindi sigillati, etichettati ed avviati al consumo.

## **Articolo 6**

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

Le peculiarità del "Cappero delle Isole Eolie" sono il colore verde tendente al senape con striature violacee, il sapore intenso e pungente e la notevole stabilità ossidativa, l'odore aromatico forte e caratteristico e la resistenza alla manipolazione.

Tali peculiarità sono profondamente legate sia ai fattori pedoclimatici tipici dell'area geografica eoliana, che al fattore umano.

Dal punto di vista geologico, le Isole Eolie o l'arco eoliano, come spesso citato in geologia, sono un sistema di rilievi sottomarini di origine vulcanica (seamount) disposti secondo una struttura semi-anulare di circa 200 km di sviluppo, che si innalzano da fondali che variano da 1400 a più di 3000 metri, la cui genesi risale a oltre un milione di anni fa.

I suoli di origine vulcanica, in conseguenza della loro genesi, sono particolarmente dotati di elementi in forma minerale, in particolare fosforo e potassio, fra i macro elementi, e ferro, magnesio, calcio, manganese e molibdeno, fra i micro-elementi che li rendono particolarmente fertili ed adatti alla coltivazione del capperi.

Il clima temperato dell'arcipelago (T° Medie aria: max: 30° in estate - min: 11° in inverno), oltre che alla latitudine e alla posizione geografica, risulta soggetto anche all'influenza del mare che svolge un'importante azione mitigatrice e determina due importanti fenomeni: la riduzione generale delle escursioni termiche e l'aumento del grado di umidità atmosferica. Tali caratteristiche assolvono un importante ruolo sotto il profilo ecologico, poiché danno luogo a un intenso fenomeno di "precipitazioni occulte" che apportano una fonte supplementare di acqua alla vegetazione, importante per la coltivazione del capperi.

Un quadro così complesso e unico sia per quanto riguarda la genesi e le caratteristiche dei suoli, che per la particolarità del clima microinsulare costituisce un mix di fattori irripetibili in altre zone influenzando e definendo in modo naturale le caratteristiche del prodotto.

A questo bisogna aggiungere il fattore umano quale fattore che ha influenzato la specificità del prodotto; l'isolamento geografico ha condizionato nei secoli la cultura e la tradizione agricola locale che si è declinata in perfetta autonomia dalle tradizioni e dalle pratiche colturali comunemente diffuse nel continente.

La mano dell'uomo ha infatti contribuito alla selezione delle cultivar di capperone uniche e tipiche della zona. La continua selezione delle piante e la costante riproduzione delle stesse per talea ha permesso di fissare i caratteri genetici qualitativi e quantitativi che oggi riscontriamo come peculiarità del Capperone delle Isole Eolie, come la particolare colorazione e la resistenza alla manipolazione. Il contenuto in acido oleico, presente nei "Capperi delle Isole Eolie" in misura non inferiore al 6% è correlato al sapore intenso e pungente e alla notevole stabilità ossidativa. Anche questo valore è strettamente connesso al profilo genetico delle cultivar autoctone eoliane (influenza varietale) oltre che alle peculiari condizioni pedoclimatiche. La varietà e la quantità di composti volatili caratteristici dei "Capperi delle Isole Eolie", sono legate, oltre che al profilo genetico delle cultivar autoctone e alle caratteristiche pedoclimatiche, anche al fattore umano nelle metodologie di raccolta, conservazione e lavorazione dei capperi.

Dal punto di vista storico le prime testimonianze sull'utilizzo del nome "Capperone delle Isole Eolie" risalgono ai tempi antichi e sono custodite nei documenti storici e bibliografici e nella corrispondenza commerciale già dall'inizio del 17esimo secolo.

L'uso consolidato del nome "Capperone delle Isole Eolie" è riscontrabile nei documenti commerciali e nel linguaggio comune.

Nei menù dei ristoranti presenti sia nelle isole Eolie che in tutti i luoghi d'Italia ove il capperone è apprezzato come ingrediente nelle diverse preparazioni, il nome "Capperone delle Isole Eolie" è associato sia dai semplici consumatori che dai cuochi e dai preparatori, alle sue particolari qualità.

Numerose sono anche le citazioni presenti nelle pubblicazioni, anche a carattere scientifico e amatoriale, che hanno come tema l'economia e la storia delle Isole Eolie.

I moderni mezzi di comunicazione via Web, di ricerca, social network, siti istituzionali e amatoriali e portali del Food utilizzano comunemente il nome "Capperone delle Isole Eolie"

I siti che si occupano di cucina, i social network, i FoodBlog, utilizzano anche essi comunemente il nome "Capperone delle Isole Eolie" all'interno dei loro contenuti.

## ***Articolo 7***

### **Controlli**

L'accertamento sulle condizioni tecniche di idoneità, la consistenza delle coltivazioni e i relativi controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare previsti dall'art. 37 del Reg. UE n. 1151/12 saranno svolti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", Via Gino Marinuzzi, 3 – 90129 Palermo tel.: 091/6565111, fax: 091/6563568 - [www.izssicilia.it](http://www.izssicilia.it) - email: [serviziocertificazione.izssicilia@legalmail.it](mailto:serviziocertificazione.izssicilia@legalmail.it) - pec: [protocollogenerale.izssicilia@legalmail.it](mailto:protocollogenerale.izssicilia@legalmail.it).

## ***Articolo 8***

### **Confezionamento ed etichettatura**

Al momento dell'immissione al consumo i capperi e i cucunci D.O.P. "Cappero delle Isole Eolie", devono essere confezionati nelle seguenti modalità:

- a) **"al sale marino"** in contenitori di varie capacità e materiali purché siano conformi alla normativa vigente.
- b) **"in salamoia"** in contenitori di varie capacità e materiali purché siano conformi alla normativa vigente.

Sulle confezioni, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi, dovranno essere apposte obbligatoriamente le seguenti indicazioni:

- Logo della D.O.P. "Cappero delle Isole Eolie";
- Simbolo europeo "Denominazione di Origine Protetta";
- Sede dello stabilimento di confezionamento.

La sede dello stabilimento di lavorazione e confezionamento deve essere ubicata obbligatoriamente all'interno della zona delimitata.

È facoltativo inserire in etichetta:

- Il nome dell'Isola di produzione;
- Il nome del produttore.

È ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati.

Non è consentito utilizzare termini laudativi nella presentazione, pubblicità ed etichettatura.

È altresì vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Il logo raffigura in maniera stilizzata un ramo di pianta del cappero con un fiore alla base ed i boccioli fiorali, attorno ad uno sfondo azzurro che rappresenta il mare su cui sono inserite le Isole dell'arcipelago delle Eolie il tutto sormontato dalla scritta "Cappero delle Isole Eolie DOP".

Il disegno nel suo insieme è inscritto in un cerchio con una banda superiore di colore verde scuro che diventa un tralcio su cui insiste alla base un fiore del cappero ed andando verso l'apice n. 8 foglie, n. 7 boccioli fiorali ed un germoglio.

Al di sotto di tale banda è inserita la dicitura "CAPPERO DELLE ISOLE EOLIE DOP" che percorre la parte superiore della circonferenza del cerchio. Il carattere tipografico per la suddetta dicitura è "Engravers MT".

Infine al centro del logo sono inserite le sette isole dell'arcipelago delle Isole Eolie su sfondo azzurro.

Dal punto di vista colorimetrico il logo è composto dai seguenti colori:

- Sfondo del mare: C 85%, M 12%, Y 0%, K 26% - Pantone 7704 C;
- Isole: C 0%, M 41%, Y 100%, K 0% - Pantone 1375 C;
- Testo, dettagli delle foglie e dei boccioli fiorali: C 74%, M 44%, Y 100%, K 43% - Pantone 5743 C;
- Sfondo del testo: C 14,12%, M 0%, Y 62%, K 0% - Pantone 587 C
- Bordo esterno, ramo, foglie del cappero, boccioli fiorali, stelo del fiore e frutto: C 67%, M 14%, Y 100%, K 11% - Pantone 362 C;
- Frutto e pistilli del fiore: C 50%, M 100%, Y 0%, K 0% - Pantone 513 C.

