

COMITATO PROMOTORE PER IL
“BERGAMOTTO DI REGGIO
CALABRIA IGP” E LA SUA TUTELA
E VALORIZZAZIONE (A.T.S.)



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE della Indicazione Geografica Protetta

“BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA”

*approvato dal
Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare
e delle foreste (Masaf) il 20 dicembre 2024 (prot. N. 0672752)
per la Riunione di Pubblico Accertamento convocata
per Martedì 28 gennaio 2025 a Catanzaro presso
la Cittadella Regionale “Jole Santelli” (Sala verde)
ai sensi del Reg. (UE) 2024/1143 e del D.M. 14 ottobre 2013*



info@bergamia.org - comitatoigp@bergamia.org



Bergamotto di Reggio Calabria IGP



#bergamottodireggiocalabriaigp

**Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
<< Bergamotto di Reggio Calabria >>**

ART. 1

DENOMINAZIONE

L'Indicazione Geografica Protetta "Bergamotto di Reggio Calabria" è riservata ai frutti di bergamotto (*Citrus bergamia*) che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente Disciplinare.

ART. 2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'Indicazione Geografica Protetta "Bergamotto di Reggio Calabria" è riservata ai frutti delle cultivar "Fantastico", "Femminello" e "Castagnaro" appartenenti alla specie botanica *Citrus bergamia*. All'atto della immissione al commercio, i frutti di "Bergamotto di Reggio Calabria" appartenenti alle categorie commerciali "Extra", "I" e "II" presentano le seguenti caratteristiche:

- Colore della buccia: da verde chiaro a giallo
- Forma del frutto: sferoidale o tipicamente "a pera" caratteristico del bergamotto
- Dimensioni: da medio a grande con calibro minimo di 50 mm
- Peso: non inferiore a 90 g
- Polpa: di colore giallo o giallo-verde (citrino)
- Succo della polpa: di colore giallo con Grado Brix refrattometrico minimo di 7°Bx, Acidità in acido citrico monoidrato da 31,5 g/l a 45,5 g/l, Ratio (°Bx/Acidità in acido citrico) da 1,9 a 2,5.

Fermo restando che i requisiti previsti devono essere rispettati per il prodotto fresco, possono essere utilizzati esclusivamente per la trasformazione e fregiarsi della IGP "Bergamotto di Reggio Calabria", quei frutti appartenenti a categorie, classi di calibro, colore della buccia e peso diversi rispetto alle caratteristiche di cui sopra. Viene ammessa una forma dei frutti anche non sferoidale o piriforme, con peso inferiore a 90 g e calibro minore di 50 mm. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale.

ART. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'IGP «Bergamotto di Reggio Calabria» coincide con i confini amministrativi dei seguenti comuni della provincia di Reggio Calabria: Villa San Giovanni, Campo Calabro, Fiumara, Reggio Calabria, Motta San Giovanni, Montebello Ionico, Melito di Porto Salvo, Roghudi, San Lorenzo, Bagaladi, Condofuri, Bova, Bova Marina, Palizzi, Brancaleone, Staiti, Bruzzano Zeffirio, Ferruzzano, Africo, Bianco, Caraffa del Bianco, Sant'Agata del Bianco, Casignana, Samo, Bovalino, Platì, Careri, San Luca, Benestare, Ardore, Ciminà, Sant'Ilario dello Jonio, Portigliola, Locri, Antonimina, Gerace, San Giovanni di Gerace, Siderno, Grotteria, Mammola, Gioiosa ionica, Marina di Gioiosa, Roccella Jonica, Caulonia, Stignano, Riace, Stilo, Placanica, Bivongi, Camini, Monasterace.

ART.4

PROVA DELL'ORIGINE

È necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, 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.

ART. 5 METODO DI OTTENIMENTO

5.1 Sistemi di conduzione

I sistemi di conduzione degli impianti della I.G.P. “Bergamotto di Reggio Calabria” sono riconducibili alle tecniche agronomiche consolidate nel territorio di produzione, in agricoltura convenzionale, in agricoltura integrata, in agricoltura biologica..

5.2 Impianti, sesti e densità di impianto

Per la produzione della IGP “Bergamotto di Reggio Calabria” sono utilizzati gli impianti di bergamotto già esistenti e gli impianti ottenuti da nuova costituzione o da riconversione varietale di agrumeti esistenti, garantendo materiale di propagazione utilizzato (marze, portinnesti, piante innestate) di categoria C.A.C. (Conformitas Agraria Communitatis), prodotto e garantito secondo le disposizioni legislative vigenti. I sesti di impianto possono essere di varia combinazione e comunque tali da garantire una densità di impianto massima di 625 piante ad ettaro per gli impianti convenzionali e di 833 piante ad ettaro per impianti semi-intensivi, con una produzione massima di 400 q/ha di bergamotto in entrambe i casi.

5.3 Lavorazioni e gestione del terreno

Le lavorazioni, la cui frequenza e tipologia dipende dalla natura del terreno e dalle condizioni climatiche, dovranno interessare normalmente lo strato di terreno tale da evitare danni all’apparato radicale e tale da salvaguardare l’equilibrio della rizosfera. Le lavorazioni superficiali non saranno superiori a 20 cm di profondità. Sono ammesse pratiche di *minimum tillage* e *no tillage*, nonché di inerbimento controllato al fine di migliorare la fertilità fisica e la microporosità del terreno (nonché l’apporto di azoto nel caso di leguminose) soprattutto in presenza di terreni argillosi e di potenziale ristagno idrico e asfissia radicale.

5.4 Irrigazione

Sono ammessi esclusivamente impianti irrigui a basso volume sottochioma. Per gli impianti bergamotticoli esistenti non è ammessa l’irrigazione a pioggia.

5.5 Epoca di raccolta e prescrizioni di massima

L’epoca di raccolta va da ottobre a marzo a seconda delle condizioni climatiche. E’ ammessa la sola raccolta manuale e prestando la massima cura, nel rispetto dell’integrità dell’esocarpo del frutto.

5.6 Condizionamento

Per i frutti destinati al mercato del fresco è permesso il condizionamento in cella di refrigerazione tramite la conservazione a temperature che non possono superare i 10°C e per un periodo massimo di 30 giorni dalla raccolta. Non sono ammesse pratiche di maturazione artificiale dei frutti.

ART. 6 LEGAME CON IL TERRITORIO

La richiesta di riconoscimento della I.G.P. “Bergamotto di Reggio Calabria” è giustificata dalla reputazione e notorietà dell’agrume conosciuto sin dal 1750, dovute essenzialmente a fattori geografici, pedo-climatici, storico-culturali riconosciuti (1886, “Il bergamotto nella provincia di Reggio Calabria”, Biagio Manicasteri – Monografia – Stab.Tip. Virz, Palermo; 2021, “Storia Fantastica del Bergamotto di Reggio Calabria – F. Arillotta – Kaleidon editrice – Reggio Calabria;)

Disciplinare di produzione del “Bergamotto di Reggio Calabria IGP”

Roberto Pastore

Gli studi effettuati a partire da fine 1800 e fino ad oggi, dimostrano come i fattori pedoclimatici abbiano influenzato e influenzino la coltivazione del bergamotto e le sue peculiarità (1822, "Biblioteca italiana, o sia giornale di letteratura, scienze e arti" - "Dell'aspetto della vegetazione nei dintorni di Reggio Calabria a cura del signor Brocchi", Vol. 26, pag. 227 (APR-GIU) – Milano; 1863, Atti del Reale Istituto d'Incoraggiamento di Napoli, Vol. 11, pag. 212 – Napoli). E' verificato che al di fuori della definita "area vocata", il *Citrus bergamia* non esprime le proprie caratteristiche qualitative in termini di frutto, polpa e suo succo, oltre ad essere soggetto a problematiche fitosanitarie importanti. E' dimostrato come il bergamotto che in passato è stato coltivato a macchia di leopardo lungo i litorali calabresi, nel tempo abbia ridotto l'areale fitoclimatico ottimale all'area vocata definita ormai storica (1894, "ANNALI DI STATISTICA – STATISTICA INDUSTRIALE", Fascicolo LI, Provincia di Reggio Calabria, pag. 118 – Ministero di agricoltura, industria e commercio, Direzione generale della statistica – Tipografia Nazionale di G. Bertero, Roma; 1879 – "Annali 1878/79 della stazione agraria di Roma", Annesio Bomboletti, pag. 31 – Roma; 2023, "Umberto Zanotti Bianco in Aspromonte" – A. Focà – Iiriti editore – Reggio Calabria; 2015, Volume "STORIE DI BERGAMOTTO", Atti del convegno, Dip. Agraria Università "Mediterranea" di Reggio Calabria – Ed. Artemis srl, Reggio Calabria: n. 17 articoli scientifici e tecnici (AA.VV.)

Ciò per motivazioni soprattutto climatiche ovvero in termini di temperature massime e minime, in termini di escursioni termiche e ventosità, in termini di eliofania oltre che per vocazionalità pedologica della fascia costiera coltivata a bergamotto. (1968, "Studio sul bergamotto", Giuseppe Spinelli – Grafiche Sgroi per Rotary Club, Reggio Calabria; 1971, "Due colture tipiche della provincia di Reggio Calabria: il bergamotto e il gelsomino", Ivana De Giorgio - Arti grafiche siciliane, Palermo; 1975, "L'agrumicoltura italiana", Paolo Spina in "AGRUMICOLTURA", AA.VV. a cura di Rosario Auteri per Cassa per il Mezzogiorno e Consorzio di Bonifica Lago di Lentini (SR); 1975 – "La propagazione degli agrumi", Francesco Russo in "AGRUMICOLTURA", AA.VV. a cura di Rosario Auteri per Cassa per il Mezzogiorno e Consorzio di Bonifica Lago di Lentini (SR)

Tale zona, di fatto, comincia dall'area dello Stretto a Nord (Villa San Giovanni) per terminare nell'area dell'alta Locride a sud (Monasterace). Area e sottozona in cui, nonostante alcune differenze pedologiche, vi è una omogenia climatica di base, costituente il microclima ottimale per la coltivazione del bergamotto di Reggio Calabria dovuta all'effetto mitigante delle temperature in relazione al fenomeno delle correnti marine e quindi al conseguente spostamento di masse di aria a temperature costanti, dallo Stretto di Messina verso il mare jonio. (2016, "Fenomeni naturali e miti nell'Area dello Stretto" – Angelo Vazzana – Ed. Gangemi – Roma). Alcune prove di impianto fuori dall'area vocata hanno finora dato esito negativo e differente in termini di caratteristiche chimico/fisiche ed organolettiche del frutto. (1928, "IL BERGAMOTTO – Coltivazione e industria: essenza – agro crudo – agrocotto – citrato di calcio - acido citrico. Ecc." – Seconda edizione, Antonio Catanea – Biblioteca d'agricoltura e industrie affini – Vol. LXXXIV – Francesco Battiato Editore, Catania; 1928, "L'ITALIA AGRICOLA", G. Mottareale, Numero di Dicembre 1928 – Piacenza; 1929 - "LA PATRIA - Monografie regionali illustrate" – Vol. "BASILICATA E CALABRIA", G. Algranati – UTET, Torino; 1961, "La coltura del bergamotto nella provincia di Reggio Calabria", Domenico Novembre – Monografia della Società Geografica Italiana, Roma; 1951, "Colonial Plant and Animal Products", Vol. 2, n. 4 – H.M. Stationery Office, University of Minnesota; "IL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA", Pietro Spinelli – Rivista di Agricoltura Subtropicale e Tropicale, 45, fasc. 1-3, n.6, 7-9).

E' stato già da tempo e abbondantemente dimostrato, da studi scientifici e lavori di ricerca, come il microclima ovvero le condizioni pedoclimatiche dell'area vocata alla coltivazione del Bergamotto di Reggio Calabria, determinino la reale qualità e quelle caratteristiche peculiari chimiche, organolettiche, nutrizionali e nutraceutiche che hanno reso da più di un secolo il Bergamotto di Reggio Calabria il prodotto identitario del territorio. (1930, "Statuto / Consorzio produttori bergamotto di Reggio Calabria", Surace presso: Biblioteca comunale "Pietro De Nava", Reggio Calabria; 1950 – "Tra bergamotti e abeti", Kazimiera Alberti in "L'ANIMA DELLA CALABRIA", Conte Editore, Napoli; 1937, "ATTRAVERSO L'ITALIA", Vol VIII "Puglia, Lucania, Calabria – Touring Club Italiano; 1938, "Il bergamotteto in provincia di Reggio Calabria", Francesco Platzer in "Le condizioni economiche delle colture del limone e del bergamotto" – Studi e monografie dell'Istituto Nazionale di Economia agraria, Roma; 1951, "IL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA", Pietro Spinelli – Rivista di Agricoltura Subtropicale e Tropicale, 45, fasc. 1-3, n.6, 7-9). Le evidenze documentali riguardano anche la storia del bergamotto di Reggio Calabria e la sua grande influenza socio-economica in un arco temporale di più di 250 anni (1979, "Viaggio in Calabria (1777-1778)", H. Swinburne – Ed. Parallelo 38, Reggio Calabria; 1981, "Les charmes de la Calabre. Morceaux choisis d'après la Grande Grèce de François Lenormant", Enzo Liberale – Edizioni Logos, Reggio Calabria; 2016, "DAL FRUTTO AL MITO: IL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA - René Bazin un viaggiatore in Calabria - 1894" – Città del Sole Edizioni,

Reggio Calabria, 2005, “STORIA DEL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA”, Pasquale Amato – Città del Sole Edizioni, Reggio Calabria)

In particolare si è reso evidente il radicamento, in area vocata soprattutto, della “cultura” e della “coltura” del bergamotto, l’andamento crescente della sua superficie coltivata nel tempo e la denominazione storica “Bergamotto di Reggio Calabria”, la crescita della commercializzazione del prodotto fresco e la crescita della produzione e commercializzazione di succhi e derivati soprattutto in ambito gastronomico ed agroalimentare (1997, “UN AGRUME MOLTO COLTO. IL BERGAMOTTO, MITO E STORIA”, Carlo Mangiola, Giuseppe Polimeni - Editrice Culture, Reggio Calabria; 2005, “STORIA DEL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA”, Pasquale Amato – Città del Sole Edizioni, Reggio Calabria).

Del Bergamotto di Reggio Calabria in Europa e in Italia si hanno notizie fin dal 1600 per usi anche gastronomici (prodotto fresco e succo, liquoristica, canditi e altri prodotti al bergamotto). Si fa risalire al 1400 la prima piantumazione di bergamotto a Reggio Calabria. Fu Nicola Parisi a impiantare nel 1750 il primo bergamotteto intensivo a “Cala junchi” o “Rada Giunchi” di Reggio Calabria oggi nei pressi del centro cittadino sul lungomare. L’ascesa della coltura del bergamotto fu inarrestabile nei decenni e nei secoli successivi, con la creazione della cosiddetta “borghesia del bergamotto” consolidatasi fino al sisma del 1908 (2005, “STORIA DEL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA”, Pasquale Amato – Città del Sole Edizioni, Reggio Calabria; 2009, “EAU DE COLOGNE – 300 ANNI FARINA”, Markus Eckstein - J.P. Bahem Verlag, Colonia (DE); 2011 – “Tutela e sviluppo del bergamotto reggino”, F. Nesci, N. Sapone, M. Baldari in “Atti della XXXII conferenza nazionale di Scienze Regionali”). L’utilizzo e la commercializzazione del frutto e derivati ha caratterizzato in un vasto lasso di tempo e fino agli anni ’70 del ‘900, l’economia agricola ed agroindustriale di Reggio Calabria e dell’area vocata bergamotticola della provincia di Reggio Calabria interessando così l’Area dello Stretto, l’Area greca, l’Area della locride, all’interno dell’attuale Città Metropolitana di Reggio Calabria (1940 - “Economia, Rassegna mensile di politica economica” – Ed. Il Circolo di studi economici, Roma; 1894 – “LES ITALIENS D’AUJOURD’HUI”, Renè Bazin - Ed. Calmann Lévy, Parigi; 1863, Atti del Reale Istituto d’Incoraggiamento di Napoli, Vol. 11, pag. 212 - Napoli ; 1879, “Annali 1878/79 della stazione agraria di Roma”, Annesio Bomboletti, pag. 31 - Roma

Negli anni ’70 del ‘900 risultavano coltivati a bergamotto (nelle cv. Fantastico, Femminello e Castagnaro) più di 3.000 ettari di bergamotteto. In alcuni periodi antecedenti agli anni ’30 e fino agli anni ’60 si è arrivati anche a coltivare circa 4.000 ettari in area vocata. (2015 – “Il Bergamotto di Reggio Calabria: le ragioni di un monopolio naturale, G.E. Agosteo in “STORIE DI BERGAMOTTO”, Atti del convegno , Dip. Agraria Università “Mediterranea” di Reggio Calabria – Ed. Artemis srl, Reggio Calabria; 2015, “Il Bergamotto di Reggio Calabria: una pianta, un prodotto, una risorsa” – On. Fortunato Aloï – Diaco, Bovalino (RC); 2013, “1865 – 1908, L’economia della provincia di Reggio Calabria e l’attività della Camera di Commercio” da “La Storia della Camera di Commercio di Reggio Calabria” (https://www.rc.camcom.gov.it/stampa/La-storia_211.htm); 1933 - “Bollettino di statistica e di legislazione comparata” (pag. 135) – Ministero delle Finanze; 1933, “Rivista di politica economica” – Roma; 1936, “Bollettino ufficiale delle ferrovie dello Stato” (pag. 278) – Ministero delle Comunicazioni; 1936, “Rivista delle essenze , dei profumi e delle piante officinali” – Ed. Brugnatelli, Roma; 1936, “La Conquista della terra” – Rass. Opera Naz. Combattenti, Roma; 1937, “Rivista agricola” - Biblioteca Nazionale Centrale di Roma)

Il bergamotto è stato definito “l’oro verde” della provincia di Reggio Calabria. Oggi il frutto e i suoi derivati gastronomici costituiscono il vero valore per il settore agricolo e per lo sviluppo rurale dell’intero comprensorio (2015, “Il Bergamotto di Reggio Calabria: aspetti tecnici ed economici, Francesco Saverio Nesci in “STORIE DI BERGAMOTTO”, Atti del convegno, Dip. Agraria Università “Mediterranea” di Reggio Calabria – Ed. Artemis srl, Reggio Calabria; 1976 – “Il Mezzogiorno nel Parlamento repubblicano, (1948 -1972)”, P. Bini – Svimez – Ed. Gioffrè, Roma; 1979, “INDAGINE ECONOMICO-AGRARIA SULLA BERGAMOTTICOLTURA”, Francesco Bellia - Cassa per il Mezzogiorno, Progetto speciale n.11; 1987, “Intervento del dott. Antonino Giummo, Capo Ispettorato Prov.le Agricoltura di Catanzaro e Commissario Consorzio del Bergamotto di Reggio Calabria” in atti del convegno “AGRICOLTURA DI QUALITÀ. ASPETTI TECNICI AGRONOMICI DI MERCATO E DELLA TRASFORMAZIONE”, Regione Calabria – Ispettorato Agricoltura, 36° Fiera Internazionale Agrumaria, Ente autonomo Fiera di Reggio Calabria, 23 novembre 1987)

Il legame prodotto-territorio e l’identità del Bergamotto di Reggio Calabria in quanto tale, è evidente sin dall’800 (1910, “L’Aspromonte occidentale”, G. Malvezzi , U. Zanotti Bianco – Ristampa anastatica 2002 – Nuove Edizioni Barbaro, Delianuova (RC); 1989 , “IL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA”, Angelo Di Giacomo, Carlo Mangiola - Laruffà Editore, Reggio Calabria; 1997, ; 1928, “GUIDA DI REGGIO CALABRIA E DINTORNI”, P. Geraci, G. Croce – Tip. Giannusso e Pompeo, CISARI, Reggio Calabria; 1941, “La Domenica del

Corriere”, n. 27, Anno 43 del 6 Luglio 1941 – Supplemento illustrato del Corriere della Sera, Milano; 1957, “Agrumi ed essenze”, Francesco La Face in “CAPIRE LA CALABRIA” a cura di Leonardo Sinisgalli e Vieri Freccia, per Elettrocondutture spa, Milano; 2005, “STORIA DEL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA”, Pasquale Amato – Città del Sole Edizioni, Reggio Calabria). A partire dalla metà degli anni ‘80 del ‘900 fino ad oggi, si contano diverse centinaia di iniziative pubbliche e private inerenti al Bergamotto di Reggio Calabria inteso come frutto fresco e suoi derivati per l’industria agroalimentare anche connesso al marketing territoriale e al turismo integrato. La commercializzazione del Bergamotto di Reggio Calabria quale prodotto fresco e dei suoi derivati ha coinvolto gradualmente dagli anni ‘70 tutta la filiera agricola e quella agroalimentare. Ma già nei decenni precedenti il prodotto fresco e i suoi derivati venivano consumati (1892 – “FRUTTI FRESCHI E ORTAGGI”, pagg. 167-168, Rodolfo Farneti – Fratelli Dumolard Editori, Milano; 1926, “IL BERGAMOTTO ED I SUOI DERIVATI” , Giuseppe Sergi – Edizioni I.T.E.R., Reggio Calabria; 1991, “Il bergamotto di Reggio Calabria: dati tecnici ed economici”, Andrea Zaghi su “Rivista di frutticoltura e ortofloricoltura”- Edagricole, Bologna;) Oggi vengono coltivati più di 1.500 ettari di bergamotto nell’area vocata e sono in continua crescita anche grazie agli interventi di sostegno della Regione Calabria (2020 - “Prima mappatura delle eccellenze della provincia di Reggio Calabria: le aziende del bergamotto” - Report della Città Metropolitana di Reggio Calabria – SETTORE 8 - Agricoltura, Caccia e Pesca (disponibile sul sito istituzionale). Oggi sono centinaia i prodotti agroalimentari e alimentari ottenuti con il frutto di Bergamotto di Reggio Calabria” realizzati da decine di aziende e connessi al turismo enogastronomico (1999, “LA DOLCE VIA” – APT di Reggio Calabria; 2000, “Il bergamotto e altri agrumi in gastronomia”, Roberto Spinelli e Mariella Sandicchi - Laruffa editore, Reggio Calabria; 2001, “Il bergamotto di Reggio Calabria: una pianta, un prodotto, una risorsa (la legge per la tutela e la valorizzazione di un bene agricolo e culturale)”, Fortunato Aloï – Monografia, Ed. Diaco, Bovalino (RC); 2001, “Gran Tour – Reggio Calabria, il meraviglioso Bergamotto” - Regione Calabria; 2001, “Il dolce stil novo – Dessert”, Sthepane Pierre Thierry – Pubblisfera edizioni, San Giovanni in fiore (CS); 2014, “BERGAMOTTO.0 –AFFERMAZIONE STORICA, SCIENTIFICA E GASTRONOMICA”, AA.VV. per International Research Center fo Food Safety & Health, Università Magna Graecia di Catanzaro – PON Ricerca e Competitività 2007/2013 - Iiriti editore, Reggio Calabria; 2015, “BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA – CURARSI DEGUSTANDO - Prodotti e usi per la gastronomia e il benessere” – Collana “I prodotti del Sud” - AA.VV. – Accademia del Bergamotto di Reggio Calabria e Museo nazionale del Bergamotto di Reggio Calabria – Reggio Calabria; 2014 – “Il Bergamotto”, Michele De Luca – Laruffa Editore, Reggio Calabria; 2014 – “Il bergamotto, buono anche da bere”, Rosario Previtara su “ORIGINE” n. 4 – Edizioni L’informatore Agrario srl;)

Ciò anche grazie alla conoscenza e alla consapevolezza che il Bergamotto di Reggio Calabria quale prodotto identitario e peculiare, è annoverabile sia come prodotto medicamentoso sia come prodotto classificabile nutraceutico tra i *superfood* e *functional food* ovvero come prodotto antiossidante a pieno titolo inserito nella Dieta Mediterranea (2003, “Bergamotto ‘98. Stato dell’arte: situazione attuale e prospettive”, AA.VV. dagli atti del convegno internazionale del 1998 – Laruffa Editore, Reggio Calabria; 2016, “IL BERGAMOTTO – Collana di chimica degli alimenti – Monografia”, Lydia Ferrara – Ed. Aracne – Ariccia (RM); 2017, “Il processo N-HACCP per la valorizzazione di prodotti a base di Bergamotto”, AAVV – Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”; 2012, G.U. 21-7-2012 serie generale n. 169 - MINISTERO DELLA SALUTE - DECRETO 9 luglio 2012 Disciplina dell’impiego negli integratori alimentari di sostanze e preparati vegetali - LINEE GUIDA MINISTERIALI DI RIFERIMENTO PER GLI EFFETTI FISIOLOGICI applicabili in attesa della definizione dei claims sui “botanicals” a livello comunitario; 2012, “Il bergamotto, l’agrume dalle mille proprietà benefiche”, dallo studio scientifico di: L. Di Donna, G. Gallucci, N. Malaj, G. Sindona, A. Caridi - Rivista STRINGHE (Anno 2, N. 5) – Università degli Studi della Calabria; 2013, “IL BERGAMOTTO, PROPRIETA’ BENEFICHE DEL PRINCIPE DEGLI AGRUMI” a cura di Giuseppe Germanò – Edimes, Pavia).

Anche in termini di videografia, il Bergamotto di Reggio Calabria viene descritto sin dal dopoguerra con decine di trasmissioni e documentari (1936 , Un prodotto nostrano: il bergamotto- Istituto Luce – Cinecittà; 1964, La 16° Fiera internazionale essenze, agrumi, oli di Reggio Calabria-Istituto Luce – Cinecittà) soprattutto a partire dagli anni ‘90 e fino ai giorni nostri in termini di identità e gastronomia con vari programmi RAI (Linea Verde, Linea Blu, Sereno Variabile, Geo&Geo, Buongiorno regione, TV7, Uno Mattina, altri), programmi di Mediaset (Mela Verde, Striscia la notizia, Cotto e mangiato, Gusto, altri), programmi di Italia 7 (Il condimento perfetto, altri), Tv locali e regionali, emittenti estere.

Dal 1963 ad oggi il Lions Club Reggio Calabria Host premia con il “Bergamotto d’oro di Reggio Calabria” le personalità di origini reggine che si sono distinte in Italia e nel mondo per la loro attività professionale, scientifica e culturale.

E' del 1993 la creazione e promozione della nota "Torta Nosside al Bergamotto di Reggio Calabria" che ha rappresentato la Calabria in numerosi eventi culturali e sportivi nazionali ed internazionali e trasmissioni televisive tra cui Linea Verde-Rai 1 la quale, insieme a decine di trasmissioni nazionali, regionali e locali, ha trattato negli anni più volte la filiera e le caratteristiche del Bergamotto di Reggio Calabria. Oggi si produce la nota "Torta Bergamotta" ad opera di vari pasticceri reggini unitamente a innumerevoli prodotti al Bergamotto di Reggio Calabria.

Dal 2000 ad oggi, ad opera dell'Accademia del Bergamotto di Reggio Calabria e del "Museo nazionale del Bergamotto di Reggio Calabria" col patrocinio degli enti pubblici locali e regionali, si svolge ininterrottamente il premio nazionale "Bergafest – Bergamotto di Reggio Calabria in festa" che valorizza il Bergamotto di Reggio Calabria premiando gli ambasciatori del Bergamotto di Reggio Calabria scelti fra personalità nazionali ed internazionali del mondo del giornalismo, della televisione e dello spettacolo, della medicina, dell'arte, della cultura, dell'enogastronomia e dell'agroalimentare e premiando le aziende che producono i migliori prodotti al Bergamotto di Reggio Calabria.

Dal 2006 ad oggi il Kiwanis Club "Città dello Stretto RC" del Kiwanis International-Distretto Italia San Marino, conferisce il premio "Bergamotto d'Argento di Reggio Calabria" ad illustri personalità italiane oriunde della provincia reggina che hanno contribuito allo sviluppo del Paese in vari settori. Nell'anno Accademico 2017/2018 l'Università degli Studi "Mediterranea di Reggio Calabria" unitamente alle quattro associazioni di categoria, al Consorzio del Bergamotto di Reggio Calabria, all'Accademia del Bergamotto di Reggio Calabria, all'Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali, alla camera di commercio di Reggio Calabria, a Confindustria Reggio Calabria, ha istituito il MASTER UNIVERSITARIO DI SECONDO LIVELLO per tecnico esperto "IL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA – PRODUZIONE E VALORIZZAZIONE".

Nel 2019 viene istituito il "Premio Bergamotto di Reggio Calabria" dal "Comitato cittadino per il Bergamotto di Reggio Calabria" in collaborazione con il Museo archeologico nazionale di Reggio Calabria (MArc) che ospita i Bronzi di Riace. Il premio è rivolto anche alle eccellenze reggine ovvero agli chef, ai produttori e agli intellettuali che promuovono il Bergamotto di Reggio Calabria.

ART.7

CONTROLLI E STRUTTURA DI CONTROLLO

Il controllo sulla conformità del prodotto rispetto al presente Disciplinare ed allegati tecnici è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'Art. n. 39 del Regolamento (UE) 2024/1143 . Tale struttura è l'Organismo di controllo CSQA Certificazioni srl, Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) - Tel: +39 0445 313011 Fax: +39 0445 313070 E mail: csqa@csqa.it - www.csqa.it

ART. 8

CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

8.1 Confezionamento del frutto

Possono ottenere la denominazione "Bergamotto di Reggio Calabria IGP" solo i bergamotti prodotti, condizionati e confezionati nell'area di riferimento indicata dal presente Disciplinare poiché i frutti destinati al consumo fresco e alla trasformazione devono essere lavorati in prossimità della raccolta e dei luoghi di raccolta in quanto notoriamente soggetti a facile deperibilità. Il carico, il trasporto, lo scarico ovvero la movimentazione del prodotto, determinano la rottura degli otricoli ricchi di olio essenziale che causa la maculatura dell'epicarpo e la sua fessurazione con successiva ossidazione o fenomeni di marcescenza, comportando il danneggiamento e il deprezzamento generale dei frutti.

L' IGP «Bergamotto di Reggio Calabria» è immesso al consumo nelle seguenti confezioni:

a. in contenitori e/o vassoi di: legno, plastica, cartone, altro materiale ecosostenibile e compostabile;

b. in sacchi retinati di peso massimo di 5 Kg.

8.2 Etichettatura dei frutti freschi

La confezione dei frutti freschi destinate direttamente al consumo recano obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili:

a. La denominazione «Bergamotto di Reggio Calabria IGP » e il Logo

b. Il simbolo europeo della IGP;

I bergamotti destinati alla trasformazione, possono essere consegnati anche “alla rinfusa”, in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, identificati con apposita etichetta riportante la dicitura «Bergamotto di Reggio Calabria IGP destinato alla trasformazione». E’ facoltativo il logo “Bergamotto di Reggio Calabria IGP” e il logo Europeo dell’IGP.

8.3 Logo

Il logotipo risulta composto, come da figura sotto riportata, da un cerchio di colore azzurro con al centro l’immagine stilizzata a colori di un bergamotto affogliato nei colori giallo e verde sulla quale è impressa la dicitura in stampatello “IGP” spostata a destra e in colore verde. Sul bordo esterno del cerchio è indicata la dicitura circolare “BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA” in colore verde su fondo bianco.



Il font scelto per la parola “BERGAMOTTO” è “Formata Medium”, mentre il font utilizzato per le parole “DI REGGIO CALABRIA e “IGP” è “Bebas Neue”, entrambi caratteri di immediata leggibilità e riconoscibilità.

Le tonalità di azzurro, giallo e verde sono le seguenti indicate in Hex Color Code, in tricromia e in quadricromia:

GIALLO: #ddbc1f
R 236 G 214 B 24
C 10 M 23 Y 100 K 1

AZZURRO: #e6f2fb
R 214 G 233 B 250
C 14 M 0 Y 1 K 0

VERDE: #386539
R 56 G 101 B 57
C 90 M 30 Y 95 K 30