MODULARIO
Mi. P.A. F.

Mod. 7 S.G.
3 LUG. 2000
Ministero delle Politiche

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta
"Ciliegia di Marostica"

Art.1
Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Ciliegia di Marostica" è riservata ai frutti di ciliegia che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal Reg. CEE n. 2081/92 e indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art.2
Piattaforma varietale

La denominazione "Ciliegia di Marostica" designa i frutti ottenuti dalla coltivazione delle seguenti varietà:

a) precocissime "Sandra" e "Francese", quest'ultima ascrivibile alle varietà Bigareaux, Moreaux e Burlat;
b) medio precoce "Roana" e il durone precoce "Romana";
c) tardive duracine: "Milanese", "Durone Rosso" (Ferrovia simile) e "Bella Italia";
d) «Sandra Tardiva";

ed inoltre le varietà "Van"; "Giorgia"; "Ferrovia"; "Durone Nero I"; "Durone Nero II»; "Mora di Cazzano"; "Ulster".

Art.3
Zona di produzione

La zona di produzione della "Ciliegia di Marostica" comprende i territori dei seguenti Comuni in provincia di Vicenza: Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Marostica, Bassano, limitatamente al territorio che si estende alla destra idrografica del fiume Brenta ed infine la parte del territorio del comune di Schiavon cosi delimitata: a est della statale per Vicenza la porzione a nord di via Olmi fino all'altezza di via Vegra; ad ovest della statale per Vicenza la porzione a nord di via Roncaglia Vecchia.

Centro di Riproduzione e Stampa - M. P. A. F.

Art.4
Ambiente di coltivazione e tecnica colturale

L'ambiente di coltivazione e la tecnica colturale per la produzione della «Ciliegia di Marostica» sono le seguenti:

Terreni: i terreni dovranno essere ubicati nella zona di produzione di cui al precedente art. 3 con esclusione di quelli pianeggianti non drenati.

3 LUG. 2000

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Preparazione del terreno: la preparazione dei terreni per l'impianto dovrà essere eseguita con idonea lavorazione della superficie interessata. Nei terreni di collina è obbligatoria almeno l'esecuzione di una lavorazione localizzata a "buche", con dimensioni minime delle stesse di metri 1,0 x 1,0 x 1,0. E' obbligatoria l'effettuazione di analisi chimico fisiche del terreno oggetto d'impianto da eseguirsi secondo i metodi ufficiali di analisi chimica del suolo allo scopo di predeterminare la necessità e la quantità di eventuali concimazioni di fondo.

Impianto: viene ammesso esclusivamente l'impiego di astoni innestati su Prunus Avium. E' ammesso l'uso sia di astoni innestati con le varietà di cui al precedente art. 2 e l'innesto a dimora del selvatico con le varietà medesime.

Forma di allevamento: sono ammesse tutte le forme di allevamento, sia in volume che in parete. Per le forme in volume la chioma dovrà assumere una forma mono/poli conica o tronco/conica, con base/i all'estremità inferiore. Gli impianti dovranno in ogni caso rispondere ai seguenti altri requisiti:

- le chiome di alberi contigui dovranno essere tra loro separate, ovvero senza presenza di intersecamenti tra rami delle stesse;
- assenza di seccumi interni alle chiome;
- densità e distribuzione delle ramificazioni dovranno essere tali da garantire illuminazione e arieggiamento di tutta la chioma degli alberi.

Per i nuovi impianti, i sesti non dovranno essere inferiori alle seguenti ampiezze minime: metri 4.00 sul filare e metri 4.00 tra i filari.

Consociazione varietale: la distribuzione delle varietà nell'impianto dovrà essere rapportata all'epoca di fioritura e di maturazione delle stesse, predisponendo i nuovi impianti per blocchi varietali omogenei per epoca di fioritura e maturazione delle varietà comprese in uno stesso blocco varietale o di consociazione varietale.

Difesa fitosanitaria: allo scopo di salvaguardare e tutelare il patrimonio apistico locale :
sono rigorosamente vietati gli interventi antiparassitari durante la fase della fioritura;
prima dell'esecuzione di eventuali interventi dovrà essere eseguita la trinciatura dell'erba oppure lo sfalcio e la raccolta della stessa. La difesa fitosanitaria dovrà comunque essere attuata secondo i criteri della difesa integrata.

Per il preventivo contenimento del rischio di infezioni di Monilia sui fiori, è obbligatoria la potatura di arieggiamento delle chiome e l'eliminazione dagli alberi delle eventuali produzioni non raccolte.

Raccolta e condizionamento:

Centro di Riproduzione e Sementi

La raccolta delle ciliegie deve essere effettuata a mano, disponendo il prodotto in contenitori con pareti rigide. Già in azienda agricola le ciliegie devono essere sottoposte a cernita per eliminare i frutti di scarto e con pezzatura insufficiente.

Fino al momento della consegna per la commercializzazione i frutti devono comunque essere mantenuti in luoghi freschi e ombreggiati per evitare perdite di qualità e conservabilità.
Qualora non venisse effettuata una commercializzazione della produzione nell'arco delle 48 ore i frutti dovranno essere sottoposti a raffreddamento anche con la tecnica dell'idrocooling.

Art.5
Controlli

Gli impianti idonei alla produzione della I.G.P. «Ciliegia di Marostica» sono iscritti in un apposito elenco attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art.10, comma 2, del Reg. (CEEE) n.2081/92.

Il produttore o l'organismo associativo deve comunicare all'Organismo di controllo la data indicativa d'inizio raccolta 10 giorni prima che avvenga la stessa.

Entro 30 giorni dalla data di fine raccolta, il produttore deve presentare all'organismo di controllo una denuncia finale di produzione annuale.

Analogamente, alla fine del periodo di commercializzazione il confezionatore deve presentare all'organismo di controllo una denuncia finale.

Art.6
Caratteristiche del prodotto

Caratteristiche qualitative: le caratteristiche qualitative del prodotto devono essere, tranne che per il calibro, quelle corrispondenti alla categoria 'I' (prima) stabilite dalle norme comunitarie di commercializzazione.

Calibrazione: la calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le ciliegie devono avere un calibro minimo di 20 mm.

Colorazione: la colorazione dei frutti commerciabili dovrà in linea generale essere:
- rosso fuoco/rosso scuro per le ciliegie appartenenti alle seguenti varietà: Francese, Sandra, Durone rosso, Milanese, Ferrovia, Mora di Cazzano, Romana;
- rosso scuro per le altre varietà.

Tolleranze: è consentita una tolleranza nella calibrazione e colorazione del 10% in numero o in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche sopra indicate.

Centro di Riproduzione Stampa - Mi. P. A. F.

MODULARIO
Mi. P.A. F.

Mod. 7 S.G.
- 3 LUG. 2009
Ministero delle Politiche

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Art. 7
Confezionamento

Disposizioni generali relative alla presentazione.
Per essere ammesse al consumo le ciliegie dovranno essere confezionate in apposito contenitore (di legno, plastica, cartone o altro materiale idoneo) con una capacità della minima unità commercializzabile pari al massimo a 10 kg di prodotto.

Omogeneità.
Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente ciliegie di uguale varietà e qualità. La grandezza dei frutti deve essere omogenea. Inoltre le ciliegie devono presentare colorazione e maturazione uniformi.
La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Condizionamento.
I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali deve essere effettuato solo con stampa o etichettatura realizzate con inchiostro o colla non tossici.
Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.
All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte con indicazione diretta o con apposita etichetta le seguenti indicazioni: CILIEGIA DI MAROSTICA - I.G.P. Inoltre, nello stesso campo visivo, devono essere indicati gli estremi atti ad individuare:
- nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore;
- data di confezionamento.

Deve essere inoltre inserito il logo sotto riportato e raffigurante una ciliegia di colore rosso Pantone 032 C con peduncolo, di colore verde Pantone 361 C, con foglia di colore grigio Pantone 404 C, sovrapposta ad una torre medioevale che rappresenta un pezzo della scacchiera della Partita a Scacchi, di colore grigio Pantone 404 C, su sfondo bianco e con ai margini riportata la scritta "CILIEGIA DI MAROSTICA CILIEGIA I.G.P.", carattere serie Elvetica, di colore rosso Pantone 032 C;la dimensione dei disegni f,to cm 9x7 e cm 3x4 del logo, la grandezza dei caratteri per le etichette grandi 28/29 punti, per le etichette piccoli 11/12 punti, per le dimensioni il logo apposto sulle confezioni dovrà rispettare il rapporto altezza/base pari a 1,2.

Centro di Riproduzione e Stampa M. P. A. F.

