Disciplinare dell'Indicazione Geografica Protetta
Kiwi Latina

19 MAG. 2003



Art.1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta KIWI LATINA è riservata esclusivamente al kiwi rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

Descrizione

Frutti della specie botanica Actinidia deliciosa, cultivar Hayward, destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore

Il frutto ha forma-cilindrica-ellissoidale con altezza superiore al diametro, buccia di colore bruno chiaro con fondo verde chiaro, tomentosità morbida, calice leggermente infossato; polpa verde smeraldo chiaro, columella biancastra, morbida, circondata da una corona di piccoli e numerosi semi neri.

I frutti selezionati per la commercializzazione, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, devono essere:

- interi (ma senza peduncolo);
- sani, sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili:
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua:
- ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti;
- privi di umidità esterna anormale:
- privi di odore e/o sapore estranei.

I frutti devono avere un grado di maturazione minimo pari a 6,2°Brix al momento della raccolta e commercialmente sono classificati in due categorie.

19 MAG. 2003

- Categoria "Extra"

peso: > 90 g

I kiwi di questa categoria devono essere ben sviluppati e presentare tutte le caratteristiche e la colorazione della varietà.

Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, che non pregiudichino la qualità e l'aspetto del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio.

- Categoria I

peso: > 80 g

I kiwi di questa categoria devono essere di buona qualità.

I frutti devono essere sodi e la polpa non deve presentare difetti.

Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Tuttavia, sono ammessi i difetti seguenti, purchè non pregiudichino l'aspetto esterno del frutto né la sua conservazione:

- un lieve difetto di forma (esclude protuberanze o malformazioni);
- un lieve difetto di colorazione.

Tolleranze di calibro

Nei limiti del 10%, in numero o in peso, il peso dei frutti della categoria Extra può variare da 85 a 89 g; il peso dei frutti della categoria I può variare da 77 a 79 g.

Art.3
Zona geografica

La zona di produzione comprende 24 comuni in due province (Latina e Roma) .

Per la Provincia di Latina n° 9 comuni di cui 7 per l'intero territorio e 2 in parte; per la provincia di Roma n° 15 Comuni di cui 3 in parte e 12 per l'intero territorio. Nella cartografia su base CTR 1:100.000 il perimetro dell'intera zona è marcato in nero grassetto, mentre sono delimitati con reticolo i confini amministrativi comunali.

Per i comuni compresi parzialmente, la parte delimitante la zona viene riportata in particolari su base IGM 1:25.000, così da evidenziare i punti del limite, che normalmente è rappresentato da un elemento facilmente individuabile come strade, fossi ecc.

La tavola n°5 riporta i particolari dei comuni di Sabaudia, Latina e Aprilia; la tavola n°6 i particolari di Ardea e Pomezia, la tavola n°7 il particolare del Comune di Artena.

19 MAG. 2003

PROVINCIA DI LATINA: Sabaudia (parte), Latina, Pontina, Priverno, Sezze, Cori, Sermoneta, Cisterna di Latina, Aprilia.
PROVINCIA DI ROMA: Ardea (parte), Pomezia (parte), Marino, Castel Gandolfo, Albano Laziale, Ariccia, Genzano di Roma, Lanuvio,Velletri. Lariano. Artena(parte), Palestrina, Zagarolo. San Cesareo, Colonna.

Si parte dal vertice sud-ovest e proseguendo in senso orario si ha : incrocio della SS 148 (già strada Mediana) con la Migliara 53 all'altezza di Borgo Vodice; da qui si prosegue verso nord-ovest lungo la SS 148 fino ad incrociare la Migliara 49; dall'incrocio si prosegue verso sud-ovest fino ad incontrare la strada Litoranea, quindi, si prosegue su questa verso nord-ovest lungo la Litoranea; si attraversa Borgo Sabotino e si continua lungo la Strada Alta fino a raggiungere il fosso Astura; si sale lungo l'Astura per circa 400 metri; si taglia trasversalmente "Valle D'Oro" in linea retta immaginaria con direzione ovest fino al confine provinciale Latina-Roma; si prosegue verso N-O seguendo il confine provinciale che delimita prima il Comune di Latina, indi quello di Aprilia da quello di Nettuno. Si prosegue sempre lungo il confine provinciale Roma-Latina fino ad incontrare la Strada Ardeatina; su questa con andamento nord nord-ovest, si attraversa Torre della Moletta, C.le la Fossa, il confine di Ardea-Pomezia, si raggiunge Borgo Santa Rita da dove ci si dirige a Nord fino al Bivio per Pratica di Mare; che si attraversa e si prosegue fino al confine Comunale di Pomezia con Roma; da qui seguendo il confine comunale verso nord-est, si riincontra il confine con Ardea. Si segue questo confine fino allo spigolo nord e ci si collega con il confine Sud-Ovest di Albano; si incontra e si segue con andamento a zeta il confine di Castel Gandolfo e si collega con il confine sinuoso di Marino in direzione dapprima verso Nord poi verso Est e quindi verso Sud ove raggiunge Castel Gandolfo; prosegue su quest'ultimo in direzione Sud-Est fino a riincontrare Albano Laziale; segue questo in direzione Sud-Est fino ad Ariccia, indi in direzione Est, raggiunge il confine di Genzano di Roma che segue in direzione sud sud-est, fino ad incontrare il confine territoriale di Velletri. Da qui si derige verso nord fin dove incontra il confine del comune di Lariano; prosegue lungo questo confine fino a quello di Artena sul quale, in direzione nord, si raggiunge il confine di Lariano e si procede su questo fino ad immettersi sul confine di Palestrina. Incontrato il confine di San Cesareo ne segue l'andamento sinuoso verso ovest; si raggiunge il confine di Colonna e proseguendo verso nord-ovest si riimmette sul confine nord di San Cesareo, fino ad incontrare il confine di Zagarolo. Segue il perimetro di questo verso nord e va ad incontrare il confine del Comune di Palestrina, che segue prima verso nord e continua fino ad incrociare il confine di Artena, lo attraversa e, seguendo lo stradone di campagna, prima in direzione sud e quindi sud-ovest raggiunge il confine di Artena con Lariano. Prosegue verso sud sullo stesso fino ad

incontrare il limite provinciale Roma-Latina con il vertice dei Comuni Lariano, Cori ed Artena; prosegue lungo il confine provinciale in direzione sud-est fino al confine comunale tra Norma e Cori, che segue verso sud fino ad incontrare il confine di Cisterna di Latina, che segue in direzione sud-est fino al confine ovest del Comune di Sermoneta che percorre verso sud-est . Prende il confine verso sud-est e percorrendo tutto il semiperimetro nord del Comune di Sezze raggiunge il Comune di Priverno che con andamento prima verso est poi verso sud e sud-ovest incontra il Comune di Pontinia. Percorre tutto il lato est, attraversa la ss 7 Appia e raggiunge il confine di Sabaudia sul Fiume Sisto; da qui si dirige verso nord fino alla migliara 53 che, percorsa in direzione sud-ovest raggiunge sulla SS 148 la rotonda all'altezza di Borgo Vodice da cui si è partiti.

19 MAG. 2009
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Art.4

Prova dell'origine

La provincia di Latina è stata tra le prime ad ospitare impianti specializzati della coltura dell'actinidia, a partire dai primi anni 70.

Le condizioni climatiche particolarmente favorevoli alla specie hanno consentito un rapido sviluppo della coltura che già alla fine degli anni 70 era diventata un punto di riferimento nazionale per frutticoltori, commercianti e studiosi.

Nel 1978 è stato organizzato a Torino il primo convegno sull'actinidia, nel corso del quale la zona dell'Agro Pontino è stata menzionata quale zona italiana particolarmente vocata per la produzione del kiwi, vero e proprio frutto simbolo dell'agricoltura pontina.

Nel 1981, a distanza di tre anni, è stato realizzato un secondo convegno a livello nazionale a cura della Camera di Commercio I.A.A. di Latina. A questo si sono susseguiti, ad intervalli regolari, altri convegni, seminari e mostre-mercato, non solo nel capoluogo pontino ma anche a Cisterna di Latina ed Aprilia; tali incontri hanno consacrato la città di Latina e l'intero territorio circostante, compresa la parte meridionale della provincia di Roma, quale rilevante polo produttivo di kiwi in Italia, per buona qualità e pezzatura.

L'importanza dell'actinidia laziale (e, dunque, pontina) nell'area frutticola italiana è stata testimoniata anche fuori dai confini nazionali nel corso di un seminario tenutosi a Santiago del Cile il 25 e 26 ottobre 1988: un dato di fatto, questo, già risultato nello "Studio conoscitivo sull'actinidia in Italia", datato 1986 e curato dall'allora Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste cui ha fatto seguito anche una tavola rotonda organizzata dall'ERSAL (Ente regionale di Sviluppo Agricolo nel Lazio) il 22 giugno 1988, a Roma.

19 MAG. 2007

Inoltre, uno studio condotto nel 1990 dall'Istituto Sperimentale per la Valorizzazione Tecnologica dei Prodotti Agricoli di Milano (Gorini et al., 1987), documentava in modo sperimentale le innegabili caratteristiche del Kiwi di Latina.

Nel corso di questi 30 anni, sia la stampa quotidiana sia le riviste specializzate del settore a tiratura nazionale ed internazionale (Il Messaggero, Latina Oggi, Economia Pontina, L'Informatore Agrario, Terra e Vita, Italia Agricola, Lazio Agricolo, Rivista di Frutticoltura, Asiafruit Magazine, solo per citarne alcuni) hanno seguito e dedicato ampi articoli al progressivo sviluppo dell'actinidia nella provincia di Latina, la quale offre un habitat pedoclimatico ottimale e produzioni quanti-qualitative altamente competitive. Nel tempo, inoltre, si è registrato un potenziamento delle strutture di frigoconservazione e di lavorazione dei frutti nonché una metodologia di coltivazione innovativa che ha come conseguenza frequenti visite a Latina da parte di frutticoltori provenienti da ogni parte d'Italia e del mondo (Corea del Sud, Nuova Zelanda e Giappone).

Nella prova di valutazione sensoriale condotta con l'ausilio di un "panel taste", dopo 3 mesi di conservazione frigorifera, i frutti maturi sono stati valutati per il grado di accettabilità che teneva conto dell'aspetto della polpa, del sapore e della sensazione di piacevolezza. I frutti di Latina hanno registrato un grado di accettabilità molto elevato (Gorini et al., 1987).

Questa maggiore piacevolezza e sapidità tipica di dolce-acidulo gradevole a completa maturazione deriva dalla combinazione di più fattori favorevoli alla coltura quali clima e suoli molto simili a quelli della zona di origine. E' noto ed accertato che in alcune zone di Latina Borgo Flora, Borgo Grappa, la bontà dei frutti e lo stato vegetativo delle piante supera quelli di origine.

La maggiore radiazione globale e la mancanza o quasi di gelate precoci dà la possibilità di posticipare la raccolta fino alla seconda decade di novembre ed anche oltre, permettendo il raggiungimento nei frutti di un contenuto zuccherino di 6,5-7 gradi Brix.

Il maggior grado zuccherino, consentendo l'abbassamento della temperatura di conservazione di alcuni decimi di gradi centigradi, assicura una conservazione, anche in atmosfera normale, di almeno due o tre mesi in più rispetto alla media.

Il legame con l'ambiente è comprovato dai seguenti adempimenti cui si sottopongono i produttori e/o confezionatori:

- iscrizione ad apposito elenco dei produttori di "Kiwi Latina";
- catasto di tutti i terreni sottoposti alla coltivazione di "Kiwi Latina";
- tenuta di appositi registri di produzione e condizionamento.

19 MAG 2003

Art.5

Metodo di ottenimento

Gli impianti sono realizzati con piante innestate su Franco, di 1 anno di innesto, oppure con piante autoradicate sempre di un anno di moltiplicazione.

Le forme di allevamento adottate sono:

- il tendone: distanza di impianto 4-5 m x 4-5 m
- pergoletta: distanza di impianto 5 m x 3-5 m

Il terreno, a seconda della natura fisica, è coltivato nell'interfilare e diserbato lungo il filare, oppure inerbito con taglio periodico della vegetazione erbacea.

La dotazione naturale di acqua è integrata dalla irrigazione praticata mediante la tecnica della aspersione o nebulizzazione sottochioma. I volumi irrigui variano da 6000 a 8000 m^3/ha/anno.

La raccolta del frutto, senza il peduncolo, avviene tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre. Questa, coincide con un grado Brix superiore al valore di 6.2° e la durezza (con puntale di 8 mm) non inferiore a 6 kg.

- La potatura invernale è fatta in modo da lasciare 100-120.000 gemme per ettaro.
- Tra la fine di giugno e l'inizio di luglio si effettua il diradamento che provvede sia ad eliminare i frutti multipli che quelli deformi e con difetti di buccia in modo da lasciare per un totale di 800-1000 frutti per pianta.
- Il limite massimo di produzione per ettaro deve essere non superiore a 330 quintali.

Art.6

Rapporto con la zona

Clima

Il clima è temperato-umido, simile a quello della zona di origine della specie (area della Cina dello Yang Tzechiang) caratterizzato da una temperatura media di 13-15°C, da una minima-media di 8-10°C, da una massima media di 28-30°C e una umidità relativa media, nei mesi estivi, del 75-80%, assenza di gelate precoci che consente di raccogliere i frutti al giusto grado di maturazione (mediamente 6,5°Brix, e, in ogni caso, mai inferiore ai 6,2°Brix) sia per il raggiungimento delle migliori caratteristiche qualitative che per la ottimale conservazione frigorifera fino ai mesi di maggio/giugno e il raggiungimento di un grado zuccherino al

consumo non inferiore a 12° Brix, con durezza non superiore a 3 kg misurata con puntale da 8 mm.

- Scarsissima incidenza di danni da gelate invernali e primaverili che, in altre aree del Paese, provocano importanti riduzioni della produzione nelle stagioni seguenti non consentendo la continuità di approvvigionamento nel tempo.
- Elevata radiazione luminosa globale che caratterizza l'area pontina e consente di raggiungere più precocemente il grado di maturazione ottimale per la vendita.

Suolo

I suoli dell'area di coltivazione sono di origine alluvionale, vulcanica-rimaneggiata, poggianti su sottosuoli pozzolanici e tufacei caratterizzati da elevata fertilità e si sono dimostrati, da subito, particolarmente adatti alla coltivazione dell'actinidia.

Professionalità

L'area dove l'Actinidia si è insediata aveva una lunga tradizione di coltivazione dell'uva da tavola, specie che, come l'Actinidia ha un portamento sarmentoso che richiede una struttura di sostegno e una tecnica di coltivazione molto simile. Ciò ha consentito un facile adattamento alle tecniche più idonee alla nuova coltura e l'ottenimento di un prodotto tipico di elevate qualità.

19 MAG. 2003

Art. 7
Struttura di controllo

Il prodotto sarà assoggettato al controllo di una struttura conforme all'art.10 del Reg. CEE 2081/92 e successive integrazioni e modifiche.

Art.8
Etichettatura

Denominazione "Kiwi Latina".

Il marchio ha la forma di un cerchio con al centro la rappresentazione grafica del Colosseo, al cui interno c'è la sezione trasversale dei frutti di kiwi di colore verde smeraldo tipico con semi e columella. Nella corona circolare tra la figura del Colosseo ed il cerchio esterno è riportata la denominazione "KIWI LATINA" di colore verde e in carattere romano in composizione circolare

suddivisa in due parti, KIWI in alto e LATINA nella parte bassa della figura. A destra della parola kiwi è raffigurata una coccinella rossa puntata di nero. La rivendicazione dei colori è la seguente: rosso pantone, verde pantone, marrone e nero.

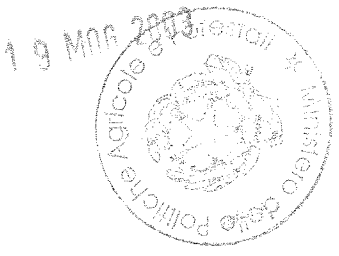
Imballaggio: sono gli stessi utilizzati per il commercio nazionale ed internazionale.

Il marchio deve essere apposto sulla confezione e può anche essere apposto sui singoli frutti. Il marchio può essere utilizzato solamente dalle ditte che confezionano nell'area di produzione del Kiwi Latina al fine di garantire la tracciabilità ed assicurare i controlli.

Art.9
Commercializzazione prodotti trasformati

I Prodotti per la cui preparazione è utilizzata la IGP Kiwi Latina, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica
- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della IGP riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 2081/92.
- L'utilizzazione non esclusiva della denominazione protetta consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui è trasformato o elaborato.



19 MAG. 2003
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali

