01534

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "UVA DA TAVOLA DI CANICATTI'"

Art.1

L'indicazione geografica protetta "Canicattì" è riservata all'uva da mensa che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

La denominazione "Canicattì" designa i grappoli di uva da mensa della cv. Italia nota come incrocio Pirovano "65" ottenuta da incrocio Bicane x Moscato d'Amburgo, adattatosi alle particolari condizioni pedologiche e climatiche della zona geografica del Canicattese.

Art.3

La zona di produzione comprende tutti i Comuni ricadenti nelle province di Agrigento e Caltanissetta che si caratterizzano per la coltivazione dell'uva "Italia" individuati come segue:

Provincia di Agrigento:
Canicattì, Castrofilippo, Racalmuto, Grotte, Naro, Camastra. C.Bello di Licata, Ravanusa, Favara, Agrigento, Licata, Comitini, Aragona, Palma di Montechiaro.

Provincia di Caltanissetta:
Caltanissetta, Serradifalco, Montedoro, Butera, Sommatino, Delia, Mazzarino, Riesi, Gela, S.Cataldo, Milena.

Art.4

L'uva da mensa "Canicattì" viene prodotta in vigneti allevati a tendone al sesto variabile da mt. 2.80 x 2.80 a 3 x 3 a "mono palco" e/o a "doppio palco". I vigneti vengono coperti con materiali di copertura per garantire la conservazione sulle piante dell'uva che può essere raccolta e commercializzata allo stato fresco nei mesi autunno-invernali fino alla prima-seconda decade di gennaio.
La raccolta si effettua dalla terza decade di agosto alla seconda decade di gennaio dell'anno successivo.
Le tecniche di produzione adottate consistono nella potatura in verde, concimazioni organo-minerali, operazioni in verde quali eliminazione germogli, potatura verde, sfogliatura, raddrizzamenti grappoli, diradamento, selezione grappoli, irrigazione di soccorso, interventi fitosanitari.
La produzione media per ettaro è di ql. 250.
La Regione Sicilia potrà indicare idonee e dettagliate

prescrizioni per garantire qualità e conformazione dei grappoli.
Nell'ambito di questo limite la Regione Sicilia, tenuto conto dell'andamento stagionale e delle condizioni ambientali e di coltivazione, fissa annualmente, entro il mese di luglio di ogni anno, la produzione media unitaria.

Art.5

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità di cui al precedente art.4 è accertata dalla Regione Sicilia.
I vigneti idonei alla produzione della "Uva di Canicattì" sono inseriti in apposito Albo attivato, aggiornato e pubblicato ogni anno.
Copia di tale Albo viene depositata presso tutti i Comuni compresi nel territorio di produzione.
Il Ministero delle risorse Agricole, Alimentari e Forestali indica le modalità da adottarsi per l'iscrizione, per l'effettuazione delle denunce annuali di produzione e per le certificazioni conseguenti ai fini di un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica protetta.

Art.6

L'uva designata con la indicazione geografica protetta "Canicattì" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

Grappoli: medio grandi, di forma conico-piramidale, giustamente spargoli, senza acinellature, di dimensioni, forma e colore uniformi con raspi armonicamente sviluppati, peduncolo lignificato;

Acini: medio grossi di forma sferoidale ellissoidale; polpa carnosa e croccante, dolce con delicato aroma di moscato di gusto gradevole;

Colore epicarpo: da giallo tenue a giallo paglierino dorato;

Grado zuccherino: non inferiore a 15 gradi babo.

Art.7

La commercializzazione della "Uva da tavola di Canicattì" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando le confezioni di capacità minima 0,5 Kg e multipli, secondo le disposizioni che verranno in tal senso adottate dalla Regione Sicilia, opportunamente sigillate.
In tutti i casi i contenitori devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore stesso.
La commercializzazione deve essere effettuata nel periodo

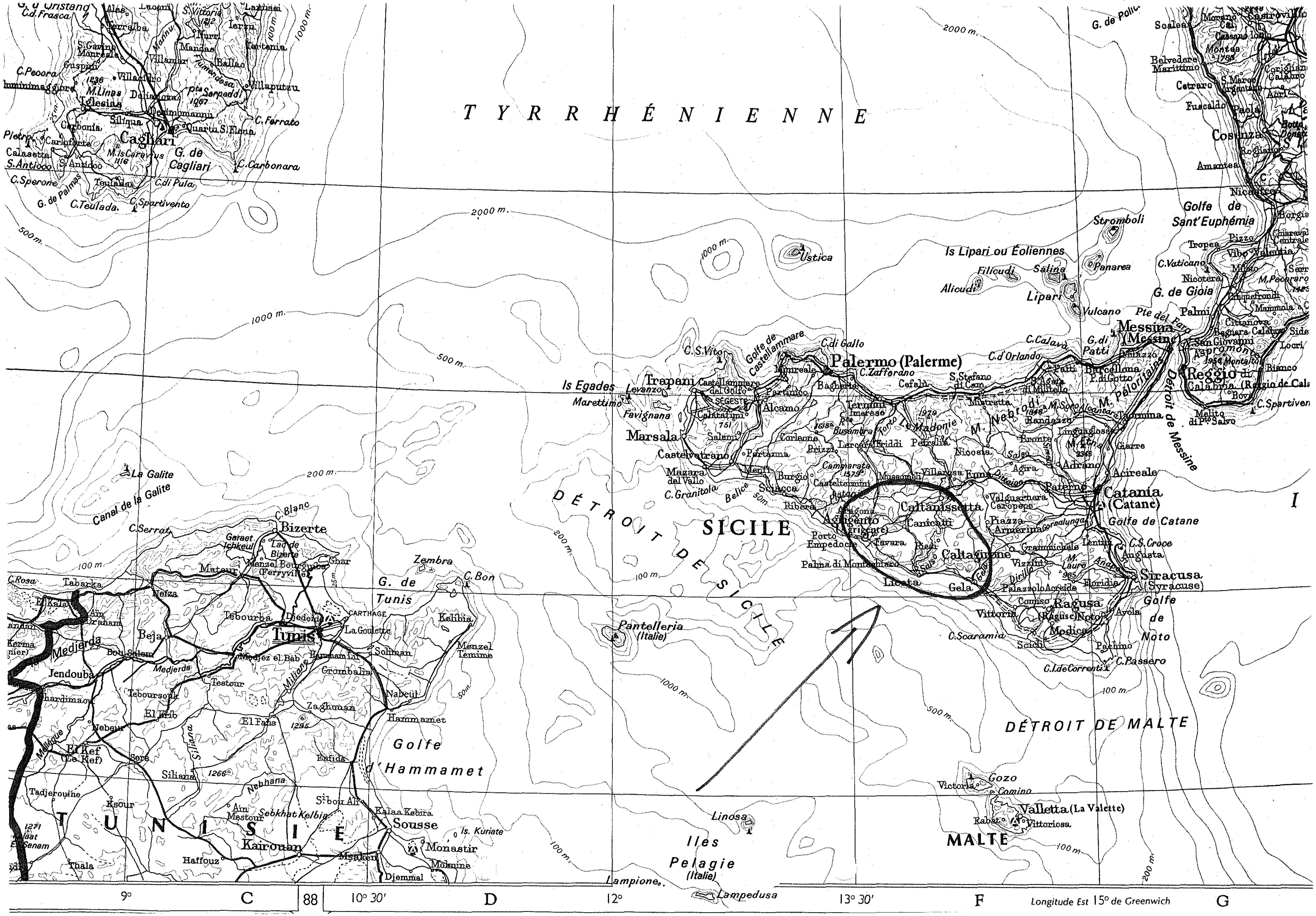
fissato annualmente dagli organi tecnici della Regione Sicilia.
Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Uva da tavola di Canicattì", seguita immediatamente dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta" . Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonchè il peso lordo all'origine.

La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P."

A richiesta dei produttori interessati può essere utilizzato un simbolo grafico relativo alla immagine artistica, compresa la base colorimetrica eventuale, del logo figurativo o del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la indicazione geografica.

Deve inoltre figurare la dizione "prodotto in Italia" per le partite destinate alla esportazione.

C:Canicatt.Uva


T Y R R H É N I E N N E
G. d'Oristano
C. Pecora
Iglesias
Cagliari
G. de Cagliari
C. Ferrato
C. Carbonara
S. Antioco
C. Sperone
G. de Palmas
C. Teulada
C. Spartivento
C. di Pula
500 m.
2000 m.
1000 m.
Ustica
Is Lipari ou Éoliennes
Stromboli
Filicudi
Salina
Panarea
Alicudi
Lipari
Vulcano
Golfe de Sant'Euphémia
G. de Gioia
Messina (Messine)
Reggio di Calabria (Reggio de Calabre)
Détroit de Messine
Cosenza
Palermo (Palerme)
C. Zafferano
C. di Gallo
C. S. Vito
Golfe de Castellammare
Trapani
Is Egades
Levanzo
Marettimo
Favignana
Marsala
Alcamo
Castelvetrano
Mazara del Vallo
C. Granitola
Sciacca
Agrigento (Girgenti)
Porto Empedocle
Palma di Montechiaro
Licata
Gela
Caltanissetta
Caltagirone
Canicattì
Enna
Nicosia
Cefalù
C. d'Orlando
C. Calava
Catania (Catane)
Golfe de Catane
Acireale
Taormina
Siracusa (Syracuse)
Augusta
C. S. Croce
Ragusa
Modica
Noto
Vittoria
Comiso
Avola
Golfe de Noto
Pachino
C. Passero
C. Scaramia
SICILE
DÉTROIT DE SICILE
DÉTROIT DE MALTE
Pantelleria (Italie)
Linosa
Iles Pelagie (Italie)
Lampione
Lampedusa
Gozo
Comino
Victoria
Valletta (La Valette)
MALTE
La Galite
Canal de la Galite
C. Serrat
C. Blanc
Bizerte
Mateur
Tabarka
Zembra
C. Bon
G. de Tunis
Kelibia
Tunis
Carthage
La Goulette
Menzel Temime
Beja
Medjerda
Jendouba
Nabeul
Hammamet
Zaghouan
El Fahs
Golfe d'Hammamet
El Kef (Le Kef)
Siliana
Enfida
Sousse
Monastir
Kairouan
Thala
Djemmal
T U N I S I E
9°
C
88
10° 30'
D
12°
13° 30'
F
Longitude Est 15° de Greenwich
G