6 NOV 2000
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE AGRICOLE ED AGROINDUSTRIALI NAZIONALI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
I.G.P. "UVA DA TAVOLA DI MAZZARRONE"

ART. 1
Denominazione

La Indicazione Geografica Protetta I.G.P. **"Uva da Tavola di Mazzarrone"** è riservata alle produzioni che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Reg.(CEE) n.2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2
Tipologie di frutto

La Indicazione Geografica Protetta "Uva da Tavola di Mazzarrone" è riservata all'uva prodotta nella zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare di produzione riferibile alle seguenti tipologie di frutto:

- Uva nera;
- Uva rossa;
- Uva bianca

coltivate in purezza varietale, nel territorio idoneo della Sicilia Orientale definito nel successivo art.3.

ART.3
Zona di produzione

La zona di produzione dell'"Uva da Tavola di Mazzarrone" comprende il territorio idoneo della Sicilia Orientale per la coltivazione dell'Uva da tavola ed è così individuato:

Provincia di Catania - territorio delimitato in apposita cartografia 1:25000, carta I.G.M. 273 III N.O. "Mazzarrone"; 273 IV S.E. "Grammichele"; 273 III N.E. "Licodia Eubea" dei seguenti comuni: Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone.
Provincia di Ragusa - territorio delimitato in apposita cartografia 1:25000, carta I.G.M. 273 III S.E. "Chiaromonte Gulfi"; 273 III S.O. "Acate"; 276 IV N.E. "Comiso".
dei seguenti comuni: Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso.

Tale territorio è così delimitato: da una linea che, partendo a nord dall'incrocio tra la strada comunale "Mascalucia - Don Giovanni" e la S.P. 63 prosegue verso sud fino all'incrocio con la S.P. per Grammichele, da dove si prosegue in direzione Grammichele per circa Km 0,800 fino all'incrocio con la strada comunale "Vaito" che la si percorre in direzione est fino al torrente vallone "I Margi" proseguendo, poi, in direzione nord - est, lungo il torrente, fino alla S.P. 75 (Grammichele- Licodia E.) al Km.6,500 da dove si prosegue fino al Km. 4,200dove incrocia la strada comunale S. Giovanni che si percorre tutta in direzione sud fino all'incrocio con la S.P. 38/III al Km. 3,500 per proseguire fino al Km 4,800 dove incontra il "vallone Salito", percorrendo il quale, si arriva alla strada consortile "Camilla" che si percorre in direzione nord-est fino alla strada provinciale Licodia E. - Vittoria, da qui in direzione sud si arriva alla casa cantoniera "Filo Zingaro" dove si imbocca la comunale "Dicchiara - Piano dell'Acqua"che la si percorre tutta fino all'incrocio con la S.S. 514 di Chiaromonte G. al Km. 16 la quale si percorre in direzione sudfino all'incrocio "Coffa" (Km. 11,000) dove si imbocca la S.P. 7 al Km. 8 che si percorre fino al Km 2,800 dove incrocia la strada comunale "Cifali - Cannamellito", che si percorre, costeggiando la base militare ex Nato di Comiso, fino all'incrociocon la S.P. 7 al Km.7,000, dal quale in direzione sud si arriva all'incrocio con la S.P. 4 al Km.2,800 da dove in direzione nord (sulla S.P. 4) si arriva al ponte sul fiume "Dirillo"(che costituisce limite tra la provincia di Ragusa e Catania). La linea di delimitazione prosegue lungo il fiume "Dirillo" , in direzione ovest, fino al ponte sulla S.P. 2 al Km. 10,000 da dove si prosegue in direzione nord fino al confine di provincia Catania - Ragusa al Km. 14,800 della stessa S.P., da qui si prosegue in direzione ovest lungo il confine di provincia fino alla strada comunale "Bosco Piano Stella" che costeggiando il bosco arriva al fiume "Ficuzza" lungo il quale continua la linea di delimitazione in direzione nord - est fino al ponte sulla S.P. 34 al Km. 18,000, sulla S.P. 34 si prosegue in direzione nord fino al Km 7,000dove si incrocia la strada comunale "Mascalucia - Don Giovanni"percorrendo il quale in direzione est si arriva di nuovo alla S.P. 63, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

Art.4
Modalità di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dell'"Uva da Tavola di Mazzarrone" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire, al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche di qualità.

La forma di allevamento è il tendone. Può essere utilizzata, anche, la forma di allevamento a controspalliera.

I sesti di impianto ed i sistemi di potatura devono essere quelli in uso generalizzato atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aerazione e soleggiamento della

6 NOV. 2000
Politiche Agricole e Forestali

stessa. La densità di piantagione è compresa tra 800 e 1600 piante per ettaro per il tendone e tra le 1800 e 2500 piante per ettaro per la controspalliera.

I portainnesti idonei devono essere esenti da virosi.

Nel caso di reimpianto, si deve attendere almeno due anni per il riposo del terreno, durante i quali è opportuno che vengano eseguite colture cerealicole.

Prima del reimpianto è obbligatorio effettuare l'analisi nematologica. In caso di accertata presenza di Xiphinema index nel precedente impianto, la durata del riposo dovrà essere di almeno cinque anni.

Le operazioni colturali e le modalità di raccolta, devono essere quelle generalmente utilizzate.

La produzione unitaria massima consentita di "Uva da Tavola di Mazzarrone" varietà, è fisssata in quintali 300 per ettaro per i vigneti allevati a tendone ed in quintali 200 per ettaro per i vigneti allevati a controspalliera. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata attraverso un accurato diradamento dei grappoli.

E' consentita la copertura del vigneto con materiali idonei al fine di consenite di anticipare l'epoca di maturazione o di posticitare quella di raccolta dell'uva.

Art. 5
Adempimenti

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità ed i relativi controlli saranno effettuati nel rispetto delle condizioni stabilite dall'art.10 del Reg. (CEE) n. 2081/92.

I vigneti idonei alla produzione dell'"Uva da Tavola di Mazzarrone" devono essere iscritti in un apposito Elenco attivato, tenuto ed aggiornato dall'Organismo di Controllo. L'Organismo di Controllo è tenuto a verificare, attraverso opportuni sopralluoghi, i requisiti richiesti per l'iscrizione all'Elenco di cui sopra. I produttori sono tenuti a comunicare all'Organismo di controllo la data indicativa di inizio raccolta dieci giorni prima che avvenga la stessa. Entro trenta giorni dalla data di fine raccolta, il produttore deve presentare all'Organismo di controllo una denuncia finale di produzione annuale.

6 NOV 2008
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Art.6
Caratteristiche al consumo

I frutti di "Uva da Tavola di Mazzarrone", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere, oltre alle norme comuni di qualità, alle seguenti caratteristiche:

"Uva da Tavola di Mazzarrone"
Varietà di uva nera:

- forma del grappolo: la forma del grappolo deve essere quella tipica della varietà, esente da difetti.
- dimensioni del grappolo: minimo 400 gr.

Al fine di completare le confezioni è consentito il 10% di grappoli di dimensioni inferiori.

- peso medio dell'acino: minimo 3 gr per varietà ad acino piccolo e 5 gr per varietà ad acino grosso;
- caratteristiche della buccia: colore nero - blu intenso, vellutato con riflessi perlacei, ricoperti di pruina;
- contenuto di solidi solubili totali: minimo 13,00 espresso in gradi Brix;
- caratteristiche del rachide: non deve presentare imbrunimenti da invecchiamento né sintomi di oidio.

"Uva da Tavola di Mazzarrone"
Varietà di uva rossa

- forma del grappolo: la forma del grappolo deve essere quella tipica della varietà, esente da difetti;
- dimensioni del grappolo: minimo 350 gr.;

Al fine di completare le confezioni è consentito il 10% di grappoli di dimensioni inferiori.

- peso medio dell'acino: minimo 3 gr. per varietà ad acino piccolo e 5 gr per varietà ad acino grosso;
- caratteristiche della buccia: colore rosso - palissandro, blu - rosso, ricoperti di pruina;
- contenuto di solidi solubili totali: minimo 13,00 espresso in gradi Brix;.
- caratteristiche del rachide: non deve presentare imbrunimenti da invecchiamento né sintomi di oidio.

"Uva da Tavola di Mazzarrone"
Varietà di uva bianca

- forma del grappolo: la forma del grappolo deve essere quella tipica della varietà, esente da difetti.
- Dimensioni del grappolo: minimo 400 gr.

6 NOV 2000 Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Al fine di completare le confezioni è consentito il 10% di grappoli di dimensioni inferiori.

- peso medio dell'acino: minimo 3 gr. per varietà ad acino piccolo e 5 gr per varietà ad acino grosso;
- caratteristiche della buccia: colore da bianco - crema a giallo - dorato, ricoperto di pruina;
- contenuto di solidi solubili totali: minimo 13,00 espresso in gradi Brix;
- caratteristiche del rachide: non deve presentare imbrunimenti da invecchiamento né sintomi di oidio.

Art. 7
Designazione e presentazione

Le confezioni devono essere chiuse in maniera tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore stesso.

L'"Uva da Tavola di Mazzarrone" deve essere immessa al consumo con il logo comunitario previsto dal Reg. (CE) n.1726/98 della Indicazione Geografica Protetta, confezionata nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo e deve comparire il logo più avanti descritto.

Sulle confezioni, o in alternativa direttamente sul grappolo, deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibile da ogni altra scritta la denominazione "Uva da Tavola di Mazzarrone" immediatamente seguita dalla indicazione varietale.

Nello spazio immediatamente sottostante deve comparire la menzione "Indicazione Geografica Protetta". E' vietata l'aggiunta alla indicazione di cui al comma precedente di qualsiasi qualificazione o menzione diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: Tipo, Fine, Extra, Superiore; Selezionato, Scelto e similari.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente; nonché l'eventuale nome d'aziende o vigneti dai quali effettivamente provenga l'uva.

Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome , ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, ed il peso lordo all'origine. E' facoltativa l'indicazione della data di raccolta.

Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, ed il peso lordo all'origine. E' facoltativa l'indicazione della data di raccolta.

Il logo *"Uva da tavola di Mazzarrone – I.G.P."* rappresenta, nella combinazione dei simboli grafici, un campo ovale tracciato da una linea azzurra (*il mare)* con all'interno: il contorno della Sicilia,

6 NOV. 2000
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

tracciato da una linea verde *(l'agricoltura);* 5 cerchi gialli delimitati da contorno giallo-oro *(acini di uve chiare)*, con al centro un sesto cerchio, sempre giallo a contorno giallo-oro, leggermente *più grande* degli altri, a richiamare il territorio di sei Comuni produttori e posizionato con congruo riferimento geografico sulla metà destra, in basso, del tracciato raffigurante la Sicilia; la dicitura I.G.P., in alto, centrata, all'interno del campo ovale, di colore blu-scuro; la dicitura *uva da tavola di*, viola scuro *(le uve nere(*, subito sopra l'altra dicitura *MAZZARRONE*, viola più chiaro (altri colori di uve nere). Le diciture *Uva da tavola di Mazzarrone* sono sovrapposte al contorno della Sicilia ed occupano i due terzi, mediano e inferiore, del campo ovale.

Dati tecnici:

Tre dimensioni:

1. Normale (disponibile su file Word) formato 9,65 x 13,46 cm.
2. Riduzione 1 (disponibile su file Jpeg) formato 3,89 x 3,71 cm.
3. Riduzione 2 (disponibile su file Jpeg) formato 2,8 x 2,67 cm.

Caratteri:

1. I.G.P.: arial black grass.
2. Uva da tavola….: arial black grass.-corsivo.
3. Mazzarrone: out-line, arial black grass.

Colore:

1. Ovale: R98, G192, B194.
2. Contorno Sicilia: R160, G208, B146.
3. Acini: R248, G226, B15 (campo interno); R245, G203, B18 (contorno).
4. I.G.P.: R48, G29, B92.
5. Uva da tavola di: R125, G21, B125.
6. Mazzarrone: R151, G77, B148.

