Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
Ex PQA III

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"CILIEGIA DI MAROSTICA" INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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 regolamento (CE) n. 510/2006 e indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Descrizione del prodotto

La ciliegia di Marostica per il consumo fresco è caratterizzata da un calibro elevato e un colore intenso che può variare da rosso fuoco a rosso scuro in relazione alle varietà.
I frutti da immettere in commercio per il consumo fresco devono essere integri, sani, provvisti di peduncolo, puliti e privi di residui visibili sulla superficie.
La pezzatura minima dei frutti destinati al consumo fresco è pari a 23 mm.
I frutti destinati ad altri usi (es. industria dolciaria) possono essere senza peduncolo, parzialmente integri e avere una pezzatura anche inferiore a 23 mm.
Le caratteristiche commerciali per il prodotto fresco devono essere corrispondenti alle specifiche stabilite dalle norme comunitarie di commercializzazione vigenti.

Art. 3
Delimitazione della zona geografica di produzione

La zona di produzione della "Ciliegia di Marostica" comprende i territori dei seguenti comuni in provincia di Vicenza: Marostica, Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Bassano, limitatamente al territorio che si estende alla destra idrografica del fiume Brenta e 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.

Art. 4
Prova di origine - 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 1, del regolamento (CE) n. 510/2006.
Il produttore o l'organismo associativo deve comunicare all'organismo di controllo la data indicativa d'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.
Analogamente, alla fine del periodo di commercializzazione il confezionatore deve presentare all'organismo di controllo una denuncia finale.
Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è CSQA certificazioni, Via S. Gaetano 74 – 36016 Thiene (VI). Tel. +39.0445.313070, Fax. +39.0445 313070, e-mail: csqua@csqa.it.

Art. 5
Metodo di ottenimento del prodotto

La denominazione “Ciliegia di Marostica” designa i frutti ottenuti dalla coltivazione delle varietà ascrivibili ai seguenti gruppi:
a) precocissime “Sandra” e “Francese”, quest’ultima ascrivibile alle varietà Bigarreau Moreau e Burlat;
b) intermedie “Roana” e il durone precoce “Romana”;
c) tardive “Milanese”, “Durone Rosso”, (Ferrovia simile) e “Bella Italia”;
d) “Sandra Tardiva”
e) le varietà “Van”, “Giorgia”, “Ferrovia”, “Durone Nero I”, “Durone Nero II” e “Mora di Cazzano”.
Sono inoltre consentite le seguenti varietà: “Bella di Pistoia” (= “Durone Rosso”), “Black Star”, “Early Bigi”, “Grace Star”, “Kordia”, “Lapins”, “Marostegana”, “Prime Giant”, “Regina”, e “Folfer”.

Per la produzione della “Ciliegia di Marostica” i terreni devono essere ubicati nella zona di delimitazione di cui al precedente art. 3.

Le tecniche colturali ammesse sono le seguenti:
- per i nuovi impianti:
a) preparazione del terreno: il nuovo impianto deve essere preceduto da una idonea lavorazione meccanica della superficie interessata; nei terreni di collina è opportuna la lavorazione del terreno a “buche”.
E’ obbligatorio eseguire l’analisi chimico-fisica del terreno oggetto d’impianto allo scopo di determinare la necessità e la quantità della concimazione di fondo e/o di quella correttiva. E’ obbligatoria l'adozione di un piano di concimazione redatto da un tecnico specializzato.

b) materiale vegetale: è ammesso l’impiego di astoni di qualità certificata virus esente o virus controllato delle varietà di cui al precedente art. 2, innestati su soggetti derivati da *Prunus avium*, *Prunus cerasus* o *Prunus mahaleb*. E’ ammesso altresì l’innesto a dimora.

- per tutti gli impianti:

a) Densità: sono ammessi tutti i sesti d'impianto purché siano garantite l'illuminazione e l'arieggiamento delle chiome nella fase produttiva delle piante.

b) Forma di allevamento: sono consentite tutte le forme di allevamento sia in volume sia in parete.

c) Difesa fitosanitaria: la difesa dai parassiti deve essere attuata nel pieno rispetto dei principi della lotta integrata o di quella biologica. Per ridurre il rischio di forti infezioni di Monilia durante il periodo fiorale è ammessa l'eliminazione dei frutti non raccolti rimasti sulle piante e l'esecuzione di una corretta potatura estiva negli impianti vigorosi.
Prima dell'esecuzione di qualsiasi intervento con valenza insetticida deve essere eseguita la trinciatura dell'erba oppure lo sfalcio e la raccolta della stessa. Non è ammesso l'uso di fitoregolatori nel periodo compreso tra il germogliamento e la raccolta.

d) Gestione del suolo: è obbligatorio l'inerbimento controllato spontaneo o artificiale del suolo a partire dal 2° anno di impianto. È consentita la lavorazione o il diserbo localizzato sulla fila negli impianti specializzati fitti o attorno al tronco nei sistemi espansi. È ammessa la pratica della pacciamatura.

e) Concimazione: gli elementi nutritivi da apportare devono essere finalizzati al raggiungimento e/o al mantenimento di un sufficiente livello di fertilità dei suoli in ragione delle asportazioni della coltura e delle perdite per immobilizzazione e lisciviazione.

f) Irrigazione: è ammessa la pratica irrigua con sistemi a bassa portata.

g) Gestione delle piante: è obbligatoria l'esecuzione annuale della potatura al bruno per assicurare una produzione di qualità costante negli anni; le piante devono essere mantenute in buona efficienza vegetativa e produttiva anche ricorrendo a interventi straordinari di riforma volti a eliminare le parti legnose deperite e non più funzionali.

h) Raccolta e condizionamento: la raccolta delle ciliegie destinate al commercio per il consumo fresco deve essere eseguita a mano e i frutti devono essere disposti in contenitori con pareti rigide. Già in ambito aziendale deve essere eseguita la cernita per eliminare i frutti di scarto e con pezzatura insufficiente.

Fino al momento della consegna per la commercializzazione i frutti devono essere mantenuti in luoghi freschi e ombreggiati per evitare lo scadimento della qualità e della conservabilità.
Il prodotto non avviato alla commercializzazione entro le 48 ore successive alla raccolta, deve essere opportunamente trattato con la tecnica della frigoconservazione oppure con altri accorgimenti idonei a rallentare i processi metabolici dei frutti.

Art. 6
Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Fattori pedoclimatici
La zona di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Ciliegia di Marostica" è da lungo tempo indicata quale territorio vocato alla cerasicoltura e diversi autori hanno sottolineato la qualità delle ciliegie raccolte nella zona delimitata al precedente art. 3.
La parte a nord della zona di produzione si estende su un territorio collinare con altitudine compresa fra 100 e 400 metri circa; la parte sud comprende terreni di alta pianura con altitudine prevalente compresa fra 90 e 100 metri circa sul livello del mare.

I terreni hanno prevalentemente giacitura declive ed esposizione a sud; fattori che favoriscono l'assenza di ristagni e la concentrazione degli zuccheri nei frutti.
Il terreno su cui viene coltivata la "Ciliegia di Marostica" deriva in buona parte da rocce basaltiche, è particolarmente fertile, povero di azoto ma ricco di potassio.
Il clima della zona si presenta mite e ventilato con quasi assenza di nebbie e protetto a nord dalla catena alpina e dolomitica.
Fattori storici e umani
La "Ciliegia di Marostica", proprio grazie alla sua rinomanza che la lega alla zona di produzione, è un prodotto tutelato dall'Indicazione Geografica Protetta fin dal 2002 (regolamento (CE) N. 245/2002).
Tale rinomanza risale storicamente al 1400 e sembra essere legata alla vicenda storica della "partita a scacchi": nell'anno 1454 Taddeo Parisio, castellano e governatore della "terra e castello nobile di Marostica", a seguito della richiesta in moglie di sua figlia da parte di due cavalieri decise, per evitare duelli, di darla in sposa a chi dei due avesse battuto l'altro a una partita a scacchi vivente. Così fu disputata la partita e il vincitore ebbe in sposa la figlia mentre il perdente ottenne la sorella del governatore.
Il giorno delle nozze di sua figlia e della sorella, Taddeo Parisio ordinò che si mettessero a dimora in tutto il territorio delle piante di ciliegie a ricordo del fausto evento.
Nel corso della "Mostra regionale delle ciliegie" che si tiene annualmente nella zona di produzione verso la fine di maggio, si ricorda questo evento con l'elezione delle giovani che vestiranno i panni delle due promesse spose durante la rappresentazione della vicenda storica.
L'esistenza di un mercato delle ciliegie nella zona di Marostica, che si ripete annualmente dal 1950, conferma la vocazionalità di tale territorio per la coltura del ciliegio.
Nella zona di Marostica esiste anche una "Strada delle ciliegie", che partendo da Bassano collega i colli e i paesi interessati dalla produzione delle ciliegie.
Per la qualità e la fama della "Ciliegia di Marostica" IGP determinante risulta il *savoir faire* dei produttori, sia nella coltivazione dei frutteti, spesso situati in zone collinari e declivi, nonché nella particolare attenzione posta durate la raccolta manuale delle ciliegie.

Art. 7
Etichettatura e confezionamento

La "Ciliegia di Marostica" destinata al commercio per il consumo fresco deve essere confezionata in contenitori appositi di taglia varia e comunque compresi tra 250 g e 10,0 kg.
I materiali devono essere atossici, nuovi e puliti preferibilmente di legno, plastica o cartone.
Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente ciliegie di uguale varietà e qualità.
E' ammessa una tolleranza di disomogeneità in termini di calibrazione e colore del 10% in numero o in peso del prodotto posto nelle singole confezioni.
All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte con indicazione diretta o con apposita etichetta le seguenti indicazioni nello stesso campo visivo :
a) CILIEGIA DI MAROSTICA – I.G.P.
b) nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore;
c) data di confezionamento.
Deve essere inoltre inserito il logo dell'indicazione geografica, raffigurante una ciliegia di colore rosso pantone 032C con peduncolo e foglia di colore verde pantone 361C, sovrapposta a una torre medioevale che rappresenta un pezzo della scacchiera della partita a scacchi, di colore grigio pantone 404C, su sfondo bianco e con ai margini riportata la scritta "Ciliegia di Marostica IGP", carattere serie Elvetica, di colore rosso pantone 032C; il logo apposto sulle confezioni dovrà rispettare il rapporto altezza/base pari a 1,2.

L’acronimo I.G.P. può essere sostituito dalla dicitura per esteso “Indicazione Geografica Protetta”. È obbligatorio l’uso del simbolo dell’ Unione.