

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 9 dicembre 2013.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Ciliegia di Marostica» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al Regolamento (CE) n. 245 della Commissione dell'8 febbraio 2002.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE,
IPPICHE E DELLA PESCA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 245 della Commissione dell'8 febbraio 2002 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette l'indicazione geografica protetta «Ciliegia di Marostica»;

Considerato che è stata richiesta, ai sensi dell'art. 53 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che con Regolamento (UE) n. 1244/2013 della Commissione del 28 novembre 2013 è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione della modifica richiesta, della I.G.P. «Ciliegia di Marostica», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta «Ciliegia di Marostica», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 1244/2013 della Commissione del 28 novembre 2013.

I produttori che intendono porre in commercio l'Indicazione Geografica Protetta «Ciliegia di Marostica», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 9 dicembre 2013

Il capo dipartimento: ESPOSITO

ALLEGATO

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, Saledo, 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 così 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 (Vicenza). 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 «Francesca», 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";

È 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. È 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*. È ammesso altresì l'innesto a dimora.

per tutti gli impianti:

- a) Densità: sono ammessi tutti i sestri 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 florale 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 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 ciliegia 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 durante 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.

È 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.



13A10519

DECRETO 10 dicembre 2013.

Autorizzazione all'organismo denominato «Dipartimento Qualità Agroalimentare – DQA», in Roma, ad effettuare i controlli sulla specialità tradizionale garantita «Mozzarella» registrata in ambito Unione europea.

IL DIRETTORE GENERALE

PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO
E CERTIFICAZIONE E TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visti gli articoli 36 e 37 del predetto Regolamento (UE) n. 1151/2012, concernenti i controlli;

Visto il Regolamento (CE) n. 2527/98 della Commissione del 25 novembre 1998 con il quale la denominazione «Mozzarella» è stata iscritta nel registro delle «specialità tradizionali garantite»;

Visto il decreto 28 giugno 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 160 del 12 luglio 2001, con il quale è stato approvato il piano di controllo e il prospetto tariffario relativi alla STG «Mozzarella»;

Visto il decreto 27 gennaio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 30 del 6 febbraio 2004, con il quale è stato rettificato il decreto sopra indicato;

Vista l'istanza presentata in data 5 dicembre 2013 dall'organismo «Dipartimento Qualità Agroalimentare – DQA» con sede in Roma, via Tomassetti n. 9, intesa ad ottenere l'autorizzazione ad effettuare i controlli sulla specialità tradizionale garantita (STG) «Mozzarella»;

Considerato che «Dipartimento Qualità Agroalimentare – DQA» ha trasmesso, in data 5 dicembre 2013, secondo le previsioni dell'art. 2 del sopra citato decreto ministeriale 28 giugno 2001 un piano di controllo ed un prospetto tariffario conformi agli allegati 1 e 2 dei suddetti decreti;

Considerato che «Dipartimento Qualità Agroalimentare – DQA», risulta già iscritto nell'elenco degli organismi di controllo privati per le denominazioni di origine protetta (DOP), le indicazioni geografiche protette (IGP) e le specialità tradizionali garantite (STG), di cui al comma 7 dell'art. 14 della legge n. 526/1999;

Vista la documentazione agli atti del Ministero;

Ritenuto di procedere all'emanazione del provvedimento di autorizzazione ai sensi del comma 1 dell'art. 14 della legge n. 526/1999;

Decreta:

Art. 1.

L'organismo denominato «Dipartimento Qualità Agroalimentare – DQA» con sede in Roma, via Tomassetti n. 9, è autorizzato ad espletare le funzioni di controllo, previste dall'art. 37 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 per il prodotto STG «Mozzarella», registrato in ambito Unione europea con regolamento (CE) n. 2527/98 della Commissione del 25 novembre 1998.

Art. 2.

La presente autorizzazione comporta l'obbligo per l'organismo «Dipartimento Qualità Agroalimentare – DQA» del rispetto delle prescrizioni previste nel presente decreto e può essere sospesa o revocata ai sensi del comma 4 dell'art. 14 della legge n. 526/1999 con provvedimento dell'autorità nazionale competente.

Art. 3.

1. L'organismo autorizzato «Dipartimento Qualità Agroalimentare – DQA» non può modificare la denominazione e la compagine sociale, il proprio statuto, i propri organi di rappresentanza, il proprio sistema qualità, le modalità di controllo e il sistema tariffario così come depositati presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, senza il preventivo assenso di detta autorità.

2. L'organismo autorizzato «Dipartimento Qualità Agroalimentare – DQA» comunica e sottopone all'approvazione ministeriale ogni variazione concernente il personale ispettivo indicato nella documentazione pre-

