

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“CILIEGIA DELL’ETNA” DOP

Art. 1

Denominazione

La Denominazione d’Origine Protetta “Ciliegia dell’Etna” è riservata ai frutti di ciliegio che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Reg. (CE) 510/2006 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto.

2. 1. La specie e le cultivar.

La DOP “Ciliegia dell’Etna” è attribuita ai frutti del ciliegio dolce “*Prunus avium* L.” famiglia delle *rosaceae*. La coltivazione del ciliegio, nell’area considerata, fa riferimento ad una piattaforma varietale composta dalle seguenti tipologie locali o ecotipi: la *Mastrantonio*, la *Raffiuna*, il gruppo *Napoleona* (*precoce-verifica-forestiera*) e la *Maiolina*.

2. 2. Caratteristiche del prodotto

I frutti allo stato fresco, destinati al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

- la drupa globosa leggermente cordiforme con polpa tenera o soda, di gusto sia dolce che asprigno, che racchiude un nocciolo;

- i frutti devono esseri interi, di aspetto fresco e sano, asciutti, puliti, privi di sostanze estranee visibili e privi di odori estranei. Inoltre:

- la colorazione dei frutti deve essere di colore rosso, rosso scuro, tipica delle cultivar del territorio;

- i frutti vanno raccolti con il peduncolo;

- per quanto riguarda l’indice rifrattometrico i valori oscillano tra i 12 e i 21 gradi Brix;

Può ottenere il riconoscimento D.O.P. solo la “Ciliegia dell’Etna” corrispondente alle categorie commerciali “Extra” e “T”.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione della D.O.P. “Ciliegia dell’Etna”, comprende, in provincia di Catania, in tutto o in parte il territorio amministrativo dei Comuni di: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo

di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio, Acireale.

La zona si estende fino ai 1.600 metri s.l.m sui versanti Nord-orientale e Sud -Ovest dell'Etna. Partendo da Giarre, Riposto, lungo la strada ferrata, fino a Mascali, essa comprende Ficarella, Gona, Fiumefreddo di Sicilia; da Ponte Boria fino a Randazzo, lungo la strada SS n.120, comprende Quartiere Notara, Piedimonte, Casa Reganati, Terremorte, C.da Alboretto, C.da Vaccarile, Linguaglossa, Catena, Rovitello, Solicchiata, C.da Marchesa, Passopisciaro, Montelaguardia; prosegue, da qui, lungo la strada per C.da Piano fino a Cisternazze, lungo la linea di delimitazione del Parco dell'Etna e comunque fino a quota 1.600 s.l.m.. Segue tale delimitazione fino al "Leccio secolare" e prosegue fino a quota 1.600 s.l.m.. Attraversa C.da "Cassone", C.da Tarderìa, costeggia colate recenti fino ad intersecare la Nicolosi-Etna, a Nord di Monte Manfrè. Da qui segue quota 1.600 s.l.m. fino a raggiungere il vivaio Forestale, C.da Milia, Casa Gemmellaro, la base di Monte Intraleo, Casa Fisichella, il limite del Parco dell'Etna, la strada per "Prato Fiorito" e quindi il limite inferiore del Parco dell'Etna fino al Castello Spitaleri in C.da Solecchiata di Adrano. Da qui coincide con il limite più estremo del Parco dell'Etna, costeggia a Nord i centri abitati di Ragalna e Nicolosi, prosegue lungo la strada intercomunale Nicolosi-Pedara-Trecastagni-Viagrande- Aci S. Antonio, tenendosi a monte dei centri abitati, fino ad intersecare la strada ferrata che porta a Giarre e Riposto.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art.5

Metodo di ottenimento

5. 1. Sistemi di conduzione degli impianti

I sistemi di conduzione degli impianti della D.O.P. “Ciliegia dell’Etna” sono riconducibili alle tecniche di produzione antiche, consolidate dalla tradizione, e tengono in considerazione le prerogative del quadrinomio costituito dal tipo di cultivar di ciliegio, dal suolo, dal clima e dallo uomo. La coltivazione deve essere condotta con uno dei seguenti metodi:

-convenzionale, in uso nella zona, con l’osservanza delle norme di “Buona Pratica Agricola” della Regione Siciliana;

-integrata, ottenuta nel rispetto delle” Norme Tecniche” previste dal disciplinare della Regione Siciliana in applicazione del Reg. (CE) 1257/99;

-biologica, secondo il Reg. (CEE) 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

5. 2. *Preparazione dei terreni – reimpianto*

Nei nuovi impianti, la preparazione dei terreni deve prevedere: analisi chimico-fisiche del terreno, secondo metodi ufficiali, allo scopo di realizzare eventuali impianti di drenaggio e qualità/quantità delle concimazioni di fondo con la distribuzione di 20/30 tonnellate di sostanza organica ad ettaro, lo scasso e quindi l’interramento della sostanza organica, ed altre azioni correttive, il livellamento delle superfici per facilitare il deflusso delle acque, la concimazione minerale d’impianto con 1,5/2,0 tonnellate di concimi fosfatici e 0,5/1,0 di tonnellate di concimi potassici ad ettaro.

5.3. *Impianti*

Gli impianti del tipo tradizionale caratterizzati da esemplari di grandi dimensioni con produzioni elevate, possono coesistere in consociazione all’agrumeto nella fascia pianeggiante collinare, al frutteto o vigneto nella fascia montana. Nell’impianto è ammesso esclusivamente l’uso di astoni (certificati) di ciliegio selvatico *Prunus avium* o di altri soggetti del genere *Prunus*, anche ibridi. I portinnesti utilizzati in funzione del tipo di terreno (condizioni di umidità, profondità e tessitura) e di coltivazione (forme di allevamento e sistemi di potatura) sono il “franco” (*Prunus avium* L.) e suoi derivati, per le eccezionali doti di adattamento a terreni poveri, ricchi di scheletro e sciolti con scarsa disponibilità idrica e per la loro resistenza alle malattie fungine. Sono ammesse tutte le forme di allevamento sia in volume che in parete. Per le forme in volume, specie per i nuovi impianti, la chioma potrà assumere, con operazioni di potatura, una forma a vaso basso su tre o quattro branche principali; per le forme in parete si può fare riferimento alla spalliera o alla ipsilon. Adottando queste forme di allevamento a ridotto sviluppo, sarà possibile utilizzare mezzi di difesa fisica (coperture fisse o mobili quali reti o films plastici).

5.4. *Innesti*

Gli innesti a "marza" (a scheggia, a triangolo, a spacco) vanno fatti in ogni caso a gemma dormiente, ossia dal 15 agosto al 15 settembre, mentre l'innesto a corona e gli innesti a gemma vanno fatti in primavera. L'utilizzo dei portinnesti certificati è associato a quello di marze di pari categoria (certificate).

5.5. *Densità d'impianto*

La densità di piantagione massima ammessa è di 800 piante per ettaro. Nei nuovi impianti, i sestri non dovranno essere inferiori alle seguenti ampiezze minime: metri 3,50/5,00 sul filare e metri 4,50/7,00 tra i filari. La densità d'impianto deve garantire le operazioni colturali (lavorazione – potatura -raccolta) con l'ausilio di macchine e la loro movimentazione.

5.6. *Conduzione del terreno*

Viene adottata la tecnica di aridocoltura con lavorazioni a 20-30 cm di profondità, in primavera. Le concimazioni devono tenere conto di quanto previsto dalla " Buona Pratica Agricola" della Regione Siciliana. Le pratiche di fertilizzazione, in relazione al regime pluviometrico dell'area, dovranno essere effettuate a fine inverno ed assicurare il rapporto 2:1:1 dei macroelementi nelle fasi vegetative e 1:1:2 nelle fasi di produzione, facendo ricorso alle numerose formulazioni disponibili nella conduzione convenzionale. Le quantità massime di macroelementi nutritivi ammessi ad ettaro saranno: Kg 110 di azoto, Kg 80 di fosforo e potassio. Adottando il "Metodo di Coltivazione Biologico", l'impiego periodico di sostanza organica, il ricorso alla pratica del sovescio e l'uso di *cover crops*, sono raccomandati.

5.7. *Irrigazione.*

In considerazione della lunga stagione vegetativa in periodo asciutto, risulta diffuso il ricorso ad impianti irrigui localizzati che consentono irrigazioni di soccorso e fertirrigazione. E' sempre richiesto, dopo il trapianto, per 1-2 stagioni, l'uso dell'irrigazione di soccorso.

5.8. *Difesa fitosanitaria*

La difesa fitosanitaria dovrà salvaguardare e tutelare la salute umana, l'agro-sistema ed in particolare il patrimonio apistico locale, facendo riferimento alle " Norme Tecniche" previste dalla Regione Siciliana. Inoltre vengono adottate le seguenti pratiche agronomiche: la potatura di arieggiamento delle chiome, l'eliminazione delle eventuali produzioni non raccolte, la corretta gestione del terreno in primavera e il controllo del deflusso delle acque in eccesso.

5.9. *Raccolta del prodotto*

La raccolta della “Ciliegia dell’Etna” D.O.P., seguendo la naturale maturazione del frutto, deve essere effettuata a mano (con il peduncolo per evitare infezioni e marciumi), disponendo il prodotto direttamente in contenitori adatti, con pareti rigide di dimensioni adeguate per evitare danni da costipamento, dopo essere state sottoposte ad una prima selezione per eliminare i frutti di scarto e con pezzatura insufficiente. Fino al momento della commercializzazione i frutti dovranno essere mantenuti in luoghi freschi e ombreggiati per evitare perdite di qualità e conservabilità. Qualora non sia effettuata la commercializzazione nell’arco delle 24 ore i frutti dovranno essere sottoposti a raffreddamento, utilizzando la tecnica della frigo-conservazione ed in generale a tutti gli accorgimenti atti a rallentare il metabolismo respiratorio dei frutti.

Art. 6

Legame con l’ambiente

L’esposizione a Est – Sud – Sudovest, l’elevato grado d’insolazione, i terreni sabbiosi a reazione sub-acida di origine vulcanica recuperati dall’industriosa popolazione che con paziente lavoro di scasso, di sistemazione di muri e terrazzi, con la captazione di acque sotterranee, ha saputo rendere produttive estese superfici di lave aspre e brulle, i venti dominanti e l’umidità, conferiscono al frutto antropizzato in tale area, particolari caratteristiche di qualità, precocità, forma, colore intenso tipico del territorio, sapore croccante e deciso, difficilmente riscontrabili in altre aree di produzione. Le singolarità pedoclimatiche ed antropiche del territorio agricolo etneo, che si estende dal mare Ionio fino ad altitudini di 1.600 metri s.l.m, caratterizzano fortemente la qualità della “Ciliegia dell’Etna”, conferendogli parametri esclusivi. La zona delimitata è caratterizzata da suoli che evolvono su substrati di origine vulcanica: nella fascia montana si hanno suoli che presentano profilo poco profondo, elevata rocciosità superficiale, tessitura sabbiosa e ricca di scheletro, mentre dalla fascia collinare e litoranea sono presenti profili più evoluti, profondi, con tessitura franco-sabbiosa, suscettibili di irrigazione. I casi di gelate sono rari e da ricondurre a fenomeni di inversione termica, meno evidenti nelle aree più ventilate di collina. I valori assoluti delle massime hanno raggiunto punte di 44,3° C a luglio e mediamente si hanno valori di 39-40°C (Zafferana Etnea 44°C – Linguaglossa 34°C – Nicolosi 36°C). I valori annui delle precipitazioni raggiungono i massimi della provincia e della stessa Sicilia; esse aumentano con il crescere della quota, passando dai 685 mm di Catania e 798 mm di Acireale, fino ai più alti valori di Nicolosi (1036 mm), Linguaglossa (1071 mm) e Zafferana Etnea (1192 mm). Condizioni intermedie si riscontrano nelle stazioni di Piedimonte Etneo e Viagrande. Attorno alla coltivazione della “Ciliegia

dell'Etna" si è stratificato un retroscena culturale ed un importante indotto economico fatto di mestieri, tradizioni e usi ripetuti nei secoli dai coltivatori ortofrutticoli, che ancora si tramandano nel lessico dialettale il nome di "cirasa" o "ciriègia", la preparazione dei terreni (*terre scatinate*), le tecniche di coltivazione, l'innesto a *sgroppo* o a *pezza* e la tecnica di raccolta con le scale a trenta pioli e con i *panari* ecc.. La qualità del prodotto è confermata dal successo della tradizionale sagra. Oltre all'ambiente naturale, il fattore uomo, con la sua secolare tradizione, la fatica a trasformare le "sciare" (dall'arabo terra bruciata) in terreni fertili, ha contribuito in maniera determinante a caratterizzare il forte legame tra la "Ciliegia dell'Etna" ed il territorio etneo. Come riportato dai diversi autori del tempo, la coltivazione del ciliegio, da parte della popolazione rurale, era ben radicata. La tradizionale esperienza, con le sue capacità culturali acquisite di generazione in generazione, con continua ricerca e messa in atto di specifiche tecniche colturali, ha determinato le condizioni affinché la coltivazione si consolidasse nel tempo, fino a costituire un patrimonio storico-tradizionale e culturale del territorio.

Art. 7

Controlli

La "Ciliegia dell'Etna" D.O.P. per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione sarà controllato da un organismo autorizzato, in conformità agli articoli 10 e 11 del Reg. CE 510/06.

Art. 8

Etichettatura

8.1. Confezionamento

La D.O.P. "Ciliegia dell'Etna" deve essere commercializzata allo stato fresco in imballaggi nuovi, puliti ed asciutti, di materiale conforme alle norme in vigore per gli imballaggi, con una capacità massima di 10 Kg di prodotto. Il contenuto dell'imballaggio deve essere costituito esclusivamente da ciliegie di uguale varietà e qualità. La grandezza dei frutti deve essere omogenea con colorazione e maturazione uniformi.

8.2. Etichettatura

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. Ciascuna confezione deve essere avvolta da un film plastico, e chiusa mediante un apposto sigillo di garanzia in maniera tale che l'apertura della confezione comporti la rottura dello stesso sigillo.

All'esterno di ogni imballaggio devono essere riportate oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 1726/98 e successive modifiche ed integrazioni), le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge: il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del confezionatore, la categoria commerciale di appartenenza secondo quanto disciplinato dall'art.2 del presente disciplinare, nonché l'eventuale nome delle aziende da cui provengono i frutti, il peso lordo all'origine, la data di confezionamento. Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal disciplinare o di indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

8.3 Logo

Il logo della denominazione è di forma rettangolare di dimensioni 100 mm X 38 mm. In alto è riportata la dicitura "Denominazione d'Origine Protetta", al centro l'acronimo DOP ed in basso la denominazione "Ciliegia dell'Etna". Sul lato sinistro è riportato il simbolo grafico comunitario della DOP. Sul lato destro sono raffigurate 2 ciliegie di dimensioni diverse sovrapposte alla raffigurazione della Regione Siciliana.

Carattere utilizzato Times New Roman – Commercial Script

Pantone: Blu reflex; Yellow 109-483U –141 C; Green 353 U; Red 032 C; Violet 326



Art.9

Prodotti Trasformati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la "Ciliegia dell'Etna" D.O.P. anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta Denominazione d'Origine Protetta senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- gli utilizzatori del prodotto a Denominazione d'Origine Protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.O.P. riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare

sul corretto uso della Denominazione d'Origine Protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) 510/06.