DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLA CILIEGIA DI MASER

Prodotto De.Co. del Comune di Maser



Premessa

Le Ciliegie e Maser

Già presente di certo a Maser in epoca romana, la ciliegia è attestata nei documenti come coltivazione solo a partire dal Medioevo, e trova il proprio momento di splendore in epoca rinascimentale, nell'opulenza dei banchetti signorili e nel miglioramento delle tecniche d'innesto. Durante i secoli successivi, e particolarmente nel Settecento, si assiste ad una sempre maggiore selezione delle cultivar, di cui alcune ancor oggi assai valide.

Venendo ai nostri giorni, una data da ricordare è il 1961, anno di nascita della cooperativa frutticola Asolana, cui parteciparono moltissimi produttori di Maser: all'epoca, l'80% della frutta raccolta era costituito da ciliegie. Dal 2003 Maser fa parte delle "Città delle Ciliegie".

Attualmente il territorio di Maser può contare su una produzione annua di circa 7.000 quintali, distribuiti per lo più tra piccole aziende a conduzione familiare, spesso con vendita diretta del prodotto al consumatore finale.

Quanto alle cultivar, Maser poteva vantare una cultivar tipica, la Mora di Maser, che ha avuto un grande incremento fino agli anni '60. Tuttavia, è stata progressivamente abbandonata, a causa della sua particolare sensibilità alla mosca della ciliegia. In questi ultimi anni se ne sta tentando un recupero, soprattutto in considerazione della tardività della produzione (seconda/terza decade di giugno), che ne fa un ottimo supporto del mercato quando le altre varietà hanno già esaurito la propria produzione. Tra marzo e aprile, le colline di Maser s'imbiancano della vaporosa fioritura dei ciliegi. Già alla fine di maggio, sul mercato trionfano le saporite "roane" o le gustose "sandre", esposte nella ormai tradizionale Mostra Regionale della Ciliegia, che si svolge nella maestosa cornice di Villa Barbaro. E' breve la stagione delle ciliegie, certo. Ma il colore e il profumo di quelle di Maser sono ben difficili da dimenticare.

Le ciliegie di Maser, così preziose perché, grazie al dolce clima delle nostre colline sono le prime ad apparire sui mercati regionali e nazionali, vengono "celebrate" nella tradizionale Mostra della ciliegia di fine maggio, allestita nello splendido scenario di Villa Barbaro, gioiello dell'architettura cinquecentesca noto in tutto il mondo per gli affreschi di Paolo Veronese, costruita su progetto di Andrea Palladio.

Si tratta di una rassegna a carattere regionale, tesa a valorizzare un prodotto caratteristico di questo territorio e che ogni anno richiama una presenza sempre maggiore di visitatori. (per informazioni dettagliate: www.mostradellaciliegia.it)

Promossa e organizzata dall'Amministrazione Comunale e dalla Pro Loco di Maser fin dalle sue origini, la Mostra della ciliegia ebbe inizio nel 1991 grazie alla sinergia di più forze: la volontà dei produttori maserini di dare risalto a questo prodotto, facendolo conoscere anche oltre i confini locali, trovò riscontro e appoggio negli Assessorati all'Agricoltura e al Turismo e collaborazione attiva nella Pro Loco, interessata in prima persona alla promozione delle tradizioni e delle potenzialità turistiche e culturali di Maser.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA CILIEGIA DI MASER

Articolo 1

La Giunta comunale di Maser , su mandato del Consiglio comunale, intende stimolare e promuovere la produzione di ciliegie sul proprio territorio, vanto da sempre della tradizione contadina locale.

Articolo 2-Denominazione

La definizione Ciliegia di Maser a Denominazione Comunale (De.Co.) è

riservata ai frutti del ciliegio che rispondono ai requisiti del presente disciplinare. La definizione *Ciliegia di Maser a Denominazione Comunale (De.Co.)* come denominazione semplice è proprietà del Comune di Maser , che rilascerà ai soggetti che risponderanno attraverso autocertificazione al presente progetto l'attestazione di denominazione del prodotto ed appositi segni di riconoscimento. In questo modo , è garantita l'origine del prodotto

Articolo 3- Zona di Produzione

Tutto il territorio del Comune di Maser è adatto alla produzione di ciliegie a denominazione comunale.

Articolo 4 – Scelta Varietale

La denominazione *Ciliegia di Maser De.Co.* designa i frutti ottenuti dalla coltivazione delle seguenti cultivar di ciliegio:

Precoci: Early Bigi e Lory, Bigarreau Moreau, Burlat e Roana;

Medie: Adriana, Celeste, Giant Red, Carmen, Grace Star, Sandra, Vera, Giorgia, Durone Nero, New Star, Black Star, Canada Giant, Kordia, Van, Mora di Maser;

Tardive: Mora di Cazzano, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina,.

Per la produzione della *Ciliegia di Maser* è consentito l'utilizzo anche di altre cultivar di ciliegio derivanti dalla ricerca varietale a condizione che ne sia dimostrata, attraverso prove sperimentali e documentali, la conformità del metodo di ottenimento e delle caratteristiche qualitative del frutto al presente disciplinare di produzione.

Articolo 5- Tecniche di Coltivazione

La preparazione dei terreni per l'impianto dove vengano posti a dimora ciliegi dovrà essere eseguita con idonea lavorazione della superficie interessata, con apposita aratura, fresatura e concimazione. È ammesso l'uso sia di astoni innestati con la varietà di cui al precedente articolo 4 e l'innesto a dimora del selvatico con la varietà medesima.

La densità per ettaro dei ciliegi può variare a seconda che si scelga un impianto a bassa densità (con il limite di 300 piante ad ettaro), fitto (1500 piante per ettaro) e superfitto (5000 piante per ettaro). Le chiome di alberi contigui devono comunque essere tra loro separate, ovvero senza la presenza di intersecamenti tra rami delle stesse. In qualsiasi tipo di impianto si deve provvedere a rimuovere rami secchi dalle chiome, che devono essere arieggiate e ben illuminate.

Allo scopo di salvaguardare e tutelare il patrimonio apistico locale sono vietati gli interventi antiparassitari durante la fase della fioritura e prima dell'esecuzione di eventuali interventi dovrà essere eseguito il taglio dell'erba. I trattamenti di fitosanitari devono rispettare i tempi di carenza del singolo prodotto utilizzato.

La difesa fitosanitaria dovrà comunque ispirarsi ai criteri della difesa integrata e seguire le indicazioni espresse dal Regolamento Comunale in applicazione del P.A.N. .

Articolo 6 -Confezionamento

La raccolta della *Ciliegie di Maser De.Co.* deve essere effettuata a mano durante le ore fresche del giorno, disponendo il prodotto in contenitori con pareti rigide.

Presso il produttore le ciliegie devono essere con il picciolo integro e ordinate, possibilmente in file. Il confezionamento avviene in cassette nuove e prodotte con materiale rigido contenenti 500 grammi, 1 e 2 chilogrammi di *Ciliegie di Maser De.Co*.

È compito del produttore sottoporre a cernita i frutti per eliminare quelli con pezzatura insufficiente. Fino al momento della consegna per la commercializzazione i frutti devono comunque essere mantenuti in luoghi freschi per evitare perdite di qualità e conservabilità.

La dimensione dei frutti si misura per calibrazione, determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto, che non può essere inferiore ai 22 mm.

Le ciliegie pronte per la vendita devono essere provviste di peduncolo.

Caratteristiche qualitative

All'atto dell'immissione al consumo i frutti devono essere:

- integri, senza danni;
- provvisti di peduncolo;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili;
- sani, esenti da marciumi e da residu di fitofarmaci;
- esenti da parassiti.

Articolo 7- Dichiarazione delle Superfici

Coloro che sono interessati all'utilizzo del marchio *Ciliegia di Maser De.Co*. devono, almeno tre mesi prima di ciascuna campagna produttiva, depositare presso l'ufficio comunale competente gli estremi catastali dei terreni coltivati a *ciliegie*. Nella documentazione verrà specificato il proprietario del lotto, la località e la superficie dedicata alla coltivazione di Ciliegia di Maser per ciascun lotto per il quale è richiesta la Denominazione Comunale (De.Co.). Per l'anno 2018 i produttori dovranno esibire la documentazione richiesta entro il decimo giorno dall'inizio della campagna di raccolta.

Il Comune di Maser concederà l'utilizzo del nome *Ciliegia di Maser De.Co.* attraverso l'utilizzo di placche numerate progressivamente e compilate, per gli obblighi di legge, dagli stessi produttori. Il registro per le registrazioni è tenuto dal competente ufficio municipale.

Entro trenta giorni dalla data di fine raccolta, il produttore deve presentare al Comune di Maser, presso il competente Ufficio, una denuncia finale di produzione annuale.

La commissione istituita con decreto sindacale ai sensi dell'articolo 9 del vigente Regolamento De.Co., potrà effettuare sopralluoghi sui terreni e negli spacci oggetto di dichiarazione da parte dei produttori e, qualora ravvisi irregolarità o non corrispondenza con le autodichiarazioni, stabilire di volta in volta le conseguenti sanzioni.

Articolo 8 - Norme di etichettatura

Il logo della denominazione Ciliegie di Maser De.Co. dovrà essere apposto sulle confezioni di vendita.

Dovranno inoltre essere indicati:

- Nome, Ragione Sociale, Indirizzo e/o Codice di riconoscimento univoco, attribuito dalla struttura di controllo, del produttore ;

Il logo consiste in una rappresentazione grafica, le cui caratteristiche tecniche (dimensioni, colore, ecc.) sono depositate agli atti del Comune, unico detentore dei loghi ed unico soggetto che può autorizzarne l'utilizzo e la diffusione, così identificata:



da utilizzarsi per la marchiatura delle confezioni del prodotto, per l'identificazione delle Aziende De.Co. registrate, e di tutta la commercializzazione e la diffusione;



da utilizzarsi in subordine al precedente per l'dentificazione del prodotto nella produzione di materiale grafico relativo a pubblicazioni, eventi, convegni, ecc...

Il logo può presentarsi in etichetta o collocato in un diverso spazio della confezione purché sia ben visibile e rinvenibile da parte del consumatore finale.

È vietato qualunque uso generico del marchio che possa far supporre che altri prodotti siano oggetto di tutela da parte del marchio De.Co.

È consentito l'uso del marchio De.Co. per la *Ciliegia di Maser De.Co*. anche sulla carta utilizzata per avvolgere la cassetta dove vengono riposte le ciliegie.

Articolo 9 - Utilizzazione del Logo

Il produttore che utilizza il marchio De.Co. per la produzione della *Ciliegia di Maser De.Co*. deve rispettare le norme tecniche definite dal presente disciplinare di produzione e si impegna a seguirlo nella sua interezza.

Si dà atto che il logo "Ciliegia di Maser De.Co." può essere utilizzato da terzi in occasione di trasformazione del prodotto fresco, in prodotti derivati (es. confettura) indicando l' utilizzo al 100/% di Ciliegie di Maser De.Co..Si specifica che il prodotto derivato non può fregiarsi della denominazione De.Co.

Per ogni altro tema non esplicitamente ricordato nel presente disciplinare si fa riferimento al Regolamento di istituzione della De.Co. approvato con deliberazione di Consiglio Comunale N° 18 del 15 maggio 2017.

L'utilizzo del marchio De.Co in modi e forme diverse da quelle previste dal presente Disciplinare, saranno soggette alle sanzioni previste dal vigente regolamento sopra richiamato

Articolo 10 - Promozione

La promozione della denominazione *Ciliegia di Maser De.Co.* avverrà principalmente nella tradizionale Mostra Regionale della Ciliegia di Maser, che si svolge nella maestosa cornice di Villa Barbaro.

Si tratta di una rassegna a carattere regionale, tesa a valorizzare un prodotto caratteristico di questo territorio e che ogni anno richiama una presenza sempre maggiore di visitatori. (per informazioni dettagliate: www.mostradellaciliegia.it)

Promossa e organizzata dall'Amministrazione Comunale e dalla Pro Loco di Maser fin dalle sue origini, la Mostra della ciliegia ebbe inizio nel 1991 grazie alla sinergia di più forze: la volontà dei produttori maserini di dare risalto a questo prodotto, facendolo conoscere anche oltre i confini locali, trovò riscontro e appoggio negli Assessorati all'Agricoltura e al Turismo e collaborazione attiva nella Pro Loco, interessata in prima persona alla promozione delle tradizioni e delle potenzialità turistiche e culturali di Maser.

Articolo 11 - Formazione ed informazione

La coltivazione e la produzione delle *Ciliegie di Maser De.Co*. sarà supportata da attività di formazione e di informazione con l'obiettivo di migliorare le competenze dei produttori .

* * *