

COMUNE DI SIZZANO
(Provincia di Novara)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"AMARENA DI SIZZANO"

De.Co.

INDICE

Art. 1 - Denominazione

Art. 2 – Descrizione del prodotto

Art. 3 - Delimitazione della zona geografica di produzione La zona di produzione

Art. 4 - Prova di origine – Controlli

Art. 5 - Metodo di ottenimento del prodotto

Art. 6 - Fattori pedoclimatici

Art. 7 - Etichettatura e confezionamento

Art. 8 - “Amarena di Sizzano” De.Co

Art. 1

Denominazione

La De.Co. "Amarena di Sizzano" è riservata ai frutti di amarena (ciliegia acida) che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

L'Amarena di Sizzano 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

La zona di produzione dell'Amarena di Sizzano comprende i territori dei seguenti comuni in provincia di Novara: Sizzano.

Art. 4

Prova di origine - Controlli

Gli impianti idonei alla produzione della De.Co. Amarena di Sizzano sono iscritti in un apposito elenco attivato, tenuto ed aggiornato presso il Comune di Sizzano.

Art. 5

Metodo di ottenimento del prodotto

La denominazione "Amarena di Sizzano" designa i frutti ottenuti dalla coltivazione delle varietà ascrivibili ai seguenti gruppi, divisi per epoca di maturazione:

a) precoce: (intorno al 25 maggio) Griotta precoce.

b) media: (10-20 giugno)

- amarena Cup, amarena Davì

- amarena di Foresto, amarena Hentovelles

- amarena Nera, amarena Saluzzo,
- Marisa

Per la produzione dell' "Amarena di Sizzano" 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.

Per la produzione dell' "Amarena di Sizzano" 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, così come l'adozione di un piano di concimazione redatto allo scopo di ottenere il massimo della qualità di produzione.

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 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 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 opportuno 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: nei nuovi impianti è opportuna 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 amarene 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

Fattori pedoclimatici

La zona di produzione della De.Co. "Amarena di Sizzano" è da lungo tempo indicata quale territorio vocato alla cerasicoltura e viticoltura diversi autori hanno sottolineato la qualità delle amarene 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 220 e 270 metri circa; la parte sud comprende terreni di alta pianura con altitudine prevalente compresa fra 200 e 220 metri circa sul livello del mare.

I terreni sono in parte pianeggianti ed in parte hanno dei declivi ad esposizione a sud, fattori che favoriscono l'assenza di ristagni e la concentrazione degli zuccheri nei frutti.

Il terreno su cui viene coltivata l' "Amarena di Sizzano" deriva in buona parte da rocce basaltiche.

Il clima della zona si presenta mite e protetto a nord dalla catena alpina.

Fattori storici e umani

L' "Amarena di Sizzano", proprio grazie alla sua rinomanza che la lega alla zona di produzione.

Art. 7

Etichettatura e confezionamento

L' "Amarena di Sizzano" 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.

Per quanto riguarda il prodotto fresco trasformato, elaborato (marmellate, distillati, sciroppi, ecc..) saranno utilizzati contenitori idonei prescritti dalla normativa per ogni specifico utilizzo.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente amarene 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) AMARENA DI SIZZANO – De.Co.
- b) nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore;
- c) data di confezionamento o tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in materia.

L'acronimo De.Co. può essere sostituito dalla dicitura per esteso "Denominazione Comunale"

Art. 8

"Amarena di Sizzano" De.Co

Il logo della denominazione "Amarena di Sizzano" De.Co. consiste in una figura formata da una lettera A e una lettera S in colore nero (pantone black) tra le quali la lineetta mediana è sostituita da una amarena in colore rosso (pantone n. 186) Il gambo del frutto è nella sua lunghezza in colore verde chiaro (pantone n. 376) e all'apice in marrone chiaro (pantone n. 157), mentre la foglia, che si confonde parzialmente con la lettera A, è in colore verde chiaro (pantone n. 376). Posizionata sotto la figura dell'amarena insiste la scritta DeCo in colore rosso (pantone n. 186) con lettere maiuscole di cui la D e C hanno altezza di 4 mm., mentre le lettere E e O hanno altezza di 3 mm, tutte in carattere "Vonique 64".

La figura è inscritta in un quadrato di mm. 70x70. Nello spazio sottostante su righe è riprodotta la scritta in colore nero AMARENA DI SIZZANO in carattere tipografico "Vonique 64", avente 11 mm di altezza, tranne la lettera iniziale A che è in colore rosso (pantone n. 186) e la lettera finale A della parola Amarena che è di colore verde (pantone n. 355) la medesima sormonta la lettera S superiore, entrambe, unitamente alla S della parola Sizzano, sono di 15 mm di altezza. La scritta è disposta su due righe occupanti uno spazio misurato in linea orizzontale rispettivamente di mm. 70 e di altezza mm. 33, fra loro distanziate di mm. 6.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

La dicitura "Amarena di Sizzano De.Co." è intraducibile.

