

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
“CILIEGIE DI GARBAGNA”

ART. 1 Nome del prodotto

L'indicazione geografica protetta “**CILIEGIE DI GARBAGNA**” è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2 Descrizione del prodotto

I frutti della indicazione Ciliegie di Garbagna IGP presentano caratteristiche organolettiche uniche, conferite non solo dall'ambiente pedoclimatico, ma anche dalle modalità e dalle tempistiche di raccolta.

La zona di coltivazione con la sua altitudine ed esposizione influisce sulla struttura della polpa accentuandone sapore, dolcezza e consistenza.

L'unicità di questo prodotto trova le sue origini anche nelle modalità di raccolta detta “sull'onda”, cioè la raccolta del prodotto in più stacchi nell'esatta epoca di maturazione, importante per consentire ai frutti delle singole varietà di raggiungere il livello ottimale di maturazione e per poter ottenere le migliori caratteristiche organolettiche.

Tale modalità di raccolta consente al consumo immediato di percepire tutta la bontà delle ciliegie fresche e assaporare al meglio l'unicità del frutto.

L'ottimo livello di maturazione delle Ciliegie di Garbagna IGP, permette al frutto di raggiungere un'alta concentrazione zuccherina, un gradevole profumo di frutta matura ed una ottimale consistenza per il consumo.

Le peculiarità delle Ciliegie di Garbagna IGP ed in particolare la dolcezza e la croccantezza le rendono ottimali per il consumo fresco nonché per preparazioni di dolci confetture e ciliegie sotto spirito.

A fronte di queste caratteristiche le operazioni di manipolazione devono essere svolte con cura ed attenzione per non apportare danni fisici al frutto maturo, che altrimenti sarebbe destinato a veloce marcescenza prima ancora di arrivare nei punti di commercializzazione.

2.1 Le varietà

Con l'Indicazione Geografica Protetta **CILIEGIE DI GARBAGNA** possono essere designate esclusivamente le seguenti varietà o loro cloni derivanti da una severa selezione qualitativa delle varietà a tutt'oggi coltivate :

BELLA DI GARBAGNA
BELLA DI PISTOIA
BIGARRAU
CELESTE
GIORGIA
VAN
CANADA
FERROVIA
DURONE DI GARBAGNA

2.2 Caratteristiche del prodotto

Le Ciliegie di Garbagna I.G.P. sono caratterizzate oltre che dalle caratteristiche pedoclimatiche dell'areale (art.6), anche dalla raccolta effettuata in più stacchi, scalarmente eseguiti in prossimità

della maturazione fisiologica, o come localmente definita, “sull’onda”, che conferiscono alle ciliegie una dolcezza e una delicatezza che le rendono uniche.

La raccolta delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. effettuata scalarmente, conferisce al prodotto, le seguenti caratteristiche:

- colore tipico della varietà, esaltato dallo stacco a più riprese;
- profumo conferito dalle caratteristiche pedoclimatiche della zona sub-montana di produzione;
- sapore intenso per elevato contenuto in zuccheri accumulatisi in prossimità della maturazione fisiologica.

Le Ciliegie di Garbagna I.G.P. all’atto della immissione al consumo deve avere le caratteristiche qualitative C.E.E. previste per le categorie “extra” e “prima”:

La Bella di Garbagna è una ciliegia derivante dall’ecotipo locale.

ART. 3 Zona di produzione

La zona di produzione delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. si estende su una parte del territorio della provincia di Alessandria comprendente i comuni AVOLASCA, BERZANO DI TORTONA, BORGHETTO BORBERA, BRIGNANO FRASCATA, CANTALUPO LIGURE, CARONARA, CAREZZANO, CASALNOCETO, CASASCO, CASSANO SPINOLA, CASTELLANIA, CASTELLAR GUIDOBONO, CERRETO GRUE, COSTA VESCOVATO, DERNICE, FABBRICA CURONE, GARBAGNA, GAVAZZANA, GREMIASCO, MOMPERONE, MONLEALE, MONTACUTO, MONTEGIOCO, MONTEMARZINO, POZZOLGROPPO, SAN SEBASTIANO CURONE, SANT’AGATA FOSSILI, SARDIGLIANO, SAREZZANO, SPINETO SCRIVIA, STAZZANO, TORTONA, VIGNOLE BORBERA, VIGUZZOLO, VILLALVERNIA, VILLAROMAGNANO, VOLPEDO, VOLPEGLINO e su una porzione del terreno della provincia di Pavia comprendente i comuni BAGNARIA, CECIMA, GODIASCO, MONTESEGALE, PONTE NIZZA, RIVANAZZANO, ROCCA SUSELLA, VAL DI NIZZA, VARZI.

ART. 4 Elementi che comprovano l’origine

Le Ciliegie di Garbagna I.G.P. erano rappresentate storicamente da varietà autoctone che risultavano essere le colture più importanti dal punto di vista economico per gli agricoltori locali.

Si sono rinvenuti molti documenti attestanti la commercializzazione delle stesse nel mercato locale.

Nel 1934 il Podestà Cav. Fantone Vincenzo faceva pubblicare l’apertura del mercato alla vendita delle “pregiate ciliegie di Garbagna”, nel contempo emanava un regolamento comunale per la disciplina del mercato delle ciliegie.

Questo regolamento composto di 14 articoli dava le direttive per la buona commercializzazione delle ciliegie di Garbagna comunicando l’apertura, come da art. 3, del mercato dal 15 giugno al 15 luglio, salvo eventuali e opportuni spostamenti che di anno in anno si rendevano necessari a seconda dello stato di avanzamento della stagione agraria che influisce sulla maturazione del prodotto.

I regolamenti del mercato si susseguirono negli anni, nei documenti di gestione del mercato compare la tariffa per la riscossione del diritto fisso e di peso sulle vendite, che incidevano rispettivamente in percentuale del 2% per il diritto fisso e di lire 50 per il diritto di peso.

Il mercato di Garbagna era vitale e venivano contrattate diverse quantità di ciliegie in loco o commercializzate sui mercati di Genova e Milano.

TRACCIABILITA'

Rintracciabilità: a livello di controlli per l'attestazione di provenienza (origine) della produzione I.G.P., la prova dell'origine delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. dalla zona geografica di produzione delimitata e' certificata dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7, sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

Gli adempimenti fondamentali che assicurano la rintracciabilità del prodotto, in ogni fase della filiera, sono costituiti da:

- iscrizione dei produttori delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. in un apposito registro, attivato, tenuto ed aggiornato da parte dell'organismo di controllo autorizzato;
- iscrizione degli impianti idonei alla produzione delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. in un apposito elenco, attivato, tenuto ed aggiornato da parte dell'organismo di controllo autorizzato;
- iscrizione dei confezionatori in un apposito elenco, attivato, tenuto ed aggiornato da parte dell'organismo di controllo autorizzato;
- annotazione cronologica da parte dei produttori/confezionatori e dei confezionatori, nei registri di carico e scarico, dei quantitativi delle partite di prodotto trattati nelle varie fasi della filiera produttiva.
- denuncia mensile dei quantitativi prodotti e confezionati, all'organismo di controllo, nel corso della campagna di raccolta;

Lo stesso organismo, opera i controlli definiti, in un apposito piano approvato preventivamente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Il prodotto diventa I.G.P. solo dopo il confezionamento e non in campo a causa dell'elevata delicatezza dei frutti.

ART. 5 Metodo di ottenimento

5.1 Il sistema di produzione

I sistemi di produzione delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. sono finalizzati a valorizzare la naturale vocazione pedoclimatica delle aree di produzione.

Le pratiche adottate permettono di ottenere dall'elevato livello qualitativo grazie all'ottimale equilibrio vegeto-produttivo adottato.

5.2 Densità di impianto

Le forme di allevamento possono essere a Vaso (e derivati), palmetta (parete) e fusetto.

La densità massima non dovrà superare le 800 piante ad ettaro, ma nel caso si utilizzino tipologie nanizzanti il numero di piante massimo ad ettaro può essere di 1200.

Si sottolinea che alcune piante sono coltivate senza utilizzare precise forme d'impianto, in quanto trattasi di piante storiche.

5.3 Gestione del terreno

I terreni idonei per la coltivazione delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. sono preferibilmente di medio impasto tendenti verso il sabbioso ma sono ammessi anche quelli moderatamente argillosi.

La reazione varia da sub-acida a moderatamente alcalina.

La preparazione del terreno viene eseguita secondo i metodi tradizionali badando ad assicurare innanzi tutto il deflusso delle acque superficiali, lo scolo delle acque di infiltrazione e la transitabilità ai mezzi meccanici.

In particolare si prevede l'esecuzione di una rippatura profonda abbinata ad una aratura superficiale.

E' prevista l'esecuzione della concimazione di fondo secondo criteri derivati dall'interpretazione delle analisi del suolo.

Sull'intera superficie si realizza un sistema operativo di scoline finalizzato all'allontanamento delle acque di superficie.

In caso di reimpianto è consigliato un periodo di riposo variabile secondo la natura pedologica dei terreni; in alternativa è possibile l'adozione di portinnesti specifici.

5.4 Controllo della produzione

La produzione delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. deriva da aziende che aderiscono ai Programmi di coltivazione ecocompatibili

5.5 Irrigazione

Da regolare in funzione delle condizioni pedo-climatiche escludendo in ogni caso pratiche di forzatura.

5.6 Raccolta

La scelta del momento in cui effettuare la raccolta delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. fa riferimento ad elementi oggettivi di valutazione, in relazione al consumo immediato in breve tempo, ed alla logistica della distribuzione.

5.7 Produzioni

La produttività massima possibile delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. è di 60 quintali ad ettaro.

5.8 Conservazione

I frutti vengono sistemati nei contenitori direttamente in azienda o in cooperativa, in quanto per la loro delicatezza devono subire il numero più basso di manipolazioni che possano modificarne la struttura e la qualità.

Il prodotto può essere stoccato per un massimo di 48 ore. Le Ciliegie di Garbagna I.G.P. vengono raccolte e trasferite nel minor tempo possibile al banco del venditore per salvaguardare ed esaltare le caratteristiche organolettiche – gustative del frutto raccolto in maturazione.

5.9 Commercializzazione

La commercializzazione delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

- cassette 30 cm x 40 cm; materiale previsto: legno, cartone, plastica, o altri materiali idonei;
- cassette 40 cm x 60 cm; materiale previsto: legno, cartone, plastica o altri materiali idonei ;
- vaschette di plastica trasparente o retinate: contenuto kg. 1 - 2.

I tipi di confezionamento riportanti il marchio devono avere le seguenti caratteristiche:

a- essere in legno, cartone con fondo di colore bianco, in plastica o in altri materiali idonei;

b- essere nuovi se di cartone;

c- avere dimensioni conformi alla normativa vigente;

d- riportare il marchio Ciliegie di Garbagna, subito seguito dalla dizione dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta" o sua abbreviazione I.G.P e la denominazione dell'azienda sulle testate dell'imballaggio (lato corto); sulle confezioni in plastica è prevista l'apposizione di una etichetta o di una fascetta recante i riferimenti di legge previsti;

e- essere facoltativamente corredati di una fascetta recante il marchio;

f- sulla confezione in legno o cartone va riportata la dicitura: imballaggio non riutilizzabile.

ART. 6 Elementi che comprovano il legame tra qualità del prodotto con l'ambiente

L'area di produzione delle Ciliegie di Garbagna è particolarmente vocata per conferire caratteristiche qualitative importanti, derivanti da fattori pedoclimatici ed umani.

La zona è prettamente collinare e sviluppata lungo il corso dei seguenti torrenti: Curone, Ossona, Grue, Borbera e parte nella porzione collinare del torrente Scrivia in provincia di Alessandria e del Torrente Staffora in provincia di Pavia.

Il territorio delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. presenta caratteristiche pedologiche che lo rendono particolarmente vocato per la coltivazione delle piante da frutto.

Per quanto riguarda le caratteristiche pedologiche del terreno, sulla base della carta dei suoli della Regione Piemonte, e di analisi del terreno effettuate presso le aziende produttrici si individua che la coltivazione delle Ciliegie di Garbagna I.G.P. è praticata su terreni "sabbiosi" e "franco-sabbiosi", particolarmente favorevoli alla suddetta coltura, ma in alcuni casi anche su terreni moderatamente argillosi.

Lungo i torrenti (Scrivia, Borbera, Curone) essendo a medio-basso corso vi è la presenza di calcari, terreni provenienti da substrato marnoso-arenaceo, terreni provenienti da substrato marnoso-argilloso e nella parte più a nord terreni provenienti da alluvioni recenti, che comunque interessano anche a monte la porzione dell'alveo del torrente e favorevoli alla coltura.

Un effetto importante è dovuto alle forti escursioni termiche circadiane che interagiscono nello sviluppo degli zuccheri nel frutto.

La presenza di queste vallate nell'areale di coltivazione determina le escursioni termiche tra il giorno e la notte di ampiezza insolita per la maggior parte delle regioni cerasicole europee, consentendo la formazione delle caratteristiche organolettiche descritte all'art. 2.2.

Le escursioni termiche sono strettamente correlate alla formazione dei pigmenti del colore

Le piante sono soggette ad irrigazioni effettuate in base alle condizioni pedoclimatiche, le precipitazioni variano da 854 mm del 2005 a 1164 mm del 2001 e sovente vegetano anche senza alcun apporto idrico.

Per quanto riguarda la temperature si hanno nel mese di gennaio e febbraio le temperature minime (- 6,4 °C – 6.6°C) con umidità medie mensili (68-82%) mentre si hanno i mesi più caldi a giugno, luglio che coincidono con gli stacchi della frutta, con temperature variabili dai 29°C a 34 °C con umidità media variabile da 62 a 66%.

La combinazione delle caratteristiche pedoclimatiche, paesaggistiche e antropologiche contribuiscono alla unicità delle Ciliegie di Garbagna I.G.P.

ART. 7 Controlli

L'attività di controllo sull'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg CE N. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006.

ART. 8 Etichettatura e Confezionamento

Il prodotto essendo raccolto sull'onda è molto delicato e può deteriorarsi nello spostamento dal campo al luogo di confezionamento .

Il confezionamento delle Ciliegie di Garbagna IGP avviene nell'area di produzione di cui all'art. 3 a causa del facile deterioramento del frutto.

Il prodotto diventa IGP al confezionamento e non alla raccolta per evitare che la Ciliegia di Garbagna IGP presenti imperfezioni e deterioramenti.

Etichettatura

L'identificazione del prodotto I.G.P., nelle diverse confezioni dovrà avvenire nelle confezioni in cui dovrà apparire la dicitura **CILIEGIE DI GARBAGNA** subito seguito dalla dizione "**Indicazione Geografica Protetta**" o sua abbreviazione **I.G.P.**, in modo chiaro e perfettamente leggibile.

Marchio denominazione: Ciliegie Di Garbagna I.G.P.

Descrizione: Il logo è composto da un cerchio bordato da una doppia linea rossa con una scritta in stampatello, in forma arcuata, Ciliegie di Garbagna.

In un ulteriore cerchio bordato di nero situato all'interno del precedente sono raffigurate tre ciliegie vicine fra loro, di colore rosso, inserite fra alcune foglie di colore verde

Note identificative dei caratteri:

CILIEGIE DI GARBAGNA:

Carattere HELVETICA (normale, bold, black)

I.G.P.:

Carattere HELVETICA (normale, bold, black)

RIFERIMENTI COLORE

e cerchi esterni :

Rosso Pantone 179 C

Foglie :

Verde Pantone 364 C



ART. 9 Prodotti Trasformati

I prodotti per la cui preparazione sono utilizzate le Ciliegie di Garbagna I.G.P. anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta Indicazione Geografica Protetta senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- Gli utilizzatori del prodotto a Indicazione Geografica Protetta siano autorizzati dal 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 Indicazione Geografica Protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero della politiche agricole alimentari e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) 510/06.