Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Ciliegia di Vignola»

Art. 1
Denominazione.

L'Indicazione Geografica Protetta "Ciliegia di Vignola" è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Caratteristiche del prodotto.

La denominazione "Ciliegia di Vignola" designa il frutto delle seguenti cultivar di ciliegio:
Precoci*: Bigarreau Moreau, Mora di Vignola;*

Medie*: Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, Van;*

Tardive*: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart;*

coltivate nel territorio definito nel successivo art. 3.

Caratteristiche qualitative
La "Ciliegia di Vignola" deve rispondere alle seguenti caratteristiche qualitative:

- polpa consistente e croccante ad esclusione della *Mora di Vignola*;
- buccia sempre lucente ma di colore giallo e rosso brillante per la varietà *Durone della Marca* e di colore dal rosso brillante al rosso scuro per tutte le altre varietà;
- sapore dolce e fruttato;
- gradi brix non inferiori a 10° per le varietà precoci e 12° per tutte le altre;
- acidità da 5 a 10 g/l di acido malico.

In relazione alla tipologia varietale vengono definiti i seguenti calibri minimi:

20 mm: Mora di Vignola

21 mm: Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart

22mm: Bigarreau Moreau, Lapins, Van

23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia.

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 residui visibili di fitofarmaci;
- esenti da parassiti.

Art. 3
Zona di produzione.

La zona di produzione della "Ciliegia di Vignola" consiste nella fascia formata dal tratto pedemontano del fiume Panaro e altri corsi d'acqua minori, dai 30 metri s.l.m. fino alla quota di 950 metri e comprende il territorio dei seguenti Comuni delle Province di Modena e Bologna:

1) In Provincia di Modena: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca;

2) In Provincia di Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

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 produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, 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.

Forme di allevamento
Le forme di allevamento sono palmetta libera, bandiera, vaso basso, vaso ritardato, con densità per ettaro fino a 1000 piante.

Concimazione
Il piano di concimazione prevede comunque di non superare annualmente le seguenti dosi massime:

- Azoto 100 Kg/Ha;
- Anidride fosforica 70 Kg/Ha;
- Ossido di potassio 100 Kg/Ha.

Potatura
La potatura viene effettuata durante tutto l'arco dell'anno.

Difesa fitosanitaria
La difesa dei ceraseti viene condotta:

- attuando la lotta convenzionale in uso nella zona, con osservanza delle norme di buona pratica colturale dettate dalla Regione Emilia Romagna;
- attuando la lotta integrata, ottenuta nel rispetto delle norme tecniche previste dal Disciplinare della Regione Emilia Romagna;
- attuando la lotta biologica, secondo il Reg. CE n. 834/2007 e successive modifiche.

Il metodo prescelto viene utilizzato in modo esclusivo per l'intero processo produttivo.
L'utilizzo di regolatori di crescita per l'incremento dell'allegagione e del calibro dei frutti e prevenzione dello spacco è ammesso nei termini previsti dalla normativa vigente.
E' ammessa la copertura dei fruttiferi con teli di plastica per prevenire il cracking indotto dalle piogge.

Raccolta

Le varietà precoci vengono raccolte dal 1° maggio al 30 giugno; le varietà medie dal 15 maggio al 15 luglio e le tardive dal 25 maggio al 30 luglio.
Le ciliegie devono essere raccolte a mano provviste di peduncolo.

Art. 6
Legame con l'ambiente.

La produzione della "Ciliegia di Vignola" è legata a molti fattori, in connessione tra loro, pedoclimatici, tecnici, agronomici, sociali, culturali ed economici, specifici dell'areale di coltivazione.

Il range di coltivazione delle ciliegie va dai 30 metri ai 950 metri sul livello del mare. Al di fuori della zona geografica delimitata non viene coltivato ciliegio; nelle zone limitrofe infatti la coltivazione è stata da tempo abbandonata, in quanto la produzione e la qualità del prodotto risultavano nettamente inferiori rispetto al prodotto proveniente dall'interno della zona delimitata, tali da renderne economicamente non vantaggiosa la coltivazione.

I terreni, di origine alluvionale sono tendenzialmente sciolti, ben drenati e freschi, e sono resi particolarmente fertili dai sedimenti trasportati, durante gli episodi di alluvionamento, dal fiume Panaro e da altri corsi d'acqua minori; le caratteristiche di questi terreni fanno sì che il ciliegio cresca particolarmente rigoglioso
Il clima è fresco e scarsamente continentale con precipitazioni primaverili abbondanti ed estati mai troppo siccitose. La quantità della radiazione solare, non eccessivamente elevata, influenza positivamente l'intensità di colorazione delle drupe e stimola la loro naturale lucentezza, permettendo di presentare sul mercato un prodotto esteticamente eccellente senza ricorrere a trattamenti particolari.

Oltre alle peculiarità pedoclimatiche del territorio e all'eccezionalità del microclima sopra descritto, gli altri fattori che determinano l'eccellente qualità e la reputazione della ciliegia di Vignola sono la sapienza e la capacità dei produttori; queste vengono tramandate da padre in figlio attraverso le generazioni, e consistono nella tecnica agronomica, nella raccolta e nel confezionamento del prodotto, effettuati esclusivamente a mano, che permettono di presentare al consumatore un prodotto unico nella sua specie.

L'assortimento varietale che nel corso del tempo si è affermato nella zona geografica e lo sviluppo della coltivazione in un'ampia fascia altimetrica assicurano un ampliamento del calendario di raccolta

e la presenza del prodotto sul mercato per l'intera stagione di produzione ottenendo regolarmente il gradimento dei consumatori e un positivo riscontro sui prezzi.

Le Ciliegie di Vignola vengono selezionate con dimensioni maggiori di quelle stabilite dalle norme di commercializzazione e raggiungono calibri di oltre 28 mm. Questa particolarità fa si che, come testimoniato da indagini di mercato e studi svolti da società specializzate, in mercati quali Torino, Milano, Amburgo il prezzo delle Ciliegie di Vignola sia quasi sempre superiore rispetto a quello dei diretti concorrenti, e che per la maggior parte dei consumatori Vignola venga associata alla zona di produzione delle ciliegie per eccellenza.

Gli agricoltori dell'area geografica identificata, da tempo concentrano l'offerta di ciliegie in Vignola, dove già dal 1928 era presente il Mercato Ortofrutticolo di Vignola, uno dei più antichi d'Italia, seguito poi da altre strutture di lavorazione e commercializzazione.
L'affermazione della Ciliegia di Vignola ha consentito pertanto lo sviluppo di un forte indotto commerciale, con un'importante ricaduta sull'intera filiera che va dalla produzione alla commercializzazione del frutto; si sono infatti sviluppate nel territorio:

- circa 1.100 aziende agricole;
- 3 cooperative di lavorazione/commercializzazione;
- 1 Mercato Ortofrutticolo che comprende 4 commissionari;
- Alcuni commissionari e commercianti che svolgono l'attività presso le loro sedi;
- Artigiani, produttori di imballaggio, trasportatori e raccoglitori.

Da questi dati è evidente l'importanza sociale ed economica che la Ciliegia di Vignola riveste per l'intero areale di produzione.

L'importanza economica e culturale della Ciliegia di Vignola per il territorio che storicamente la produce è stata testimoniata nel corso degli anni da numerose edizioni di fiere, sagre e pubblicazioni; grande importanza rivestono per Vignola la "Festa dei Ciliegi in Fiore", la cui prima edizione si tenne nell'aprile del 1970, e la festa "a Vignola, è tempo di Ciliegie", organizzata dall'1989.
L'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", fondata nel giugno del 2003 , indice ogni anno un Concorso Nazionale "Ciliegie d'Italia" in occasione della Festa Nazionale "Città delle Ciliegie" organizzata ogni anno in una località differente; le ciliegie di Vignola hanno vinto il primo premio nel 2005 a Celleno (VT), nel 2006 a Orvieto (TR) e nel 2009 a Bracigliano (SA), confermando la reputazione di elevata qualità che la Ciliegia di Vignola è stata in grado di ottenere negli anni.
L'insieme di questi fattori ha determinato che i consumatori identificassero la produzione dell'area con il nome di Ciliegia di Vignola.

Storicamente vari documenti scritti evidenziano che la coltivazione del ciliegio a Vignola risale, attraverso la presenza di alberi adulti inseriti in consociazione con la vite, già a metà dell'Ottocento. Le due colture nel tempo si alternano, con prevalenza ora dell'una ora dell'altra a seconda della zona, poi emerge decisamente il ciliegio, più longevo e adatto alle peculiarità pedoclimatiche della zona.

Le produzioni agricole dalla fine del secolo progrediscono progressivamente, dal secondo dopoguerra la produzione aumenta notevolmente generando un notevole indotto commerciale e artigianale tale da far diventare la Ciliegia di Vignola il biglietto da visita di Vignola in tutti i mercati italiani ed esteri.

"L'indagine sulla coltivazione del ciliegio in Provincia di Modena" realizzata a Vignola, nel febbraio del 1977, dalla Camera di Commercio di Modena e che fa riferimento alla produzione e alla commercializzazione della "Ciliegia di Vignola" dimostra che la denominazione "Ciliegia di Vignola" è sin da allora presente nell'uso del linguaggio comune e commerciale.

Art. 7
Controlli.

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE n. 510/06. L'organismo di controllo prescelto è Agroqualità S.P.A. – P.zza Marconi, 25 – 00144 Roma. Tel. +39 0654228675 Fax. +39 0654228692 – e-mail: agroqualita@agroqualita.it .

Art. 8
Etichettatura e confezionamento.

Confezionamento
La "Ciliegia di Vignola" I.G.P. viene immessa sul mercato nelle seguenti confezioni, sigillate in modo che l'apertura della confezione stessa non ne permetta il riutilizzo:

- plateaux in legno, cartone o plastica da 5 kg, divisa in due parti da appositi cartoncini disposti in senso trasversale, rispetto al lato lungo.
- plateaux in cartone, legno o plastica 40x60 contenente 10/12 vassoi per un totale di 5 o 6 kg.

- plateaux in cartone, legno o plastica 30x40 contenente 6 vassoi da g. 500 per un totale di kg. 3.
- confezione in cartone da g. 1200, 2000 e 2500.
- confezione a sacchetto in film polimerico traspirante da g. 250, 500 e kg. 1.

Il contenuto di ciascuna confezione dovrà essere omogeneo e comprendere ciliegie della stessa qualità e varietà; sono previste le seguenti classi di calibro:

- da 20 a 24 mm
- da 24 a 28 mm
- oltre 28 mm

Il condizionamento, cioè la preparazione adeguata del prodotto all'imballaggio e alla confezione, nonché il confezionamento negli imballaggi indicati, devono essere effettuati all'interno della zona di origine; la Ciliegia di Vignola è un frutto particolarmente deperibile e necessita di essere manipolato il meno possibile, così da evitare lesioni della polpa e/o della buccia, che determinerebbero marciumi e altri difetti che la renderebbero non commercializzabile. Una delle caratteristiche di specificità della Ciliegia di Vignola è quella che il prodotto viene lavorato e confezionato subito dopo la raccolta, direttamente in azienda o presso le cooperative del comprensorio. In questo modo il prodotto arriva al mercato e al consumatore in tempi brevi e senza ulteriori manipolazioni garantendo quindi la freschezza, l'integrità e la maggior salubrità.

Conservazione

E' ammesso il ricorso a tecniche di frigo-conservazione in celle frigorifere, evitando di scendere sotto -0.5°C e di superare il 90% di U.R.; il tempo massimo per la frigo-conservazione dei frutti è di quattro settimane.

Norme di etichettatura

Il logo della denominazione "Ciliegia di Vignola I.G.P." dovrà essere apposto sulle confezioni di vendita.

Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal presente disciplinare.

Dovranno inoltre essere indicati:

- Nome, Ragione Sociale e Indirizzo del produttore e del confezionatore;

Il logo della "Ciliegia di Vignola" I.G.P. è il seguente:

e deve essere accompagnato obbligatoriamente dal simbolo comunitario per la Indicazione Geografica Protetta.
Il logo consiste in una fascia ripiegata suddivisa in due parti da una linea di distacco trasversale obliqua, la prima parte di colore verde, la seconda di colore rosso. Sulla parte destra di colore rosso è riportata in bianco la parola "VIGNOLA"; sulla parte sinistra di colore verde è riportato un rettangolo contenente 9 ciliegie stilizzate di cui otto bianche dal bordo verde e l'ultima rossa a campo pieno. Le dimensioni standard sono: altezza pari a mm 24 e larghezza pari a mm 235; sulla prima parte, in campo verde separato da uno spazio bianco, il simbolo rappresentato da una cornice di larghezza pari a mm 23 e altezza mm 24 contenente 9 ciliegie stilizzate a contorno verde, di cui l'ultima in basso a destra impressa a campo pieno di colore rosso; sulla seconda parte, a campo rosso, la dicitura Vignola, carattere ITC Souvenir Demi, pari a mm 17 in altezza, di colore bianco.
Sotto la striscia verde, sulla parte sinistra, la dicitura Ciliegia di Vignola I.G.P., carattere ITC Souvenir Demi, pari a mm 7 in altezza, di colore verde.

Sulle diverse confezioni potranno variare le dimensioni del logo mantenendo la proporzione delle dimensioni standard.

Indici colorimetrici:

- Pantoni:

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

Rosso: Pantone© 032 red CV

Verde: Pantone© 355 CV

- Quadricromia:

Rosso: Magenta 100% Giallo 100%
Verde: Cyan 100% Giallo 100%