



**CILIEGIA DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

**Giugno 2010**



**CILIEGIA DELLA TUSCIA**  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

---

## **Disposizioni generali**

Il presente disciplinare, ad integrazione del **Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Tuscia Viterbese**, riporta le norme specifiche e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del suddetto marchio collettivo da parte delle aziende che producono e commercializzano la "Ciliegia della Tuscia", in questo documento intesa come frutto e come prodotto trasformato quale confetture, gelatine, composte, ciliegie sotto alcool, ciliegie sciroppate o secche.

La sede operativa del licenziatario del marchio Tuscia Viterbese per la "Ciliegia della Tuscia" deve essere nella provincia di Viterbo.

Affinché un soggetto licenziatario possa utilizzare l'immagine coordinata – CIS del marchio collettivo "Tuscia Viterbese", in tutte le forme di comunicazione aziendale, la produzione lorda vendibile del soggetto licenziatario per quel che riguarda la "Ciliegia della Tuscia", deve essere uguale o superiore ad almeno il 50% rispetto a quella totale aziendale.

Al di sotto di suddetta percentuale di prodotto, l'immagine coordinata del marchio collettivo Tuscia Viterbese potrà essere applicata esclusivamente sui prodotti contrassegnati dal marchio Tuscia Viterbese.

La denominazione "Ciliegia della Tuscia" designa i frutti ottenuti dalla coltivazione delle seguenti varietà:

- a) cultivar autoctone e tradizionali come "Bella di Pistoia", "Biancona", "Buonora", "Cellanense", "Core", "Crognolo", "Durone", "Maggiolina", "Morona", "Ravenna a Gambo Corto", "Ravenna a Gambo Lungo";
- b) cultivar autofertili e moderne coltivate nel territorio della provincia di Viterbo.

## **Zona di produzione**

La zona di produzione della "Ciliegia della Tuscia" comprende i territori del comune di Viterbo, comprese le frazioni di Sant'Angelo e Roccalvecce, e del comune di Celleno, zona di produzione del Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) "Ciliegia di Celleno".

## **Tecnica di produzione**

I terreni dovranno essere ubicati nella zona di produzione di cui al precedente paragrafo.

La preparazione dei terreni per l'impianto dovrà essere eseguita con idonea lavorazione della superficie interessata. Nei terreni di collina è obbligatoria almeno l'esecuzione di una lavorazione localizzata a "buche". È preferibile l'effettuazione di analisi fisico-chimiche del terreno oggetto d'impianto da eseguirsi secondo i metodi ufficiali di analisi chimica del suolo allo scopo di predeterminare la necessità e la quantità di eventuali concimazioni di fondo.

Viene ammesso esclusivamente l'impiego di astoni innestati su *Prunus spp.*. È ammesso l'uso sia di astoni innestati con le varietà precedentemente elencate e l'innesto a dimora del selvatico con le varietà medesime.



**CILIEGIA DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

Sono ammesse tutte le forme di allevamento sia in volume che in parete. Sono ammesse densità di impianto basse, medio-basse, medie, intensive e superintensive.

La distribuzione delle varietà nell'impianto dovrà essere rapportata all'epoca di fioritura e di maturazione delle stesse, predisponendo i nuovi impianti per blocchi varietali omogenei per epoca di fioritura e maturazione delle varietà comprese in uno stesso blocco varietale o di consociazione varietale.

La difesa fitosanitaria prevede, allo scopo di salvaguardare e tutelare il patrimonio apistico locale, che siano rigorosamente vietati gli interventi antiparassitari durante la fase della fioritura, che prima dell'esecuzione di eventuali interventi dovrà essere eseguita la trinciatura dell'erba oppure lo sfalcio e la raccolta della stessa. La difesa fitosanitaria dovrà comunque essere attuata secondo i criteri della difesa integrata. Per il preventivo contenimento del rischio di infezioni di *Monilia* sui fiori, è obbligatoria la potatura di arieggiamento delle chiome e l'eliminazione dagli alberi delle eventuali produzioni non raccolte.

La raccolta delle ciliegie deve essere effettuata a mano, disponendo il prodotto in contenitori con pareti rigide. Già in azienda agricola le ciliegie devono essere sottoposte a cernita per eliminare i frutti di scarto e con pezzatura insufficiente.

Fino al momento della consegna per la commercializzazione i frutti devono comunque essere mantenuti in luoghi freschi e ombreggiati per evitare perdite di qualità e conservabilità.

Qualora non venisse effettuata una commercializzazione della produzione nell'arco delle 48 ore i frutti dovranno essere sottoposti a raffreddamento anche con la tecnica dell'idrocooling, oppure trasformate in confetture.

### **Caratteristiche qualitative dei prodotti**

Caratteristiche qualitative: le caratteristiche qualitative del prodotto devono essere, tranne che per il calibro, quelle corrispondenti alla categoria "I" stabilite dalle norme comunitarie di commercializzazione.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le ciliegie devono avere un calibro minimo di 17 mm.

La colorazione dei frutti commerciabili dovrà, in linea generale, essere rosso fuoco e rosso scuro, con eccezione delle varietà a polpa bianca in cui è ammessa colorazione chiara (es. Bianca).

E' consentita una tolleranza nella calibrazione e colorazione del 10% in numero o in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche sopra indicate.

I prodotti trasformati (confetture, gelatine, composte, ciliegie sotto alcool, ciliegie sciroppate o secche), contrassegnabili con il marchio Tuscia Viterbese devono avere un contenuto minimo di ciliegie rispondenti alle caratteristiche qualitative riportate nel presente disciplinare del 60% rispetto al peso totale del prodotto edibile finito.



**CILIEGIA DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

---

### **Confezionamento**

Per essere ammesse al consumo le ciliegie dovranno essere confezionate in apposito contenitore (di legno, plastica, cartone o altro materiale idoneo) con una capacità della minima unità commercializzabile pari al massimo di 10 kg di prodotto.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente ciliegie di uguale varietà e qualità. La grandezza dei frutti deve essere omogenea. Inoltre le ciliegie devono presentare colorazione e maturazione uniformi.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali deve essere effettuato solo con stampa o etichettatura realizzate con inchiostro o colla non tossici. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. All'esterno di ogni imballaggio deve essere inserito il logo con indicazione diretta o con apposita etichetta delle seguenti indicazioni: CILIEGIA DELLA TUSCIA – inoltre, nello stesso campo visivo, devono essere indicati gli estremi atti ad individuare:

- nome del produttore o ragione sociale ed indirizzo
- provenienza
- varietà (o miscela di varietà)
- calibro
- data di confezionamento.

### **Modalità di controllo**

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti di produzione della Ciliegia della Tuscia Viterbese, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata - CIS del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio collettivo Tuscia Viterbese (Comitato), il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti e soggetti terzi competenti nella materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda licenziataria del marchio Tuscia Viterbese.

### **Garanzie del soggetto Licenziatario**

I licenziatari devono dimostrare, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, che i prodotti, oggetto della contrassegnazione con il marchio "Tuscia Viterbese", siano distinguibili dagli eventuali altri prodotti simili presenti in azienda ma che non sono oggetto del presente disciplinare.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e provabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato o suoi delegati.



**CILIEGIA DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

---

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti igienico-sanitari della produzioni agroalimentari.

Il licenziatario dovrà inoltre garantire un miglioramento continuo delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione, al di sotto dei limiti di legge, dei potenziali inquinanti emessi nel corso dei processi produttivi.