

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA “FRAGOLA DI MARSALA”

## **1. Nome del prodotto**

La Denominazione di Origine Comunale «**Fragola di Marsala**» è riservata alle produzioni di fragola che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## **2. Descrizione del prodotto**

2.1. L'indicazione « **Fragola di Marsala** » può essere attribuita esclusivamente ai frutti di fragola derivanti da coltivazioni effettuate nella zona geografica del Comune di Marsala

### **2.2. Le varietà.**

La Denominazione di Origine Comunale « **Fragola di Marsala** », designa esclusivamente frutti delle cultivar afferenti alla specie « **Fragola di Marsala** » coltivate in zona ed ottenute a seguito di attività di miglioramento genetico purché presentino caratteristiche conformi agli standard qualitativi riportati all'art. 2.3.

### **2.3. Caratteristiche del prodotto.**

Al momento di immissione nella filiera commerciale il prodotto contrassegnato con la denominazione « **Fragola di Marsala** » deve essere in possesso dei requisiti stabiliti, per i frutti della categoria di qualità extra e I<sup>a</sup>, dalle norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari definite sulla base della normativa comunitaria vigente. Inoltre, le produzioni a marchio devono possedere le seguenti caratteristiche: possono fregiarsi del marchio « **Fragola di Marsala** » le produzioni ottenute con tecniche di coltivazione tradizionali su terreno, baulato e pacciamato con film plastico nero; anche utilizzando tecniche di produzione «fuori suolo»; il sistema di coltivazione delle fragole avviene in questo caso utilizzando substrati costituiti anche da torba bionda fibre di cocco e vinaccia; i frutti devono presentare un tenore zuccherino in funzione della cultivar utilizzata, della tipologia di pianta (piante fresche “cime radicate” e “a radice nuda” e piante frigoconservate), della fertirrigazione e dell'andamento climatico stagionale, in media 7-9° Brix, associato ad una buona acidità dei succhi (acidità 8-12 meq/100g di s.f.).

## **3. Zona di produzione**

La zona di produzione della « **Fragola di Marsala** » è identificabile con l'areale che si estende nel comune di Marsala.

## **4. Elementi che comprovano il legame tra la coltura della fragola ed il territorio**

Le condizioni pedoclimatiche che caratterizzano il marsalese hanno consentito alla fragola, nel corso di decenni, di diffondersi in molti areali collinari; le fragole, dapprima spontanee poi razionalmente coltivate, sono state utilizzate, nei secoli, sia quale alimento particolarmente ricco in elementi nutritivi che in erboristeria farmacopea per la preparazione di tisane e/o per la cura di particolari patologie. Le aziende fragolicole dell'areale in oggetto sono anche a conduzione familiare (“Diretto-Coltivatrici”), che coltivano la specie nelle vicinanze delle loro abitazioni. La fragola si è sviluppata nell'areale marsalese per la mitezza del clima di quest'area (temperature minime invernali che non scendono al di sotto dei 4°C e massime estive non superiori a 32°C; luminosità elevata; anche la ventosità è elevata, in autunno ed in inverno con prevalenza dei venti provenienti dai quadranti sud-est e nord-ovest, in primavera da nord-est ed in estate da nord e nord-

ovest), per la tipologia di terreno (nell'area rivolta a sud, in cui è insediata la fragolicoltura marsalese, vi sono terre rosse mediterranee o litosuoli "Sciare marsalesi" (pH alcalino) con scarsa presenza di sostanza organica, che possono essere concimate secondo le esigenze della coltura), per l'elevata disponibilità d'acqua di falda, d'ottima qualità (400-500 mS/cm).

#### **5. Metodi di ottenimento**

Il metodo di ottenimento del prodotto, comprende: file binate con una densità da 7 a 10 piante/M2, a seconda del tipo di piantine impiegate: per favorire un buon arieggiamento delle piante e uno sviluppo razionale dei soggetti si realizzeranno investimenti a fila singola; con distanze tra le file non inferiori ad 1 metro mentre lungo la fila le piante dovranno essere posizionate a distanze non inferiori ai 25 cm. *gestione del suolo*: sono ammesse esclusivamente tecniche rispettose dell'equilibrio pedologico. Per il controllo delle infestanti e per migliorare la qualità delle produzioni si utilizza anche la pratica della pacciamatura del terreno con film plastico nero. Non sono ammesse, nel presente disciplinare, tecniche di disinfezione del suolo in fase di pre trapianto con bromuro di metile; *irrigazione*: gli apporti irrigui, se necessari, dovranno essere effettuati in modo localizzato. L'apporto idrico varierà in relazione alle situazioni climatiche dell'areale ed allo stadio vegetativo delle piante; *difesa fitosanitaria*: nel rispetto della normativa vigente in materia. *raccolta*: nella fase di raccolta verranno selezionati esclusivamente i frutti che presentano uno stadio di maturazione omogeneo; *commercializzazione*: la commercializzazione Fine dicembre – giugno.

#### **6. Legame con l'ambiente o l'origine geografica**

Il territorio su cui si conducono le coltivazioni risulta dotato di caratteristiche pedoclimatiche particolari quali l'altitudine, la latitudine, la conformazione orografica e la buona dotazione di elementi fertilizzanti dei suoli. Inoltre le condizioni climatiche che caratterizzano l'intera fase estiva, rilevabili in questi ambienti produttivi, consentono di poter effettuare coltivazioni razionali di fragole, con produzioni prolungate e frazionate durante la fase di commercializzazione. Forti escursioni termiche giornaliere associate ad elevata luminosità dell'ambiente di coltivazione conferiscono poi maggior lucidità, consistenza e colorazione ai frutti. Una buona dotazione di elementi fertilizzanti dei suoli (in particolare elevati livelli di sostanza organica nei terreni) favoriscono uno sviluppo razionale delle piante garantendo una buona differenziazione di gemme a fiore nella fase autunnale-estiva ed una significativa copertura e protezione, da parte della massa vegetante, sulle produzioni.

L'insieme di questi fattori ambientali rende esclusivo il rapporto con la qualità della «Fragola di Marsala» che si caratterizza in modo particolare per la brillantezza del colore, per la consistenza della polpa e per la qualità organolettica dei frutti. In effetti, i fattori ambientali illustrati prima, in sinergia con le capacità dell'uomo di mettere a punto e successivamente salvaguardare le tradizioni socio-produttive locali (compreso il mantenimento di tecniche produttive rispettose dell'ambiente), contribuiscono a determinare l'unicità delle caratteristiche della «Fragola di Marsala».

#### **7. Etichettatura e confezionamento**

Il prodotto commercializzato come «Fragola di Marsala» deve essere confezionato, direttamente in azienda, nella zona di produzione, al fine di garantire la tracciabilità e il controllo e per mantenere la qualità del prodotto, in appositi imballaggi tali da consentire la chiara identificazione del prodotto. L'identificazione del prodotto dovrà avvenire nelle confezioni in cui dovrà apparire la dicitura Fragola di Marsala in modo chiaro e perfettamente leggibile e con dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente. Il confezionamento della «Fragola di Marsala» avverrà negli imballaggi e confezioni ammessi dalla normativa vigente. Il prodotto all'interno degli imballaggi dovrà presentare pezzature e grado di maturazione omogenei; dovrà essere garantita l'omogeneità di peso delle confezioni. Sugli imballaggi dovrà essere riportata, accanto al logo commerciale del magazzino di conferimento, la denominazione dell'azienda produttrice. Sulle confezioni dovrà inoltre essere riportata la dicitura «Fragola di Marsala»

Nella designazione è comunque vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal presente disciplinare o di indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

#### **8. Controlli**

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004.

Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 178/2002.

### **CONCLUSIONI**

La « **Fragola di Marsala** », prodotta nel rispetto del presente disciplinare, viene classificata prodotto De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine).

Marsala, lì 20 marzo 2009

**IL PRESIDENTE**  
**DELLA COMMISSIONE COMUNALE De.C.O.**  
**F.to      (Avv. Renzo Carini)**