

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA “FRAGOLINA DI BOSCO MARSALESE”

1. *Nome del prodotto*

L'indicazione « **Fragolina di bosco Marsalese** » è riservata alle produzioni di fragolina di bosco che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

2. *Descrizione del prodotto*

2.1. L'indicazione « **Fragolina di bosco Marsalese** » può essere attribuita esclusivamente ai frutti di fragolina di bosco derivanti da coltivazioni effettuate nella zona geografica delimitata dal presente disciplinare.

2.2. *Le varietà.*

L'indicazione « **Fragolina di bosco Marsalese** », designa esclusivamente frutti delle cultivar afferenti alla specie « **Fragolina di bosco** » 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 « **Fragolina di bosco Marsalese** » deve essere in possesso dei requisiti stabiliti, per i frutti della categoria di qualità extra e I^a, 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 « **Fragolina di bosco Marsalese** » le produzioni ottenute con tecniche di coltivazione «fuori suolo»;
- i frutti devono presentare un tenore zuccherino in funzione della cultivar utilizzata, della tipologia di pianta (piante fresche e piante frigoconservate), e dell'andamento climatico stagionale;
- le caratteristiche chimico fisiche devono rispondere in media ai seguenti dati:
residuo ottico(°bx) 7-9, pH 3,3-3,6, acidità% 0,75-0,96, aspetto omogeneo, colore rosa antico carico,odore tipico della fragolina di bosco, consistenza-struttura liquido polposo, sapore fruttato di fragolina.

3. Zona di produzione

La zona di produzione della « **Fragolina di bosco Marsalese** » è identificabile con l'areale che si estende nella provincia di Trapani.

Da un punto di vista geografico la zona di produzione della « **Fragolina di bosco Marsalese** » comprende parte del territorio della provincia di Trapani ed in particolare del comune di Marsala.

4. Elementi che comprovano il legame tra la coltura della fragolina di bosco ed il territorio.

La fragolina di bosco è compresa nella famiglia delle Rosacee ed appartiene al gruppo delle Rosoidee e al genere *Fragaria*; la specie europea prende il nome di **Fragaria Vesca**.

La **Fragaria Vesca** è caratterizzata da frutti piccoli, che si staccano facilmente dal calice, portati dai sepalì riflessi a maturità, dalle foglie laterali diritti in alto o applicate. Tanto più numerosi sono i fiori di ogni singola inflorescenza, tanto più difforni saranno i frutti, poiché i fiori inseriti sull'asse centrale sviluppandosi per primi, daranno origine ai frutti grossi, mentre quelli laterali assumeranno una evoluzione tale da originare i frutti di minore dimensione, talvolta deformi. L'impollinazione è entomofila, cioè favorita dagli insetti pronubi (ape, bombi). Quando i numerosi organi femminili di un fiore vengono fecondati, il ricettacolo si ingrossa regolarmente, diviene carnoso, e si arricchisce di zuccheri, acqua, vitamine, acidi, ecc, fino a formare i falsi frutti di forma regolare, mentre gli ovari si sviluppano dando origine a dei piccoli acheni, chiamati semi, di colore bruno-rossastro o anche biancastri. Questi conferiscono una caratteristica di maggiore resistenza ai già delicati frutti, resistenza nel senso dei trasporti e alla manipolazione. Le condizioni climatiche che caratterizzano la provincia di Trapani hanno consentito alla fragolina, nel corso di decenni, di diffondersi in molti areali, le fragoline, dapprima spontanee poi razionalmente coltivate, sono state utilizzate, nei secoli, sia quale alimento particolarmente ricco in elementi nutritivi. La fragolina di bosco svolge azione dissetante, rinfrescante, diuretica, antiurica e depurativa. Indicata per i sofferenti di reumatismi e ipertensione, apporta elevate quantità di acido ascorbico, polifenoli e tannini idrofilizzabili, con proprietà antiossidante. Il gusto e l'aroma caratteristici si ottengono in presenza di sbalzi di temperatura e forte luminosità. Il frutto di fragolina è estremamente delicato e va protetto dai raggi del sole e dalle alte temperature. Le aziende che producono la fragolina di bosco in oggetto sono principalmente a conduzione familiare ("Diretto-Coltivatrici"), che coltivano la specie nelle vicinanze delle loro abitazioni. La fragolina 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 i 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-est.

5. Metodi di ottenimento

Il sistema di coltivazione della fragolina di bosco avviene in vaso da litri 2,7, il substrato è composto da torba bionda, fibra di cocco, vinaccia;

irrigazione a goccia (spaghetti foro da mm.08 con penna per ancoraggio); sesto d'impianto un metro lungo le file, 0,50 tra le piante, pari ad un investimento di due piante a mq.; trapianto luglio-agosto con piante frigo o fresche; inizio raccolta dopo 40 giorni dal trapianto;

alimentazione per ferti-irrigazione con macro e micro elementi per ferti-irrigazione con turni che variano da 2 a 6 ; raccolta ogni 7 giorni per un periodo di 7 mesi circa.

La difesa fitosanitaria: Interventi in presenza dei primi sintomi di oidio, muffa grigia e ragnetto rosso;

raccolta: nella fase di raccolta verranno selezionati esclusivamente i frutti che presentano uno stadio di maturazione omogeneo, integri e con forma regolare.

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

Il territorio su cui si conducono le coltivazioni risulta dotato di caratteristiche climatiche particolari quali l'altitudine, la latitudine, la conformazione orografica. Inoltre le condizioni climatiche che caratterizzano l'intera fase estiva, rilevabili in questi ambienti produttivi, consentono di poter effettuare coltivazioni razionali di fragolina di bosco con produzioni prolungate e frazionate durante l'intera fase. Forti escursioni termiche giornaliere associate ad elevata luminosità dell'ambiente di coltivazione conferiscono poi maggior lucidità, consistenza e colorazione ai frutti, oltre alla differenziazione di gemme a fiore nella fase autunnale 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 "Fragolina di bosco Marsalese" 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 « **Fragolina di bosco Marsalese** ». 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 regolamento CEE n. 2081/92 del 14 luglio 1992.

7. Etichettatura e confezionamento

Il prodotto commercializzato come « Fragolina di bosco marsalese » 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 **Fragolina di bosco Marsalese** in modo chiaro e perfettamente leggibile e con dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente. Il confezionamento della « **Fragolina di bosco Marsalese** » 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 « **Fragolina di bosco Marsalese** ». Nella designazione è comunque vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione 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 « **Fragolina di bosco Marsalese** », 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)