

Disciplinare di produzione

“Uva fragola Isabella precoce di Suno e Mezzomerico”

oppure

“Uva fragola precoce Isabella di Suno e Mezzomerico”

Art. 1

Denominazione

La denominazione comunale d'origine **“Uva fragola Isabella precoce di Suno e Mezzomerico”** è riservata all'uva che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione e ai prodotti derivanti dalla sua lavorazione e trasformazione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

La denominazione “Uva fragola Isabella precoce di Suno e Mezzomerico” è riservata all'uva da tavola della varietà *Vitis labrusca* prodotta nella zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare di produzione.

La pianta è caratterizzata da grandi foglie, pelose nella pagina inferiore, opache e poco lobate.

Il tralcio è lungo e di colore rosso.

Il grappolo è di dimensione medio-piccolo, cilindrico o conico, mai appuntito.

L'acino è di medie dimensioni, rotondo o appena ellittico, con buccia spessa e acida, di colore blu-nero, molto pruinosa.

Ha un sapore intensamente dolce e aromatico, con tipiche note di fragola.

Ha scarsa durabilità e conservabilità.

A maturazione tende a perdere gli acini.

L'uva fragola si caratterizza anche per un gran numero di proprietà dal punto di vista medicinale.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione dell' "Uva fragola Isabella precoce di Suno e Mezzomerico" comprende il territorio dei Comuni di Suno e di Mezzomerico, in provincia di Novara.

Art. 4

Modalità di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dell' "Uva fragola Isabella precoce di Suno e Mezzomerico" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire, al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche di qualità.

I nuovi vigneti saranno realizzati su terreni ben drenati, indenni da focolai di agente dei marciumi e privi di vettori di virus nocivi alla vite utilizzando esclusivamente portainnesti certificati.

La forma di allevamento è il tendone.

Può essere utilizzata, anche, la forma di allevamento a filari e a spalliera.

La distanza fra i filari dovrà essere compresa fra 2,5 e 4 m.

I sesti di impianto ed i sistemi di potatura devono essere quelli in uso generalizzato atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aerazione e soleggiamento della stessa.

I sesti di impianto sono molto ampi, in genere oscillano fra 2,5 e 4 m.

In media si stima una densità di 800 - 1.000 ceppi per ettaro nell'allevamento a tendone e di 1.100 – 1.300 ceppi nell'allevamento a spalliera e a filari.

I vigneti possono essere coperti con materiali idonei al fine di garantire la conservazione dell'uva sulle piante, di consentire di anticipare o di posticipare l'epoca di maturazione e di proteggere il prodotto da grandine.

Le tecniche di produzione adottate consistono nella concimazione organo-minerali, operazioni in verde quali eliminazione di germogli, potatura verde, sfogliatura, raddrizzamenti grappoli, diradamento, selezione grappoli, irrigazione di soccorso.

La coltura richiede interventi di natura fitosanitaria piuttosto contenuti.

Per la difesa fitoiatrica, sono consentiti interventi rispettosi dell'ambiente e con i soli fitofarmaci a base di sostanze attive registrate per la vite di uva da tavola, secondo quanto indicato dal disciplinare di produzione integrata dell'uva da tavola della Regione Piemonte.

Alcune aziende produttrici aderiscono al protocollo di coltivazione biologica.

Il diffondersi della flavescenza dorata e la necessità di contrastare l'insetto vettore hanno imposto il ricorso a trattamenti fitosanitari, come da normativa vigente.

La raccolta si effettua dalla prima decade di agosto alla quarta decade di agosto.

La produzione media per ettaro è di 80 – 100 ql.

Art. 5

Commercializzazione

L'uva da tavola deve essere confezionata in modo che sia garantita la protezione adeguata del prodotto.

La commercializzazione dell' "Uva fragola Isabella precoce di Suno e Mezzomerico", ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando le confezioni di capacità minima 0,5 kg e multipli.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti, idonei agli alimenti e devono essere costituiti da sostanze tali da non provocare alterazioni esterne o interne dell'uva.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni la dicitura “Uva fragola Isabella precoce di Suno e Mezzomerico”.

Nel medesimo campo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore.

Deve inoltre figurare la dizione “prodotto in Italia” per le partite destinate alla esportazione.

Su ogni confezione deve essere posto il logo.

Deve essere utilizzato il simbolo grafico relativo alla immagine artistica del logo figurativo.

Il logo che indicherà la De.C.O. “Uva fragola Isabella precoce di Suno e Mezzomerico” sarà riprodotto su bollino o collarino autoadesivo di vari diametri.

Il logo da utilizzare obbligatoriamente per il prodotto è costituito da un “Grappolo d'uva stilizzato, formato da un tralcio ed alcuni acini tondi di diverse dimensioni, contornato in cerchio da scritta *“Uva fragola Isabella precoce di Suno e Mezzomerico de.c.o.”*, di colore bordeaux su fondo bianco”.