

Disciplinare di produzione
“Ciliegia di Lari”
Indicazione geografica protetta

Art.1
Denominazione

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

Art.2
Caratteristiche del prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta “Ciliegia di Lari”, designa il frutto del ciliegio dolce, *Prunus avium L.*, famiglia delle *Rosaceae*, di una ampia gamma varietale, con polpa da poco consistente fino ad una polpa consistente e croccante, con buccia lucente di colore dal rosso brillante al rosso scuro, e presenza di diverse varietà locali (Roselli G., Mariotti P., Il germoplasma del ciliegio – 1. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Firenze, 1999) che arricchiscono l'offerta e la caratterizzano ulteriormente, di seguito indicate:

Adriana, Big star, Bigarreau Moreau, Bigarreau Burlat, Bigarreau Napoleon, Black star, celeste, Duronedì Vignola, Early bigi, Early Korvik, Early star, Folfer, Ferrovia, Giorgia, Grace star, Isabella, Kordia, Kossara, Lala star, Lapins, Lory strong, New star, Prime Giant, Regina, Rita, Rocket, Sabrina, Samba, Sandra, Sylvia, SMS 280, Stella, Summer charm, Sunburst, Sweet Early, Sweet Heart, Van, Vera, Frisco, Royal Helen, Red Pacific, Nimba, Marysa, Durone giallo, Bella di Pistoia, Durone nero I.

Cultivar autoctone e tradizionali: Crognolo, Cuore, Del Paretaio, Di Giardino, Di Nello, Di Guglielmo Gambolungo, Marchiana, Morella, Papalina, Orlando, Precoce di Cevoli, Siso, Usigliano.

Caratteristiche qualitative

- Sapore naturalmente dolce e fruttato;
- Frutti provvisti di peduncolo;
- Gradi brix non inferiori a 14°.

Calibro

I frutti destinati al consumo fresco devono avere un calibro minimo di 22 mm, fatti salvi i frutti appartenenti alle varietà autoctone e tradizionali per i quali è ammessa una pezzatura minima di 13 mm.

Caratteristiche sanitarie ed estetiche dei frutti:

- integri, senza danni;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili;
- sani, esenti da marciumi e da residui visibili di prodotti fitosanitari;
- esenti da parassiti.

I frutti destinati esclusivamente alla trasformazione possono essere privi del peduncolo, parzialmente integri e senza limiti di pezzatura fermi restando gli altri requisiti richiesti dal Disciplinare di Produzione. Tali frutti possono fregiarsi della I.G.P. “Ciliegia di Lari” ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Ciliegia di Lari” comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Casciana Terme – Lari, Terricciola e Crespina-Lorenzana.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno 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

Impianto e forme di allevamento

Sono ammesse tutte le forme di allevamento sia in volume che in parete, per l'allevamento in volume è ammesso una densità d'impianto massima fino a 625 piante ad ettaro, con una resa massima di 120 quintali ad ettaro; per l'allevamento a parete è ammessa una densità d'impianto massima fino a 1000 piante ad ettaro, con una resa massima di 100 quintali ad ettaro.

Sono ammessi gli impianti caratterizzati da piante collocate in ordine sparso negli appezzamenti di terreno, talvolta in consociazione con altre piante, con una resa massima a pianta di 150 kg.

Concimazione

Per il raggiungimento ed il mantenimento di un sufficiente livello di fertilità dei suoli è consentito l'utilizzo sia di concimi organici che di concimi minerali. E' ammesso l'utilizzo della tecnica di fertirrigazione. La gestione del suolo prevede la lavorazione periodica dell'interfilare o se del caso l'inerbimento totale o parziale.

Irrigazione

La pratica dell'irrigazione è ammessa sia come pratica ordinaria che come intervento di soccorso.

Potatura

La potatura viene effettuata durante tutto l'arco dell'anno, seguendo le necessità fisiologiche delle piante in relazione al tipo di forma di allevamento prescelto.

Difesa fitosanitaria

La difesa dei ceraseti viene condotta secondo le norme vigenti.

Raccolta

Il periodo di raccolta della “Ciliegia di Lari” è compreso tra il mese di maggio e quello di luglio. La raccolta delle ciliegie deve essere eseguita a mano.

Conservazione

E' ammesso l'utilizzo di celle frigorifere per la frigo-conservazione.

Art.6

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Reputazione del nome “Ciliegia di Lari”

La richiesta di riconoscimento della “Ciliegia di Lari” si basa sulla sua storica reputazione costruita sulla qualità del prodotto, una qualità dovuta a fattori specifici della zona geografica che favoriscono la coltivazione del ciliegio: fattori pedologici e climatici, agronomici, sociali, culturali ed economici. Tali fattori agiscono in connessione tra loro ed hanno determinato la notorietà del prodotto rispetto al luogo, tanto da identificarlo con il nome di Lari.

La lunga storia produttiva della “Ciliegia di Lari” ha portato alla costruzione di solidi rapporti con i consumatori, che ne apprezzano la sua particolare qualità distintiva (naturale dolcezza) e, in sede di acquisto, ne riconoscono il maggiore prezzo rispetto a ciliegie di altra provenienza.

L'area geografica delimitata nell'articolo 3 ha da sempre rappresentato un territorio di concentrazione della produzione delle ciliegie, come dimostrato da studi e censimenti storici e recenti (Basso M., Natali S., 1959; Funghi A., 2004; AA.VV., a cura di Massai R., 2013).

Il territorio di produzione della “Ciliegia di Lari” è contraddistinto dalla presenza di terreni e condizioni climatiche particolarmente idonee per la coltivazione del ciliegio, le quali influenzano direttamente la qualità dei frutti, riconducibile alla naturale dolcezza (gradi brix).

La tessitura dei terreni, assieme al regime termo-pluviometrico, sono i due parametri che caratterizzano la zona di produzione della “Ciliegia di Lari” e che sono in grado di influenzare la qualità dei frutti (dolcezza espressa in gradi brix).

- Le caratteristiche fisiche (composizione in sabbia, limo, argilla) dei suoli agrari dell'area, grazie alla riserva di acqua che solitamente sono in grado d'immagazzinare, danno ai coltivatori la possibilità di avere piante con un equilibrato sviluppo durante tutte e tre le fasi fenologiche, fioritura, allegagione e maturazione, cruciali per l'ottenimento di frutti con un'ottima concentrazione zuccherina (gradi brix).

- Il regime termo-pluviometrico della zona di produzione si caratterizza per la presenza di molti fattori positivi per l'ottenimento di ciliegie naturalmente dolci e l'assenza di fattori limitanti: la zona non è particolarmente interessata da gelate tardive che possano compromettere la fioritura; le miti temperature primaverili e una contemporanea moderata piovosità, assicurano un'ottima fioritura e allegagione così come le non frequenti piogge durante la fase finale di maturazione del frutto limitano le problematiche di spaccatura delle ciliegie.

- La lunga esperienza accumulata dagli agricoltori nella coltivazione del ciliegio, ha permesso di valorizzare al meglio il rapporto vocazione territoriale/potenzialità delle diverse varietà, connubio fondamentale per l'ottenimento di frutti di qualità.

L'assortimento varietale della “Ciliegia di Lari” è ampio e deriva dalla sintesi equilibrata operata dai produttori fra la capacità di adattamento all'ambiente ed il gradimento suscitato nel consumatore, ovvero la consolidata e riuscita combinazione fra questa ciliegia, l'ambiente e le risorse umane esistenti.

La gamma varietale, con polpa da poco consistente fino ad una polpa consistente e croccante, con buccia lucente di colore dal rosso brillante al rosso scuro, è inoltre caratterizzata dalla presenza di diverse varietà locali (Roselli

G., Mariotti P., *Il germoplasma del ciliegio – 1. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose*, Firenze, 1999) che arricchiscono l'offerta e la caratterizzano ulteriormente.

La “Ciliegia di Lari” nei media. Tra le pubblicazioni dove viene citata la “Ciliegia di Lari”, *L'Italia del biologico*, 2002, pag. 86, Guida Touring Club italiano; Elena Tedeschi, *Toscana inconsueta*.

Appunti ed itinerari per viaggiare oltre, 2017, Ed. goWare; *Frutta e Ortaggi in Italia*, 2005, Guida TouringClub italiano.

Notorietà nel passato e nel presente. Il breve cinegiornale di rilevanza nazionale, “ La settimana INCOM 01925 – Italia, Lari (Pisa): quarta sagra delle ciliegie (26 maggio 1960), realizzato dalla società cinematografica INCOM rilevata poi dall'Istituto Luce, dimostra come la denominazione “Ciliegia di Lari” è sin da allora presente nel linguaggio comune e commerciale.

Tutt'oggi la produzione cerasicola dell'area delimitata è sinonimo di bontà e dolcezza e ciò rende riconoscibile il frutto ai consumatori anche nei punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata dove il prodotto viene venduto utilizzando la denominazione “Ciliegia di Lari”.

L'insieme di tutti questi fattori ha fatto sì che i consumatori abbiano identificato e tutt'oggi identifichino la produzione dell'area indicata nel precedente articolo 3 come “Ciliegia di Lari”.

Riferimenti storici

Come riportato da diversi autori, la coltivazione della “Ciliegia di Lari” affonda antiche radici nel territorio delle colline Pisane e l'esperienza degli agricoltori del luogo, acquisita di generazione in generazione, con continua ricerca e messa in atto di specifiche tecniche colturali, ha determinato le condizioni affinché la coltivazione della “Ciliegia di Lari” si consolidasse con successo nel tempo, fino a costituire anche un patrimonio storico-tradizionale e culturale di un territorio che trova in Lari il polo principale di conservazione e sviluppo.

Storicamente vari documenti scritti evidenziano la secolare cultura e tradizione della coltivazione della ciliegia nei territori delimitati nell'articolo 3: sin dal XVIII secolo nel mercato sotto le Logge di Lari (unodei più grandi e prestigiosi della provincia di Pisa fino agli anni '50 del XX secolo) primeggiava la ciliegia la quale era fortemente apprezzata dai grossisti e dai consumatori sia per la sua bontà, sia per la precocità, fatti che contribuirono a dare una ulteriore spinta alla produzione anche perché il collocamento avveniva a prezzi remunerativi (Tremolanti E., *Profilo storico delle cultivar di ciliegio con particolare riguardo al territorio larigiano*, in *Spunti di Natura economica: cenni di storia di cerealicoltura, panificazione, viticoltura e cultivar di ciliegio*, CLD Libri, Calcinaia (Pi), 2010).

Vista l'importanza economica e culturale che la ciliegia aveva assunto per l'economia larigiana, grazie all'iniziativa di alcuni paesani, nel 1957 si tenne così a Lari la prima “Sagra della ciliegia” senza dubbio una delle più vecchie, delle più conosciute e delle più frequentate da centinaia e centinaia di visitatori. Dal 1957, ben 66 “Feste della ciliegia di Lari” si sono tenute senza soluzione di continuità sino ad oggi, a testimonianza, insieme alla presenza su diverse pubblicazioni, dell'importanza economica e culturale della “Ciliegia di Lari” per il territorio che storicamente la produce.

L'apprezzamento nei trasformati è testimoniato da ricette dolciarie presenti sul web, come riportato nei siti popcuisine.it e gazzettadelgusto.it, ed anche da ricette pubblicate in libri di cucina (*Il gelato a modo mio*, di Simone Bonini Ed. Giunti 2016).

Art.7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare verrà effettuato da un organismo autorizzato, in conformità al Regolamento (UE) N. 1151/2012. L'organismo di controllo è CSQA Certificazioni srl Via S.Gaetano,74 - 36016 Thiene (VI).

Art. 8

Etichettatura e confezionamento

Confezionamento

La “Ciliegia di Lari” può essere immessa al consumo in confezioni sigillate, in modo che l’apertura della confezione stessa non ne permetta il riutilizzo.

Le ciliegie destinate alla trasformazione, che non possono essere destinate al consumatore finale come frutti freschi, possono essere vendute “alla rinfusa” in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, che riportino oltre alle indicazioni di legge, su almeno uno dei lati, con caratteri leggibili e visibili la dicitura “Ciliegia di Lari IGP da destinare alla trasformazione”.

Etichettatura

Su ogni confezione devono essere apposte le seguenti indicazioni:

- a) CILIEGIA DI LARI IGP;
- b) Logo della “Ciliegia di Lari” di seguito descritto;
- c) Simbolo europeo della IGP nello stesso campo visivo del logo di cui al punto b);
- d) Nome, ragione sociale indirizzo del confezionatore.

E' inoltre consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente/consumatore.

Il logo della “Ciliegia di Lari” IGP è il seguente:



Dimensioni logo mm L.96,7xH.147

Fonts e dimensioni testi:

“Ciliegia di Lari”, Optima regular 28,89

“IGP”, Optima extrablack 47,82

“Lari - Pisa - Toscana”, Optima regular 21,42

Il logo, in quanto vettoriale, è totalmente scalabile.

Il logo si presenta come immagine stilizzata raffigurante una ciliegia con gambo, contenente al proprio interno il volto e la mano sinistra di una donna che si appresta a raccogliere una ciliegia da un ramo. La ciliegia principale che da forma al logo stesso, è caratterizzata da un tratto identificativo rosso che varia in spessore in maniera causale seguendo un profilo immaginario a forma di ciliegia. Il gambo è contraddistinto da un tratto variabile in spessore che parte dalla superficie superiore centrale della ciliegia e piegandosi si estende in alto verso sinistra concludendo all’apice con un ricciolo aperto a destra. All’interno della ciliegia, nella parte bassa a destra, è raffigurato un volto di donna di 3/4 rivolto a sinistra che sorride; nella parte bassa a sinistra, è raffigurata la mano sinistra della donna in atto di presa per afferrare due ciliegie. Sopra la mano, sempre all’interno della ciliegia principale, sono

raffigurati due rametti con tre gruppi di ciliegie per un totale di sette ciliegie e due foglie. Sopra la testa è raffigurata una ciliegia con relativa foglia. All'esterno della ciliegia stilizzata, seguendo un immaginario cerchio di contorno alla stessa, sono inserite delle diciture. La prima dicitura, "Ciliegia di Lari", è inserita nella partesuperiore all'esterno della ciliegia stessa in suddivisione centrale ed inarcata a semicerchio sovrapposta al gambo della ciliegia. La seconda dicitura, "IGP", è inserita nella parte sottostante esterna della ciliegia in zona centrale ed inarcata a semicerchio

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

Indici colorimetrici:

COLORI SPOT UTILIZZATI	C	M	Y	K
Gambo stilizzato	53	1	78	0
Ciliegia stilizzata	0	95	84	0
Ciliegie interne	0	95	84	0
Ombra ciliegie interne	0	84	60	31
Riflessi ciliegie interne	0	0	0	0
Ramo ciliegie interne	75	13	100	1
Foglie ciliegie interne	75	13	100	1
Gambi ciliegie interne	75	13	100	1
Ombra ramo ciliegie interne	85	34	100	27
Incarnato donna	0	12	8	0
Incarnato mano	0	12	8	0
Capelli donna	0	0	0	100
Riflesso capelli donna	0	0	0	0
Tratti somatici donna	0	0	0	100
Contorno volto donna	0	0	0	100
Contorno mano	0	0	0	100
Riflesso occhi donna	0	0	0	0
Labbra bocca donna	0	95	84	0
Denti bocca donna	0	0	0	0
Unghie mano	0	95	84	0
Scritte esterne	0	0	0	100
Linee semicerchio esterne	0	0	0	100
Verde bandiera	88	0	95	26
bianco bandiera	0	0	0	0
Rosso bandiera	13	97	85	3
Contorno colori bandiera	0	0	0	100