

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA «SUSINA DI DRO»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Susina di Dro» e' riservata ai frutti freschi che rispondono alle condizioni e ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

La denominazione di origine protetta «Susina di Dro» designa il frutto fresco delle cultivar di susine coltivate nel territorio definito nel successivo art. 3, appartenenti al gruppo delle susine europee.

Le varietà utilizzate sono Prugna nera di Dro, Stanley, Lepotica, Katinka, Prugna d'Ente, Hauszwetsche.

Caratteristiche del prodotto: all'atto dell'immissione al consumo i frutti freschi devono essere interi, di aspetto fresco e sano, puliti, privi di sostanze ed odori estranei, di forma ovale, moderatamente allungata, con polpa compatta, ricoperti dalla caratteristica pruina biancastra.

La colorazione tipica dei frutti freschi e':

buccia di colore da rosso-violaceo a blu-viola scuro, con presenza di patina pruinosa, a volte con piccole superfici verdastre;
polpa di colore giallo o verde-giallo.

Caratteristiche chimiche:

zuccheri - valore minimo alla raccolta 9.0 °Brix;

polifenoli - valore minimo 900 mg/kg.

Sono ammessi all'utilizzo della denominazione DOP «Susina di Dro» solo i prodotti che rispondono ai requisiti di extra e 1ª.

Caratteristiche organolettiche: la DOP «Susina di Dro» si

distingue per un delicato gusto dolce-acidulo-aromatico e per la gradevole consistenza pastosa.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della DOP «Susina di Dro», e' situata nella provincia autonoma di Trento ed e' corrispondente alla porzione di bacino idrografico del fiume Sarca per la parte ricadente nei seguenti comuni: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fiave', Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano e Trento, quest'ultimo limitatamente alle frazioni di Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga e Baselga del Bondone.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonche' attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e' garantita la tracciabilita' 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

Materiale di propagazione - Per i nuovi impianti il materiale di propagazione deve essere provvisto di certificazione CAC e, per le varieta' per le quali e' disponibile, e' obbligatorio l'uso di

materiale di propagazione certificato virus-esente.

Forma di allevamento e densita' d'impianto - Le forme di allevamento previste sono due: pieno vento e fusetto.

Per la produzione di DOP «Susina di Dro» non sono ammessi susineti con piu' di 2.500 piante per ettaro.

Gestione del suolo - Al fine di mantenere e accrescere la dotazione di sostanza organica, e di conseguenza la vitalita' microbiologica dei terreni ed il necessario equilibrio nutrizionale, e' obbligatorio l'inerbimento dei filari, mentre sono consentite le pratiche di diserbo lungo il filare. Concimazione minerale, difesa fitosanitaria, irrigazione, verranno gestite secondo le tecniche tradizionalmente adottate nella zona di produzione.

Controllo della produzione - Le produzioni massime realizzabili nella zona di produzione non possono superare le 78 t/ha. Il controllo del carico produttivo viene eseguito attraverso una opportuna gestione delle operazioni di potatura, effettuate manualmente nel periodo compreso tra il primo ottobre e il trentun marzo.

La raccolta - La raccolta viene effettuata esclusivamente a mano nei mesi di luglio, agosto e settembre, rispettando la scalarita' di maturazione tipica dei diversi microclimi vallivi e collinari e delle varieta'.

Confezionamento - Le susine denominate DOP «Susina di Dro» devono essere confezionate nella zona di produzione per evitare deterioramenti dei frutti e ammuffimenti della massa, inoltre una rapida chiusura della filiera influisce positivamente sul mantenimento del caratteristico strato di pruina che ricopre i frutti.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

Nella zona di produzione della DOP «Susina di Dro» questa coltivazione assume un'importanza fondamentale, paragonabile a quella della vite e del melo.

Il particolare pregio della DOP «Susina di Dro» e' da legare ad il suo contenuto in polifenoli che influenzano in modo determinante i caratteri organolettici, il colore ed il sapore del frutto e rivestono un grande interesse dal punto di vista farmacologico:

esercitano, innanzitutto, un'azione protettiva sui capillari sanguigni, favoriscono poi la secrezione dei succhi gastrici, incrementano il flusso della bile ed i movimenti intestinali, agiscono come antidepressivi. L'elaborazione e l'accumulo di tali sostanze e' fortemente correlato all'andamento climatico, soprattutto alla radiazione solare, che svolge un ruolo primario nel livello e nel ritmo di attivita' degli enzimi coinvolti nel metabolismo fenolico.

L'area di produzione della DOP «Susina di Dro» e' caratterizzata infatti da un significativo periodo di luminosita', generalmente 10 ore di luce per una media di 36000 secondi di insolazione totale accumulati (dato medio al 21/06 di ogni anno), legato alla pressoché costante limpidezza del cielo: sono le brezze regolari, in particolare quella denominata «Ora del Garda», a garantire tale limpidezza oltre ad esercitare una benefica attenuazione delle temperature massime pomeridiane che, altrimenti, andrebbero a compromettere la componente fenolica del frutto.

Il frutto presenta particolari caratteristiche di precocita', consistenza e di equilibrio complessivo di sapidita' e appropriata durezza della polpa, caratteristiche sinergiche che fanno apprezzare l'unicita' della DOP «Susina di Dro», anch'esse legate al clima particolarmente favorevole dovuta all'azione mitigatrice del Lago di Garda, il piu' grande lago italiano. Sui particolari livelli di sapidita' e consistenza della polpa influisce naturalmente anche la natura dei terreni che, di medio impasto tendente al sabbioso con lieve componente argillosa e leggermente alcalini, favoriscono particolarmente l'assorbimento di fosforo, potassio, calcio e magnesio. Altra caratteristica di particolare pregio e' data dalla presenza della pruina, un'abbondante patina biancastra che ricopre la superficie del frutto, correlata invece alla relativa freschezza delle notti, che risentono del clima alpino condizionato dalla vicinanza di importanti massicci montuosi.

Nella zona di produzione della DOP «Susina di Dro» sono quindi particolarmente miti le stagioni invernali, così come le estati non presentano se non sporadicamente periodi di siccita' ed eccessi termici: queste caratteristiche, che si aggiungono anche alla significativa luminosita' giornaliera nonché a caratteristiche pedologiche di pregio, riconducibili geologicamente a formazioni sedimentarie marine, fanno di questo territorio un'oasi particolarmente felice per la coltivazione della susina e sono in

grado di conferire alla stessa le caratteristiche tipiche relative alla composizione chimica, alla serbevolezza ed alla presenza della pruina.

L'area agricola di produzione della DOP «Susina di Dro» già nel 1284 era definita con la dicitura «di Dro» come punto di riferimento storico-agricolo nei 42 capitolati delle carte di regola del «piano del Sarca». Successivamente il Massarello, segretario del Concilio di Trento (1545-1563), scriveva in merito a «le pruna provenienti dal castello di Riva» e che la produzione di quella frutta «non è accidentale o fuor dell'usato, ma ogni anno sempre maturano a quest'epoca ciocche' parve a tutti cosa assai meravigliosa». Anche Agostino Perini in «Statistica del Trentino» confermava nel 1852 la coltivazione de «le brugne nere» in quell'area.

La susinicoltura industriale decolla nel 1911 con la costituzione del Consorzio cooperativo «Lega dei Contadini del Bacino Arcense», che già alla sua nascita contava 650 soci. Nel 1941 il suo consiglio di amministrazione si impegnò in un costoso ampliamento dei magazzini e nella realizzazione di un moderno impianto di essiccazione della «Susina di Dro» che all'inizio degli anni '60 arrivò a produrre 150 tonnellate di prugne secche. L'uso del nome è testimoniato dai libri contabili.

L'intera comunità della Valle del Sarca, da sempre sensibile alla valorizzazione della specificità qualitativa della DOP «Susina di Dro» si è attivata sul piano culturale in un contesto di sinergia turistico-territoriale-agroalimentare. Significative iniziative sono la «Settimana del prugno fiorito di Dro», appuntamento ricorrente dall'inizio degli anni '70, poi sfociato nella più moderna manifestazione agostana denominata «Dro: il tempo delle prugne».

La maggior parte degli attuali 600 soci della Cooperativa ortofrutticola Valli del Sarca - Garda Trentino, ove viene raccolta e commercializzata la DOP «Susina di Dro», traggono da questa coltivazione un reddito integrativo rispetto ad altre produzioni agricole tipiche della zona o rispetto ad altre attività svolte anche al di fuori del contesto agricolo.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è

svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006. Tale struttura e' l'autorita' pubblica designata Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento - via Calepina n. 13 - 38100 Trento - tel. +39-0461-887101, fax +39-0461-239853, e-mail: osservatorio@palazzoroccabruna.it

Art. 8.

Etichettatura

Etichettatura - Sulle confezioni di vendita del prodotto dovra' apparire la dicitura DOP «Susina di Dro» (font arial) e vi comparira' il logo come di seguito descritto. Si tratta di una susina stilizzata colorata con pantone 2617 (viola), completa di foglie, colorate con pantone 376 (verde), e con le scritte, in colore bianco con font arial, «SUSINA DI DRO DOP» al centro della susina e «DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA» sul margine della stessa.

Logo:

----> Vedere logo a pag. 42 <----

Nella designazione e' 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.

La DOP «Susina di Dro» sara' confezionata conformemente alla normativa in vigore. Tutte le tipologie di confezione saranno chiuse attraverso un retino, un film od un coperchio.