



Comune di Amatrice

'FRUTTI DI BOSCO DI AMATRICE'

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Gli abitanti della conca amatriciana conoscono da sempre le innumerevoli qualità di questi prodotti.

L'utilizzo dei frutti del sottobosco ha rappresentato per secoli una fonte di alimento e di medicamento, tradizione mantenutasi ancora viva al giorno d'oggi, soprattutto in quelle regioni in cui la crescita spontanea di questi frutti é naturalmente favorita dalle condizioni climatiche e geomorfologiche.

L'eco tipo della zona della Città di Amatrice è da sempre la culla naturale per la crescita dei piccoli frutti di bosco che nascono spontaneamente lungo le strade, alle pendici dei monti e nel sottobosco.

Le condizioni pedoclimatiche che caratterizzano il territorio amatriciano hanno consentito a queste colture, nel corso dei decenni, di ampliare il proprio areale; questi frutti, dapprima spontanei, poi razionalmente coltivati, sono stati utilizzati, nei secoli, sia come alimento particolare ricco di elementi nutritivi sia in erboristeria e farmacoepa per la preparazione di tisane e/o per la cura di particolari patologie.

Il contenuto di sostanza organica e di limo nel terreno (circa il 6%), la fascia fitoclimatica in cui si

colloca il Comune di Amatrice, l'aria secca e il numero di ore di luce solari, contribuiscono alla realizzazione di produzioni di alta qualità.

La Denominazione Comunale (De.Co.) 'Frutti di bosco di Amatrice' è riservata alle produzioni di fragolina di bosco, more, mirtillo, lampone, ribes, uva spina, che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEI FRUTTI

L'indicazione 'Frutti di bosco di Amatrice' può essere attribuita esclusivamente ai frutti fragolina di bosco, more, mirtillo, lampone, ribes, uva spina, derivanti da coltivazioni effettuate nella zona geografica del Comune di Amatrice.

Il territorio su cui si conducono le coltivazioni risulta dotato di caratteristiche pedoclimatiche particolari: 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 frutti, 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 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 dei 'Frutti di bosco di Amatrice' che si caratterizza in modo particolare per la brillantezza dei colori, per la consistenza della polpa e per la qualità organolettica dei frutti.

Tali fattori ambientali, 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 dei 'Frutti di bosco di Amatrice'.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Al momento d'immissione nella filiera commerciale il prodotto contrassegnato con la denominazione comunale De.Co. 'Frutti di bosco di Amatrice' deve essere in possesso dei requisiti minimi stabiliti nel presente disciplinare e precisamente:

Lampone: frutti di forma conico corta, conico rotondeggiante, allungata, tipica della cultivar. All'interno degli imballi i frutti devono essere di calibro omogeneo e a stadi di maturazione regolari. La colorazione esteriore dei frutti dovrà essere rosso intensa - brillante e/o giallo-aranciata tipica della cultivar; è possibile commercializzare frutti con una piccola zona rosata (non ancora matura) in prossimità del calice. Superficie asciutta. I frutti devono essere integri, non ammaccati e non deformati, devono essere sani, esenti da alterazioni patologiche, puliti e privi di umidità esterna anomala e di odori e sapori

estranei. Alla raccolta i frutti devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: tenore zuccherino per un valore di circa 7° brix e un buon grado di acidità dei succhi.

Ribes: frutti di forma a bacche rotondeggianti, tonde leggermente compresse ai poli, carattere tipico della cultivar; grappoli regolari per numero di bacche e dimensioni. All'interno degli imballaggi i frutti devono presentare calibro omogeneo e stadi di maturazione regolari. La colorazione esteriore dei frutti deve essere rosso intenso, brillante, rosso aranciata, bianco-giallognola tipica della cultivar; è possibile commercializzare grappoli contenenti bacche non ben mature in misura non superiore al 10%; sono da escludere dalla commercializzazione frutti che presentino spaccature e/o fenditure derivanti da stress ambientali. Superficie asciutta. I frutti devono essere posti sul mercato in grappoli omogenei, integri, non ammaccati; devono essere sani, esenti da alterazioni patologiche, puliti e privi di umidità esteriore anomala e di odori e sapori estranei. Alla raccolta i frutti devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: tenore zuccherino per un valore di circa 8° brix e un buon grado di acidità dei succhi.

Mirtillo: frutti di forma rotondeggianti, tondo compressa ai poli tipica della cultivar. All'interno degli imballi i frutti devono presentare calibro omogeneo e stadi di maturazione regolari. La colorazione esteriore dei frutti deve essere bluastro mediamente intensa a seconda del contenuto in pruina della superficie; brillantezza media tipica della cultivar; è possibile commercializzare frutti con una piccola zona rosata (non ancora matura) in prossimità dell'attaccatura peduncolare in misura non superiore al 5% del numero dei frutti. Sono da escludere frutti che evidenzino spaccature e fenditure delle bacche

derivanti da agenti atmosferici esterni e/o parassiti. Superficie asciutta, tollerante alle manipolazioni dopo la raccolta. I frutti devono essere integri, non ammaccati e non deformati; devono essere sani, esenti da alterazioni patologiche, puliti, privi di umidità esterna anomala e di odori e sapori estranei. Alla raccolta i frutti devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: tenore zuccherino per valore di circa 9° brix e un buon grado di acidità dei succhi.

More: frutti di forma rotondeggiante, conico corte, conico allungate tipica della cultivar. All'interno degli imballi i frutti devono presentare calibro omogeneo e stadi di maturazione regolari. La colorazione esteriore dei frutti deve essere nero mediamente intenso, brillante tipica della cultivar; è possibile commercializzare frutti contenenti drupeole non ben mature in misura non superiore al 5% del numero totale. Sono da escludere dalla commercializzazione frutti che presentino spaccature e/o fenditure derivanti da stress ambientali. Superficie asciutta, tollerante alle manipolazioni dopo la raccolta. I frutti devono essere posti sul mercato integri, non ammaccati; il frutto deve essere sano, esente da alterazioni patologiche, pulito, privo di umidità esterna anomala e di odori e sapori estranei. Alla raccolta i frutti devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: tenore zuccherino per un valore di circa 8° brix e un buon grado di acidità dei succhi.

Uva spina: frutti di forma rotondeggiante-ovoidale tipica della cultivar. All'interno degli imballi i frutti devono presentare calibro omogeneo e stadi di maturazione regolari. La colorazione delle bacche dovrà essere rispondente alle singole varietà e variare dal verde-giallo, al giallo intenso, al rosso medio

intenso; è possibile commercializzare frutti con una zona non ancora matura in prossimità del calice e/o nella parte del frutto posizionata verso il suolo. Superficie integra; è ammessa una leggera presenza di peluria sulla superficie esterna tipica della cultivar. I frutti devono essere integri non ammaccati, nè fessurati; dovranno essere sani ed esenti da alterazioni patologiche; puliti e privi di umidità esterna anomala e di odori e sapori estranei. Alla raccolta i frutti devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: tenore zuccherino per un valore di circa 9° brix e un buon grado di acidità dei succhi.

Fragolina di bosco: frutti di forma rotondeggiante, conico-rotondeggiante, tipica della cultivar. All'interno degli imballi i frutti devono presentare un calibro omogeneo e stadi di maturazione regolari. La colorazione esteriore dei frutti deve essere rosso intenso, brillante con acheni giallo rossastri caratteristiche della cultivar; è possibile commercializzare frutti con una piccola zona biancastra (non ancora matura) in prossimità dell'attaccatura su una superficie non superiore al 10% del totale. Sono da escludere frutti che evidenzino spaccature e fenditure delle bacche derivanti da agenti atmosferici esterni e/o parassiti. Superficie asciutta, tollerante alle manipolazioni dopo la raccolta. I frutti devono essere integri, non ammaccati e non deformati per eccessiva pressione esercitata al momento dello stacco dalla pianta; il frutto non deve presentare, al momento dell'immissione sul mercato, parti di calice; devono essere sani, esenti da alterazioni patologiche, puliti e privi di umidità esterna anomala. Privi di odori e sapori estranei. Alla raccolta i frutti devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: tenore zuccherino per un valore di circa 9° brix e un buon grado di acidità dei succhi

FASI DELLA PRODUZIONE

Le fasi della produzione delle **fragoline di bosco** sono:

dicembre - gennaio	preparazione del terreno e creazione dei bauli per il trapianto
febbraio - marzo	impianto fragole
marzo - maggio	pulizia dalle erbe infestanti, sfioritura e taglio stoloni, montaggio reti anti-afidi
giugno - novembre	Raccolta sistematica e vendita
novembre - dicembre	espianto e smontaggio reti anti-afidi

Le fasi della produzione di **more, mirtillo, lampone, ribes, uvaspina**, sono:

gennaio	potatura e pulizia tralci
gennaio - marzo	Legatura nuovi tralci e pulizia erbe infestanti
giugno - novembre	Raccolta sistematica e vendita

Le fasi di preparazione e pulizia concernenti le coltivazioni possono essere svolte con l'ausilio di appositi macchinari.

Le successive fasi di raccolta e confezionamento avvengono rigorosamente a mano a causa della delicatezza dei prodotti coltivati, per preservarne il

più possibile le caratteristiche fisiche ed organolettiche.

GESTIONE DEL SUOLO

Sono ammesse esclusivamente tecniche rispettose dell'equilibrio pedologico. Per il controllo delle infestanti e per migliorare la qualità delle produzioni può utilizzarsi la pratica delle reti anti-afidi, ed 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

Normalmente non occorrono trattamenti fitosanitari; nel caso di eventi climatico - ambientali eccezionalmente sfavorevoli, la difesa fitosanitaria, deve essere fatta nel rispetto della normativa vigente.