

**Disciplinare di produzione
del PRESIDIO SLOW FOOD®**

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

ART.1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

La denominazione del prodotto è Mandarino Tardivo di Ciaculli, appartenente alla famiglia delle Rutacee specie *Citrus reticulata*.

La cultivar presenta un frutto con buccia di medio spessore, con la presenza di semi e con un'epoca di maturazione tardiva che si concentra nei mesi da febbraio ad aprile, in relazione al diverso andamento climatico. La pianta si presenta con un vigore medio, con un portamento globoso e con una chioma densa e, a maturità, si caratterizza per la quasi totale assenza di spine. La foglia possiede una forma lanceolata con apice appuntito di colore verde intenso nella pagina superiore e verde chiaro nella pagina inferiore, il picciolo risulta corto e le alette assenti.

Nel mandarino la messa a frutto ha inizio dopo 2-3 anni dall'innesto, mentre una buona produttività si raggiunge dopo 4-5 anni con una produzione media per pianta che oscilla, in seguito a molteplici fattori, tra 50 e 100 Kg.

ART.2

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Il mandarino denominato "Mandarino Tardivo di Ciaculli" ha avuto origine e viene prodotto dai terreni individuati all'interno del parco agricolo di Palermo e contenente i fondi siti nella contrada Ciaculli-Croce Verde Giardino.

ART.3

RIFERIMENTI STORICI

Il "Mandarino Tardivo di Ciaculli" è prodotto dagli agricoltori operanti nel Parco Agricolo di Palermo che costituisce la parte residua dell'originario territorio agricolo individuato come la Conca d'Oro di Palermo.

Dal punto di vista agricolo quest'ultima si è particolarmente caratterizzata per la produzione del mandarino che ha occupato quasi la totalità della superficie agricola utilizzata del territorio dell'antica conca d'oro e rivestono per circa il 90% la S.A.U del parco agricolo.

Una così particolare vocazione produttiva della Conca d'Oro nei confronti degli agrumi, non è stata accompagnata da uno sviluppo negli anni del comparto dal punto di vista commerciale. L'aggiornamento delle varietà, l'introduzione di tecniche di coltivazione all'avanguardia, la globalizzazione del mercato sono state le prerogative principali delle politiche agricole di paesi come Spagna ed Israele i quali nell'ultimo decennio hanno scalzato le nostre produzioni dai mercati a favore delle loro.

Il tutto si è tradotto in una crisi commerciale che ha investito l'economia agricola del nostro territorio, nel quale colture come il limone non trovano più spazi nei mercati nazionali ed internazionali e quindi rischiano l'abbandono produttivo. Dalla crisi che invade il mercato degli agrumi può certamente essere salvata una produzione così particolare e tipica come quella del mandarino denominato "Tardivo di Ciaculli". La sua produzione presenta caratteristiche di tipicità sia per il fatto che viene coltivato nella particolare ed unica zona perurbana della città di Palermo, sia per la sua tardiva epoca di raccolta che può spingersi sino alla fine di marzo. Il progetto "LIFE", realizzato per il parco agricolo di Palermo ha attribuito a tale area un'importanza dal punto di vista urbanistico che non può essere scissa da quella prettamente agricola che lo caratterizza.

In tal modo è possibile ottenere delle produzioni sane e controllate dal punto di vista dei residui, che siano in grado di garantire il consumatore sulla qualità dei prodotti che esso stesso consuma e così sarà in grado di potere legare la qualità del prodotto con il luogo di provenienza.

ART.4

CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL' AREA DI PRODUZIONE

Il terreno si presenta franco -argilloso -sabbioso in superficie ed argilloso -sabbioso in profondità e con una giacitura tendenzialmente pianeggiante. Tuttavia è caratteristica dei luoghi la presenza di terreni pedecollinari che vengono terrazzati e che si spingono fino ad un'altezza di 250 m s.l.m.

Le precipitazioni oscillano da 500 a 700mm annui, e sono concentrate nel periodo autunno - inverno, con una piovosità media mensile che oscilla fra 60 e 99mm annui ed un numero di giorni piovosi medi annui di circa 70. Le temperature invernali raramente scendono al di sotto di 6-7° C con una media di 10-12° C; quelle estive possono raggiungere i 34° e mediamente si attestano intorno ai 27°C.

ART.5

PRATICHE DI IMPIANTO

Il materiale da utilizzare per la propagazione delle piante deve essere di elevata qualità, certificato e selezionato.

Deve possedere il certificato sanitario che ne attesti la assenza di infezioni patogene, a tal fine farà fede certificazione idonea rilasciata dagli appositi organismi nazionali e regionali.

Il materiale deve essere di prima scelta anche dal punto di vista morfologico e deve derivare esclusivamente dal clone ottenuto originariamente per mutazione gemmaria del mandarino "Avana".

Ai fini della produzione regolata dal presente disciplinare NON è ammesso l'impianto di cloni da miglioramento genetico in qualsiasi modo e a qualsiasi titolo ottenuti.

La scelta del portinnesto da utilizzare per i nuovi impianti ricade essenzialmente sulle seguenti tipologie tradizionali:

- a) Arancio Amaro (*Citrus aurantium* L.);
- b) Pompelmo (*Citrus paradisi* Macf.),

Vanno comunque fatte salve tutte le indicazioni degli organi di controllo e delle amministrazioni pubbliche in materia di agricoltura ai fini della scelta del portinnesto mirata al controllo della diffusione del CTV (*Citrus Tristeza Virus*), definito virus da quarantena e per il quale esistono specifiche normative ministeriali e regionali di lotta obbligatoria.

Nelle aree declive, sottoposte a preventivo terrazzamento, risulta necessario il ripristino dei muretti a secco i quali, oltre a permettere di sfruttare per la coltivazione terreni declivi, contribuisce ad esaltare gli aspetti paesaggistici e di tutela del territorio che rappresentano le caratteristiche preminenti.

Nel caso si voglia procedere all'impianto di un nuovo agrumeto su terreno stanco occorre intervenire con opportuni accorgimenti agronomici. In nessun caso è ammesso l'uso di prodotti chimici da apportare al terreno. Il tempo minimo di riposo del terreno sottoposto a espanto è di 2 anni durante i quali vanno effettuati interventi migliorativi attraverso la coltivazione di leguminose e il loro sovescio.

Per l'impianto occorre intervenire prevalentemente durante il periodo invernale utilizzando o piante in contenitore che siano garantite dal punto di vista genetico e sanitario secondo quanto previsto dalle norme di legge.

Possono essere utilizzate piante innestate o portinnesti da innestare in campo. In questo ultimo caso, l'approvvigionamento delle marze deve rispettare la normativa di riferimento per la propagazione del materiale vegetale. Nel caso di impianti ancora giovani, è possibile ricorrere alla pratica del reinnesto avendo cura, ove possibile, di operare il reinnesto su portinnesto ed evitando materiale vegetale intermedio. Anche in questo caso vige quanto detto per l'innesto in merito al materiale di propagazione.

L'innesto o il reinnesto va preferibilmente effettuato a marza nel periodo primaverile, utilizzando la tecnica della forzatura per garantire una maggiore percentuale di attecchimento.

ART.6

TECNICHE CULTURALI

Le piante di Mandarino Tardivo di Ciaculli Presidio Slow Food® sono allevate a chioma piena, imbrancate ad un'altezza di 80-100 cm dal suolo cercando di realizzare una forma a vaso aperto globoso con 3-4 rami principali. Quando la pianta raggiunge la maturità avrà un'altezza

di circa 3 m con un diametro della chioma di circa 3 mt. La forma di allevamento viene conferita attraverso la potatura di allevamento. Gli interventi cesori vanno tuttavia limitati per quanto possibile al fine di garantire una più rapida entrata in fruttificazione.

La potatura di produzione, invece, dovrà effettuarsi subito dopo il termine della raccolta dei frutti (marzo-aprile), obbligatoriamente attraverso interventi manuali. Gli interventi di taglio avranno come obiettivo quello di eliminare eventuali succhioni, sfoltire le branche e le brachette che si formeranno all'interno della pianta al fine di evitare l'affastellamento dei rami e consentire il passaggio dell'aria e dei raggi solari. I tagli di raccorciamento e di ritorno vanno rigorosamente evitati per evitare germogliamenti anomali. Vanno altresì evitati interventi di potatura eccessivamente energica al fine di non innescare meccanismi di alternanza di produzione. Non è consentito l'intervento di macchine che eseguono i tagli sagomando la chioma ai lati (hedging) e in alto (topping).

In funzione della carica produttiva annuale è ammesso l'intervento di diradamento per la rimozione di frutti in eccesso e per migliorare l'accrescimento e la qualità di quelli rimanenti.

L'intervento si effettua manualmente asportando i frutti ancora verdi non prima della fine di settembre.

Le lavorazioni sono fortemente condizionate dal sistema di gestione; gli impianti più tradizionali, con sistemazione del terreno per l'irrigazione per sommersione, richiederanno interventi esclusivamente manuali. Negli impianti con sistema di irrigazione a goccia o a spruzzo, si potrà intervenire con mezzi meccanici idonei per la rimozione della flora spontanea.

Il mandarino è una coltura che presenta un elevato fabbisogno idrico che qualora non venga soddisfatto dalle precipitazioni dovrà essere completato con irrigazioni artificiali. La stagione irrigua può avere una durata variabile che dipende dalle condizioni meteorologiche, tuttavia si può affermare che la stagione irrigua è compresa tra il mese di aprile e settembre.

Nel comprensorio descritto il fabbisogno irriguo annuo è circa 4000 metri cubi di acqua; i volumi di adacquamento variano in funzione della modalità di somministrazione. Per quanto riguarda la salinità, occorre che vi sia un contenuto dei sali che si attesti al di sotto di 1.500-1.600 p.p.m..

La tecnica di irrigazione tradizionale adottata nel parco agricolo di Palermo è quella per sommersione a conche ricorrendo a dei tubi in cemento o alle tradizionali saje per la distribuzione dell'acqua. Tale sistema irriguo da un lato garantisce una perfetta integrazione dell'impianto idrico con l'ambiente Parco nel quale è inserito; tuttavia richiede grossi volumi irrigui che molte volte non sono disponibili.

In alternativa è opportuno quindi procedere all'utilizzazione di sistemi che garantiscono una minore portata irrigua (microrportata, microgetto), una quantità minore di acqua da somministrare per ogni intervento irriguo ed una localizzazione dell'intervento irriguo. Tale sistema è tuttavia riservato esclusivamente a chi dispone di acqua aziendale ragionevole mentre la maggior parte degli operatori è vincolata alle turnazioni consortili, talvolta eccessivamente lunghe.

ART. 7 CONCIMAZIONE

La concimazione degli impianti risulta variabile in funzione della loro ubicazione, dell'età dall'innesto e del sistema di conduzione, soprattutto dal punto di vista dell'irrigazione. Nelle condizioni più comuni gli apporti orientativi sono ogni anno complessivamente di 200 kg di azoto, 40 kg fosforo e 140 kg di potassio.

Nel concimare non deve essere trascurato l'apporto di sostanza organica che può essere ottenuto nei seguenti modi:

- a) Apporto di letame maturo;
- b) Utilizzo di concimi organo-minerali ad elevato titolo di sostanza organica;
- c) Razionale governo delle erbe spontanee e tecnica di sovescio.

Tale apporto deve essere garantito quanto meno ogni due anni. La concimazione con fosforo e potassio può essere effettuata in qualsiasi momento dell'anno mentre la concimazione azotata deve essere effettuata 30-60 gg prima della fioritura. Nel mandarino il frazionamento dell'intervento azotato non deve essere maggiore di due spargimenti il secondo dei quali a piccole dosi nel mese di luglio. Per supplire ad eventuali carenze di microelementi può essere

auspicabile la concimazione fogliare che, in relazione ai modesti quantitativi di elementi apportati, può essere effettuata durante tutto l'anno.

ART.8 DIFESA

Tutte le produzioni di Mandarino Tardivo di Ciaculli Presidio Slow Food® rientrano nei sistemi di conduzione integrato o biologico, sia per la gestione della difesa delle piante che per il controllo della flora spontanea. Fatto salvo quanto previsto dai regolamenti e dalle normative, con i relativi allegati, in riferimento alle produzioni biologiche, per la produzione integrata occorre fare riferimento al regolamento 1257/99 recepito dalla Regione Siciliana con circolare n. 2 del 3/4/2007.

ART.9 RACCOLTA

La particolare sensibilità del frutto alle manipolazioni rende le operazioni di raccolta molto delicate; essa deve essere effettuata manualmente utilizzando contenitori rivestiti in tela o juta o secchi in plastica per evitare che la buccia spessa possa essere danneggiata.

È necessario rimuovere il peduncolo del frutto con le forbici tagliandolo molto basso per evitare che possa danneggiare gli altri mandarini posti nel contenitore. Questa operazione deve essere fatta direttamente in campo. Dopo la raccolta i frutti devono essere condotti in magazzino per l'esecuzione delle operazioni di calibratura e confezionamento.

È opportuno sottolineare l'importanza che ha una raccolta tempestiva per evitare decadimenti qualitativi del frutto dovuti alla spigatura, cioè al distacco della buccia dalla polpa e di questa dall'asse centrale.

Gli indici di maturazione e i relativi parametri da tenere in considerazione sono tre:

- a) Acidità del frutto compresa tra 0.5- 1.2 %;
- b) Contenuto totale di zuccheri non inferiore al 10%;
- c) (E/A) rapporto estratti solubili/acidità compreso tra 11 e 18.

Si può fare anche riferimento alla quantità di succo, stabilita non inferiore al 33%, oppure, in modo molto marginale, al colore dell'esocarpo.

ART.10 CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO, LAVORAZIONE

In genere i mandarini, in seguito ad una eccessiva permanenza in magazzino possono essere soggetti ad avvizzimenti e scadimento delle qualità organolettiche; tuttavia il mandarino Tardivo di Ciaculli può essere conservato senza eccessivi decadimenti qualitativi per circa 20 giorni in cella frigorifera a 4-6 °C.

Non è ammesso alcun trattamento di sverdimento con prodotti chimici ancorché consentiti dai disciplinari di produzione integrata e/o biologica.

E' ammessa la produzione di trasformati e derivati che sono regolati da specifici allegati a questo disciplinare.

ART.11 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTO

A maturazione il peso medio di frutti va da 75 a 90 grammi. La buccia è spessa circa 0.3 cm, liscia, giallo cromo con numerose ghiandole oleifere. I semi sono in numero variabile da 4 a 12 e i segmenti da 8 a 13.

ART.12 CONFEZIONAMENTO

La produzione del Mandarino Tardivo di Ciaculli Presidio Slow Food® deve essere riferita necessariamente ed esclusivamente ai frutti di categoria 'EXTRA' (diametro > 58 mm). Ai fini della dimensione e del peso della confezione si rimanda alle esigenze commerciali del canale distributivo. Non è ammessa in alcun caso la vendita di prodotto sfuso inteso quale prodotto non sottoposto a selezione e calibratura e commercializzato tal quale come proveniente da campo e senza un adeguato confezionamento e riconoscibilità.

Ai fini del confezionamento, nella scelta dei materiali da imballaggio è richiesta l'adozione di prodotti riciclati o riciclabili.

Il prodotto Mandarino Tardivo di Ciaculli Presidio Slow Food® viene commercializzato con le seguenti tipologie di confezionamento:

- cassetta in cartone di dimensioni 30 x 40 x 9 cm a doppio strato, con alveolo personalizzato con il marchio del presidio;
- retina di colore rosso o bianca dal peso di gr 500-gr 1000 - gr 1500: il logo sarà apposto in una bandierina legata alla retina;
- girsack con rete di colore rossa o bianca con banda multicolore con apposti i loghi del presidio e del consorzio, con peso variabile da gr 500 a gr 2000.

Qualsiasi sia la tipologia di confezionamento, va tenuto conto di quanto specificato nel presente articolo in merito alla categoria di qualità ammessa.

I Produttori aderenti

Cognome	Nome	Firma
---------	------	-------