



## **Mirtillo nero dell'Appennino modenese**

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

#### **Art. 1 Denominazione**

Il nome **Mirtillo nero dell'Appennino modenese** è attribuito esclusivamente al prodotto (frutti) che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### **Art. 2 Zona di produzione**

La zona di produzione e confezionamento del **Mirtillo nero dell'Appennino modenese** è rappresentata esclusivamente dalle località comprese nei territori dei comuni di Fanano, Sestola, Montecreto, Riolunato, Pievepelago, Lama Mocogno, Fiumalbo e Frassinoro appartenenti alla provincia di Modena, e nei territori dei comuni limitrofi, situati nell'alto Appennino, delle Province di Reggio Emilia, Bologna, Pistoia e Lucca, come meglio individuati dalla cartografia allegata.

Sono da escludere tutte le operazioni o gli interventi di tipo agro-colturale nelle suddette aree, ad eccezione della falciatura dell'erba.

#### **Art. 3 Descrizione del prodotto**

##### **3.1 Specie**

Per **Mirtillo nero dell'Appennino modenese** si intende esclusivamente la specie *Vaccinium myrtillus* L., che cresce allo stato spontaneo nelle aree indicate all'art. 2.

##### **3.2 Raccolta (cf. Note tecniche)**

Il periodo di raccolta deve essere conforme a quanto disposto annualmente dalle ordinanze degli Enti competenti, in funzione dell'andamento meteorologico e delle caratteristiche pedologiche e altitudinali delle aree di raccolta; il grado di maturazione dei frutti dovrà essere ottimale ai fini delle qualità merceologiche, organolettiche e bio-farmacologiche del mirtillo, e nel contempo essere compatibile con le operazioni di trasporto, manipolazione e stoccaggio, che dovranno essere svolte senza danni per la integrità del prodotto. Per determinare il grado di maturazione dei frutti ci si può avvalere di analisi spettrofotometriche per la valutazione del contenuto in antociani e/o di misure rifrattometriche per la determinazione del contenuto di zuccheri.

Le operazioni di raccolta devono essere effettuate con l'ausilio delle attrezzature ("pettini") di tipologia consentita dalle vigenti norme regionali e dalle disposizioni degli Enti competenti, o manualmente.

La raccolta deve essere limitata al mirtillo nero (*Vaccinium myrtillus*), con esclusione di altre specie del genere *Vaccinium*, di minor valore organolettico e biologico, che sono presenti allo stato spontaneo nei vaccinieti, con particolare riguardo a *Vaccinium gaultherioides* (= *V. uliginosum*), o mirtillo falso, che può essere confuso con il mirtillo nero, e che negli ultimi anni si sta diffondendo sempre più. Va pure evitata la raccolta di *Vaccinium vitis-idaea* (mirtillo rosso), specie abbastanza rara nelle aree appenniniche e quindi da considerarsi meritevole di protezione.

### **3.3 Caratteristiche del prodotto (frutti)** (vedasi anche Scheda di qualità, punto 3.5)

I frutti sono bacche sub-sferiche, con le seguenti caratteristiche fisiche:

Dimensioni: diametro 6-8 mm (valori medi) con punte massime fino a 10 mm

Peso: 0,25-0,55 g

Aspetto esterno: colore nero-bluastro, ricoperte di pruina

Colore della polpa: rosso-bluastro, tingente

Sapore: caratteristico, gradevole, di tipo agrodolce, leggermente astringente

### **3.4 Selezione, conservazione, confezionamento** (cf. Note tecniche)

Va innanzitutto premesso che sui frutti non sono autorizzati interventi post-raccolta con prodotti chimici. Data la delicatezza dei frutti, ogni manipolazione è da ridursi al minimo necessario. D'altra parte la cernita e la selezione (da frutti non integri, da altri "mirtilli", da materiale vegetale estraneo e da corpi estranei) è opportuna e deve essere fatta prima dell'eventuale congelamento.

Dopo la raccolta il prodotto dovrà essere conferito al centro di selezione o lavorazione o congelamento entro il più breve tempo possibile e comunque non oltre le 12-14 ore; qualora non vi fosse questa possibilità, è opportuno conservare il prodotto in frigorifero (+ 5°C), per non oltre 24 ore.

Il prodotto potrà essere commercializzato fresco o surgelato. Il mirtillo nero destinato al mercato del fresco ha una elevata deperibilità, quindi il periodo post-raccolta è limitato a pochi giorni di conservazione.

La surgelazione (-20°/-25°C) appare essere il metodo più idoneo per la conservazione del mirtillo, che può essere mantenuto in condizioni ottimali anche per periodi molto prolungati (di un anno e oltre). Il congelamento sarà fatto mediante le tecnologie più idonee e aggiornate. E' consigliabile eseguire operazioni di preraffreddamento prima di eseguire la surgelazione del prodotto.

Per quanto riguarda il confezionamento, i frutti freschi possono essere confezionati in vaschette in PVC<sup>1</sup> con coperchio di capacità pari a 125, 250 o 500g; per la vendita di quantità maggiori di prodotto fresco si possono usare vaschette in PVC di capacità pari a 1 kg o cassette di legno o cartone da 2-3-5 kg. Le confezioni devono avere struttura tale da consentire la traspirazione del prodotto. Tutte le confezioni devono essere munite di coperchio o rete ed essere opportunamente marchiate e sigillate. Il prodotto denominato **Mirtillo nero dell'Appennino modenese** non potrà essere venduto sfuso.

Circa il prodotto congelato, i frutti possono essere confezionati in vaschette di PVC con coperchio o in buste di plastica (di capacità pari a 2.5 kg) o in sacchi di carta plastificata (di capacità pari a 20-25 kg). Anche dette confezioni devono essere marchiate e sigillate.

### **3.5 Scheda di qualità del Mirtillo nero dell'Appennino modenese**

In considerazione delle proprietà e dei requisiti riportati in precedenza, si possono individuare e definire le caratteristiche del **Mirtillo nero dell'Appennino modenese** da immettere nel commercio, secondo la seguente scheda di qualità:

---

<sup>1</sup> In alternativa, i contenitori (di seguito indicati come vaschette in PVC) potranno essere in PET o altro materiale a basso impatto ambientale

Scheda di qualità	
Caratteristica	Valore di riferimento
diametro delle bacche	≥ 4-5 mm
peso delle bacche	≥ 0,20-0,25 g
pruina	prevalentemente uniforme
consistenza	buona
appassimento	assente
ammuffimento	assente
colore	nero-bluastro
antocianine (s.f.) <sup>(1)</sup>	≥ 300 mg/100 g <sup>(2)(5)</sup>
I.D. <sup>(3)</sup>	≤ 1,1
zuccheri <sup>(4)</sup>	≥ 11% <sup>(5)</sup>
presenza di falso mirtillo	≤ 5-10%
presenza di altri mirtilli e altre specie	scarsamente presenti-assenti

<sup>(1)</sup> Antocianine: rappresentano la principale classe di componenti attivi, parametro fondamentale delle proprietà biologiche e salutistiche del mirtillo nero e del grado di maturazione dei frutti (cf. Note tecniche).

<sup>(2)</sup> Quantità espressa come mg/100 g di cianidina-3-glucoside.

<sup>(3)</sup> Indice di decomposizione (=I.D.): parametro della qualità chimica del mirtillo, in funzione dello stato di conservazione (cf. Note tecniche).

<sup>(4)</sup> Zuccheri: rappresentano un importante parametro per la valutazione del grado di maturazione dei frutti (cf. Note tecniche).

<sup>(5)</sup> La C.C.I.A.A., sentito il parere dell'organismo di controllo, si riserva di poter accettare valori inferiori in funzione dell'andamento meteorologico dell'annata.

#### Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome **Mirtillo nero dell'Appennino modenese**;
- il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della "M" nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura "Tradizione e sapori di Modena": in carattere "Times", corpo 5,2 e tutto maiuscolo. Sotto al marchio è presente la dicitura "Mirtillo nero dell'Appennino modenese" cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica", corpo 9,3 e tutto maiuscolo. I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



## MIRTILLO NERO DELL'APPENNINO MODENESE

I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c,

ORO – Pantone 871c.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che fanno riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione **Mirtillo nero dell'Appennino modenese** è intraducibile.

### **Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto**

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei confezionatori e/o raccoglitori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

### **Art. 6 Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa; le metodologie analitiche per il controllo di qualità dei campioni di mirtillo dovranno corrispondere a quelle descritte nelle Note Tecniche allegate al presente Disciplinare.

### **Art. 7 Prodotti trasformati**

I prodotti sotto indicati, per la cui preparazione è utilizzato "Mirtillo Nero dell'Appennino Modenese" possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento al logo del marchio collettivo, riportato in art. 4 del presente disciplinare, a condizione che:

- le imprese trasformatrici abbiano sede operativa o unità locali produttive nella zona di produzione indicata all'art. 2 del presente disciplinare;
- le imprese richiedano all'ente camerale l'autorizzazione il cui rilascio sarà condizionato, oltre che al possesso dei requisiti sopra indicati e di quanto contemplato nel regolamento generale

dell'iniziativa del marchio collettivo "Tradizione e sapori di Modena", all'esito dei controlli da parte dell'organo appositamente convenzionato con la Camera di Commercio;

- i prodotti trasformati per i quali è richiesta l'autorizzazione siano solo quelli di seguito indicati e siano ottenuti utilizzando come ingrediente base esclusivamente "Mirtillo nero dell'Appennino modenese" rispettando le percentuali minime indicate per ciascuno. Tali percentuali si riferiscono alla quantità in grammi di mirtilli utilizzati per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito. Le percentuali minime indicate se, a seguito di variazioni delle normative in materia, dovessero risultare inferiori ai limiti di legge previsti, dovranno ovviamente essere automaticamente adeguate.

*Elenco Prodotti:*

- confettura extra di mirtillo (minimo 45%)
- mirtilli sciropati (40%)
- succo di mirtillo (100%)
- sciroppo di mirtillo (minimo 35%)
- liquore "mirtillino" (minimo 25%)
- nettare di mirtillo (minimo 45%)
- composta di mirtillo (minimo 70%)

Gli altri ingredienti eventualmente impiegati per ottenere i prodotti trasformati potranno essere rappresentati esclusivamente da acqua, alcool, dolcificanti, conservanti, gelificanti, addensanti.

### **Art. (8) Ingrediente del prodotto finito**

E' previsto l'utilizzo del "Mirtillo Nero dell'Appennino Modenese" quale ingrediente principale nella preparazione di quei prodotti finiti con i quali è compatibile (es.: dolciumi, latticini, tisane, cosmetici, ecc.).

L'immissione al consumo deve avvenire in confezioni recanti il riferimento al logo del marchio collettivo, riportato nell'art. 4 del presente disciplinare, a condizione che:

- le imprese produttrici facciano richiesta all'ente camerale di autorizzazione all'uso del marchio collettivo, il cui rilascio sarà condizionato al rispetto del regolamento generale dell'iniziativa del marchio collettivo "Tradizione e sapori di Modena" e all'esito dei controlli da parte dell'organo appositamente convenzionato con la Camera di Commercio ai quali -controlli- le imprese produttrici dovranno assoggettarsi;
- le imprese fornitrici di "Mirtillo nero dell'Appennino modenese" fresco e/o trasformato abbiano sede operativa o unità locali produttive nella zona di produzione indicata all'art. 2 del presente disciplinare, ovvero siano titolari di autorizzazione all'uso del marchio in parola;
- l'incarto del prodotto finito riporti la percentuale di "Mirtillo nero dell'Appennino modenese" utilizzata, nel rispetto delle disposizioni di legge.

Le percentuali minime indicate se, a seguito di variazioni delle normative in materia, dovessero risultare inferiori ai limiti di legge previsti, dovranno ovviamente essere conformemente adeguate.