



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Susina di Dro»

Articolo 1

Denominazione.

La Denominazione di Origine Protetta “Susina di Dro” è riservata ai frutti freschi che rispondono alle condizioni e ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Descrizione del prodotto.

La Denominazione di Origine Protetta “Susina di Dro” designa il frutto fresco della cultivar locale Prugna di Dro (o Prugna Nera di Dro), comunemente detta Susina di Dro, coltivata nel territorio definito nel successivo articolo 3.

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 è:

- 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

Caratteristiche organolettiche: la DOP “Susina di Dro” si distingue per un delicato gusto dolce-acidulo-aromatico e per la gradevole consistenza pastosa.



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

Articolo 3

Zona di produzione.

La zona di produzione della DOP “Susina di Dro”, è situata nella Provincia Autonoma di Trento ed è corrispondente alla porzione di bacino idrografico del fiume Sarca per la parte ricadente nei seguenti comuni:

Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fivà, 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.

Articolo 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, 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.

Articolo 5

Metodo di ottenimento.

Materiale di propagazione – Per i nuovi impianti il materiale di propagazione deve essere provvisto di certificazione CAC.

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

Per la produzione di DOP “Susina di Dro” non sono ammessi susinetti con più di 2.500 piante per ettaro.



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

Gestione del suolo - Al fine di mantenere e accrescere la dotazione di sostanza organica, e di conseguenza la vitalità microbiologica dei terreni ed il necessario equilibrio nutrizionale, è 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 scalarità di maturazione tipica dei diversi microclimi vallivi e collinari e delle varietà.

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.

Articolo 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.

La cultivar locale "Prugna di Dro" è stata selezionata nei secoli dalla sapienza agricola dei contadini della zona di produzione, che derivavano le nuove piantine prevalentemente da seme o pollone radicale, esercitando un continuo controllo ed una pressione di miglioramento genetico massale basata sull'osservazione dei caratteri fenotipici legati soprattutto alle caratteristiche produttive degli impianti e organolettiche dei frutti.

Il particolare pregio della DOP "Susina di Dro" è 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. Essi 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



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

L'accumulo di tali sostanze è fortemente correlato all'andamento climatico, soprattutto alla radiazione solare, che svolge un ruolo primario nel livello e nel ritmo di attività degli enzimi coinvolti nel metabolismo fenolico.

L'area di produzione della DOP "Susina di Dro" è caratterizzata infatti da un clima particolarmente favorevole, riconosciuto come assolutamente unico nell'arco alpino, legato all'azione mitigatrice del Lago di Garda, il più grande lago italiano. È inoltre caratterizzato da un significativo periodo di luminosità, 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 "Òra 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.

Queste peculiarità climatiche si rivelano determinanti anche nella fase di svolgimento dei meccanismi fotosintetici che portano all'accumulo di carboidrati, e quindi degli zuccheri. Infatti, la frescura tipica degli ambienti alpini, esaltata nell'area di produzione dall'azione della brezza pomeridiana precedentemente citata, consente di mantenere costante durante il giorno la produzione di fotosintati che altrimenti verrebbe ad essere inibita dalle elevate temperature estive. Ugualmente favorevole risulta la relativa freschezza delle notti, che risentono del clima alpino condizionato dalla vicinanza di importanti massicci montuosi, che inibisce i fenomeni respiratori, negativi ai fini dell'accumulo di carboidrati, a beneficio del positivo bilancio energetico, espresso dal quantitativo finale degli zuccheri prodotti.

Il frutto presenta inoltre particolari caratteristiche di precocità, consistenza e di equilibrio complessivo di sapidità e appropriata durezza della polpa, caratteristiche sinergiche che fanno apprezzare l'unicità della DOP "Susina di Dro", anch'esse legate al clima particolarmente favorevole. Sui particolari livelli di sapidità 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 è 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 siccità ed eccessi termici: queste caratteristiche, che si aggiungono anche alla significativa luminosità giornaliera nonché a caratteristiche pedologiche di pregio, riconducibili geologicamente a formazioni



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

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 ciocchè 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.

Articolo 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 Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Autorità pubblica designata Camera di Commercio, Industria Artigianato e Agricoltura di Trento –



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

Via Calepina n. 13 – 38100 Trento – Tel.: +39-0461-887101, Fax: +39-0461-239853, e-mail:
osservatorio@palazzoroccabruna.it.

Articolo 8 Etichettatura.

Etichettatura - Sulle confezioni di vendita del prodotto dovrà apparire la dicitura DOP “Susina di Dro” (font arial) e vi comparirà 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:



Nella designazione è 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” sarà confezionata conformemente alla normativa in vigore. Tutte le tipologie di confezione saranno chiuse attraverso un retino, un film od un coperchio.