

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
D.O.P. “Cedro di Santa Maria del Cedro”**

**Articolo 1  
Denominazione**

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) “Cedro di Santa Maria del Cedro” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ed ai requisiti stabiliti dal Reg. (UE) n. 1151/2012 e indicati nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2  
Caratteristiche del prodotto**

La D.O.P. “Cedro di Santa Maria del Cedro” designa il frutto, o esperidio, tipico dell’agrume denominato cedro, specie botanica *Citrus medica, L.* (tribù delle Auriantaceae, famiglia delle Rutaceae, ordine delle Terebintae), var. liscia-diamante, italiana o calabrese, coltivati all’interno della zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare di produzione.

Al momento dell’immissione al consumo i cedri della D.O.P. “Cedro di Santa Maria del Cedro”, devono rispondere alle caratteristiche di seguito indicate:

- Albedo molto consistente (min. 51%, max. 85% nella sezione trasversale mediana del frutto);
- Buccia spessa, carnosa, consistente, liscia, a volte lobata e costoluta;
- Colore verde intenso, tendente al giallo limone a maturazione;
- Struttura solida;
- Forma ovale ellissoide allungato, con apice picciolato;
- Cavità basale rugosa, circondata da un colletto basso;
- Privi di corpi estranei visibili;
- Privi di difformità, bollosità o screpolature sull’epicarpo;
- Peso superiore ai 600 g (I categoria); compreso fra i 250 e i 600 g (II categoria);
- Odore: intenso, aromatico, senza alcuna inflessione di muffa o odori estranei;

**Articolo 3  
Zona di produzione**

La zona di produzione della D.O.P. “Cedro di Santa Maria del Cedro” comprende il territorio amministrativo dei Comuni di: Aieta, Belvedere Marittimo, Bonifati, Buonvicino, Cetraro, Diamante, Grisolia, Maierà, Orsomarso, Papisidero, Praia a Mare, Sanginetto, San Nicola Arcella, Santa Domenica Talao, Santa Maria del Cedro, Scalea, Tortora, Verbicaro, in provincia di Cosenza.

**Articolo 4  
Prova dell’origine**

Al fine di garantire l’origine del prodotto è necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando, per ognuna, gli input e gli output. La tracciabilità del prodotto avviene attraverso l’iscrizione, in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei confezionatori, e di eventuali intermediari, nonché attraverso la denuncia annuale alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti da parte dei singoli produttori. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alle verifiche da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

## *Articolo 5*

### **Metodo di ottenimento**

Il “Cedro di Santa Maria del Cedro” viene allevato a vaso basso ed aperto e i suoi rami vengono appoggiati ad un telaio (pergolato) con il fine aiutare la pianta a sostenere i notevoli carichi della grossa frutta. Le piante necessitano, inoltre, di essere coperte con reti ombreggianti o altri sistemi di copertura che hanno il compito di proteggerle dai rigori invernali e dai forti venti i quali provocherebbero, da un lato, la rottura dei rami, e dall’altro, il contatto tra un frutto e l’altro, con il conseguente manifestarsi di graffi, screpolature o difetti estetici sulla buccia, che influirebbero negativamente sulla qualità del prodotto. Per ottenere una buccia perfetta, liscia e priva di graffi o screpolature, si frappongono tra un cedro e l’altro, ove si rende necessario, un pezzetto di stoffa, di carta, di canna o una foglia.

La tecnica di coltivazione, tradizionalmente attuata nel comprensorio, prevede le seguenti fasi:

#### - Preparazione del materiale vegetale da impiantare:

La propagazione delle piante di “Cedro di Santa Maria del Cedro”, deve avvenire con la metodologia caratteristica dell’areale rivierasco: per talea e per innesto. Al fine di tutelare il patrimonio genetico che nei secoli si è affrancato sul territorio, le talee devono provenire da piante-madri identificate che abbiano manifestato nella fase vegetativa e produttiva tutto il potenziale genetico caratteristico del territorio. Per la pratica dell’innesto i portinnesti sono l’arancio amaro e il volkameriano, utilizzati da sempre per la loro forte affinità con le piante-madri e per il mantenimento di quelle caratteristiche uniche che differenziano il “Cedro di Santa Maria del Cedro” da altri prodotti ottenuti fuori dalla zona di produzione.

#### - Preparazione del terreno:

Il terreno deve essere sistemato livellandone dapprima la superficie. Poi si procede allo scasso reale, la cui profondità è spinta fino a 1 m e si prosegue predisponendo delle buchette destinate ad accogliere le piantine, mescolando una porzione di terreno con letame ben decomposto, concimi organici o a base di oligoelementi, azoto, potassio, fosforo e zolfo.

#### - Realizzazione del pergolato:

Sugli assi centrali vengono stabiliti degli allineamenti sui quali, ad ugual distanza adottata per i sestri delle piante, sono posizionati dei montanti. Questi vengono collegati tra loro a mezzo di traverse di due-tre canne, listelli, tubolari in ferro (o altro materiale resistente), legati tra di loro e posti ad un’altezza iniziale di m 1,00 fino a 1,50 m dal suolo, assicurati, poi, ai montanti con robusti legacci di vimini, ginestre, rafia o anche filo di ferro. Tutto ciò funge da enorme telaio, sopra il cedreto, così che alla fine ogni pianta viene a trovarsi al centro di un quadrato o di un rettangolo. Si procede con la realizzazione di un’impalcatura a vaso, preparata con la potatura di allevamento. I rami vengono, infine, piegati verso l’esterno del tronco e legati con materiale vegetale, al di sotto delle traverse del pergolato, così che la pianta assumerà una forma sostenuta, aperta e svasata ad ombrello.

#### - Concimazione:

La concimazione si effettua durante il periodo primaverile/estivo con concimi organici o a base di oligoelementi, azoto, potassio, fosforo e zolfo.

#### - Potatura:

La potatura si effettua dopo la messa a dimora e continua fino a quando non sia stata raggiunta la forma desiderata. Nel corso degli interventi si provvede a cimare gradualmente, fino alla eliminazione, i germogli in eccesso, ovvero quelli non utili all’ottenimento della tipica ramificazione ad ombrello. I tagli devono essere decisi e risultare a una distanza tale da non impedire lo sviluppo della gemma prossima.

#### - Irrigazione:

La pratica dell’irrigazione entra in esercizio nel mese di maggio, prolungandosi anche fino al mese di settembre.

#### - La raccolta:

La raccolta del “Cedro di Santa Maria del Cedro” avviene in modo scalare e va effettuata a mano a partire dal giorno 15 del mese di ottobre fino al 15 dicembre (raccolta principale); tuttavia vi è una seconda raccolta che si verifica tra il 15 di febbraio fino al 30 di aprile (tardiva), dovuta al rinnovarsi della fioritura. La raccolta si effettua in pieno giorno.

Il distacco dei frutti dalla pianta deve essere eseguito a mano. I cedri vengono deposti con cura in cassette di plastica (o altro materiale conforme alla raccolta). Una volta raccolti, vengono avviati ai magazzini, ove vengono sottoposti ad una prima cernita e calibratura.

- Post-raccolta:

Tutti i trattamenti post-raccolta, ivi compresi il condizionamento ed il confezionamento, devono essere effettuati esclusivamente presso strutture ubicate nei territori dei comuni individuati all'art. 3 del presente disciplinare. Per i frutti non commercializzati immediatamente dopo la raccolta, è permessa la conservazione in locali a temperatura controllata.

### **Articolo 6**

#### **Legame con la zona geografica**

Le peculiarità del “Cedro di Santa Maria del Cedro” sono il colore verde intenso lucente, tendente al giallo limone a maturazione, il sapore intenso e acidulo, l'odore molto aromatico e caratteristico, un'albedo consistente (min. 51% della sezione trasversale mediana del frutto) che gli conferisce una maggiore resa nei processi di canditura, una buccia spessa, carnosa, consistente, liscia, a volte lobata e costolosa, senza difformità sull'epicarpo, la forma ovale ellissoide allungato con apice picciolato. Tali peculiarità costituiscono un *unicum* e sono profondamente legate sia ai fattori pedoclimatici tipici della fascia costiera tirrenica della provincia di Cosenza, che al fattore umano.

La zona di produzione è caratterizzata da un clima mite con temperature non particolarmente rigide, e ridotta ventosità dai quadranti freddi di Nord-Est; condizioni che hanno storicamente favorito la coltivazione e la selezione del “Cedro di Santa Maria del Cedro” fin dal III secolo. Inoltre, le cedriere insistono su suoli con caratteristiche pedologiche uniche, non riscontrabili in altre aree, costituiti da terreni misti di natura alluvionale, poveri di calcare e di scheletro (ghiaia e ghiaina) e buon apporto di sabbia e humus. I terreni, in conseguenza della loro genesi, sono dotati di elementi in forma minerale, nello specifico potassio e azoto, rendendoli particolarmente fertili e adatti alla coltivazione del cedro.

Per quanto riguarda le esigenze pedoclimatiche, il ciclo biologico della pianta si svolge solo al di sopra dei 14°C e non tollera temperature superiori ai 35-40°C; è pertanto molto sensibile ai repentini sbalzi di temperatura e alle fredde correnti atmosferiche invernali che si riscontrano anche alle latitudini dell'Italia Meridionale. Teme gli inverni rigidi e le gelate, a 0°C si rischia di compromettere l'intera produzione e bastano temperature prossime ai - 4°C per comportare la morte della pianta. Tali condizioni sono riscontrabili nell'areale della Riviera dei Cedri, dove questa specifica varietà di cedro trova il suo habitat ideale di crescita e sviluppo.

Queste condizioni climatiche sono favorevolmente garantite dalla posizione oro-geografica, unica nel suo genere, del territorio, racchiusa tra il massiccio dell'Orsomarso e la costa tirrenica, quindi soggetta anche all'influenza del mare che svolge un'importante azione mitigatrice e determina due importanti fenomeni: la riduzione generale delle escursioni termiche e l'aumento del grado di umidità atmosferica.

Un quadro così complesso e unico sia per quanto riguarda la genesi e le caratteristiche dei suoli, che per la particolarità del clima costituisce un mix di fattori irripetibili in altre zone, influenzando e definendo in modo naturale le caratteristiche del prodotto.

A questo bisogna aggiungere il fattore umano quale fattore che ha influenzato la specificità del prodotto; l'isolamento geografico ha condizionato nei secoli la cultura e la tradizione agricola locale che si è declinata in perfetta autonomia dalle tradizioni e dalle pratiche colturali comunemente diffuse.

La mano dell'uomo ha, perciò, contribuito alla selezione della *cultivar* di cedro unica e tipica della zona. Le tecniche agronomiche tipiche della zona di produzione, la continua selezione delle piante, e la riproduzione delle stesse per talea, ha permesso di fissare i caratteri genetici qualitativi e quantitativi che oggi riscontriamo come peculiarità del “Cedro di Santa Maria del Cedro”, come la particolare colorazione, la buccia liscia, carnosa, priva di graffi, screpolature o bollosità e un notevole quantitativo di

albedo (min. 51% della sezione trasversale mediana del frutto) rendendolo particolarmente adatto alla canditura. Esso costituisce la parte preponderante del frutto ed è costituito prevalentemente da pectina (30-35%). L'espressione di queste caratteristiche è condizionata da fattori esogeni, specialmente quelli pedo-climatici.

La maggiore richiesta di minerali da parte dell'albedo si ha durante le fasi dell'allegagione dell'agrume, ovvero dalla fine dell'antesi e fino alla maturazione dei frutti: è in questa epoca fenologica che si verifica l'ingrossamento prima dell'ovario con il conseguente aumento di pezzatura del frutto e la formazione sotto l'epicarpo di una intricata rete di cellule parenchimatiche e ampi spazi riempiti tardivamente dalla produzione di pectina. È proprio l'idoneo apporto di zuccheri dalle foglie e nutrienti dal suolo a garantire la formazione della pectina e quindi la qualità e consistenza dell'albedo.

Molti minerali come zinco (Zn), magnesio (Mg), boro (B), calcio (Ca) e zolfo (S) e molibdeno (Mo) sono coinvolti nel metabolismo della pectina (Verreynne, 2006). In particolare, il potassio e il magnesio sono direttamente coinvolti nei processi di fotosintesi necessari per la produzione fogliare degli zuccheri e loro traslocazione negli agrumi; questi elementi durante l'allegagione promuovono un aumento della pezzatura e dello spessore e consistenza della buccia. Un altro elemento fondamentale per la struttura e consistenza dell'albedo negli agrumi, specialmente di quello del cedro, è il calcio che, in quantità limitata (< 30 mg), è necessario per reticolare le catene di pectina, aumentando così la durezza dell'albedo.

Le condizioni pedologiche dei terreni in cui insistono gli impianti di Cedro di Santa Maria del Cedro sono in linea con le esigenze nutrizionali di questa varietà come dimostrato dal lavoro di Loizzo e coll. (2011) e Calabretta e coll. (2010). Secondo questi autori, infatti, il suolo delle cedriere del Cedro di Santa Maria del Cedro, nel periodo di riposo, è caratterizzato da una prevalenza di macronutrienti come azoto, potassio, fosfati, potassio e magnesio e ridotte quantità di carbonati di calcio. Queste caratteristiche non sono riscontrabili in altri suoli limitrofi. Gli stessi autori hanno inoltre riportato una forte e significativa correlazione tra lo stato nutrizionale degli alberi di cedro e le caratteristiche carpometriche dei frutti, soprattutto in termini di pezzatura, aumento e durezza dell'albedo.

Dal punto di vista storico le prime testimonianze sull'utilizzo del nome "Cedro di Santa Maria del Cedro" risalgono ai tempi antichi e sono custodite nei documenti storici e bibliografici e nella corrispondenza commerciale. L'uso consolidato del nome "Cedro di Santa Maria del Cedro" è riscontrabile nei documenti commerciali e nel linguaggio comune. Nei menù dei ristoranti presenti sulla Riviera dei Cedri e in tutti i luoghi dove il Cedro di Santa Maria del Cedro è apprezzato come ingrediente nelle diverse preparazioni. Il nome "Cedro di Santa Maria del Cedro" è associato sia dai semplici consumatori che dagli Chef e dai foodblogger, alle sue particolari qualità. Numerose sono anche le citazioni presenti nelle pubblicazioni, anche a carattere scientifico e amatoriale, che hanno come tema l'economia e la storia della Riviera dei Cedri.

I moderni mezzi di comunicazione via Web, di ricerca, social network, siti istituzionali e amatoriali e portali del Food utilizzano comunemente il nome "Cedro di Santa Maria del Cedro", così come i siti che si occupano di cucina, i social network, i FoodBlog, all'interno dei loro contenuti.

## ***Articolo 7*** **Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 36 e 37 del Regolamento (UE) n.1151/2012. Tale struttura è l'Organismo di controllo ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) - Via G. Brugnoli 15, 2 - 40121 Bologna (BO), - Tel. 051-272986; Fax 051-232011; e-mail: [icea@icea.bio](mailto:icea@icea.bio) - [www.icea.bio](http://www.icea.bio).

## ***Articolo 8***

## Confezionamento ed etichettatura

Al momento dell'immissione al consumo sono previste le seguenti modalità di confezionamento:

- cedro fresco in contenitori di varie capacità e materiali, purché siano conformi alla normativa vigente.

È ammessa, inoltre, la bollinatura del singolo prodotto fresco. Il bollino dovrà contenere il logo della D.O.P. "Cedro di Santa Maria del Cedro".

Sulle confezioni, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi, dovranno essere apposte le seguenti indicazioni:

- Logo della D.O.P. "Cedro di Santa Maria del Cedro";
- Simbolo europeo "Denominazione di Origine Protetta";
- Sede dello stabilimento di confezionamento.
- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
- La categoria commerciale di appartenenza "I" e "II".

La sede dello stabilimento di lavorazione e confezionamento deve essere ubicata obbligatoriamente all'interno della zona delimitata.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati (purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore); dell'indicazione del nome dell'azienda dai quali appezzamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Il Logo "Cedro di Santa Maria del Cedro" è costituito dal Pittogramma e dal lettering. Il Pittogramma rappresenta il cedro incastonato tra le foglie, le spine ed il ramo, il lettering contribuisce a bilanciare la composizione del logo nelle proporzioni e nel costruito grafico.



Il carattere utilizzato per il Logotipo "Cedro" è il *Century Old Style*, mentre quello utilizzato per il logotipo "Cedro di Santa Maria del Cedro" è in *Helvetica Neue*. Il colore predomina nel Logo "Cedro di Santa Maria del Cedro". Combinando i colori del frutto prende forma un logo molto caratterizzante. In CMYK, nelle tinte pantone ed RGB si esprime tutta la qualità e il valore del Logo, come evidenziato nell'immagine sotto riportata.



Il Logo è applicabile anche su sfondo scuro, come nell'esempio sotto riportato.



La dimensione del Logo cambierà sulla base del suo utilizzo e del supporto su cui viene riprodotto. Per una facile lettura la dimensione del Logo deve essere adeguata e deve tenere conto dell'area di isolamento (almeno un decimo della larghezza), ecco perché bisogna rispettare una dimensione minima di utilizzo. Per una corretta leggibilità, nelle applicazioni con poco spazio si dovrebbe comunque utilizzare il Logo con la larghezza di almeno 30 mm (per stampe ad almeno 300 dpi) o 100 pixel.