



**REGIONE TOSCANA**

DIREZIONE AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

SETTORE PRODUZIONI AGRICOLE, VEGETALI E ZOOTECNICHE.  
PROMOZIONE

**Responsabile di settore: GILIBERTI GENNARO**

Incarico: DECR. DIRIG. CENTRO DIREZIONALE n. 6354 del 24-12-2015

Decreto non soggetto a controllo ai sensi della D.G.R. n. 553/2016

**Numero adozione: 3028 - Data adozione: 17/03/2017**

Oggetto: Aggiornamento per l'anno 2017 dell'Elenco Regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

Il presente atto è pubblicato integralmente sul BURT ai sensi degli articoli 4, 5 e 5 bis della l.r. 23/2007 e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta regionale ai sensi dell'art.18 della l.r. 23/2007.

Data certificazione e pubblicazione in banca dati ai sensi L.R. 23/2007 e ss.mm.: 20/03/2017

Numero interno di proposta: 2017AD003761

## IL DIRIGENTE

Visto l'art. 8 del Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173, relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo;

Visto il Decreto Ministeriale dell'8 settembre 1999, n. 350 "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8 del Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173";

Viste le circolari del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 10 del 21 dicembre 1999 e n. 2 del 24 gennaio 2000, che determinano i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi da parte delle Regioni e delle Province autonome per i prodotti agroalimentari tradizionali e che, gli eventuali aggiornamenti devono essere trasmessi al Ministero per la pubblicazione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, art. 12, che stabilisce che entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della medesima legge e, successivamente, ogni anno il Ministro aggiorna, con proprio decreto, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

Vista la Deliberazione G.R. 29 maggio 2000 n. 551 con la quale è stato approvato il primo elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti;

Preso atto dell'istanza di inserimento nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Toscani, pervenuta ed istruita dal "Settore Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione" relativa alla scheda di prodotto per "Mascina di Montepulciano";

Considerato che il Settore, visti i criteri espressi nelle circolari ministeriali sopra citate, ha dichiarato nell'istruttoria che l'istanza risulta accoglibile per la scheda relativa ad una susina appartenente alla specie *Prunus domestica* denominata "Mascina di Montepulciano" ;

Preso atto che nei prodotti agroalimentari identificati, l'indicazione dell'area geografica di provenienza è finalizzata unicamente alla definizione del prodotto e non costituisce indicazione di provenienza del prodotto stesso e della materia di origine ai sensi della legislazione vigente;

Ritenuto opportuno procedere con l'iscrizione della "Mascina di Montepulciano" e con l'aggiornamento dell'elenco dei prodotti indicati nell'allegato A al presente decreto, che ne costituisce parte integrante e sostanziale

## DECRETA

- di approvare, ai sensi dell'Art. 8 del decreto legislativo 173/98 ed ai sensi del comma 2 dell'articolo 1 del D.M. 350/99, l'aggiornamento per l'anno 2017 dell'Elenco Regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di cui all'allegato A al presente decreto dirigenziale, che ne costituisce parte integrante e sostanziale;

- di provvedere alla trasmissione del presente atto, ai sensi della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, art. 12, al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per l'aggiornamento dell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari tradizionali.

IL DIRIGENTE

*Allegati n. 1*

A

*Allegato A DD PAT 2017*

*ea3465b739bc522151e2c0a7f7165d4f554ae16989db658a3e4fe94029031d95*

**REGIONE  
TOSCANA**



Allegato A

**Prodotti agroalimentari tradizionali  
Applicazione D.Lgs. 173/98 e D.M. 350/99  
Aggiornamento 2017**

**Direzione Generale Agricoltura e sviluppo rurale  
Settore: Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione**

## Nota introduttiva

L'aggiornamento dell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana, per l'anno 2017, riguarda:

A) *l'inserimento di una nuova scheda prodotto nella categoria:*

**- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati**

- **Mascina di Montepulciano**

L'elenco dei prodotti tradizionali per l'anno 2017 è pertanto di **461**, così suddivisi per categoria:

- Bevande analcoliche, distillati e liquori: 8 prodotti
- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione: 80 prodotti
- Condimenti: 2 prodotto
- Formaggi: 34 prodotti
- Grassi (burro, olii, margarina): 3 prodotti
- Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria: 121 prodotti
- Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi: 10 prodotti
- Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro): 11 prodotti.
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati: **192** prodotti

## **Mascina di Montepulciano**

### *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

#### **1. Sinonimi:**

*Moscina di Montepulciano,*

#### **2. Sinonimi:**

*Susina di Montepulciano o Scoscia Monaca di Montepulciano*

#### **3. Descrizione sintetica del prodotto**

*La Mascina di Montepulciano è una susina di forma ellissoidale e di piccola pezzatura, il cui peso varia da 25 g a 30 g, con buccia a maturazione di colore violaceo e ricoperta da uno spesso strato di pruina. La polpa è gialla e al tatto si presenta poco consistente e con buon contenuto zuccherino e per questo motivo è molto dolce. Matura da metà luglio ad inizio agosto, con variazioni dovute all'andamento stagionale. Il frutto fresco presenta un buon contenuto di zuccheri (oltre il 10%), di vitamine, in particolare le vitamine del gruppo A e del gruppo B, e di oligoelementi come il potassio (100 mg per 100 g). Il frutto viene utilizzato, oltre che per il consumo fresco, anche per la produzione di marmellate senza aggiunta di zuccheri, grazie all'alto contenuto degli stessi presenti nel frutto.*

#### **4. Territorio interessato alla produzione:**

*L'area di riferimento è principalmente Montepulciano, ma viene coltivata a Cortona così come in altri piccoli borghi del territorio del senese e dell'aretino in cui si trovano piante spontanee.*

#### **5. Produzione in atto:**

*A rischio*

#### **6. Descrizione delle metodiche di lavorazione:**

*Questo tipo di susino non ha bisogno di uno specifico tipo di terreno purché non sia siccitoso e la riproduzione può avvenire per seme o per talea. Per la riproduzione tramite seme, quest'ultimo deve essere messo in contenitori alveolari con del terriccio; la piantina sviluppata è messa in campo da ottobre ad aprile. Per la riproduzione tramite talea, invece, viene praticato l'innesto su portainnesto franco. A Montepulciano si trovano solo un numero esiguo di aziende con dei veri propri frutteti di susini poiché questa varietà è spontanea e rustica, e le piante sono spesso disposte senza uno specifico sesto d'impianto sebbene vi sia l'accorgimento di evitare la competizione radicale e aerea. La concimazione è organica e solitamente si utilizza compost di origine bovina. La difesa può essere chimica o biologica. Le principali problematiche sono la Monilia (*Monilinia laxa*), la cui lotta chimica con fungicidi può essere suddivisa in tre interventi: inizio fioritura, fine fioritura e in pre-raccolta. Per la lotta biologica alla Monilia, invece, si eseguono uno o due trattamenti con prodotti cuprici a caduta delle foglie. Le infestazioni da insetti, a cui il susino risulta essere più suscettibile, sono: la cocciniglia bianca, l'afide verde e farinoso, la cidia e le tentredini. Il controllo può avvalersi della chimica o il controllo biologico. Ulteriori tecniche necessarie sono la potatura, invernale e post fioritura e gli sfalci, uno o massimo due, dell'erba e in caso di periodi siccitosi è importante fornire giusti apporti di acqua in pre fioritura, post fioritura e allegagione. La maturazione è scalare. La raccolta è manuale e per il trasporto e lo stoccaggio temporaneo delle susine vengono utilizzate cassette di plastica, provviste di fori che consentono la circolazione di aria così da evitare lo sviluppo di muffe e marcescenze.*

*Il ridotto quantitativo di susine prodotte consente di trasformarle in marmellata o confettura utilizzando un semplice bollitore di discreta capacità posto in un luogo areato e pulito.*

#### **7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:**

♦ *Normali attrezzature per la gestione dei frutteti compreso le fasi di raccolta, trasporto e stoccaggio temporaneo delle susine, che devono essere conservate garantendo la circolazione di aria così da evitare lo sviluppo di muffe e marcescenze.*

♦ *locali per la trasformazione in confettura: semplice bollitore posto in un luogo areato e pulito. Per il confezionamento della marmellata o della confettura di susine vengono utilizzati vasetti in vetro di varie capacità e forma con il loro relativo tappo.*

#### **8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:**

*Cenni sulla tradizionalità sono forniti dalla Rivista di Ortoflorofruitticoltura italiana del 1979, dove appunto, tra le varietà utilizzate nella ricerca è riportata la Mascina o Moscina di Montepulciano. In questa ricerca è specificato che la Mascina è una delle migliori cultivar per quanto riguarda l'attecchimento delle barbatelle [G.Bartolini e G.Rosselli Rivista di Ortoflorofruitticoltura italiana Vol.63, No.1 GENNAIO-FEBBRAIO 1979 pp.57-62]. Inoltre, una probabile citazione di questo frutto sembra ravvisarsi in un'opera fiorentina del 12 agosto 1832 di Giovan Battista Zannoni intitolata "LA CREZIA RINCIVILITA" in cui la protagonista cita presumibilmente il nome della susina. Infine, più recentemente, la Mascina di Montepulciano è stata riportata nella guida "LE CITTÀ DELL' OLIO" del 2001, edita dal Touring Club Italiano, come prodotto tipico [Le città dell' olio in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell' olio. Milano: Touring Club Italiano, 2001.-276p].*

### **9. Produzione:**

*Viene principalmente utilizzata a livello locale ed autoconsumo. Le aziende producono piccole quantità, ma le poche imprese, in Montepulciano, che hanno i frutteti hanno mantenuto la produzione di questa varietà di susina ed alcune la trasformano in confettura, venduta localmente e sul mercato nazionale.*