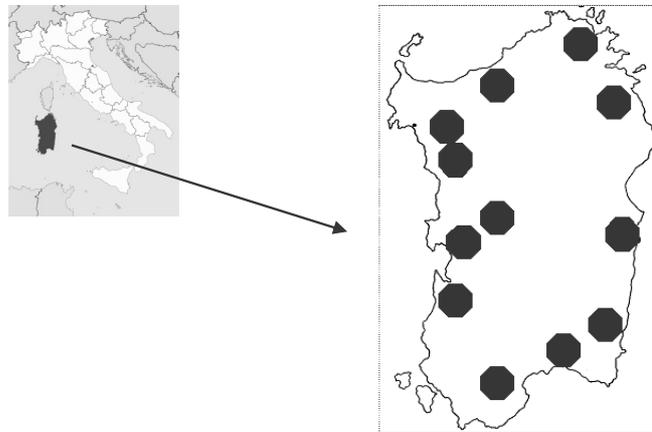


**c) Zona geografica interessata**

La zona geografica interessata alla produzione del “Mirto di Sardegna” è delimitata dai confini della Regione Autonoma della Sardegna entro i quali devono attuarsi tutte le fasi della produzione: dalla raccolta delle bacche sino all’imbottigliamento del prodotto finito. Il mirto (*Myrtus communis* L.) è infatti un arbusto sempreverde tipico della macchia mediterranea che cresce spontaneamente nelle zone litoranee della Sardegna e fino a 600-800 m di altitudine, privilegiando substrati pedologici a pH acido o neutro. Raramente lo si riscontra ad altitudini superiori e quasi sempre con piante isolate. E' possibile invece che cresca su substrati calcarei, laddove si tratti di calcari piuttosto antichi, sui quali si sono evoluti suoli ben dilavati con pH generalmente neutro.

*Figura 1 – Inquadramento geografico e localizzazione, in Sardegna, delle principali zone di raccolta del mirto da piante spontanee.*



Dal punto di vista ecologico il mirto si accompagna generalmente ad altre specie arbustive o può costituire parte del sottobosco delle leccete e delle sugherete. Talvolta le piante, in condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli, possono colonizzare intere zone divenendone specie dominante dando luogo a formazioni piuttosto estese, dette "mirteti". Le coltivazioni della specie si sono diffuse anche su suoli di natura calcarea con pH subalcalino, mostrando una discreta capacità di adattamento delle cultivar ai nuovi ambienti.

**d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa**

Il liquore Mirto di Sardegna è ottenuto dall’infusione idroalcolica delle bacche di mirto giunte a piena maturazione la cui raccolta, successiva trasformazione ed imbottigliamento devono avvenire esclusivamente entro il territorio della Regione Autonoma della Sardegna.

*Raccolta, conferimento e conservazione delle bacche.* La raccolta delle bacche di mirto deve essere effettuata direttamente dalla pianta dopo il raggiungimento dell’invasitura e della loro piena maturazione; queste devono provenire dalla flora spontanea o da eventuali coltivazioni effettuate in condizioni molto prossime a quelle naturali in cui vive e vegeta spontaneamente la pianta. Il trasporto delle bacche dal luogo di raccolta ai centri di conferimento o presso le aziende di trasformazione e la loro conservazione devono essere effettuati impiegando contenitori che ne permettano un’efficace aerazione e ne preservino l’integrità. Le bacche devono pervenire in azienda nel più breve tempo possibile al fine di superare controlli in accettazione che ne accertino l’assenza di muffe e l’inizio di fenomeni di marcescenza, nonché il corretto grado di maturazione, dovranno essere lavate con acqua per consentirne l’allontanamento di eventuali impurità grossolane (es. polvere, terriccio, etc.). Il peso delle

