

COMUNE DI AGEROLA



PROVINCIA DI
NAPOLI



Disciplinare D.E.C.O. di produzione del “*Pomodorino di Agerola*”

Art.1 - DENOMINAZIONE GEOGRAFICA

La denominazione “**Pomodorino di Agerola**” **D.E.C.O.** è riservata al pomodoro che risponde ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare di coltivazione, lavorazione, trasformazione e conservazione del pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Mill.).

Art. 2 - ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione “**Pomodorino di Agerola**” **D.E.C.O.** è riservata esclusivamente al prodotto le cui fasi di coltivazione, lavorazione, trasformazione e conservazione hanno luogo nel territorio del comune di Agerola. In questa prima fase la trasformazione è ammessa anche in strutture ubicate nel territorio della Regione Campania, previa comunicazione ed autorizzazione da parte della commissione del quantitativo e del laboratorio.

Art. 3 - NORME DI PRODUZIONE

Le tecniche di coltivazione, conservazione e trasformazione del pomodorino da destinare alla produzione del “**Pomodorino di Agerola**” **D.E.C.O.**, devono essere quelle tipiche della zona come meglio descritte successivamente.

Varietà

Le varietà di pomodoro ammesse sono riconducibili ad ecotipi locali tradizionalmente coltivati nell'area dei Monti Lattari e denominati dalla tradizione popolare:

Macerata, Patanara, Corbarino, Cannellina, Riccia.

Art. 4 – MODALITA' DI PRODUZIONE

È obbligatorio riportare nel Quaderno di Campagna date e tipologie di cure colturali effettuate. Le fasi e le modalità di produzione sono le seguenti:

a) Impianto

È ammesso l'utilizzo di piantine sane autoriprodotte o in alternativa provenienti da vivai iscritti al Registro Ufficiale dei Produttori corredate dal certificato fitosanitario ai sensi della normativa vigente.

L'impianto va eseguito tra marzo e maggio con messa a dimora di piantine radicate.

Non è ammessa la coltivazione in serra o fuori suolo, è ammessa la coltivazione sotto ombraio.

La forma di allevamento è quella classica della zona con i pomodori coltivati in filari e sostenuti verticalmente da paletti di legno prevalentemente di castagno e fili di ferro o spago in nylon o polipropilene. È vietata la coltivazione del pomodoro strisciante sul terreno senza sostegno.

b) Cure Colturali

La concimazione è eseguita preferibilmente con letame maturo nel periodo autunnale. È ammesso l'uso dei concimi chimici.

L'irrigazione ammessa è esclusivamente di tipo a goccia e solo in caso di estrema necessità, in quanto frequenti adeguamenti determinano un basso grado Brix del prodotto finito. È ammessa la fertirrigazione e la pacciamatura.

c) **Interventi Fitosanitari**

Sono consentiti gli interventi di lotta biologica o integrata nel rispetto della normativa vigente.

d) **Raccolta**

La raccolta è eseguita esclusivamente a mano. Il prodotto raccolto e destinato alla commercializzazione deve essere sano ed indenne da attacchi parassitari. A seconda della destinazione del prodotto sono ammesse le seguenti tipologie di raccolte e gradi di maturazione:

- Prodotto venduto fresco: raccolto per singola bacca o per palchi (schioche) dall'invasatura alla piena maturazione;
- Prodotto conservato tal quale (nzerta): raccolto per palchi (schioche) dall'invasatura alla piena maturazione;
- Prodotto destinato alla trasformazione: raccolto per singola bacca alla piena maturazione.

e) **Conservazione**

La naturale serbevolezza del pomodorino lo rende idoneo alla conservazione per l'inverno. Il metodo tradizionale di conservazione è detto localmente a "nzerta". Tale struttura si realizza intrecciando con filo di fibra naturale (canapa) i palchi di pomodoro raccolti al giusto grado di maturazione. La forma finale è quella di un grande grappolo allungato del peso variabile dai 2 ai 7 kg.

d) **Trasformazione**

È ammessa la trasformazione del prodotto in vetro o in lattina sottoforma di passata di pomodorino e pomodorino intero in passata di pomodorino. Le principali operazioni previste per la preparazione del prodotto trasformato sono le seguenti:

- Passata di pomodorino: lavaggio e cernita - eventuale scottatura – passatura – inscatolamento - sterilizzazione – raffreddamento – magazzinaggio;
- Pomodorino intero in sugo di pomodoro: lavaggio e cernita - inscatolamento – aggiunta di passata di pomodoro (prodotta come descritto precedentemente) - sterilizzazione – raffreddamento – magazzinaggio.

Art. 5 - CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della tracciabilità, il prodotto finito è confezionato in vetro o lattina deve riportare in etichetta, oltre quanto prescritto dalle norme vigenti, la dicitura "**Pomodorino di Agerola**" ed il relativo marchio "De.C.O." così come descritto dal presente disciplinare.

Il logotipo "**Pomodorino di Agerola**" ed il relativo marchio "De.C.O." devono essere apposti con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

Art. 6 – IDENTIFICAZIONE DEI PARAMETRI DI QUALITÀ

Per essere posto in vendita con la denominazione di "**Pomodorino di Agerola**" non dovrà mostrare modificazioni organolettiche tali da alterare le caratteristiche di qualità precedentemente esposte.

ALLEGATI

Al presente disciplinare si allega:

Allegato A - Le "**Norme di produzione**" per la produzione e la commercializzazione del prodotto DE.C.O.

NORME DI PRODUZIONE e COMMERCIALIZZAZIONE

“POMODORINO DI AGEROLA” DE.C.O.

Norme di produzione

Il produttore del “**Pomodorino di Agerola**” è tenuto a:

Compilare e tenere aggiornato il Quaderno di Campagna Aziendale e trasmetterne copia alla commissione DE.C.O. prima della messa in vendita del prodotto.

La concessione dell’uso del marchio DE.C.O. per il Pomodorino di Agerola ha validità annuale ed è concessa entro 2 giorni lavorativi a far data dalla trasmissione della copia del Quaderno di Campagna alla commissione.

Allegare al Quaderno di Campagna di cui sopra:

Estratto di mappa catastale su cui sono evidenziate le particelle di terreno coltivate a pomodorino.

Norme di Commercializzazione

Il produttore è tenuto a:

1. Riportare sulle fascette di identificazione del prodotto DE.C.O.:

- La data di produzione
- Il lotto di produzione

Controlli della produzione e Provvedimenti disciplinari

La Commissione dovrà effettuare dei “controlli non programmati” al fine di valutare la corretta applicazione delle norme disciplinanti la produzione del Pomodorino di Agerola DE.C.O., avvalendosi anche di strutture specifiche (laboratori, etc.)

Tali controlli saranno effettuati ad ogni livello della filiera.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel disciplinare, il produttore incorrerà in sanzioni e la Commissione stessa valuterà di volta in volta a seconda della gravità del caso, gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori.

In particolare adotterà i seguenti provvedimenti disciplinari:

1. Infrazione lieve: ammonizione scritta;
2. Infrazione media: sospensione dalla DE.C.O. (ritiro dell’utilizzo del logo);
3. Infrazione grave: espulsione dal sistema DE.C.O.

I sotto riportati casi potranno comportare la sospensione dell’utilizzo del marchio DE.C.O. per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta:

- Mancata registrazione del prodotto sul registro
- Mancata acquisizione delle certificazioni di provenienza e della filiera
- Utilizzo di materie prime non conformi al disciplinare.

STORIA, CARATTERISTICHE DEL POMODORINO DI AGEROLA

Originario del Sudamerica, in particolare del Perù, il pomodoro arrivò in Europa con Cristoforo Colombo (1451-1506). A Napoli, invece, giunse nel Cinquecento dalla Spagna. Considerato inizialmente come pianta medicinale, e reputato da alcuni addirittura velenoso, entrò negli usi gastronomici soltanto alla metà del XVIII secolo.

La coltivazione del Pomodorino del Piennolo ad Agerola risale a questo periodo. Achille Bruni nel 1847, nel suo “Degli ortaggi e loro coltivazione presso la città di Napoli, in Annali civili del regno delle Due Sicilie”, parla di pomodori a ciliegia, molto saporiti, che “si mantengono ottimi fino in primavera, purché legati in serti e sospesi alle soffitte”.

La coltivazione di questo tipo di pomodoro si affermò sia per le ridotte esigenze colturali che per l' idoneità alla lunga conservazione nei mesi invernali.

