

Disciplinare di produzione
della Denominazione di Origine Protetta
"Cipollotto Nocerino"

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 284/2008)

Il testo di seguito riportato è fedele al contenuto dell'allegato al provvedimento ministeriale del 16.07.2008, pubblicato sulla G.U. n. 176 del 29.07.2008

Il presente testo, in ogni caso, non sostituisce il documento ufficiale sopra indicato.

Art. 1

Nome del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Cipollotto Nocerino" è riservata al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal Reg. CE 510/06 e dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione e caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine protetta "Cipollotto Nocerino" designa i bulbi, appartenenti alla specie *Allium Cepa* L., pianta erbacea con ciclo vegetativo biennale. Le sementi sono prodotte dalla varietà "Nocera" iscritta nel registro CE delle ortive e dai seguenti ecotipi locali:

1. Precoce la Regina;
2. Precoce Meraviglia;
3. Marzatica fredda;
4. Marzatica calda;
5. Nocerese;
6. Bianca di Castellammare;
7. San Michele;
8. Giugnese;

La parte edule, di importanza mercantile, e' costituita dalla porzione ipogea della pianta che sviluppa un bulbo tunicato di forma cilindrica con un leggero ingrossamento alla base delle foglie che si inseriscono, l'una strettamente sovrapposta all'altra, su di un asse caulinare raccorciato detto girello.

Sul caule ipogeo si sviluppano una o più gemme protette dalle foglie che nella parte basale, per un processo di metamorfosi, si trasformano in brattee (tuniche) succulente e carnose di colore bianco, rivestite di altre sottili, membranose, traslucide.

Il prodotto ammesso a tutela, all'atto dell'immissione al consumo allo stato fresco, deve avere le seguenti caratteristiche:

a. bulbo:

Sapore: dolce, delicato, per niente piccante, sapido e profumato;

Forma: cilindrica con leggero ingrossamento alla base;

Colore: tuniche interne ed esterne interamente bianche;

Calibro: del bulbo tra cm. 1-5. Il calibro e' determinato dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del bulbo;

Umidità: oltre il 92%.

b. foglia:

Colore verde glauco intenso con presenza di glaucescenza;

Forma lineare, fistolosa, cilindrica, terminante a punta.

All'atto dell'immissione al consumo la foglia può essere anche recisa.

I Cipollotti per poter essere immessi sul mercato devono essere: interi, sani, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, esenti da qualsiasi tipo di danno, privi di stelo vuoto, esenti da parassiti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e/o sapori estranei, privi di germogli visibili esternamente, privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale, resistenti e compatti, possono essere privi o presentare il ciuffo radicale, le foglie possono essere intere o tagliate a misure diverse, sono esclusi i bulbi affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

I Cipollotti vengono commercializzati con il calibro del bulbo che può oscillare tra cm.1 e cm.5. Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del bulbo.

Art. 3

Zona geografica di produzione

La coltivazione ed il confezionamento del "Cipollotto Nocerino" interessano tutta l'Area del bacino della Valle del Sarno che si estende sul territorio dell'Agro Nocerino Sarnese in Provincia di Salerno e sulla parte sud occidentale della Provincia di Napoli costituita dall'areale pompeiano-stabiese.

In particolare è interessato il territorio amministrativo di dodici comuni della Provincia di Salerno: Angri, Scafati, S. Marzano sul Sarno, San Valentino Torio, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Pagani, S. Egidio del Monte Albino, Castel San Giorgio, Roccapiemonte, Siano e Sarno.

Ai suindicati Comuni della Provincia di Salerno si aggiungono i seguenti comuni della provincia di Napoli: Boscoreale, Castellammare di Stabia, Gragnano, Santa Maria la Carità, Pompei, Poggiomarino, Striano, Sant'Antonio Abate e Terzigno.

Art. 4

Origine del prodotto

Tutte le fasi del processo produttivo debbono essere monitorate documentando per ognuna gli input (prodotto in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Qualora l'organismo di controllo verifichi delle non conformità, anche solo in una fase della filiera produttiva, il prodotto non potrà essere commercializzato con la denominazione di origine protetta "Cipollotto Nocerino".

Art. 5

Descrizione del metodo di elaborazione e ottenimento del prodotto

La coltivazione del Cipollotto viene effettuata in pieno campo. Essendo una coltura altamente specialistica viene praticata senza consociazioni.

Il terreno viene preparato con una aratura, la cui profondità non supera i cm. 40. All'aratura segue una fresatura per la predisposizione alla coltivazione.

L'investimento massimo di piante/mq. è di 200 piante, con un sesto di impianto che prevede una distanza tra le fila di cm. 20-35 e cm. 10-15 sulla fila.

Di norma la geodisinfestazione in forma preventiva non è prevista ma se la coltura precedentemente ospitata sullo stesso terreno che dovrà ospitare il Cipollotto, ha manifestato gravi sintomi di patologie, dovrà essere effettuata la pratica della geodisinfestazione con le metodiche e i prodotti autorizzati per la coltura specifica.

Seme

Le sementi da utilizzare per la produzione di "Cipollotto Nocerino DOP" saranno prodotte esclusivamente con bulbi con le caratteristiche indicate all'art. 2 ottenuti e selezionati nell'ambito del territorio della zona geografica indicata all'art. 3 del presente disciplinare.

Semina

La semina può essere effettuata tutto l'anno, in semenzaio o con la semina diretta in campo.

Trapianto

Si effettua quando le piantine hanno raggiunto un'altezza di cm. 14-16 e con cinque foglie ben sviluppate, vengono poste a dimora, previo accorciamento delle radici e dell'apice fogliare per favorire il loro attecchimento.

L'irrigazione è indispensabile per garantire le condizioni migliori al fine di ottenere una buona riuscita dell'impianto. I volumi sono direttamente correlati all'andamento climatico stagionale: nel periodo estivo con una frequenza di 3-4 interventi per settimana si apporta la quantità d'acqua necessaria per favorire un buon sviluppo vegetativo. I sistemi di irrigazione da utilizzare sono: a manichette, a goccia, per aspersione, a scorrimento.

Altri interventi necessari sono la concimazione all'impianto, da riprendere appena la pianta mostra segni di crescita. Relativamente alla concimazione minerale si adopera il potassio nel periodo della levata e l'azoto nel periodo della formazione/ingrossamento del bulbo. Altri tipi di concimazione saranno adottati in relazione alle esigenze dei singoli terreni.

Parallelamente, se lo stato del terreno e il rischio dello sviluppo di erbe infestanti lo richiedono, si procede al diserbo con prodotti antigerminello pre e post-semina o pre e post trapianto, utilizzando formulati autorizzati per la coltura specifica.

Raccolta e Lavorazione

I Cipollotti vengono raccolti a mano o con mezzi meccanici quando il diametro della sezione normale all'asse del bulbo presenta il calibro tra cm 1-5.

Dopo l'estirpazione i bulbi vengono trasportati nei luoghi di lavorazione, dove vengono selezionati, lavati e condizionati secondo le tecniche già acquisite localmente.

Una fase particolare della lavorazione è costituita dalla «pelatura» del bulbo.

Per poter essere immesso sul mercato è condizione indispensabile che il bulbo sia integro e ben pulito. Poiché quando viene estirpato presenta ancora residui di particelle di terreno aderenti alle tuniche esterne e può presentare impurità causate da possibili effetti postumi di entomofisiopatie, per conferirgli l'aspetto estetico richiesto, il bulbo viene dapprima lavato e poi «pelato».

La «pelatura» consiste nell'asportazione delle tuniche più esterne del Cipollotto fino a raggiungere una omogenea integrità e lucentezza su tutto il bulbo. Viene eseguita

esclusivamente a mano, nei magazzini dell'azienda interessata alla commercializzazione o presso terzi che sono specializzati per tale attività.

Dopo la «pelatura» si procede al taglio parziale del ciuffetto radicale e delle foglie, la misura del taglio e' determinata dalle condizioni richieste dal mercato destinatario del prodotto, possono comunque anche restare intere.

I Cipollotti vengono poi legati a mazzetti e posti in cassette di legno o di plastica. Sulle confezioni viene posta l'etichetta.

Gli opifici di immagazzinamento e lavorazione sono situati nell'ambito dell'intero territorio dei Comuni ricadenti nella zona di produzione, sono strutturati in modo da essere asciutti, ventilati, poco illuminati; di solito sono provvisti anche di locali a temperatura controllata per la conservazione del prodotto.

Nella stessa zona deve avvenire il confezionamento al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.

Per evitare ulteriori danneggiamenti che comporterebbero un calo di quantità di prodotto vendibile e soprattutto un calo di qualità dell'intera partita è determinante eseguire tale lavorazione in tempi brevi, quando il bulbo presenta ancora tutto il suo turgore cellulare: la pratica della pelatura solo così può essere effettuata nelle condizioni fisiologiche del bulbo più idonee e si potranno ottenere i migliori risultati possibili. Per ben evidenziare l'importanza di eseguire sui luoghi di produzione in tempi brevi tutte le fasi di lavorazione e confezionamento, va sottolineato che il bulbo del "Cipollotto Nocerino" è consumato crudo allo stato fresco e le sue principali caratteristiche (fragranza, brillantezza, delicatezza, sapidità, croccantezza, turgidità) che ne hanno fatto un prodotto unico e di pregio verrebbero irrimediabilmente compromesse con eventuali ulteriori manipolazioni e/o trasferimenti in altri luoghi.

Art. 6

Elementi comprovanti il legame del prodotto con l'ambiente

Testimonianze certe della presenza della Cipolla nell'area del bacino del Sarno risalgono ad oltre 2000 anni orsono: nella Pompei antica difatti e' raffigurata nei dipinti del Larario del Sarno, la cappella dove erano custoditi i Lari, gli dei protettori della Casa. Citazioni storiche riportano che nel Medio Evo il cipollotto veniva conferito al mercato insieme con le arance, i limoni e le castagne. Nella famosa Hippocratica Civitas della Scuola Medica Salernitana, se ne consiglia l'uso. Anche alla fine dell'800 e nei primi anni del 900 la Cipolla Nocerina viene riportata e descritta nei manuali di agronomia e nei cataloghi delle più importanti ditte produttrici di sementi.

Anche dopo la seconda Guerra Mondiale la coltura delle Cipolline bianche ha avuto una rilevante importanza nei sistemi produttivi locali. Il periodo della ricostruzione e della ripresa produttiva fu caratterizzato da una forte domanda da parte dei mercati europei dell'ortofrutta italiana. Fu allora che l'Agricoltura visse il maggiore sviluppo che la storia ricordi con livelli produttivi eccezionali e svolse un ruolo motore di primo piano nel rilancio economico del nostro Paese.

La secolare presenza del Cipollotto sul territorio della Valle del Sarno è stata favorita dai fattori geo-pedologici che caratterizzano l'intera Area. Le condizioni pedoclimatiche che la caratterizzano presentano un insieme di peculiarità che unitamente alla vocazionalità dell'ambiente e alla secolare esperienza specifica dei coltivatori locali costituiscono l'habitat naturale per la coltivazione del "Cipollotto Nocerino". Il terreno per la sua origine, le sue trasformazioni e la sua struttura attuale costituisce il substrato

ottimale per ospitare i Cipollotti che vegetano bene in un terreno leggero, umifero, fresco, ben drenato, senza ristagni d'acqua.

La presenza di vulcani nelle zone limitrofe ha determinato la formazione geolitologica della Valle del Sarno. Le numerose eruzioni del Vesuvio, succedutesi nel tempo, hanno contribuito, in virtù degli apporti piroclastici, sia alla stratificazione e sia alla combinazione fisico-chimica del terreno. Ciclicamente il Vesuvio ha sparso sul territorio ceneri, minerali e lapilli, i primi hanno arricchito di sostanze nutritive il terreno ed i lapilli hanno formato un naturale ed efficiente drenaggio.

L'apporto di materiali alluvionali trasportati dal fiume Sarno, la rilevante presenza di sorgenti di acque minerali, la falda acquifera copiosa e superficiale, sono gli ulteriori fattori che contribuiscono a rendere il terreno agrario della Valle un eccellente compost naturale grazie al quale già duemila anni orsono fu definita «felix» per la sua prosperità.

La conformazione delle peculiarità ambientali è ulteriormente caratterizzata dal locale fotoperiodismo che con una idonea e ben distribuita alternanza di ore di luce e di buio predispone ancora meglio la Valle alla coltura delle liliacee a bulbo, favorendo un equilibrato sviluppo tra la parte epogea (apparato fogliare) della pianta e la parte ipogea «il bulbo» che da questa particolare condizione trae ulteriori vantaggi per il suo «imbianchimento» naturale.

Il clima mite, tipico del Mediterraneo centrale, particolarmente favorito dall'orografia dell'Area che vede l'estesa pianura riparata dai venti del Nord Est - Ovest dai Monti Picentini, dai Lattari e dal Vesuvio, mentre dal Sud arrivano i benefici effetti del golfo di Stabia e l'azione ammendante del fiume Sarno che solca e feconda trasversalmente l'intero areale, determinano condizioni idonee con un clima temperato, senza mai soffrire eccessi termici durante l'intero anno.

In tale contesto ambientale va ad integrarsi il fattore antropico che ha acquisito un elevato livello di competenze e di specializzazione conferendo qualità e tipicità al Prodotto.

Il sistema produttivo può avvalersi di tecniche e mezzi tecnici nel processo di lavorazione, originali e tradizionali che testimoniano il profondo legame tra prodotto, produttori e territorio: come il trapianto manuale, la pelatura dei bulbi, la riproduzione del seme.

Il valore di questo legame tra la coltura e il territorio si è manifestato nei suoi aspetti più intensi nelle vicende che hanno caratterizzato la vita sociale e produttiva della Valle del Sarno anche nel periodo storico successivo alla seconda Guerra Mondiale, quando la ripresa dinamica che caratterizzò le economie postbelliche dell'Europa, generò una forte domanda dei prodotti alimentari. Si registrò il sorgere di una fiorente esportazione e di centri di raccolta come il mercato ortofrutticolo di Nocera Inferiore-Pagani che divenne il punto di riferimento per le produzioni agricole dell'Italia centro-meridionale affermandosi come uno dei principali poli mercantili italiani, e anche in quel contesto il Cipollotto tra le produzioni tipiche e tradizionali assunse un ruolo rilevante.

Art. 7

Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Il controllo sulla conformità della DOP al disciplinare è effettuato da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli art. 10 e 11 del Reg. CE n. 510/2006.

Art. 8

Modalità di confezionamento e di etichettatura - Logotipo

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e contenere soltanto Cipollotti di uguale origine, varietà e calibro nei limiti indicati.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I Cipollotti devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni interne o esterne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali e' ammesso soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Gli imballaggi devono recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni appresso riportate:

- "Cipollotto Nocerino" e Denominazione Origine Protetta o il suo acronimo DOP. Ogni confezione dovrà essere corredata del contrassegno di identificazione, il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico e univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con la Denominazione Origine Protetta.

- Azienda produttrice e/o confezionatrice (anche solo il codice identificativo)

- Caratteristiche Commerciali
categoria extra - categoria I

- quantità del prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità alle norme vigenti.

Rappresentazione grafica del logo



Il logo e' rappresentato da una forma geometrica tondeggiante, composta da un fondo pieno di colore giallo-magenta (quadricromia: 100% giallo + 20% magenta) e da una linea di contorno verde (quadricromia: ciano 100 % + giallo 100% + nero 50%). Sul fondo sono rappresentati tre elementi:

1) una pianta di Cipollotto stilizzata, composta dal bulbo cilindrico di colore bianco sfumato di nero (quadricromia: bianco + nero 20%) e da due foglie longilinee, fistolose, con l'apice a punta, di colore verde (ciano 100% + giallo 100%);

2) il secondo elemento, anch'esso di colore verde (quadricromia: ciano 50% + giallo 100%), graficamente ricorda una «S» stilizzata in posizione di leggera inclinazione verso il lato destro. Sulla sua parte inferiore sinistra poggia e trae origine la pianta del Cipollotto.

3) il terzo elemento e' rappresentato dalla scritta "Cipollotto Nocerino", collocata sul lato destro del logo e si interseca tangenzialmente alla parte centrale della «S». Il carattere utilizzato è il «Comic Sans MS», il colore è il verde (quadricromia: ciano 100% + giallo 100% + nero 50%).

Logo a un colore.

Nei casi in cui per motivi di confezionamento o di etichettatura non sia possibile stampare il logo in quadricromia, sarà stampato a un colore nei seguenti modi:

Logo in positivo. Se il colore dello sfondo della confezione o dell'etichetta è chiaro, verrà utilizzato il logo in positivo, applicando il colore di stampa più scuro della confezione o dell'etichetta stessa.

Logo in negativo. Se il colore dello sfondo della confezione o dell'etichetta è scuro, verrà utilizzato il logo in negativo applicando il colore dello sfondo della confezione o dell'etichetta stessa. Alla Denominazione Origine Protetta, di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi tipo gusto, uso, scelto, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la Denominazione di Origine Protetta.

Art. 9

Uso del marchio sui prodotti trasformati

I prodotti per la cui elaborazione è utilizzata come materia prima il "Cipollotto Nocerino" DOP anche a seguito di processi di elaborazione e trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il "Cipollotto Nocerino" DOP certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
gli utilizzatori del "Cipollotto Nocerino" DOP siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della registrazione "Cipollotto Nocerino" DOP riuniti in Consorzio incaricato della tutela dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza del Consorzio di Tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Regolamento CE n. 510/2006.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

**Reg. (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO «Cipollotto Nocerino»
N. nazionale del fascicolo: 2/2005**

(N. CE:) D.O.P. (X) I.G.P. ()

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti dalla D.O.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione Europea.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma

Tel: 06- 46655104 - Fax: 06-46655306

e-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Associazione richiedente:

2.1. Nome: Comitato promotore per la registrazione D.O.P. «Cipollotto Nocerino».

2.2. Indirizzo: via Fucilari, 28 (presso CONFAS) - 84014 Nocera Inferiore (Salerno)

Tel.: 3387731123

Fax.: 081926477

e-mail: bulleri@email.it

2.3 Composizione: Produttori/Trasformatori (X) o altro ()

3. Tipo di prodotto: Tipo di prodotto: Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati dell'allegato 1 Cipolla.

4. Descrizione del disciplinare: (sintesi dei requisiti di cui all'art. 4, par.2)

4.1. Nome: «Cipollotto Nocerino» D.O.P.

4.2. Descrizione: Il Cipollotto Nocerino D.O.P. designa i bulbi appartenenti alla specie *Allium Cepa* L, pianta erbacea con ciclo vegetativo biennale. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche: Bulbo: Sapore: dolce delicato, per niente piccante, sapido e profumato; Forma: cilindrica con leggero ingrossamento alla base; Colore: tuniche interne ed esterne interamente bianche; Calibro del Bulbo: tra cm. 1 e cm 5; Umidità: oltre il 92%. Foglia: Colore: verde glauco intenso con presenza di glaucescenza; Forma: lineare, fistolosa, cilindrica, terminante a punta. Il Cipollotto per poter essere immesso sul mercato deve essere: sano, intero, pulito, privo di sostanze estranee visibili, esente da qualsiasi tipo di danno, privo di stelo vuoto, esente da parassiti, privo di umidità esterna anormale, privo di odori e/o sapori estranei, privo di germogli visibili esternamente, privo di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale, resistente, compatto, può essere privo o presentare il ciuffo radicale e le foglie possono essere intere o tagliate a misure diverse.

4.3. Zona Geografica: La coltivazione del Cipollotto Nocerino interessa tutta l'area del bacino della Valle del Sarno che si estende sul territorio dell'Agro Nocerino in Provincia di Salerno e sulla parte sud occidentale della Provincia di Napoli. In particolare i comuni interessati sono dettagliatamente descritti nel disciplinare.

4.4. Prova dell'origine: Tutte le fasi del processo produttivo debbono essere monitorate documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione e dei confezionatori, e' garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Qualora l'organismo di controllo verifici delle non

conformità, anche solo in una fase della filiera produttiva, il prodotto non potrà essere commercializzato con la denominazione di origine protetta «Cipollotto Nocerino».

4.5. Metodo di ottenimento: Il disciplinare prevede tra l'altro che la coltivazione del Cipollotto venga effettuata in pieno campo. Il terreno viene preparato con una aratura la cui profondità non supera i cm. 40. All'aratura segue una fresatura per la predisposizione alla coltivazione. L'investimento massimo di piante/mq è di 200 piante, con un sesto d'impianto che prevede una distanza tra le fila di cm. 20-35 e cm. 10-15 sulla fila. Le sementi da utilizzare sono prodotte esclusivamente con bulbi ottenuti e selezionati nell'ambito del territorio indicato all'art. 3 del disciplinare. La semina può essere effettuata tutto l'anno in semenzaio o con la semina diretta in campo; il trapianto si effettua quando le piantine hanno raggiunto un'altezza di cm. 14-16. I volumi dell'irrigazione sono direttamente correlati all'andamento climatico stagionale: nel periodo estivo l'irrigazione viene effettuata 3-4 volte a settimana. Altri interventi necessari sono la concimazione all'impianto da riprendere quando la pianta mostra segni di crescita e il diserbo con prodotti antigerminello pre e post-semina o pre e post-trapianto. La produzione ed il confezionamento debbono avvenire in zona per garantirne la qualità, la tracciabilità ed il controllo.

Per evitare ulteriori danneggiamenti che comporterebbero un calo di quantità di prodotto vendibile e soprattutto un calo di qualità dell'intera partita è determinante eseguire tale lavorazione in tempi brevi, quando il bulbo presenta ancora tutto il suo turgore cellulare: la pratica della pelatura solo così può essere effettuata nelle condizioni fisiologiche del bulbo più idonee e si potranno ottenere i migliori risultati possibili. Per ben evidenziare l'importanza di eseguire sui luoghi di produzione in tempi brevi tutte le fasi di lavorazione e confezionamento, va sottolineato che il bulbo del Cipollotto Nocerino è consumato crudo allo stato fresco e le sue principali caratteristiche (fragranza, brillantezza, delicatezza, sapidità, croccantezza, turgidità) che ne hanno fatto un prodotto unico e di pregio verrebbero irrimediabilmente compromesse con eventuali ulteriori manipolazioni e/o trasferimenti in altri luoghi.

4.6. Legame: Testimonianze certe della presenza della Cipolla nell'area del bacino del Sarno risalgono ad oltre 2000 anni orsono: nella Pompei antica difatti è raffigurata nei dipinti del Larario del Sarno la cappella dove erano custoditi i Lari, dei protettori della Casa. Citazioni storiche riportano che nel Medio Evo il cipollotto veniva conferito al mercato insieme con le arance, i limoni e le castagne. Nella famosa Hippocratica Civitas della Scuola medica Salernitana ne viene consigliato l'uso. Anche alla fine dell'800 e primi del 900 la Cipolla viene riportata e descritta nei manuali di agronomia e di cataloghi delle più importanti ditte sementiere. Da allora la coltura delle Cipolline bianche ha avuto una rilevante importanza nei sistemi produttivi locali. La secolare presenza del Cipollotto sul territorio della Valle del Sarno è stata favorita dai fattori pedoclimatici che caratterizzano l'intera Area. Il terreno per la sua origine, le sue trasformazioni e la sua struttura attuale costituisce il substrato ottimale per ospitare il Cipollotto che vegeta bene in un terreno leggero, umifero, fresco, ben drenato, senza ristagni d'acqua. La presenza di vulcani nelle zone limitrofe ha determinato la formazione geolitologica della Valle del Sarno; le numerose eruzioni del Vesuvio hanno contribuito alla stratificazione e alla combinazione fisico-chimica del terreno. Ciclicamente il Vesuvio ha sparso sul territorio ceneri, minerali e lapilli che hanno arricchito di sostanze nutritive il terreno ed hanno formato un naturale ed efficiente drenaggio.

La conformazione delle peculiarità ambientali è ulteriormente caratterizzata dal locale fotoperiodismo che con una idonea e ben distribuita alternanza di ore di luce e

di buio predispone ancora meglio l'area alla coltura delle Liliacee a bulbo a ciclo breve, favorendo un equilibrato sviluppo tra la parte epogea (apparato superiore) della pianta e la parte ipogea che da questa particolare condizione trae ulteriori elementi per le sue caratteristiche organolettiche e morfologiche oltre a determinare ulteriori vantaggi per l'imbianchimento naturale del bulbo.

Il clima mite, tipico del Mediterraneo centrale particolarmente favorito dall'orografia dell'area riparata dai venti del Nord-Est-Ovest dai Monti Picentini, Lattari e dal Vesuvio determinano condizioni idonee con una temperatura temperata senza eccessi termici durante l'intero anno. In tale contesto ambientale va ad integrarsi il fattore umano: la secolare esperienza specifica dei coltivatori locali che con le loro tecniche squisitamente manuali, tipo: il trapianto manuale, la pelatura dei bulbi la riproduzione del seme testimoniano quanto sia stretto il legame tra prodotto, produttori e territorio, e quanto, quindi, questa combinazione conferisca al prodotto quelle caratteristiche che lo rendono così unico nel suo genere e gli hanno attribuito una indiscutibile reputazione.

4.7. Struttura di controllo:

Nome: CSQA Certificazioni S.r.l.

Indirizzo: via San Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vicenza)

Tel. 0445/313011 Fax. 0445/313070

e-mail: csqa@csqa.it

4.8. Etichettatura: I Cipollotti devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. Gli imballaggi devono recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni appresso riportate: Cipollotto Nocerino e Denominazione Origine Protetta o il suo acronimo D.O.P.. Ogni confezione dovrà essere corredata del contrassegno di identificazione, il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con la Denominazione Origine Protetta. Azienda produttrice e/o confezionatrice (anche solo codice identificativo). Caratteristiche commerciali: Categoria extra Categoria I. Quantità del prodotto effettivamente contenuto nella confezione espressa in conformità alle norme vigenti. Il Logo è rappresentato da una forma geometrica tondeggiante sul fondo della quale sono rappresentati tre elementi: Una pianta di Cipollotto stilizzata, composta dal bulbo cilindrico bianco sfumato di nero e da due foglie longilinee, con l'apice a punta di colore verde. Un elemento che graficamente ricorda una S stilizzata, verde, in posizione di leggera inclinazione verso il lato destro sulla cui parte inferiore sinistra poggia e trae origine la pianta del Cipollotto; Il terzo elemento è rappresentato dalla scritta Cipollotto Nocerino collocata sul lato destro del logo e si interseca tangenzialmente alla parte centrale della «S.» Le specifiche del logo sono contenute nel disciplinare di produzione. I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la Denominazione «Cipollotto Nocerino» anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a denominazione «Cipollotto Nocerino» certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del «Cipollotto Nocerino» DOP siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione «Cipollotto Nocerino» DOP riuniti in Consorzio incaricato della Tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali: Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in

appositi registri e a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza del Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Regolamento CE n. 510/2006.