

Disciplinare De C.O.  
“Pomodoro di Montagano”



## **PREMESSA**

Il disciplinare di produzione vuole definire i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (De.Co.) “Pomodoro di Montagano” per la coltivazione e la commercializzazione del prodotto. Con questo atto si intende costituire un riferimento valido per tutti coloro i quali operano nel settore agricolo ed agroindustriale.

Gli obiettivi della De.Co. “Pomodoro di Montagano” mirano:

- alla valorizzazione del “Pomodoro di Montagano”;
- a rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tracciabilità, la tipicità e qualità attraverso l'utilizzo del marchio De.Co.;
- a garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali di produzione;
- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i produttori, anche i trasformatori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

### **Art. 1 Generalità**

La De.Co. “Pomodoro di Montagano” designa il prodotto agricolo fresco coltivato nella zona delimitata al successivo art. 2 del presente disciplinare di produzione, appartenenti alla specie botanica *Lycopersicum esculentum* Mill.

### **Art. 2 Areale di produzione**

Tutto il territorio del comune di Montagano con un'altitudine compresa tra i 350 m slm e gli 850 m slm che per caratteristiche pedoclimatiche meglio si presta alla produzione del pomodoro di Montagano. Tuttavia può essere concessa la DECO, in casi particolari in cui il territorio del richiedente è confinante con il comune di Montagano ed è simile per caratteristiche ad altri territori dell'areale Montaganese. La commissione nel caso sopra indicato, valutata l'eccezionalità del caso, si riserva di autorizzare la DECO.

### **Art. 3 Modalità di coltivazione**

La tecnica di coltivazione deve essere finalizzata all'ottenimento di produzioni di qualità e deve ricalcare quella tradizionalmente attuata nel territorio di Montagano.

Schematicamente, e in linea con quanto espletato negli artt. 1 e 2, le fasi devono essere le seguenti:

#### **- Allevamento delle piantine**

- Le piantine potranno essere prodotte a partire da semi autorizzati dalla commissione derivanti dalla seconda raccolta dell'annata precedente prevista tra fine agosto e i primi di settembre; i semi dovranno essere prelevati da pomodori maturi e sani, ovvero esenti da sintomatologia di natura biotica (virus in particolare);
- Le piantine possono essere prodotte o in semenzaio tradizionale (cascia) o in fitocella (alveoli in polistirolo) esclusivamente presso vivai riconosciuti e autorizzati dalla commissione.

- Dalla semina al trapianto le piantine potranno essere trattate solo con prodotti previsti dalle norme riguardanti la gestione biologica ed integrata della coltura (Direttiva 2009/128 CE) e riportati nella banca dati del Ministero della salute ([http://www.salute.gov.it/fitosanitariwsWeb\\_new/FitosanitariServlet](http://www.salute.gov.it/fitosanitariwsWeb_new/FitosanitariServlet)).

#### - **Trapianto e coltivazione**

- per la coltivazione e la gestione del campo devono essere rispettati i principi di “Buona Pratica Agricola (BPA)” dettata dai regolamenti di agricoltura biologica ed integrata;
- è consigliata una concimazione organica di fondo con letame o con concimi/ammendanti ammessi in agricoltura biologica;
- il trapianto deve avvenire preferibilmente tra ultima decade di aprile e la prima metà di maggio e deve essere effettuato in fosse contenenti 2-3 piantine di pomodoro sorrette da tutore vegetale;
- il sesto di impianto “a fosse” deve prevedere un reticolo quadrato con distanza tra i vertici di circa un metro con un numero di circa 20000/30000 piante ad Ettaro
- la forma di allevamento deve essere quella verticale con sostegni di origine vegetale;
- la sarchiatura del terreno deve essere effettuata almeno due volte all’anno, di cui la prima, più profonda, in primavera e la seconda, più superficiale “rompi crosta”, in estate;
- è ammessa irrigazione di soccorso post trapianto in annate particolarmente torride;
- le piante di ogni fossa devono essere assicurate al sostegno vegetale mediante due legature: la prima a pianta bassa e la seconda quando la pianta raggiunge la maturazione completa, sono da utilizzare **esclusivamente** materiali biodegradabili o sintetici ma recuperabili;
- la raccolta deve avvenire rigorosamente a mano in cassette di plastica o legno **aperte** con capienza massima di 25 kg (o 33 litri);
- al termine della raccolta i legacci sintetici devono essere recuperati e le piante **possibilmente** interrate;
- secondo quanto dettato dalle BPA si consiglia una rotazione colturale biennale o triennale, si consiglia il ritorno della coltura in campo non prima di due anni alternandola, possibilmente, con colture miglioratrici come ad esempio crucifere (cavoli, broccoli, ravanella, rucola, crescione ecc.) e leguminose ortive (fava, fagiolo, cece, pisello, cicerchia ecc.) o da foraggio (trifoglio, sulla, lupino, erba medica ecc.).

#### **Art. 4 Commercializzazione**

Il produttore è tenuto a:

- riportare sulla confezione destinata alla vendita il marchio di identificazione del prodotto De.Co. rilasciato dal Comune con la data di produzione;
- esporre (ove possibile) la dicitura De.Co. “Pomodoro di Montagano” e il logo presso i campi di coltivazione dello stesso;
- segnalare l’eventuale esportazione in Paesi Comunitari e/o extra-Comunitari;

- a fine stagione produttiva il soggetto beneficiario deve comunicare la quantità prodotta (con apposita scheda fornita dalla commissione), la quantità venduta e i compratori.

#### **Art.5 Controlli della commissione e provvedimenti disciplinari**

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del disciplinare De.Co. "Il pomodoro di Montagano" su tutte le fasi del ciclo di produzione.

La commissione effettuerà dei controlli ordinari di seguito indicati:

- prima del trapianto delle piantine;
- prima della prima raccolta;
- dopo l'ultima raccolta;

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a secondo della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori.

I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio De.Co. per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta.

Il rilascio della De.Co., a discrezione della commissione può essere rilasciato definitivamente o temporaneamente (mesi 3, 6, 12, ecc.).

Montagano \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

Il Presidente della Commissione  
Dott. Roberto Valente