

COMUNE DI AGEROLA



PROVINCIA DI
NAPOLI



Disciplinare D.E.C.O. di produzione della “Pera Pennata di Agerola”

Art.1 - DENOMINAZIONE GEOGRAFICA

La denominazione “Pera Pennata di Agerola” D.E.C.O. è riservata al frutto dell’albero di pero (*Pyrus communis* L.) varietà “Pennata” che risponde ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare di coltivazione, lavorazione, trasformazione e conservazione.

Art. 2 - ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione “Pera Pennata 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.

Art. 3 - NORME DI PRODUZIONE

Le tecniche di coltivazione, conservazione e trasformazione dei frutti da destinare all’ottenimento del prodotto “Pera Pennata di Agerola” D.E.C.O., devono essere quelle tipiche della zona come meglio descritte successivamente.

Art. 4 – MODALITA’ DI PRODUZIONE

È obbligatorio riportare nel Quaderno di Campagna date e tipologie di cure colturali effettuate nel frutteto.

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 regionale ai sensi della normativa vigente.

I sestri di impianto utilizzabili sono minimo 5 x 5 in quadro, a triangolo o adattando il sesto alla orografia dei luoghi con una densità massima per ettaro di 400 piante.

Le forme di allevamento ammesse sono riconducibili al globo e al vaso per le tipologie in volume, mentre in parete le forme utilizzabili sono la Palmetta, la Y trasversale e il Fusetto.

b) Cure Colturali

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

L’irrigazione è ammessa esclusivamente in caso di estrema necessità, in quanto frequenti adaquamenti determinano asfissia e maggiore suscettibilità ai marciumi radicali. È ammessa la fertirrigazione e la pacciamatura.

Le pratiche colturali debbono comprendere almeno una potatura invernale e un intervento di potatura al verde.

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 e deve avere le seguenti caratteristiche:

- epicarpo: spesso, di colore verde scuro, con lenticelle diffuse;
- forma: maliforme, piuttosto tondeggiante;
- calibro: diametro minimo 50 mm;
- peso minimo dei frutti: circa 200 gr;
- sapore: Pastoso e dolce.

e) Trasformazione

Il prodotto ottenuto dalla trasformazione dei frutti di Pera Pennata ed etichettato con l'indicazione " **Pera Pennata di Agerola**" **DE.C.O.**" deve essere trasformato secondo le tradizionali ricette agerolesi ed in locali a norma ed autorizzati per tale attività:

- Confettura di Pera Pennata di Agerola;
- Pera Pennata di Agerola sciroppata;
- Fette essiccate di Pera Pennata di Agerola;
- Distillato di Pera Pennata di Agerola;
- Liquore di Pera Pennata di Agerola;

Art. 5 - CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

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

Il logotipo "**Pera Pennata 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.

ALLEGATI

Al presente disciplinare si allega:

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

Allegato B – Storia e caratteristiche della Pera Pennata di Agerola.

NORME DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE
del prodotto
“Pera Pennata di Agerola” DE.C.O.

Norme di produzione

Il produttore di “**Pera Pennata di Agerola**” DE.C.O.” 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.

Allegare al Quaderno di Campagna di cui sopra:

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

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 dei prodotti a marchio **Pera Pennata 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 compilazione ed invio del Quaderno di Campagna;
- Inidonea etichettatura dei prodotti.

STORIA E CARATTERISTICHE DELLA PERA PENNATA DI AGEROLA

Il pero era già conosciuto dai popoli dell'Asia occidentale. Da qui le varietà giunsero in Grecia, dove si diffusero anche nelle colonie italiche ed incominciarono ad essere coltivate già nel 600 a.C.

Plinio dà indicazioni precise sulla diffusione del pero e ne menziona circa 40.

Il territorio di Agerola era interessato sin dal Medioevo alla coltivazione di una speciale qualità di pera, la *pennata*, il risultato dei cambiamenti operati sulla materia prima dal paziente lavoro di ortolani, contadini.

Il nome deriverebbe dal fatto che gli alberi di pero che danno origine a questa particolare varietà, siano particolarmente alti e forti, e raggiungano dimensioni considerevoli, tanto da sfiorare la "pennata" (falda del tetto).

Frutta delicata e deperibile questa pera era impiegata nell'industria dolciaria casalinga e trasformata in sciroppo, secondo un'usanza mutuata dal mondo arabo mediorientale, o conservata in fette essiccate e principalmente in conserve.

