

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA "-CIPOLLA RAMATA DI MONTORO"**

### **Art. 1 ( Denominazione)**

Il marchio collettivo "Cipolla Ramata di Montoro" designa i bulbi di cipolla ramata di Montoro nella tipologia cipollotto, cipolla da consumo fresco, cipolla da serbo, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Art. 2 (Descrizione del prodotto)**

La denominazione Cipolla Ramata di Montoro individua i bulbi della Specie *Allium Ceba* limitatamente ai seguenti ecotipi autoctoni, che si distinguono in base alla forma e alla precocità di bulbificazione derivante dall'influenza del fotoperiodo:

"Tondo Piatta";

Si distinguono tre tipologie di prodotto:

#### **1) Cipollotto:**

a) colore: bianco-rosato - violaceo

b) sapore: dolce, tenero.

c) calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie;

Il profilo merceologico del Cipollotto comprende la Categoria I° .

#### **2) Cipolla da consumo fresco:**

a) colore: bianco- ramato fino al violaceo.

b) sapore: dolci e teneri

c) calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie;

Il profilo merceologico della Cipolla da consumo fresco comprende la Categoria I° .

#### **3) Cipolla da serbo:**

a) colore: Rame .

b) sapore: dolce e aromatico.

c) calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie;

Il profilo merceologico della Cipolla da serbo comprende la Categoria I° .

2

### **Art. 3 (Zona di Produzione)**

La zona di produzione della Cipolla Ramata di Montoro comprende, i terreni idonei ricadenti nel territorio amministrativo, dei seguenti comuni Campani:

**a)** provincia di Avellino:

comuni di Montoro Inferiore, Montoro Superiore, Solofra, Contrada, Forino.

**b)** provincia di Salerno:

comuni di Bracigliano, Mercato San Severino, Siano, Castel S. Giorgio, Nocera Superiore, Roccapiemonte, Cava de tirreni, Pellezzano, Salerno, Calvanico, Fisciano, Baronissi.

### **Art. 5 (Metodo di ottenimento del prodotto)**

Il seme ed i bulbi da riproduzione devono essere prodotti nell'areale di cui all'art 3 da coltivazioni di cipolla di Montoro controllate dall'Organismo di controllo di cui all'art 8. Le operazioni di semina per la "Cipolla Ramata di Montoro vengono effettuate a partire da Settembre, direttamente in vivaio, in campo o in contenitori alveolari.

Il trapianto si effettua da gennaio a Marzo, quando le piantine nel vivaio hanno raggiunto circa 15 cm di altezza e 2-3 foglie .

Per la produzione del cipollotto si pratica indifferentemente la semina diretta, il trapianto di semenzali o quello di bulbi dell'annata precedente accuratamente conservati, posti a dimora nel terreno da febbraio in poi.

I sestii di impianto in funzione del terreno e della tecnica colturale variano in: file semplici, 45,00 \ 80,00 cm fra le file, 04,00 /06,00 cm sulla fila.

File binate, 80,00\130,00 cm tra le file, 40,0 cm sulla fila, distanza file sulla bina 15,00 cm.

Tra le ordinarie operazioni colturali si ricorre all'irrigazione variabile in funzione dell'andamento pluviometrico e del tipo di terreno.

La produzione massima ammessa ad ettaro è di 50 T.

#### **Art. 6 ( Legame con l'ambiente)**

Per la produzione della "Cipolla Ramata di Montoro" sono idonei tutti i terreni sabbiosi o tendenzialmente sabbiosi, di medio impasto, a tessitura franco –argillosa. La cipolla da sempre è stata presente nell'alimentazione degli agricoltori e nelle produzioni locali.

Oggi come allora, la Cipolla Ramata di Montoro è presente negli orti familiari come nelle grandi estensioni, nel paesaggio rurale ,nell'alimentazione e nei piatti locali e nelle tradizionali ricette.

#### **Art. 7 (condizionamento del prodotto)**

Successivamente alla raccolta i bulbi dei cipollotti devono subire l'eliminazione della tunica esterna sporca di terra, la spuntatura delle code a 40 cm e quindi essere posti in cassette disposti in fascetti.

Per la cipolla da consumo fresco i bulbi privati dalla tunica esterna vengono sottoposti all'eventuale taglio delle code se superano i 60 cm e poi riuniti in fasci di 5-8 kg e posti in cassoni o cassette.

Per la cipolla da serbo i bulbi vengono deposti in andane sul terreno coprendoli con le stesse foglie e lasciandoli un tempo variabile da 8 a 15 giorni per farli asciugare, far acquisire compattezza, resistenza ed una colorazione Rame vivo. Sono ammesse pratiche di asciugatura diverse purchè escludano l'uso di additivi chimici o di metodiche che ne possano modificare le caratteristiche organolettiche. I bulbi una volta disidratati possono essere scollettati o, mantenendo le code, destinati alla produzione di trecce.

Almeno una delle operazioni di condizionamento deve avvenire nell'area di produzione descritta nell'art. 3, a garanzia della tutela, della tradizione e della tracciabilità.

#### **Art. 8 (Organismo di controllo)**

Il controllo sulla rispondenza del prodotto al presente disciplinare, sarà svolto da un organismo conforme a norma UNI EN 45011 .

#### **Art. 9 (Etichettatura e caratteri commerciali del prodotto)**

All'atto dell'immissione al consumo i bulbi con il marchio collettivo Cipolla Ramata di Montoro devono presentare le caratteristiche previste per la I ° categoria delle norme comuni di qualità (con tolleranza del 15 %).

Per l'immissione al consumo i bulbi designati dal marchio collettivo Cipolla Ramata di Montoro devono essere confezionati secondo le seguenti modalità:

- I cipollotti si riuniscono in fascetti e posti in cassette di cartone, plastica o legno, pronti per la vendita.

- La cipolla da consumo fresco è raccolta in mazze da 5-8 kg posti in cassoni e cassette.

Per le cipolle da serbo, il confezionamento, di peso variabile fino ad un massimo di 25 Kg, avviene in cartoni, sacchetti, flow pak o cassette.

Il numero dei capi per formare le trecce parte, indipendentemente dal calibro,

da un minimo di 3 bulbi e per uno stesso imballaggio il numero ed il peso devono essere uniformi.

Sui contenitori deve essere indicato, il logo “Cipolla Ramata di Montoro”. accompagnata dalla specificazione della tipologia "cipollotto" , "cipolla da consumo fresco" , "cipolla da serbo" e dal marchio.

Sui contenitori devono essere, altresì, riportati tutti gli elementi atti ad individuare il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del confezionatore, il peso netto all'origine, nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

I Cipollotti e le cipolle da consumo fresco riuniti in fasci, nonché le cipolle da serbo in treccia, all'immissione al consumo, devono essere identificate con un adesivo recante il logo ed il marchio tale da renderli perfettamente riconoscibili.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: dolce, croccante, tenera, non piccante, genuina, tipica.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo che possa trarre in inganno il consumatore.

Il marchio è rappresentato dalle trecce, che identificano la tradizione, evidenzia la differenza delle tuniche esterne color “Rame” marca la forma tonda schiacciata della Cipolla Ramata di Montoro, mette in luce la caratteristica delle catafile interne con il suo colore tipico bianco sfumato viola.

#### **Art. 10 (commercializzazione prodotto trasformato)**

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la "Cipolla Ramata di Montoro" anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento al detto marchio collettivo Cipolla Ramata di Montoro, a condizione che:

□ Il prodotto a marchio collettivo, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica; gli utilizzatori del prodotto a marchio collettivo siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dal Ministero dello Sviluppo Economico Ufficio Italiano Brevetti e Marchi. Il comitato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso del marchio collettivo.

L'utilizzazione non esclusiva del marchio collettivo consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui è trasformato o elaborato.