

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «ALBICOCCA VESUVIANA»

Articolo 1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) «Albicocca Vesuviana» è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Caratteristiche del prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta «Albicocca Vesuviana» designa i frutti della specie *Prunus armeniaca* L., riconducibili esclusivamente a varietà di origine locale. Le cultivar ammesse sono (per epoca di maturazione):

Precoci: Ceccona, Vitillo.

Media maturazione: Cafona, Acqua di Serino, Prete, Portici, Pellecchiella.

Tardive: Boccuccia liscia, San Francesco, Baracca.

All'atto dell'immissione al consumo i frutti allo stato fresco a denominazione «Albicocca Vesuviana» devono presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

Caratteristiche morfologiche e merceologiche:

Drupa di forma ovato ellittica, con calibro (diametro) minimo di 35 mm, colore dell'epidermide giallo aranciato con sovraccolore rosso chiaro, sfumato, di scarsa o media entità ed estensione, polpa di consistenza medio elevata, di colore arancio.

Caratteristiche chimiche ed organolettiche:

Tenore zuccherino (solidi solubili totali): gradi Brix non inferiori a 12 nelle cultivar precoci e non inferiori a 16 nelle cultivar a maturazione media e nelle cultivar tardive.

Qualità gustativa, misurata attraverso l'indice di maturazione (rapporto tra gradi Brix e acidità titolabile espressa in meq/100 g di prodotto): non inferiore a 1,30 nelle cultivar precoci; non inferiore a 1,80 nelle cultivar a maturazione media; non inferiore a 2,0 nelle cultivar tardive.

Sapore dei frutti: naturalmente dolce e fruttato, dovuto al giusto equilibrio tra grado zuccherino e acidità, gusto intenso e vellutato, profumo intenso, buccia dal sapore dolce e vellutato, non astringente.

I frutti devono essere integri, sani, puliti, esenti da marciumi e da parassiti e privi di sostanze estranee visibili sulla superficie.

I frutti destinati alla trasformazione possono avere un diametro anche inferiore ai 35 mm, parzialmente integri con lievi alterazioni della buccia, fermo restando il rispetto dei requisiti di cui sopra; tali frutti non possono essere destinati come freschi al consumatore finale.

Albicocca Vesuviana

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione dell'I.G.P. «Albicocca Vesuviana» comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Boscoreale, Boscotrecase, Cercola, Ercolano, Massa di Somma, Ottaviano, Pollena Trocchia, Portici, San Giorgio a Cremano, San Giuseppe Vesuviano, San Sebastiano al Vesuvio, Sant'Anastasia, Somma Vesuviana, Terzigno, Torre del Greco, Trecase, tutti ricadenti nella Città metropolitana (Provincia) di Napoli.

Articolo 4
Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando, per ognuna, il prodotto in entrata e in uscita. La tracciabilità del prodotto è garantita attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo autorizzata, dei produttori agricoli, degli intermediari, dei confezionatori e trasformatori, nonché attraverso la denuncia annuale alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate alle verifiche da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal presente disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 5
Metodo di ottenimento

Sistema di coltivazione:

Le condizioni ed i sistemi di coltivazione degli impianti destinati alla produzione dell'IGP «Albicocca Vesuviana» devono essere atti a conferire al prodotto che ne deriva le specifiche caratteristiche qualitative di cui all'articolo 2.

I terreni devono essere coltivati secondo i principi della buona pratica agricola. Sono ammesse innovazioni nel metodo di ottenimento del prodotto, sempre che esse non alterino le caratteristiche qualitative di cui all'articolo 2.

È ammessa la copertura del frutteto con sistemi di protezione dai danni della grandine e da altre calamità naturali, come reti o teli costituiti da materiale consentito dalle norme, fatte salve eventuali disposizioni in vigore nell'area di produzione di cui all'articolo 3.

È ammessa negli impianti produttivi la presenza di altre varietà diverse da quelle riportate all'articolo 2, nella misura massima del 15% delle piante, che fungono anche da impollinatrici, ma i cui frutti comunque non concorrono alla produzione dell'IGP.

Tecnica colturale:

Portinnesti: Franco, Mirabolano o Mirabolano 29C.

Materiale di moltiplicazione: è obbligatorio, nei nuovi impianti, l'impiego di astoni o di marze di qualità certificata virus esente o virus controllato delle varietà di cui al precedente articolo 2, innestati sui portinnesti sopra indicati ovvero, nel caso delle marze, su piante già a dimora; in quest'ultimo caso, il materiale di moltiplicazione deve comunque essere certificato come virus-esente o C.A.C.

Sesti d'impianto: la densità massima per ettaro è fissata in 900 piante.

Chiusura

Difesa fitosanitaria, fertilizzazione ed irrigazione: Per quanto riguarda gli interventi di lotta ai parassiti, nonché il diserbo ed il relativo impiego dei prodotti di sintesi, vale quanto disposto dalle Norme di difesa fitosanitaria e/o di lotta biologica previsti dal “Piano regionale di lotta fitopatologica integrata della Regione Campania” e dal relativo “Disciplinare di produzione integrata dell’albicocco”. Anche per quanto riguarda la concimazione valgono le “Norme tecniche generali e guida alla Concimazione” ed il “Disciplinare di produzione integrata della Regione Campania”. L’irrigazione è consentita, ma va praticata con sistemi a bassa portata evitando, in ogni caso, apporti eccessivi.

Raccolta: La raccolta si effettua nel periodo che va dal 20 maggio al 20 luglio e può essere scalare, in particolare per le varietà che presentano una scalarità di maturazione e che necessitano quindi di più passate. La raccolta è esclusivamente manuale utilizzando recipienti che garantiscano ai frutti adeguata protezione. La produzione massima consentita per ettaro è di 20 t per le varietà precoci e 25 t per quelle di media epoca e tardive. Nel caso di impianti promiscui la resa per ettaro dovrà essere calcolata in rapporto alla superficie effettivamente investita, fermo rimanendo i limiti massimi sopra indicati.

Post-raccolta: Qualora non sia effettuata la commercializzazione del prodotto nell’arco delle prime 24 ore dalla raccolta, i frutti dovranno essere sottoposti a raffreddamento. Il tempo massimo di conservazione è di 20 giorni.

Articolo 6

Legame con la zona geografica

La richiesta di riconoscimento dell’«Albicocca Vesuviana» si basa sulla storica reputazione della denominazione e su alcune caratteristiche del prodotto, dovute a fattori specifici della zona geografica che favoriscono la sua coltivazione. Tali fattori sono costituiti in particolare dalle caratteristiche pedoclimatiche della zona di produzione, che hanno un impatto sui caratteri distintivi del prodotto.

Essi sono costituiti in particolare:

- dalla presenza di suoli profondi, con tessitura moderatamente grossolana, ottima permeabilità con una buona disponibilità di ossigeno per le radici, sui quali compaiono ampie stratificazioni di materiale sciolto, incoerente, come tufi, ceneri, lapilli e pomici, derivanti dalle antiche e recenti eruzioni del vicino vulcano del Vesuvio, Da questo substrato vulcanico hanno avuto origine terre brune fertilissime, stabili, ricche di elementi minerali determinanti per la qualità del prodotto, come potassio, magnesio e boro, e con soprassuolo arboreo molto rigoglioso nei versanti poco acclivi, dove la coltura dell’albicocco vegeta nelle migliori condizioni naturali;
- da un clima temperato e mite, tipico dell’area mediterranea, con primavera ed estati calde, mitigate dall’influenza benefica dovuta alla vicinanza del mare, intensa radiazione solare (oltre 260 giorni all’anno) e angolo di incidenza dei raggi solari vicino a 90°, condizioni ottimali per la coltura dell’albicocco.

Gli storici Guglielmo Gasparri e Achille Bruni, autori del “*Breve ragguaglio dell’agricoltura e pastorizia del Regno di Napoli di qua del Faro*”, edito a Napoli nel 1845, descrivono l’albicocco come “*l’albero fruttifero più abbondevole presso Napoli, soprattutto nei contorni del Vesuvio, dove viene meglio che altrove; e più maniere se ne contano differenti nelle frutta, le quali nel nostro dialetto son chiamate crisommole*”.

Albicocca Vesuviana

L'assortimento varietale tuttora presente nell'area vesuviana deriva dalla sintesi equilibrata e da una consolidata combinazione, operata dai produttori, fra la capacità di adattamento all'ambiente dei genotipi autoctoni e la pregevolezza dei loro frutti. Le decine di biotipi che nel corso dei secoli si sono generati e diffusi nella zona sono il frutto dell'ancestrale ed innata usanza dei produttori locali nel riprodurre la specie per via agamica, attraverso il seme, selezionando, dopo la loro entrata in produzione, solo i semenzali in possesso di caratteristiche migliorative rispetto ai tipi già coltivati. Un processo che è andato avanti per secoli e che ha portato alla diffusione nella zona geografica di produzione le varietà autoctone elencate all'articolo 2.

Il prof. Domenico Tamaro, della Real Scuola Ligure di Agricoltura, nel suo "Trattato di Frutticoltura", edito nel 1915, nel capitolo sull'albicocco, riporta le albicocche vesuviane tra le primizie: *"In Italia la regione vesuviana è la più rinomata per le albicocche primaticcie che vengono spedite in tutti i paesi d'Europa. Si distinguono per la loro ricchezza in zucchero e per il loro profumo"*. L'agronomo Francesco Andolfi, titolare della cattedra ambulante di agricoltura per la provincia di Napoli, nel 1922, pubblica l'articolo "Frutta vesuviane. L'albicocca del Prete", sul periodico "L'Agricoltura napoletana" e scrive, tra l'altro: *"Numerose sono le varietà che si coltivano dell'albicocca vesuviana, e tutte proprie della regione"*.

Il più importante ricercatore del secolo scorso sull'albicocco nell'Italia meridionale è stato certamente il prof. Domenico Casella, ricercatore, docente e preside presso la Facoltà di Agraria di Portici. Di rilievo, uno dei suoi lavori scientifici sull'albicocco in Italia, edito nel 1934, considerato tra i primi testi del secolo scorso specificamente dedicati a tale specie, nel quale scrive: *"L'albicocca vesuviana sempre più va acquistando di anno in anno maggiore diffusione e importanza per le ottime qualità del prodotto, giustamente apprezzato e largamente richiesto"*. Lo stesso Casella, in un articolo sulla rivista "L'Italia Agricola" (n. 6 del 1958), scrive: *"Le varietà di Albicocca vesuviana con maturazione precoce meritevoli di grande diffusione e molto apprezzate per l'esportazione sono la Cafona e la Palummella"*.

I proff. Pugliano e Cirillo, della Facoltà di Agraria di Portici, nel 1975, pubblicano su L'Informatore Agrario, n. 31, l'articolo dal titolo "Cultivar di Albicocca vesuviana che meglio si prestano alla produzione di sciroppati". Il prof. Pugliano fu autore, all'interno di uno Speciale della "Rivista di Frutticoltura" del settembre 1983, anche di un lavoro dal titolo "Portici, albicocca vesuviana per il Nord".

Nell'ambito del Programma Operativo Multiregionale (POM) per l'agricoltura meridionale (1999-2001), coordinato dall'INEA per conto del Ministero delle politiche agricole, il progetto di ricerca POM 14 "Caratterizzazione agronomica e nutrizionale di prodotti tipici del meridione italiano: caratterizzazione agronomica e nutrizionale", studiò, tra gli altri prodotti, anche l'«Albicocca Vesuviana» e una sintesi dei risultati dell'imponente lavoro scientifico vennero pubblicati su uno speciale della rivista Agricoltura e Ricerca del gennaio 2000, con un capitolo dedicato espressamente a tale prodotto.

Nel 2004, l'assessorato all'agricoltura della Regione Campania pubblicò una collana di opuscoli sulle principali produzioni tipiche, tra le quali l'«Albicocca Vesuviana», cui venne dedicata un'apposita brochure, che sarà poi distribuita in tutti gli eventi promozionali nazionali ed internazionali nel campo agroalimentare. L'«Albicocca Vesuviana» compare anche nell'Atlante dei prodotti tradizionali della Campania, dal titolo suggestivo "Chist'è 'o paese d'o sole", pubblicato dalla Regione Campania nel 2003. Anche l'assessorato regionale al turismo, nel 2007, pubblicò un

Domenico Casella

opuscolo promozionale dal titolo “Campania: luoghi, sapori, eccellenze” che, nel capitolo dedicato a Napoli e i suoi dintorni, riportava una scheda sull’«Albicocca Vesuviana».

La denominazione, in questi ultimi venticinque anni, è riportata e citata in tantissimi contributi di tipo informativo, lavori scientifici, servizi giornalistici, testi, ricettari, articoli su blog e social network, che esaltano un prodotto straordinario dalla storia lunga e straordinaria.

Si citano per tutti gli articoli pubblicati su:

- opuscolo su Ravello Festival 2009 sui prodotti tipici della Campania;
- quotidiano on line “Italia a Tavola” (del 1° gennaio 2013);
- opuscolo “I sentieri del gusto” del Parco nazionale del Vesuvio, in occasione dell’Expo a Milano (ottobre 2015);
- Guida ai Sapori e ai Saperi della Campania 2016 del quotidiano “La Repubblica”;
- volume “Campania, dieta mediterranea e PSR” della Regione Campania (febbraio 2021);
- Napoli Today quotidiano on line (1° giugno 2023);
- web site “Cookist” (11 giugno 2023).

L’«Albicocca Vesuviana» deve la sua rinomanza anche alle sue caratteristiche organolettiche e sensoriali. Sono tanti lavori scientifici effettuati negli ultimi 50 anni ed oltre, soprattutto a cura dell’attuale Dipartimento di Agraria di Portici dell’Università degli studi di Napoli (*D. Casella, L’Italia Agricola n. 6/1958; G. Pugliano e A. Cirillo, L’Informatore Agrario n. 31/1975; G. Pugliano e altri, Agricoltura e Ricerca n. 14/1980; M. Forlani e G. Pugliano, Italus Hortus n.s./1997*) e dall’ex Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma, oggi CREA (*C. Fideghelli e F. Monastra, Monografia di cultivar di albicocco, 1977 e 1989; A. Cirillo, Annali ISF 1978; F. Pennone ed altri, Italus Hortus n. 6/1999; AA.VV., Agricoltura e Ricerca n. 1/2000*), che hanno studiato in particolare gli aspetti qualitativi del prodotto.

Tali elementi distintivi sono risultati l’elevato tenore zuccherino e la qualità gustativa dei frutti, rilevabili, rispettivamente, attraverso l’indice rifrattometrico e l’indice di maturazione, che nell’«Albicocca Vesuviana» risultano indubbiamente elevati rispetto alla media. Tali caratteri sono direttamente influenzati dalle condizioni pedoclimatiche presenti nel territorio di produzione ed in particolare dalla presenza di suoli fertili di origine vulcanica, particolarmente ricchi di macro e microelementi come il potassio, il magnesio, il boro e il ferro, solo per citare quelli che hanno la capacità di trasportare gli zuccheri e gli altri nutrienti all’interno della pianta fino ai frutti, migliorandone il sapore e la dolcezza e favorendone la consistenza. I terreni presenti, inoltre, possiedono anche un’alta capacità di scambio cationico in grado di trattenere tali nutrienti evitandone il dilavamento. Anche il clima influenza il tenore zuccherino e l’indice di maturazione del prodotto, in particolare per l’intensa radiazione solare del territorio vesuviano e l’alto angolo di incidenza dei raggi solari che consente, quest’ultimo in particolare, un’elevata intensità di calore sulle piante e sui frutti nel periodo di maturazione.

Albicocca Vesuviana

Articolo 7

Etichettatura e confezionamento

Norme specifiche in materia di confezionamento:

Il prodotto deve essere posto in vendita in contenitori con capienza fino ad un massimo di 10 kg, realizzati con materiale di origine vegetale od altro materiale consentito per il packaging dell'ortofrutta, con fondo e lati rigidi, al fine di proteggere il prodotto dagli urti, e che deve assicurare il mantenimento delle specifiche caratteristiche qualitative di cui all'articolo 2.

Le tipologie di confezioni utilizzabili sono di seguito riportate:

- vaschette e vassoi trasparenti in PET o in cartone, sigillati mediante film plastico, da 0,500 g a 1 Kg di peso;
- cestini trasparenti in PET riciclato o vergine o cartone, da 0,500 g a 2 Kg;
- plateaux in cartone o legno o plastica, da 30x40 cm a 40x60 cm, con peso fino a 5 Kg.

Il contenuto di ogni confezione deve essere omogeneo nel calibro e nella colorazione e comprendere esclusivamente prodotto di eguale varietà. È ammessa una tolleranza di disomogeneità, in termini di calibrazione e colore, del 10% in peso del prodotto posto nelle singole confezioni. Le confezioni devono essere sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura della confezione. Sono ammesse le confezioni aperte, purché il prodotto abbia una percentuale di bollinatura non inferiore al 70% dei frutti presenti nella confezione. In quest'ultimo caso, il bollino, adesivo e del diametro di 1 cm, reccherà il logotipo del prodotto, che viene di seguito descritto.

Norme in materia di etichettatura:

Le confezioni da ammettere alla certificazione IGP e all'immissione al consumo devono riportare in etichetta, a caratteri di stampa, chiari e leggibili, e delle medesime dimensioni la denominazione ammessa a tutela e cioè «Albicocca Vesuviana», l'Indicazione Geografica Protetta (o anche solo l'acronimo I.G.P.), il simbolo grafico dell'Unione Europea previsto per le IGP. Anche il logotipo descritto di seguito va posto obbligatoriamente sulle confezioni da immettere al consumo, in abbinamento inscindibile con la denominazione geografica. È resa facoltativa l'indicazione della cultivar in etichetta.

In etichetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi ulteriore indicazione o qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione.

L'etichetta potrà riportare, altresì, altre indicazioni accessorie purché non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto. Inoltre, è consentita l'indicazione di altre eventuali certificazioni conseguite dalla ditta sul prodotto (ad esempio: Bio, Global GAP, BRC, IFS, Residuo zero, ecc.).

La denominazione «Albicocca Vesuviana» è intraducibile.

Logotipo:

Il logo è costituito da un'ellisse, divisa a metà da una linea curva, che rimanda alla forma caratteristica dell'albicocca. Due quadrati disposti a 45° rispetto all'ellisse sono le foglie. Questo ordinamento strutturale del logotipo è orientato alla riorganizzazione delle potenzialità informative ed energetiche messe in atto dalla disposizione di forme semplici. I segni elementari sono usati proprio per rivalutare la capacità di sintesi e di relazione con i processi di percezione primaria attuati dall'osservatore.

Albicocca Vesuviana

Albicocca Vesuviana IGP – Disciplinare di produzione

I caratteri tipografici scelti sono l'Officina Sans Book e l'Officina Sans Bold. I colori utilizzati sono: arancione (Pantone 151 C), verde (Pantone 368 C) e nero. Declinazione in policromia: arancione M60% Y100%, verde C60% Y100%, nero.



Antonio Ferraro