



# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Identificazione Geografica Protetta

"Pomodoro Siccagno di Valledolmo"

## Art.1 (Nome del Prodotto)

L'Identificazione Geografica Protetta "pomodoro Siccagno di Valledolmo" è riservata ai frutti di pomodoro che devono rispondere alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Reg. (CE) n.510/2006 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

## Art.2 (Piattaforma varietale)

L'Identificazione Geografica Protetta "pomodoro Siccagno di Valledolmo" spetta al prodotto delle cultivar derivate dal *Lycopersicon Lycopersicum/Lycopersicon esculentum* Mill, nelle tipologie: pomodoro a grappolo verde e rosso (tondo deep) e pomodoro rosso ovale.

## Art.3 (Zona di produzione)

La zona di produzione del "pomodoro Siccagno di Valledolmo", ricade nel territorio dei comuni di: Valledolmo, Alia, Caltavuturo, Sclafani Bagni, Roccapalumba, Lercara Friddi, Vicari, Campofelice di Fitalia, Vallelunga Pratameno e Villalba. In particolare i confini sono così individuati:

- Valledolmo
- Sclafani Bagni
- Caltavuturo
- Alia
- Roccapalumba
- Lercara Friddi
- Vicari
- Campofelice di Fitalia
- Vallelunga Pratameno
- Villalba

#### Art.4

(Origine del prodotto,cenni storici,importanza e diffusione)

Il pomodoro,antica pianta della famiglia delle Solenacee, originario delle zone temperate dell'America centro meridionale, dal Perù al Messico, è stato introdotto in Europa dagli spagnoli nel XVI secolo, la pianta veniva utilizzata a scopo ornamentale.

Secondo alcuni studiosi il pomodoro in lingua azteca si chiamava "xitomate" "zitomate" e "tomat"da cui dserivano i termini: inglese tomato,love apple - francese tomate, pomme d'amour - tedesco tomate,liebesappel - spagnolo jitomate, tomate.

La prima citazione dell'arrivo del pomodoro in Italia si trova nel libro del botanico Mattioli che nel 1555 lom descrisse e ne diede il nome i "pomo d'oro".

Lo storico Denis Mark Smith in Histori of Sicily - Medieval Sicily 800-1713:"alla fine del sedicesimo secolo in Sicilia gli spagnoli introdussero alcune nuove e importanti piante come il pomodoro dal Perù-

*Inchiesta Jacini (1884), atti della giunta per l'inchiesta agraria:*

"Gli ortaggi sono coltivati con grande amore e sono veracissimi per le sapienti lavorazioni a cui sono sottoposti".Il pomodoro (*Solanum Lycopersicum*) si coltiva sopra larghissima scala - pomi d'oro (siciliano pummadamuri).

- ISTAT - 2° Censimento Generale dell'Agricoltura (1970). Il censimento riporta le superfici coltivate a pomodoro in regime siccagno nel valledolmese.
- Cooperativa "Antonio Gramsci" con sede in Valledolmo,fondata nel 1945, attiva nella coltivazione e stoccaggio del pomodoro rosso dal 1975 fino al 1995.
- Associazione di produttori "La Rinascita" con sede in Valledolmo fondata del 1978, attiva nel conferimento e trasformazione di pomodoro siccagno.
- ISTAT - 10° ed ultimo Censimento Generale dell'Agri coltura (2000). Il censimento riporta le superfici coltivate a pomodoro in regime siccagno nel valledolmese.

(Legame con l'ambiente geografico)

La zona di produzione è caratterizzata da un clima mediterraneo semiasciutto,con estati lunghe e siccitose, la piovosità è concentrata nel periodo autunnale ed invernale, con inverni generalmente miti ed estati calde con moderate escursioni termiche tra il giorno e la notte.Il pomodoro siccagno di Valledolmo verrà coltivato su terreni dove l'altitudine oscillerà tra i 600 slm e gli 800/850 slm.

Le condizioni microclimatiche e pedologiche,l'intensità luminosa e la lunga esposizione alle radiazioni solari (oltre 900 isoele - Nisen) a cui sono soggetti i suoli,le tradizionali tecniche di coltivazione,la mancanza di acqua nel cilo biologico della pianta, conferiscono al frutto caratteristiche di qualità (sapore,consistenza della polpa, durata post - raccolta, colore e lucentezza del frutto) difficilmente riscontrabili in altre aree di produzione.

#### Art.5

(Terreni,Tecniche colturali,Raccolta,Immagazzinamento e lavorazione)

(Terreni)

Essi sono ubicati in zone collinari e montani con natura tendenzialmente all'argilloso -

sabbioso.

Per la loro posizione orografica e geografica si trovano esposti ai venti freddi del Nord (Tramontana) e ben ventilati dai venti dominanti che spirano da Est e Ovest.

Il territorio si trova ai primi posti nel territorio nazionale per durata ed intensità dalle radiazioni solari.

### (Tecniche Colturali)

La preparazione del terreno avviene rispettando le tecniche colturali tradizionali del territorio:

- aratura: essa avviene nel periodo tra agosto e ottobre con profondità tra i 35 e 40 cm
- ripassi: si effettuano due ripassi nei periodi tra il mese di marzo e la prima decade di aprile con profondità di cm 20.
- lavori di amminutamento: si effettuano dalla terza decade di aprile in poi con motocoltivatori e/o motozappa si ripetono due volte in casi di terreni con natura tendenzialmente argillose anche tre ripassi, questa tecnica favorisce il trapianto.
- No vengono usati concimi minerali e/o nitrati in pre trapianto.
- trapianto: avviene dalla seconda decade di maggio alla prima decade di giugno, apportando nella fase di messa a dimora soltanto una quantità di acqua pari a mezzo litro.
- rincalzatura: si effettua dopo lo stress post - trapianto subito dopo l'emissione delle nuove radici all'altezza del colletto circa 15/20 giorni dal trapianto, tecnica che va eseguita manualmente. Si possono effettuare diverse rincalzarute al fine di conservare l'umidità del suolo interrompendo l'ascesa capillare, l'interruzione del sistema capillare riduce di almeno l'8% le perdite di acqua da evapotraspirazione.
- Il sesto d'impianto rispetta quello tradizionale, quindi mt.1.50 sulla fila per mt.1.80 nell'interfila. La provenienza delle piante deve provenire da vivai sottoposti a verifica da parte di Organismi di Controllo Regionali, è consegnare piante muniti di certificazione esente da malattie e virosi. E' consentita la produzione di piante in vivai di appartenenza del consorzio di tutela del pomodoro siccagno di Valledolmo.
- L'apporto di concimi in prevalenza fogliari verrà eseguita dopo l'allegagione del primo palco fiorale, da interrompere almeno 25 giorni prima dell'inizio dell'invasatura dello stesso palco. E' vietato espressamente l'uso di fitoregolatori e/o attivatori chimici di ogni genere.
- Il risanamento ed il controllo degli attacchi fungini avviene con l'utilizzo di zolfi ventilati e ramati con apporto in percentuale maggiore di solfato di rame.  
Per il controllo dei patogeni si utilizzeranno prodotti di terza classe per un massimo di due trattamenti mirati durante tutto il ciclo produttivo della pianta, in conformità a quanto previsto dalle normative vigenti nell'uso degli stessi.  
Ove è necessario trattare oltre i due trattamenti previsti (causa attacchi persistenti)

l'agricoltore dovrà comunicare anticipatamente ai tecnici agrari lo stato del campo, questi ultimi accertate le condizioni e la gravità dell'attacco decideranno se il trattamento di emergenza verrà effettuato o meno valutando le probabilità di rischio post intervento a garanzia del consumatore.

- Il controllo delle infestanti avviene con scerbature manuali e ripassi con motocoltivatori, è vietato l'uso dei diserbanti pre e post trapianto.
- L'Identificazione Geografica Protetta del "pomodoro Siccagno di Valledolmo" consente la produzione a pieno campo, sono escluse le produzioni in tunnel, serre e coltivazioni fuori suolo anche se ricadenti all'interno del territorio di produzione.
- La raccolta a scalare viene effettuata manualmente ogni 8/10 giorni secondo le condizioni climatiche. Essa può iniziare anche in fase di inizio invaiatura per il prodotto da destinare al consumo fresco (insalatato), mentre per la trasformazione in passata, concentrato (astratto) e pomodoro secco la raccolta può essere effettuata al raggiungimento della colorazione rosso intenso. Il prodotto deve essere trasportato dalla campagna al centro di lavorazione e di condizionamento con idonei mezzi di trasporto, o lavorato nel proprio centro aziendale lo stesso giorno di raccolta.
- L'Identificazione Geografica Protetta del "pomodoro Siccagno di Valledolmo" prevede e consente nella fase fenologica della pianta che va dall'allegagione del secondo palco fiorale al terzo, una irrigazione di soccorso o emergenza, operazione legata strettamente all'andamento climatico (Asciutto semiarido con temperature sopra la media stagionale) e alle scarse riserve idriche del terreno (scarsa piovosità nei periodi autunnali –invernali), tale intervento, favorirebbe il processo agronomico della pianta stessa, aiutandola al completamento di tutte le fasi fenologiche del ciclo produttivo.

## Art.6

### (Caratteristiche del prodotto)

Non sono ammessi piantine e/o semi provenienti da OGM

Si distinguono le seguenti categorie di pomodoro:

#### 1. Pomodoro a grappolo verde (insalatato) tondo *deep*

Numero di frutti per grappolo :>=5

Colore: verde scuro con dorso (spalla) verde a maturazione giallo paglierino

Forma : rotonda leggermente allungata con diametro appena inferiore alla lunghezza (tondo deep)

Pezzatura: >=45 mm

Consistenza della polpa: polpa ben soda (*specificare che non è vuoto*)

Contenuto in solidi solubili:  $\geq 4,5$  Brix

Resa: t.7/ha

Cavità placentare: piccola

2. Pomodoro a grappolo rosso tondo deep

Numero di frutti per grappolo:  $\geq 5$

Colore: rosso intenso

Forma: rotonda leggermente allungata con diametro appena inferiore alla lunghezza (tondo deep)

Pezzatura:  $\geq 50$  mm

Consistenza della polpa: polpa ben soda

Contenuto in solidi solubili:  $\geq 8,5^\circ$  Brix

Epicarpo: sottile

Cavità seminale: medio piccola

Resa: t.8/ha.

3. Pomodoro ovale:

colore: rosso intenso

Forma: ovale con diametro inferiore alla lunghezza

Pezzatura:  $\geq 55$  mm

Consistenza della polpa: polpa ben soda

Contenuto in solidi solubili:  $\geq 8,5^\circ$  Brix

Epicarpo: spesso

Cavità seminale: medio piccola

Resa: t.9/ha.

Rintracciabilità: per consentire l'attività di controllo e vigilanza agli Organismi di competenza, il prodotto I.G.P. sarà quello dei produttori operanti nel territorio di cui all'art.3 e che dovranno risultare iscritti in un apposito elenco.

## Art.7

### (Controlli e vigilanza)

I controlli e la vigilanza saranno garantiti da Organismi rispondenti al Reg. (CE) n.510/2006.

- La tecnologia di gestione post – raccolta prevede l'omogeneità del prodotto

Sono esclusi dal processo di produzione del pomodoro siccagno di Valledolmo da destinare alla trasformazione l'utilizzo di maturanti.

Il prodotto non potrà essere raccolto sovra – maturo.

## Art.8

### (Confezionamento, stoccaggio, ed etichettatura)

- Notizie sull'aspetto esterno commerciale.

IL prodotto lavorato, va immesso al consumo in imballaggi nuovi di diversa tipologia conformi alle normative vigenti, in cartone o plastica. Gli imballaggi vanno etichettati con le indicazioni previste dalla legge.

Il "pomodoro siccagno di Valledolmo" può essere immesso al consumo solo con il logo Identificazione Geografica Protetta figurante in ogni confezione commerciale, nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio stesso.

Sulle confezioni deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra rappresentanza, la denominazione "Pomodoro Siccagno di Valledolmo".

Il prodotto viene mantenuto in ambienti freschi ed in assenza di umidità e in ottime condizioni igieniche secondo quanto previsto dal Reg.(CE) n.852 del 29 Aprile 2004 – sull'igiene dei prodotti alimentari.

Debbono altresì comparire gli elementi atti ad individuare, nome, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, l'eventuale nome dell'azienda da cui provengono i frutti.

Verrà inserita la settimana di raccolta del prodotto numero di lotto di lavorazione l'indicazione "pomodoro rosso di Sicilia".

## Art.9

### (Descrizione del prodotto finito/trasformato)

L'Identificazione Geografica Protetta del pomodoro Siccagno di Valledolmo prevede la trasformazione, produzione e commercializzazione del derivato;

Esso si distingue in tre tipologie:

“Passata di pomodoro Siccagno di Valledolmo”;

“Estratto (Concentrato) di pomodoro Siccagno di Valledolmo”;

“Pomodoro secco Siccagno di Valledolmo”;

➤ Specifiche Tecniche passata di pomodoro siccagno:

- Licopene > 180 mg/Kg.
- Residuo ottico >8,5° Brix
- Cloruro Sodico >0,20
- Riduzione del 80% dei limiti/residui di fitofarmaci previsti dalla legge.
- E' espressamente vietato l'apporto di Cloruro Sodico.
- E' espressamente vietata l'aggiunta di oli (vegetali / animali e/o di qualsiasi altra natura).
- La commercializzazione della passata deve essere in contenitori in vetro trasparente con capacità non superiore a 700 g.

➤ Specifiche Tecniche estratto di pomodoro siccagno:

- Sostanza secca espressa per g/100g = > < 60,30
- Cloruro sodico espressa per g/100g = > < 5.60
- Sostanza secca netta espressa per g/100g = 54.70
- Zuccheri glucosio espresso per g/100g = > 11.65
- Zuccheri fruttosio espresso per g/100g = > 16.70
- Zuccheri Saccaroso espresso per g/100g = > 0.17

➤ Specifiche tecniche pomodoro secco siccagno di Valledolmo

- Umidità = < 13% ;
- Nel pomodoro secco denominato IGP Siccagno di Valledolmo vietata l'aggiunta di cloruro di sodio;
- E' espressamente vietata l'aggiunta di acidi correttori e/o qualsiasi altro prodotto inerente a correttori e miglioratori;

- Per la conservazione del pomodoro secco verrà utilizzato olio di oliva, è vietato l'uso di oli di origine animali e/o di semi.

Il prodotto trasformato, sarà immesso sul mercato etichettato secondo quanto previsto dalle leggi in materia, riportando in modo indelebile la denominazione dell'IGP Passata di Pomodoro Siccagno di Valledolmo ;

IGP Estratto di Pomodoro Siccagno di Valledolmo ;

IGP Pomodoro Secco Siccagno di Valledolmo.

Non è ammessa la commercializzazione di lotti di passata, estratto e pomodoro secco derivante da pomodoro raccolto e trasformato nell'annata agraria precedente.

#### Art.10

( Marchio Identificativo)

Il marchio d'identificazione è rappresentato dalla scritta:

“IGP Siccagno di Valledolmo”

Il logo di forma ovale ha uno sfondo caratterizzato da una porzione dell'apparato fogliare della pianta di colore verde, con due bacche di colore rosso intenso e un banner di colore giallo con la scritta “IGP Siccagno di Valledolmo”

