

### COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO

#### PROVINCIA DI SALERNO

### ORIGINALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 111 DEL 20 ottobre 2016

OGGETTO: DE. CO. SAN MARZANO SUL SARNO - APPROVAZIONE DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL

- FAGIOLINO DI SAN MARZANO SUL SARNO -

L'anno duemilasedici il giorno venti del mese di ottobre alle ore 19:00 nella Sede Municipale, convocata nelle forme di legge, si è riunita la Giunta Comunale nelle persone dei Signori:

Pres. Ass.

COSIMO	ANNUNZIATA	Х	SINDACO
COLOMBA	FARINA	х	VICESINDACO
FRANCESCA	BARRETTA	X	ASSESSORE
RAFFAELE	BELVEDERE	Х	ASSESSORE
MARCO	IAQUINANDI	X	ASSESSORE
ANDREA	OLIVA	X	ASSESSORE

Presiede l'adunanza il sig. Cosimo Annunziata, nella qualità di Sindaco.

Partecipa con funzioni consultive, referenti, di assistenza e verbalizzazione il Segretario Generale dott.ssa Paola Pucci.

Il Presidente, riconosciuta la legalità dell'adunanza, invita i presenti a deliberare sulla proposta di cui all'oggetto.

#### LA GIUNTA COMUNALE

Vista l'allegata proposta di deliberazione;

Dato atto che sulla proposta suddetta è stato acquisito il parere di regolarità tecnica, ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. n. 267/2000, allegato;

Ad unanimità di voti,

#### **DELIBERA**

Di approvare la proposta di deliberazione allegata alla presente.

Con separata votazione unanime e palese di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D. Lgs. N. 267/2000.

COMUNES. MARZANO S/SARNO ALBO ON-LINE N° ..../3/15



# **COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO**

#### Provincia di Salerno

#### PROPOSTA DI DELIBERAZIONE N.123 DEL 20-10-2016

Oggetto: DE.CO. SAN MARZANO SUL SARNO - APPROVAZIONE DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

**DEL - FAGIOLINO DI SAN MARZANO SUL SARNO -**

#### L'ASSESSORE ALLO SVILUPPO ECONOMICO

#### PREMESSO:

- che l'Amministrazione Comunale intende rafforzare sempre più il proprio impegno nell'azione di promozione dello sviluppo economico-sociale;
- che in tale ottica, pur in mancanza di qualsiasi obbligo di legge, l'Amministrazione comunale ha deciso di avviare concrete iniziative di tutela nel settore delle attività agro-alimentari tradizionali del territorio, che costituiscono una sicura risorsa di valore economico, culturale e turistico;

RICHIAMATO l'art. 3 del D. Lgs. 267/2000, comma 2, il quale dispone che "il comune è l'ente locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo", mentre il successivo art. 13, primo comma, aggiunge che "spettano al comune tutte le funzioni amministrative che riguardano la popolazione ed il territorio comunale, precipuamente nei settori organici dei servizi alla persona e alla comunità, dell'assetto ed utilizzazione del territorio e dello sviluppo economico, salvo quanto non sia espressamente attribuito ad altri soggetti dalla legge statale o regionale, secondo le rispettive competenze";

RICHIAMATA altresì la legge 8 giugno 1990 n. 142, laddove all'articolo 2 si ribadisce che il Comune "cura gli interessi e promuove lo sviluppo della propria comunità", principio che trova spazio anche all'interno dello Statuto Comunale vigente;

DATO ATTO che secondo quanto postulato dai citati articoli, che si ispirano con ogni evidenza al principio di sussidiarietà, il Comune è sicuramente legittimato ad assumere autonome iniziative, anche di tipo regolamentare, a sostegno delle produzioni tipiche locali dell'agricoltura e dell'artigianato e della pesca, purché non invadano la sfera di competenza di altri Enti;

EVIDENZIATO che nel territorio della Valle del Sarno ed in particolare nel territorio del Comune di San Marzano sul Sarno insistono piccole realtà produttive e di autoconsumo di elevatissimo valore nel campo dell'agro-alimentare legati prevalentemente ma non esclusivamente alla produzione del vero pomodoro San Marzano che in quest'area trova il suo luogo di originaria produzione e trasformazione;

CONSIDERATO che la tutela e la valorizzazione delle tradizioni e delle peculiarità nel campo dell'agroalimentare possono rappresentare elemento fondamentale per la crescita anche economica del territorio;

#### **RITENUTO:**

- sulla scorta di tali considerazioni e tali presupposti, di avviare il percorso per l'istituzione della Denominazione Comunale "De.Co." – SAN MARZANO SUL SARNO – con l'obiettivo di censire e valorizzare quei prodotti agroalimentari e le tradizioni legate alla storia e alla cultura del territorio comunale, così da promuoverle e garantirne la sopravvivenza, nonché di porle ala base dello sviluppo del territorio;
- che attraverso la De.Co. si possa mirare a valorizzare le risorse del territorio e a salvaguardare le peculiarità produttive locali, rappresentando un efficace strumento di promozione dell'immagine del Comune da cui possono derivare importanti occasioni di marketing territoriale con ricadute positive sull'intera comunità ed in particolare sul tessuto produttivo artigianale;

#### DATO ATTO che:

- con deliberazione di Giunta Comunale n. 72 del 20.10.2015 si è avviato il processo di tutela e valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali – attraverso l'istituzione della De.Co. – SAN MARZANO SUL SARNO -;
- che con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 43 del 23.09.2016 è stato approvato il "REGOLAMENTO COMUNALE DI ISTITUZIONE E GESTIONE DELLA DE.CO.";
- che con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 44 del 23.09.2016 è stato approvato il "REGOLAMENTO COMUNALE DI USO E GESTIONE DEL MARCHIO DE.CO.";
- che con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 45 del 23.09.2016 è stato approvato il "REGOLAMENTO COMUNALE DI USO E GESTIONE PER IL REGISTRO - ALBO DEI PRODUTTORI DE.CO.":
- che con deliberazione di Giunta Comunale n. 84 del 12.09.2016 è stato individuato il marchio grafico da utilizzare per i DE. CO. SAN MARZANO SUL SARNO;

EVIDENZIATO che si sono concluse le attività previste dalla Deliberazione di Giunta Comunale n. 72 del 20.10.2015 e che gli atti sono stati trasmessi in formato digitale con pec del 12.10.2016 prot. 15300 del 13.10.2016 all'Ente dalla Società Class Business network srl affidataria del servizio di supporto "tecnico specialistico" in materia;

#### **RITENUTO:**

- necessario approvare, al fine di rendere operativo il sistema di certificazione dei DE. CO. SAN MARZANO SUL SARNO" approvare i disciplinari di produzione dei prodotti individuati nel corso delle attività sul territorio che risultano essere:
  - a) "POMODORO DI SAN MARZANO SUL SARNO" nella variante secca e filetti;
  - b) "MELANZANA DI SAN MARZANO SUL SARNO";
  - c) "FAGIOLINO DI SAN MARZANO SUL SARNO";

VISTO l'allegato disciplinare di produzione del "FAGIOLINO DI SAN MARZANO SUL SARNO";

#### **PROPONE**

 APPROVARE l'allegato disciplinare di produzione del "FAGIOLINO DI SAN MARZANO SUL SARNO" formato da 5 articoli che forma parte integrante della presente deliberazione.

> L'Assessore allo Sviluppo Economico Marco Iaquinandi





"Assessorato allo sviluppo economico"
PROGETTO
DE.CO. – SAN MARZANO SUL SARNO

# DISCIPLINARE DE.CO. DI PRODUZIONE DEL "FAGIOLINO DI SAN MARZANO SUL SARNO"

#### ART. 1 – DENOMINAZIONE GEOGRAFICA E ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione "Fagiolino di San Marzano sul Sarno" De.Co. è riservata al baccello immaturo della pianta *Phaseolus vulgaris* nella varietà indicata nel presente disciplinare, le cui fasi di coltivazione, trasformazione e conservazione devono rispettare le prescrizioni ivi indicate ed essere localizzate nel solo territorio di San Marzano sul Sarno.

#### ART. 2 - CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FRESCO

La varietà di fagiolino tipica di San Marzano sul Sarno è il "bobi" o "bobis", che si presenta di forma allungata e sottile, colore verde intenso, seme bianco.

#### ART. 3 - MODALITA' DI PRODUZIONE DEL PRODOTTO FRESCO

Le diverse fasi di coltivazione del prodotto fresco possono così sintetizzarsi:

#### a) Modalità e periodo di semina

La semina può essere sia diretta con seme interrato, sia con trapianto; il periodo di semina, nel caso in cui la coltivazione avvenga sotto serra, inizia tra i mesi di gennaio - febbraio e può protrarsi fino a settembre; mentre nell'ipotesi di coltivazione in pieno campo dura tra maggio e settembre.

#### b) Modalità di coltivazione

La coltivazione può essere effettuata sia sotto serra che in pieno campo. In entrambi i casi non si utilizzano tutori in quanto la pianta ha uno sviluppo orizzontale.

La distanza tra le piantine è di 10-20 cm (tale distanza varia a seconda che la semina avvenga a singolo frutto o a tre frutti), mentre tra le file di 60 - 90 cm





# "Assessorato allo sviluppo economico" PROGETTO DE.CO. – SAN MARZANO SUL SARNO

L'irrigazione è effettuata mediante ala gocciolante ad esclusione di casi particolari in cui sono ammesse altre forme di irrigazione.

#### c) Interventi fitosanitari

Sono consentiti gli interventi di lotta biologica o integrata nel rispetto della normativa vigente. In serre ben ventilate la coltivazione può avvenire anche utilizzando prodotti biologici.

#### d) Raccolta e stoccaggio

La raccolta è effettuata rigorosamente a mano entro 60 giorni dal periodo di semina o trapianto, e comunque prima che si iniziano a formare i semi all'interno dei baccelli.

Il conferimento avviene inizialmente in secchi e quindi in cassette di legno o plastica; lo stoccaggio temporaneo è consentito per un periodo di 24-48 h in luogo fresco e asciutto o per 4-5 giorni in cella frigo.

#### e) Smaltimento dei residui agricoli

È consigliato il reinserimento nel terreno del materiale vegetale a seguito di triturazione, data la capacità delle radici della pianta di accumulare azoto.

#### ART. 4 - MODALITA' DI TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE

La modalità di trasformazione del fagiolino ammessa per il riconoscimento del marchio De.Co. è come fagiolino sott'olio, le cui fasi processuali sono riportate di seguito:

#### a) Trattamenti preliminari

Cernita dei baccelli ben formati, spuntatura (rimozione della punta e del picciolo), lavaggio.

#### b) Trasformazione

Sbollentatura dei baccelli per pochi minuti in recipiente contenente il 70-80% d'acqua ed il 20-30% di aceto. Successiva asciugatura su tessuti permeabili per circa un giorno.

#### c) Conservazione

La conservazione avviene in vasetto riempito con olio EVO ed aglio; è ammessa l'aggiunta di spezie quali origano e/o peperoncino.





"Assessorato allo sviluppo economico"
PROGETTO
DE.CO. – SAN MARZANO SUL SARNO

#### ART. 5 - UTILIZZO DEL MARCHIO DE.CO.

Il marchio De.Co. viene attribuito esclusivamente al fagiolino fresco nella varietà indicata all'art. 2, ed al fagiolino sott'olio. In entrambi i casi è necessario rispettare i dettami del presente Disciplinare.

Il marchio e la dicitura "Fagiolino di San Marzano sul Sarno" vengono apposti sull'etichetta dei prodotti suddetti con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta.

#### ALLEGATI

Al presente disciplinare si allega:

Allegato A - "Norme di produzione e commercializzazione del prodotto De.Co."





"Assessorato allo sviluppo economico" PROGETTO DE.CO. – SAN MARZANO SUL SARNO

#### **ALLEGATO A**

# NORME DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL FAGIOLINO DI SAN MARZANO SUL SARNO

#### Norme di produzione

Il produttore del "Fagiolino di San Marzano sul Sarno" è tenuto a:

Compilare e tenere aggiornato il Quaderno di Campagna Aziendale e trasmetterne copia alla commissione De.Co. e renderlo disponibile per le fasi di prima audit per l'iscrizione al Registro dei Produttori e per i successivi controlli.

#### Norme di Commercializzazione

Il produttore è tenuto a riportare sulle fascette di identificazione del prodotto De.Co.:

- La data di produzione
- Il lotto di produzione

Proposta di deliberazione n. 123 del 20-10-2016

Oggetto:

DE.CO. SAN MARZANO SUL SARNO - APPROVAZIONE DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL -

FAGIOLINO DI SAN MARZANO SUL SARNO -

#### PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Il sottoscritto dott. Giuseppe Bonino, nella sua qualità di Responsabile del Settore Finanze e Servizi alla persona, ai sensi dell'art. 49, comma 1, del D.Lgs. n.267 del 18.08.2000, esprime parere in ordine alla regolarità tecnical Avorigi del 18.08.2000.

San Marzano sul Sarno, lì

Il Responsabile del Settore dott Giuseppe Bonino



# San Marzano sul Sarno

(Provincia di Salerno)

LA GIUNTA APPROVA

Sindaco: Cosimo Annunziata

Vicesindaco: Colomba Farina

Assessore: Francesca Barretta

Assessore: Raffaele Belvedere

Assessore: Marco laquinandi

Assessore: Andrea Oliva



Per ricevuta

# COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO

Provincia di Salerno

Letto, approvato e sottoscritto				
L SINDACO LIL SEGRETARIO Cosimo Annunziata  La pola Puchicae				
RELATA DI PUBBLICAZIONE				
Il Responsabile delle pubblicazioni, visti gli atti di ufficio  ATTESTA				
Che la presente deliberazione è stata pubblicata, in data odierna, per rimanervi 15 giorni consecutivi nel sito				
web istituzionale di questo Comune (art. 32 comma 1 della legge 18 giugno 2009 n. 69)				
San Marzano sul Sarno, lì 2 4 011. 2016  Il Pubblicatore on-line Giuseppe franza				
fromte				
O ONLES				
ESECUTIVITA' DELLA DELIBERAZIONE				
Il Dognomorbilo del Cattono vieti eli etti di effici.				
Il Responsabile del Settore, visti gli atti di ufficio,  ATTESTA				
Che la presente deliberazione:				
E' trasmessa in elenco ai Capigruppo Consiliari, ai sensi dell'art. 125 del D. Lgs. N. 267/2000;				
E' stata dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134, comma 4, del D. Lgs. N. 267/2000);				
San Marzano sul Sarno, lì  11 Segretario Generale Paola Pucci				
su relazione del responsabile delle pubblicazioni, de copia della presente deliberazione è stata				
pubblicata nel sito web istituzionale di questo Comune per quindici giorni consecutivi dal 12 4 011 2016 al 2016 NUV 2016 ed è divenuta esecutiva decorsi 10 giorni dalla pubblicazione (art. 134, comma 3, del D. Lgs. N. 267/2000).				
San Marzano sul Sarno, lì 2 4 0 1 1. 2016				
Il Segretario Generale Paola Pucci				
Tracmarca al cottoro				
Trasmessa al settore in data per l'esecuzione al sensi dell'art. 107 del D. Lgs. N. 267/2000.				
2010				
San Marzano sul Sarno, lì 2 4 011. 2016				
Il Segretario Generale				
Raola Pucci				