

## Scheda tecnica prodotto



**NOME:** Pomodorino del Piennolo DOP

**CODICE:** IDPMP000

**CLASSIFICAZIONE:** Ortaggi DOP

**ORIGINE:** La zona di produzione e condizionamento della D.O.P. "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio", di cui al presente disciplinare comprende: l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Napoli: Boscoreale, Boscotrecase, Cercola, Ercolano, Massa Di Somma, Ottaviano, Pollena Trocchia, Portici, Sant'Anastasia, San Giorgio a Cremano, San Giuseppe Vesuviano, San Sebastiano al Vesuvio, Somma Vesuviana, Terzigno, Torre Annunziata, Torre del Greco, Trecase, e la parte del territorio del comune di Nola delimitata perimetralmente: dalla strada provinciale Piazzola di Nola- Rione Trieste (per il tratto che va sotto il nome di "Costantinopoli"), dal "Lagno Rosario", dal limite del comune di Ottaviano e dal limite del comune di Somma Vesuviana.

**VARIETA':** Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop

**CALIBRO:** N.C.

**CATEGORIE DI QUALITA':**

- Categoria Extra: di qualità superiore, con caratteri tipici della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.
- Categoria I: di buona qualità. Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.

**DESCRIZIONE:** La Denominazione d'Origine Protetta (DOP) Pomodorino del Piennolo del Vesuvio designa il frutto degli ecotipi di pomodorini della specie *Lycopersicon esculentum* Mill. riconducibili alle seguenti denominazioni popolari "Fiaschella", "Lampadina", "Patanara", "Principe Borghese" e "Re Umberto" tradizionalmente coltivati sulle pendici del Vesuvio, aventi i seguenti caratteri distintivi: pianta ad accrescimento indeterminato; frutto di forma ovale o leggermente pruniforme con apice appuntito e frequente costolatura della parte peduncolare; buccia spessa, è escluso l'impiego di ibridi.

**CARATTERISTICHE:** Il prodotto ammesso a tutela deve avere le seguenti caratteristiche:

- colore esterno: rosso scuro
- colore della polpa: rosso
- consistenza: buona
- sapore: vivace ed intenso
- turgore: ridotto a fine conservazione.

**TRATTAMENTO:** La concimazione è eseguita con fertilizzanti organici, che si prestano particolarmente ad ammendare ed integrare le dotazioni dei suoli lavici, poco umidificati; è consentito anche il ricorso a concimi minerali.

**CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO:** Casse di plastica – Cartoni – Casse di legno

**STAGIONALITA':** La conservabilità dei piennoli non ha una durata definita ed è ancorata al permanere delle buone caratteristiche di aspetto ed organolettiche del prodotto.