11 MAR.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Disciplinare di produzione del "Carciofo di Paestum" Indicazione Geografica Protetta"

ART. 1

L'Indicazione Geografica Protetta, (I.G.P.) "Carciofo di Paestum" è riservata ai carciofi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, elaborato ai sensi del Reg. (CEE) n. 2081/92.

ART. 2

L'Indicazione Geografica Protetta "Carciofo di Paestum" designa i capolini dei biotipi riferibili al tipo "Romanesco", anche detto "Tondo di Paestum", prodotto nel territorio definito nel successivo art. 3.

ART. 3

La zona di produzione del "Carciofo di Paestum" di cui al presente disciplinare comprende parte del territorio dei seguenti comuni della Provincia di Salerno:
Agropoli, Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Campagna, Capaccio, Cicerale, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Ogliastro Cilento, Pontecagnano Faiano, Serre.
Più precisamente il confine dell'area interessata inizia a Sud dalla strada che, a partire dall'intersezione tra il Mar Tirreno ed il Fiume Solofrone (Carta I.G.M. 1:25000 di Agropoli Foglio 198 III Sud Ovest), giunge alla Stazione di Ogliastro Cilento e, da qui, prosegue verso Est costeggiando la località Tempa della Monaca e Mattine, attraversa la località Piscone fino ad incrociare il vallone San Pietro in corrispondenza del confine comunale tra Agropoli ed Ogliastro Cilento; prosegue, quindi, incrociando il confine comunale tra Ogliastro Cilento e Cicerale, passa nei pressi delle località Terzerie, Ficocelle e San Felice dove abbandona la suddetta via seguendo la curva a quota 49, passando, prima, al di sotto del torrente la Mola poi, risalendo verso Nord, incrocia il suddetto torrente entrando nel territorio comunale di Giungano. Qui imbocca la via che passa in prossimità delle località San Giuseppe e Convingenti, attraversa il vallone Tremonti, costeggia la località Lampione, si immette sulla strada che da Giungano porta alla Strada Statale n. 18 percorrendola per breve tratto e, quindi, devia lungo la via che costeggia Terra Lunga attraversando il confine comunale con Capaccio, passa per la località C.se Picilli, poi per la località Cannito e la località Font. Strazzano e, quindi, discende lungo il sentiero che attraversa il vallone Cannito e giunge ad immettersi sulla vecchia strada Cilentana in corrispondenza della località Pisciolo. Da qui prosegue (Carta I.G.M. 1:25000 di Paestum Foglio 198 III Nord Ovest), sempre lungo la strada Cilentana, passando per Chiumara, ed all'altezza di Gian Cesare, risale a monte fino ad immettersi, all'altezza del Km.2, sulla Strada Provinciale n. 13. Da qui discende

fino alla località Pietrale immettendosi sulla Strada Statale n. 166 degli Alburni, in prossimità del Km. 3. Prosegue lungo questa via fino ad incrociare, oltrepassato il Km 5, il confine comunale tra Roccadaspide e Capaccio in prossimità di Seude di Rocca. Prosegue lungo il suddetto confine comunale, devia su strada che conduce, dopo breve tratto, alla strada che coincide con il confine comunale tra Capaccio ed Albanella, passando al di sotto di C.se Torre, di Masseria Scigliati congiungendosi con la via Consortile. Segue la via Consortile, attraversa la località Fravita fino a raggiungere l'abitato di Matinella del Comune di Albanella (Carta I.G.M. 1:25000 di Persano Foglio 198 IV Sud Ovest). Prosegue lungo la
continuazione della stessa via fino a superare il Ponte la Cosa entrando nel Comune di Altavilla Silentina e raggiunge (Carta I.G.M. 1:25000 di Altavilla Silentina Foglio 198 IV Sud Est) dopo un tratto pressoché rettilineo, l'abitato di Cerrelli. Dall'abitato di Cerrelli, imbocca la via che porta al Ponte sul Calore entrando nel Comune di Serre e prosegue verso Ovest lungo la stessa via fino ad incrociare (Carta I.G.M. 1:25000 di Campagna Foglio 198 IV Nord Est) la Strada Statale n. 19 delle Calabrie.

Il confine prosegue lungo la suddetta strada passando sul Ponte Sele, entra nel Comune di Campagna, e, sempre lungo la Strada Statale n. 19, passa in prossimità a masseria S. Vito, quindi di San Paolo e, sempre proseguendo lungo la Statale n. 19, entra nel Comune di Eboli, oltrepassa il fosso del Telegro (Carta I.G.M. di Eboli 1:25000 Foglio 198 Nord Ovest), passa in prossimità della Madonna della Catena e dell'abitato di Eboli. Prosegue, sempre lungo la suddetta strada, fino all'abitato di Battipaglia. Da qui imbocca la Strada Statale n. 18 all'altezza della Masseria Barra. Prosegue la suddetta strada fino al centro dell'abitato di Bellizzi (Carta I.G.M. 1:25000 di Pontecagnano Faiano Foglio 197 I Nord Est).

Qui imbocca la Strada Statale n. 164 delle Croci di Acerno (Carta I.G.M. 1:25000 di Eboli) e, all'altezza del Km. 3 della suddetta strada, devia verso la Strada Provinciale San Vito - Pagliarone. Percorre, entrando nel Comune di Montecorvino Pugliano, la suddetta strada sfiorando C.Salerno e C. Alfano; passa, poi, sotto l'abitato di San Vito (Carta I.G.M. 1:25000 di Pontecagnano Faiano) e prosegue costeggiando le località Longobardo; a questo punto devia sulla strada che dalla località Longobardo raggiunge Pontirotti entrando nel Comune di Pontecagnano Faiano, passa sotto la masseria Cacciabene, attraversa la località Scontrafate e, quindi, si immette lungo questa strada di collegamento tra Faiano e Sant'Antonio a Picenza; continua lungo questa strada attraversando la località Conforti, quindi devia sulla strada che conduce a Trivio Granata. Da questa strada devia nuovamente, passando al di sotto della località Pollice, fino a congiungersi con la strada Statale n. 18 Tirrena Inferiore all'altezza del Km. 65. Il confine, poi, attraversa l'abitato di Pontecagnano Faiano fino ad incrociare il corso del Fiume Picentino che segue fino al Mar Tirreno.

Da qui, procedendo verso Sud, il confine è segnato dal Mar Tirreno sino al punto di intersezione con il Torrente Solofrone passando per le carte I.G.M. di Pontecagnano Faiano, Aversana, Foce Sele, Paestum e Agropoli.

Tutta l'area delimitata sopra è riportata nell'allegato A, costituito da cartine I.G.M. in scala 1:25.000.

ART. 4

Le condizioni climatiche dell'area, ideali per la coltivazione del carciofo di Paestum (clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da inverni miti e piovosi ed estati caldo-asciutte), hanno favorito la forte presenza della coltura da tempi immemorabili. Gli evidenti segni del connubio tra coltura e popolazione li troviamo evidenti nel gran numero di piatti a base di carciofo che caratterizzano la cucina locale, e nell'elevato grado di specializzazione dei produttori dell'area, acquisita con tecniche di coltivazione tramandate di generazione in generazione. Per questo prodotto tipico verrà garantita la rintracciabilità mediante la creazione di un elenco di produttori che saranno soggetti alle verifiche da parte dell'organismo di controllo.
Gli stessi impianti per la lavorazione del "Carciofo di Paestum I.G.P ", sono iscritti nell'apposito elenco, attivato, tenuto e aggiornato dallo stesso organismo di controllo.

ART. 5

La coltivazione del carciofo inizia con le operazioni di impianto consistenti in una accurata preparazione del terreno che prevede una aratura profonda, un interramento dei concimi di fondo e/o sostanza organica, una o due erpicature ed un definitivo livellamento della superficie.
Successivamente avviene il trapianto, tra il 15 di luglio e il 31 di agosto utilizzando piantine con pane di terra allevate in alveoli, provenienti da vivai propri o specializzati, oppure tra il 1 settembre e il 30 settembre utilizzando carducci prelevati direttamente dalle piante madri.
Negli impianti già esistenti devono essere effettuate delle erpicature tra le file per arieggiare il terreno e procedere con l'irrigazione verso metà agosto per consentire il risveglio vegetativo della carciofaia.
La carciofaia deve essere mantenuta in coltivazione per non più di tre anni.
Le forme di coltivazione devono essere quelle in uso generalizzato nella zona, con un sesto di impianto di 110-120 cm. tra le file e di 80-90 cm sulla fila per un investimento massimo di 10.000 piante per ettaro.
La raccolta va effettuata nel periodo compreso dal 1° febbraio al 20 maggio.
La produzione unitaria massima di "Carciofo di Paestum" è fissata fino ad un massimo di 50.000 capolini ad ettaro.
Le operazioni di cernita, di calibratura e di lavaggio, secondo le tecniche già acquisite localmente, devono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito dell'intero territorio dei Comuni ricadenti nella zona di produzione del Carciofo di Paestum indicata nel precedente art. 3.
Ai fini dell'ammissione al consumo, per dilazionarne la vendita, il prodotto può essere conservato in locali idonei ed eventualmente a temperatura controllata, non superiore a 4 gradi centigradi, per un tempo massimo di 72 ore.
Il prodotto recante la I.G.P. "Carciofo di Paestum", allo stato fresco, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- pezzatura media (non più di 4 capolini con gambo per Kg. di prodotto);

•

• capolini di forma sub-sferica, compatta, con caratteristico foro all'apice; con diametro della sezione massima trasversale compreso tra 8.5 e 10.5 cm. di diametro della sezione massima longitudinale compreso tra 7.5 e 12.5 cm., e con rapporto tra i due compreso tra 0.9 e 1.2;
• colore verde, con sfumatura violetto-rosacea;
• brattee esterne ovali, con apice arrotondato ed inciso, inermi;
• brattee interne paglierino-verdastre con sfumature violette;
• peduncolo di lunghezza inferiore a 10 cm..

Il prodotto, per essere immesso al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

• deve essere ottenuto secondo le tecniche locali tradizionali già acquisite dai produttori. E' ammesso l'uso di cocci di terracotta per la protezione dei capolini.
• non sono ammessi trattamenti con fitoregolatori (gibberelline), comunque somministrati.

ART. 6

Il "Carciofo di Paestum" si distingue rispetto ad altre produzioni carcioficole per le sue innumerevoli qualità e caratteristiche tipiche (pezzatura grossa, forma sub-sferica, sapore gradevole), frutto di una accurata tecnica di coltivazione messa a punto dagli agricoltori della Piana del Sele. E' un tipo locale proveniente dal gruppo dei carciofi di tipo Romanesco. Da questi si contraddistingue per una serie di caratteristiche peculiari conferitegli dall'ambiente di coltivazione. Innanzitutto la precocità che consente al Carciofo di Paestum di essere presente sul mercato già dal mese di febbraio prima di ogni altro tipo di carciofo del tipo Romanesco. Inoltre, la precocità, in riferimento al periodo di produzione (febbraio-maggio) caratterizzato da un clima fresco e piovoso, conferisce maggiore tenerezza e delicatezza ai capolini in particolare alla parte basale delle brattee ed al ricettacolo più carnoso e più gustoso, caratteristiche importanti per le svariate destinazioni culinarie. Le caratteristiche del carciofo restano pressoché invariate nelle corso dei cicli produttivi, in quanto gli agricoltori hanno messo a punto diversi accorgimenti colturali per porre rimedio a variazioni climatiche che si possono verificare tra diverse annate agrarie.

ART. 7

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità ed i relativi controlli saranno effettuati da un organismo di controllo rispondente ai requisiti di cui all'art. 10 del Reg. CEE n. 2081/92.

ART. 8

L'immissione al consumo del "Carciofo di Paestum" deve avvenire secondo le seguenti modalità:

- il prodotto deve essere posto in vendita in appositi contenitori rigidi, da un minimo di 2 capolini ad un massimo di 24.
- sulle confezioni contrassegnate ad I.G.P., o sulle etichette apposte sulle medesime, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le seguenti indicazioni:

a) "Carciofo di Paestum" e "Indicazione Geografica Protetta" (o la sua sigla I.G.P.);
b) il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice;
c) la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità alle norme vigenti;
I caratteri di cui alla lettera b) devono essere di dimensioni inferiori almeno del 50% rispetto a quelli della lettera a).
d) il simbolo grafico di cui all'allegato B, relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione geografica protetta;

I prodotti per la cui preparazione è utilizzato il "Carciofo di Paestum I.G.P", anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione senza l' apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il "Carciofo di Paestum I.G.P", certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori del "Carciofo di Paestum I.G.P", siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione "Carciofo di Paestum" IGP riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza del consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 2081/92.

L' utilizzazione non esclusiva del "Carciofo di Paestum I.G.P", consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui è trasformato o elaborato.

Alla Indicazione Geografica Protetta, di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'Indicazione Geografica Protetta.

ART. 9

Con la creazione del logotipo I.G.P. "Carciofo di Paestum" ai sensi del Reg. CEE 2081/92 si è voluto richiamare il legame stretto tra il carciofo e il luogo (area intorno i templi di Paestum) dove è stato per la prima volta coltivato. Il simbolo grafico è, infatti, composto da una immagine del Tempio di Nettuno sito a Paestum circondato da un cielo di colore (CYAN 80% e MAGENTA 25%) e conseguentemente sfumato da nuvole di sottofondo e da piccoli spicchi di vegetezione la cui difformità varia da un composto di:
CYAN = 40%
MAGENTA = 40%
GIALLO = 70%
NERO = 40%
con una oscillazione a calare del 30% di MAGENTA e del 25% di NERO.
L'immagine del Tempio di Nettuno appare scontornata in una forma ovale e racchiusa esternamente da una bordatura costituita da una doppia linea (interna di colore nero ed esterna di colore Pantone Green CVP). La doppia linea viene interrotta a circa 3/4 dal lato superiore dell'ovale stesso da una dicitura "Carciofo di Paestum" di colore nero e di carattere "Times".
Nella parte basso/centrata dell'immagine del tempio è incastonato un ovale di colore bianco sul quale poggia l'immagine del carciofo di Paestum il cui gambo si interrompe sulla linea di bordatura esterna di colore Pantone Green CPV.
Entrambe le immagini (Tempio di Nettuno e Carciofo di Paestum) sono state create attraverso la sovrapposizione di quattro colori chiamata "QUADRICROMIA", la quale è costituita dai colori basilari denominati:
CYAN - MAGENTA - GIALLO - NERO
Per la realizzazione del logo i colori sopradescritti sono stati necessariamente stampati su un fondo di colore bianco.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Direzione generale delle politiche agroalimentari ed agroindustriali Nazionali
1 MAR. 2003

CARCIOFO DI PÆSTUM

