26 GEN 2011

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL' INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)
"CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO"

Art. 1
(Denominazione)

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) «Carciofo Romanesco del Lazio" è riservata al carciofo *(Cynara scolymus* L.) di tipo romanesco che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
(Descrizione)

Le cultivar di "Carciofo Romanesco del Lazio" da inserire nella piattaforma varietale vengono di seguito descritte,

CASTELLAMMARE E RELATIVI CLONI
a) caratteristiche morfologiche

Pianta: taglia media o grande, altezza inserzione capolino principale intorno ai cm 30, portamento espanso, attitudine pollonifera media;

Foglia: colore verde scuro, inerme, dimensioni grandi, eterofillia media;

Capolino Principale: sferico, compatto, con caratteristico foro all'apice, dimensioni grandi, brattee esterne di colore verde con sfumature violette, ad apice arrotondato, inciso, inermi. Peduncolo medio o lungo di grosso spessore.

b) caratteristiche produttive

Capolini per pianta: produzione media circa 6 – 8 capolini per consumo fresco, 5 – 8 capolini per utilizzazione conserviera.

Epoca di produzione: precoce con inizio Gennaio.

CAMPAGNANO E RELATIVI CLONI:
a) caratteristiche morfologiche

Pianta: taglia grande, altezza inserzione capolino principale intorno ai 50 cm, portamento molto espanso, attitudine pollonifera scarsa;

Foglia: colore verde cinerino, inerme, dimensioni grandi, eterofillia media;

Capolino principale: sferico, compatto con caratteristico foro all'apice, dimensioni molto grandi, brattee esterne con sfumature violette, ad apice arrotondato, inciso, inermi. Peduncolo medio o lungo, di grosso spessore.

26 GEN. 2001
Politiche Agricole e Forestali

b) caratteristiche produttive:

capolini per piante: produzione media circa 8 - 10 capolini per pianta per consumo fresco e 4 - 5 per utilizzazione conserviera;

epoca di produzione: tardiva, con inizio marzo – aprile.

Art. 3

(Zone di produzione)

La zona di produzione è limitata ad alcune aree delle provincie di Viterbo, Roma e Latina, e comprende i comuni di Montalto di Castro, Canino, Tarquinia, Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano, Sezze, Priverno, Sermoneta, Pontinia.

Art. 4

(Elementi che comprovano l'origine del prodotto)

Il carciofo nelle campagne laziali è conosciuto sin da epoca romana, probabilmente già gli etruschi raccoglievano questo prodotto. Nei tempi moderni la coltivazione è praticata in tutte le zone di cui all'art. 3 da oltre 30 a oltre 50 anni in talune zone. Si registrano inoltre sagre dedicate a questo prodotto in varie zone. A Ladispoli da oltre 50 anni viene festeggiato il carciofo romanesco, altre sagre del carciofo romanesco si tengono a Campagnano e Sezze, per citare solo le più importanti.
Il carciofo romanesco si è adattato splendidamente alle condizioni pedoclimatiche laziali aiutato anche dalle caratteristiche ottimali dei terreni dove viene coltivato. Il prodotto si è radicato fortemente nella cultura gastronomica della regione con tantissime ricette e utilizzi culinari e ha assunto negli anni una rilevante importanza economica.

Art. 5

(Metodo di produzione)

PREPARAZIONE DEL TERRENO ED IMPIANTO

- **Lavorazione principale:** ad una profondità di 50 - 60 cm. con aratura o rippatura seguita da una lavorazione superficiale; tale operazione deve essere preceduta dalla distribuzione dei concimi fosfo-potassici ed eventualmente del fertilizzante organico.

- **Data di impianto:** da agosto a ottobre.

- **Distanza di impianto minima e massima da adottare:** m 1 - 1,60 tra le file, m. 0.80 - 1,20 sulla fila.

- **Analisi del terreno:** obbligatorie per nuovi impianti.

IRRIGAZIONE

AI fine di anticipare il risveglio vegetativo, si possono effettuare interventi irrigui a partire da agosto.
A fine inverno sono consentiti interventi di soccorso solo in concomitanza di condizioni climatiche particolarmente asciutte. In generale, sono sufficienti dai tre ai cinque interventi irrigui di 300 - 350 mc/ha/turno.

25 GEN. 2001
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

OPERAZIONI COLTURALI

La *dicioccatura* può essere manuale o meccanica.

AI fine di reintegrare la sostanza organica nel terreno è obbligatorio lasciare i residui colturali sul terreno previa sminuzzamento e interramento.
Le piante infette da patogeni (verticillium spp., fusarium e nemotodi galligeni) devono essere accuratamente allontanate dal campo e bruciate.
La *scarducciatura* si effettua solitamente tra la seconda e la terza decade di settembre e tra novembre e dicembre.
Per il "carciofo Romanesco del Lazio" viene allevato un solo carduccio per pianta.
Sono vietati i trattamenti con fitoregolatori.

MODALITÀ DI RACCOLTA E RESA PRODUTTIVA

La raccolta si effettua a mano, scalarmente e con modalità diversa in relazione al tipo di presentazione al mercato (art. 6).
L'epoca di raccolta inizia in gennaio e potrà protrarsi fino a maggio.

DURATA E AVVICENDAMENTO DELLA CARCIOFAIA E CARATTERISTICHE QUALITATIVE

La permanenza della carciofaia in campo non deve superare i quattro anni, si dovrà inoltre effettuare un avvicendamento triennale.

Il "Carciofo Romanesco del Lazio" ad indicazione geografica protetta, all'atto dell'immissione al consumo fresco deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- diametro dei cimaroli non inferiore a centimetri dieci;
- diametro dei capolini di primo e secondo ordine non inferiore a centimetri sette;
- colore da verde a violetto;
- forma di tipo sferico.

Le altre caratteristiche qualitative del prodotto devono rispondere alle "Norme di Qualità" previste dal Reg. CEE 58/62 e successive modificazioni ed integrazioni, con l'esclusione della categoria "2" prevista dalle stesse nome di qualità. Per il consumo locale tradizionale è consentita, esclusivamente all'interno della Regione Lazio, la vendita dei cimaroli del "Carciofo Romanesco del Lazio" in mazzi da dieci, provvisti di foglie e con gambo anche superiore ai 10 cm. di lunghezza (Reg. CEE 448/97 e successive modifiche ed integrazioni), oppure in mazzi di numero non definito a forma di pigna e senza foglie.

Art. 6
(Legame con l 'ambiente)

La verifica della provenienza del prodotto e del legame con l'ambiente di produzione verrà effettuata dall'organismo di controllo di cui all'art. 7, che gestirà un apposito elenco di produttori dell'I.G.P. "Carciofo Romanesco del Lazio".

26 GEN. 2004
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Art. 7
(organismo di controllo)

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità ed i relativi controlli di cui all'art. 10 del Reg. CEE 2081/92 sarà effettuato attraverso "AGROQUALITÀ" organismo certificatore con sede in Roma - Via Montebello n. 8, in conformità alle vigenti norme in materia.

Art. 8
(Etichettatura)

Oltre alla denominazione di cui all'art. 1 è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi d'impresa non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno l'acquirente.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, are, fattorie, zone e località comprese nei comuni di cui all'art. 3 e dai quali effettivamente proviene il carciofo con la Indicazione Geografica protetta.

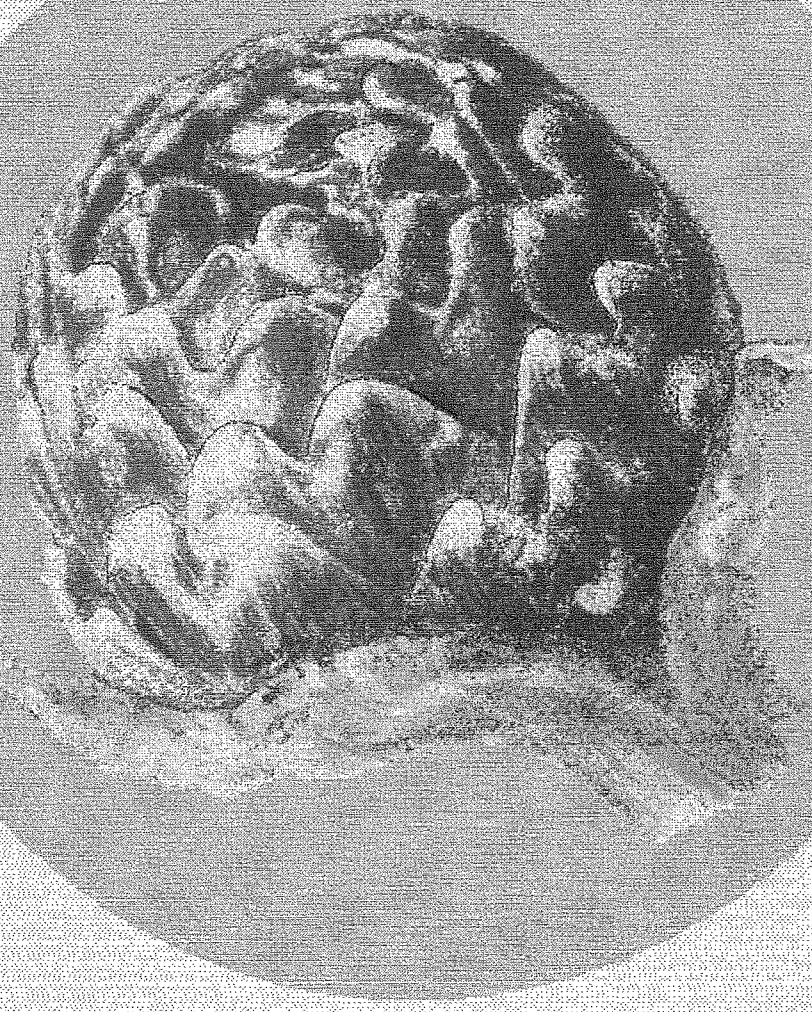
Il marchio dovrà essere riprodotto così come depositato con una scritta concentrica esterna verde in campo giallo riportante la seguente dicitura: "Carciofo Romanesco del Lazio"; e in basso in nero "I.G.P.". A1 centro la figura di un capolino di carciofo in campo rosa tendente all'arancio.

Imballaggio: confezioni sigillate ricoperte con rete di plastica o foglio di plastica trasparente.

Il marchio verrà apposto lateralmente nella confezione. Nel caso di vendita in mazzi verrà inserito in una fascia che avvolge gli stessi.

26 GEN 2001
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO



I.G.P.

Indici colorimetrici

Gli indici colorimetrici del logo sono:

DESCRIZIONE	INDICI COLORIMETRICI PANTONE®
fascia concentrica esterna di colore giallo	PANTONE® yellow
scritta: "carciofo romanesco del Lazio" in colore verde	PANTONE® 357
la scritta i.g.p. di colore nero	PANTONE® black
marchio di forma circolare di colore rosa tendente all'arancio	PANTONE® 217
gambo e foglie 60% verde	PANTONE® 340
gambo e foglie 40% verde	PANTONE® 360
* carciofo quadrante in alto a destra 70% violetto	PANTONE® 266
* carciofo quadrante in alto a destra 10% giallo	PANTONE® 113
* carciofo quadrante in alto a destra 10% verde	PANTONE® 340
* carciofo quadrante in alto a destra 10% arancio	PANTONE® 158
* carciofo quadrante in alto a sinistra 60% violetto	PANTONE® 266
* carciofo quadrante in alto a sinistra 15% arancio	PANTONE® 158
* carciofo quadrante in alto a sinistra 15% giallo	PANTONE® 113
* carciofo quadrante in basso a destra 90% violetto	PANTONE® 266
* carciofo quadrante in basso a destra 10% giallo	PANTONE® 113
* carciofo quadrante in basso a sinistra 50%	PANTONE® 113
* carciofo quadrante in basso a sinistra 40% arancio	PANTONE® 158
*carciofo quadrante in basso a sinistra 10% violetto	PANTONE® 266

. **p.s.** Essendo il carciofo composto da vari colori sfumati, si è preferito dividerlo in quadranti in cui vi è un colore predominante e quindi indicare la porzione della figura interessata con la dizione: quadrante in alto a destra, quadrante in alto a sinistra, quadrante in basso a destra e quadrante in basso a sinistra.
Di seguito sono indicati i colori presenti percentualmente in modo minore.