15 OTT. 2004

Disciplinare di produzione della "Carota dell'Altopiano del Fucino" IGP
Indicazione Geografica Protetta

REG. CEE N. 2081/92

ART.1
(Nome del Prodotto)

L'indicazione geografica protetta **"Carota dell'Altopiano del Fucino",** è riservata alle carote prodotte nel comprensorio dell'Altopiano del Fucino che rispondono ai requisiti stabiliti dal presente Disciplinare di Produzione, redatto sulla base delle disposizioni di cui al Reg. CEE n. 2081/92.

ART. 2
(Varietà coltivate)

L' IGP "**Carota dell'Altopiano del Fucino"** designa le carote delle cultivars della specie "Daucus carota L.", prodotte nella zona delimitata dal successivo art. 3 del presente disciplinare, e derivanti dalle seguenti varietà: MAESTRO (Vilmorin); PRESTO (Vilmorin); CONCERTO (Vilmorin); NAPOLI (Bejo); NANDOR (Clause); DORDOGNE (SG).

Il prodotto deve avere le caratteristiche di seguito elencate:

forma: -cilindrica con punta arrotondata, assenza di peli radicali;

colore: -arancio intenso compreso il colletto;

contenuto: - saccarosio >3%;

- beta carotene >100 mg/Kg;
- acido ascorbico > 5 mg/Kg;
- proteine > 1,2%;
- fibra > 1,2%

proprietà fisiche: croccantezza della polpa e rottura vitrea;

Per tutte le varietà la categoria commerciale deve essere Extra e Prima.

ART. 3
(Zona di produzione)

La zona di produzione della "Carota dell'Altopiano del Fucino" di cui al presente disciplinare è l'intero comprensorio dell'Altopiano del Fucino. La delimitazione viene individuata dalla Strada Provinciale Circonfucense e include porzioni di territorio, suddivise da strade interpoderali ed appezzamenti numerati, appartenenti ai seguenti Comuni della provincia di L'Aquila: Avezzano e frazioni; Celano e frazioni; Cerchio; Aielli; Collarmele; Pescina e frazioni; S.Benedetto dei Marsi; Gioia nei Marsi e frazioni; Lecce dei Marsi; Ortucchio; Trasacco; Luco dei Marsi.

Per la delimitazione dei confini sono state utilizzate le carte IGM 1:25.000 della Regione Abruzzo ricadenti nei fogli: F° n. 145 II° - F° n. 146 III° - F° n. 151 I°- F° n. 152 IV°

PERIMETRAZIONE DELL'AREA
-Altopiano del Fucino-

Partendo da Avezzano (AQ), percorrendo la strada Via Fucino in direzione sud fino al Km 2 si incontra il semaforo di Borgo Via Nuova, svoltando immediatamente a sinistra ci si immette sulla strada Circonfucense di cui al comma 1 del presente articolo. Durante il percorso, che riporterà esattamente al punto di partenza, si incontra la località Caruscino, si prosegue attraversando gli incroci di Str. 7, Str. 8, Str.10, Str. 11 fino a Paterno di Avezzano località Pietragrossa, si prosegue sempre fino

alla casa di guardia n. VI di Borgo Str. 14. Senza lasciare la strada Circonfucense si prosegue attraversando gli incroci di Str. 17, Str. 18, Str. 19, Str. 20 fino ad arrivare a S. Benedetto dei Marsi incrocio di Str. 22. Si prosegue attraversando gli incroci di Str. 23, Sr. 24, Str. 25, Str. 26, Str. 27 fino ad arrivare al Comune di Ortucchio incrocio di Str. 28. Si prosegue attraversando gli incroci di Str. 29, Str. 30, Str. 31, Str. 32 in località Balzone fino ad arrivare al Comune di Trasacco incrocio di Str. 36. Proseguendo e costeggiando sempre il Canale Allacciante Meridionale si attraversano gli incroci di Str.37, Str. 38, Str. 39, Str. 40 fino al Comune di Luco dei Marsi, si oltrepassa il paese e si prosegue attraversando gli incroci di Str. 43, Str. 44, Str. 45 fino ad arrivare a Borgo Incile Str. 1. Proseguendo ancora si incontra l'ex Zuccherificio di Avezzano fino ad arrivare all'incrocio di Via Fucino, punto di partenza.

ART. 4

(Origine del prodotto)

La coltivazione delle carote in pieno campo è iniziata, nell'Altopiano del Fucino nel 1950.

I notevoli redditi assicurati dalla coltura hanno destato l'interesse degli agricoltori, che hanno così inserito la carota nella rotazione colturale classica in uso nell'Altopiano del Fucino.

Insieme ai benefici economici, la coltivazione della carota ha determinato un allungamento della rotazione colturale, cosa che ha ridotto notevolmente fenomeni negativi come le proliferazioni di patologie o il fenomeno della stanchezza del terreno che tanti problemi arrecavano alle colture del Fucino. Al riguardo è da sottolineare come il controllo dei nematodi della patata e della barbabietola da zucchero sia oggi affidato alla corretta rotazione colturale, resa possibile anche grazie all'introduzione della carota, contrariamente a quanto si faceva in passato con trattamenti nematocidi, effettuati con fumigazioni.

Il successo raggiunto da tale coltura, che la pone come coltivazione di punta trainante tutto il comparto orticolo dell'Altopiano del Fucino, è individuabile anche nel grado di preferenza e nella notorietà che questa produzione riscontra nei mercati nazionali ed esteri. Una notorietà che induce molti operatori a far uso della denominazione di Origine "Fucino" per commercializzare prodotto proveniente da altre aree di produzione.

Ne consegue, pertanto, la necessità di garantire l'origine del prodotto, mediante procedure che assicurino la tracciabilità delle varie fasi di produzione, ed il controllo dei produttori e delle particelle catastali su cui si coltiva la carota del Fucino iscritti in appositi elenchi. I predetti controlli verranno svolti da un organismo conforme a quanto riportato al successivo art. 7. Lo stesso organismo, accreditato presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, dovrà verificare anche la rispondenza del prodotto "Carota dell'Altopiano del Fucino IGP" alle prescrizioni del disciplinare.

ART. 5

(Terreni – Semine - Tecniche colturali – Raccolta e Lavorazione)

(Terreni)

I terreni destinati alla coltivazione della carota dovranno essere ubicati nella zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Nella preparazione degli impianti si procede con:

- aratura ;
- fresatura per l'affinamento della superficie;
- rullatura per consentire una profondità di semina costante;
- non è consentita la concimazione diretta mediante letamazione onde evitare fenomeni di imbrunimento delle radici a causa della decomposizione della sostanza organica durante il ciclo vegetativo.

15 OTT. 2004

(Semine)

La semina è esclusivamente meccanica per garantire uniformità di distribuzione e densità colturale ottimale dei semi. Si provvede a mettere a dimora il seme in interfile di 35-40 cm, mentre sulla fila il seme è distribuito su bande della larghezza di 5 - 7 cm oppure in file binate continue.

Il seme è posto ad una profondità variabile dai 0.5 ai 1,5 cm.

L'avvicendamento o rotazione colturale da osservare obbligatoriamente è minimo di 4 anni.

(Tecniche colturali)

Eseguite normalmente a macchina, le operazioni colturali si effettuano facendo attenzione a non danneggiare le radici o costipare eccessivamente il terreno nelle interfile.

Sono comunque prescritte:

-almeno una sarchiatura per consentire il controllo delle infestanti e la riduzione di compattezza del terreno per assicurare uno sviluppo armonioso della radice senza strozzature o piegamenti;

-almeno una rincalzatura per evitare fenomeni di inverdimento del colletto.

(Irrigazioni)

Le irrigazioni vanno effettuate con modesti ma frequenti volumi di adacquamento che non superano i 400 mc/ha per intervento, il sistema usato è per aspersione.

Nel periodo estivo (luglio, agosto), le irrigazioni, se necessarie, vengono effettuate durante le ore notturne o al massimo nelle prime ore del mattino; tale scelta si rende necessaria per evitare danni alle piante a causa delle elevate temperature e della forte ventosità diurne che caratterizzano l'Altopiano del Fucino.

(Raccolta e lavorazione)

La raccolta è praticata valutando gli stadi di maturazione più idonei in funzione della destinazione del prodotto e della tipologia di confezionamento; essa si effettua nel rispetto delle norme di qualità fissate dalla regolamentazione comunitaria e delle caratteristiche di cui all'art. 2 del presente disciplinare.

Il prodotto da destinare alla conservazione dovrà essere raccolto a sviluppo ultimato e non prima del termine previsto per la cultivar.

Inoltre si dovrà tener conto dell'andamento climatico per garantire conservabilità e mantenimento delle caratteristiche qualitative ed organolettiche. Pertanto durante il periodo estivo (luglio, agosto) la raccolta si effettua nelle prime ore del mattino o nel tardo pomeriggio così da evitare l'esposizione al sole del prodotto.

Appena raccolte, le carote devono essere trasportate, entro quattro ore, nei centri di condizionamento, dove, prima del lavaggio e confezionamento, subiscono un raffreddamento utile a garantire loro il mantenimento delle caratteristiche di croccantezza, colore dell'epidermide e sapore.

(Caratteristiche del Prodotto)

Le carote ammesse a tutela, all'atto della commercializzazione, devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- forma della radice prevalentemente cilindrica con punta arrotondata, priva di peli radicali e assenza di cicatrici profonde nei punti di emissione del capillizio, epidermide liscia, colore arancio intenso su tutta la radice;
- dimensioni e peso delle radici tali da soddisfare le norme comuni di qualità e confezionamento fissate dalla normativa comunitaria.



15 OTT. 2004

ART.6

(Legame con l'ambiente)

La diffusione della coltivazione nel territorio suddetto si identifica negli oltre 2000 ha investiti a carota. La produzione si attesta su circa 1,5 milioni di quintali annui, che rappresenta mediamente il 30% della produzione nazionale, il 5% della produzione europea e l'1% di quella mondiale.

La grandissima disponibilità di prodotto ha favorito, limitatamente all'area considerata, attività correlate di condizionamento e confezionamento del prodotto nonché la realizzazione di impianti di trasformazione della carota sia in cubetti che in succhi. Tutto ciò ha contribuito a creare un sistema che associa alle ottime caratteristiche pedoclimatiche dell'area, il notevole grado di specializzazione degli operatori di settore, sia essi coltivatori che commercianti e il notevole patrimonio di strutture di lavorazione che assicurano all'area la notorietà di area caroticola per eccellenza.

ART. 7

(Controlli e vigilanza)

I controlli e la vigilanza saranno garantiti da un Organismo conforme all'art. 10 del Reg. CEE2081/92.

ART. 8

(Confezionamento ed etichettatura)

Il prodotto deve essere posto in vendita in appositi imballaggi nuovi, realizzati in legno, cartone o plastica distinto da apposita etichetta riportante le seguenti indicazioni:

La denominazione "CAROTA DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO" IGP INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA, realizzata a caratteri almeno doppi a quelli di ogni altra iscrizione. Sulle confezioni di cui sopra devono essere apposti tutti gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale, indirizzo dell'azienda produttrice/confezionatrice e quant'altro previsto dalle norme in materia.

E' vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare.

Art. 9

(utilizzo della denominazione geografica protetta per i prodotti derivati)

I prodotti per la cui elaborazione è utilizzata come materia prima la "Carota dell'Altopiano del Fucino IGP", 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:

- la "Carota dell'Altopiano del Fucino IGP" certificata come tale, deve costituire il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori della "Carota dell'Altopiano del Fucino IGP" siano iscritti in apposito registro attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e dallo stesso controllati limitatamente alla denominazione protetta.

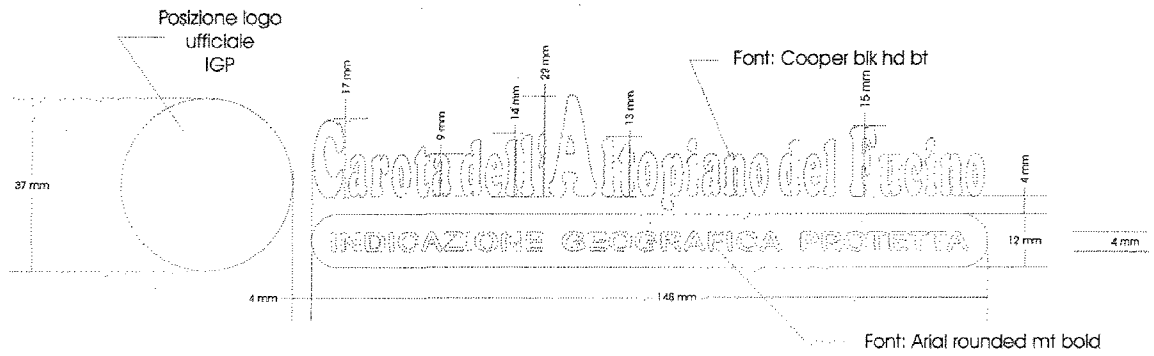
L'utilizzazione non esclusiva della "Carota dell'Altopiano del Fucino IGP" consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene o in cui è trasformato o elaborato.

Art. 10

(Logo)

Il marchio di identificazione è rappresentato, nella parte superiore, dalla scritta di colore verde Pantone P.C.S. (S 274-1 CVS), bordato di nero, **Carota dell'Altopiano del Fucino,** carattere Cooper blk hd bt, con evidente andamento sinuoso come a rappresentare un'altura nella parte centrale della scritta (Altopiano) e una più bassa nella parte finale (Fucino). Nella parte sottostante, la scritta

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA, carattere Arial rounded mt bold, di colore bianco ottenuto dal contorno con riempimento di colore blu, Pantone reflex blue. A sinistra delle scritte il logo I.G.P. della CE.





CAD Service
Geom. Luigi Ponziani
via Mazzini 23 Avezzano (AQ)
tel. 863445056

15 OTT. 2004

CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DEGLI ORTAGGI DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO
Piazza Torlonia, 91 –67051 Avezzano (AQ)

31 DIC. 2008
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroalimentari Nazionali

"CAROTA DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO"
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

La storia dell'Altopiano del Fucino, quale area agricola, inizia nel 1876, anno in cui furono portati a termine i lavori di prosciugamento, ad opera del principe Alessandro Torlonia, di quello che era considerato il terzo lago d'Italia quanto ad estensione. L' abbandono definitivo delle acque lasciarono la superficie disponibile (circa 13.000 ha) a future coltivazioni agricole, i terreni originati dalla sedimentazione secolare dei detriti di natura rocciosa erosi dalle montagne perimetrali furono messi dapprima a prati e pascoli e successivamente a colture quali cereali, con il passare degli anni si arricchirono di quella microflora e fauna utile, oltre che a strutturarsi, diventando sempre più fertili. Le condizioni climatiche hanno a loro volta contribuito a completare il quadro di zona a piena vocazionalità per diversi ortaggi ed in special modo per la carota.

I terreni sono privi di scheletro e rientrano tra le classi di tessitura "limose" e "argillose limose" con una elevata quantità di calcare totale da imputare alla natura carbonatica dei sedimenti pedogenetici, il contenuto medio di sostanza organica è del 3 - 3,5 % e la dotazione di macroelementi risulta discretamente elevata.

La coltivazione della carota risulta nel comprensorio già dal 1958, anche se con superfici modeste, investimenti cresciuti sempre di più fino ad arrivare ad oggi con circa 2200 ha. (Dati forniti dall' Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo). Tab 1

La produzione media di 600 q/ha con punte di 800 q/ha e quella complessiva di circa 1.500.000 di quintali annui assegnano all'Altopiano del Fucino il primato di area dove si produce il 30% della produzione nazionale il 5 % di quella europea e l'1% di quella mondiale.

Della produzione totale il 70 % viene lavorata in loco presso gli oltre 50 opifici dove avviene il lavaggio, cernita e confezionamento del prodotto in assemblaggi richiesti dai mercati e dalla Grande Distribuzione.

Per concludere la superficie dell'ex lago ha trovato, nella carota, la sua coltura trainante con interessanti sbocchi commerciali nazionali ed esteri, mercati che richiedono, oltre che elevate caratteristiche qualitative della merce, anche una notevole intraprendenza commerciale e determinazione degli addetti sia per la stagionalità della produzione che per il significativo quantitativo prodotto.

Strategico è, quindi, assicurare alla carota dell'Altopiano del Fucino la sua identificazione attraverso un marchio di origine che rappresenta garanzia di qualità per il consumatore ed impegno, per i produttori, a mantenere e/o aumentare la genuinità, salubrità ed igienicità della "Carota dell'Altopiano del Fucino".

Considerato ciò, l'evoluzione del comparto orticolo e quindi della caroticoltura nell'Altopiano del Fucino ha sensibilizzato le amministrazioni Comunale e Regionali per la promozione di manifestazioni annuali quali convegni, sagre e fiere dalle quali si evidenzia l'importanza crescente che queste produzioni hanno nel panorama agricolo locale.

L'ARSSA, Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo in Abruzzo, quale soggetto di maggior rilievo in campo promozionale, partecipa a manifestazioni, nazionali ed estere, specifiche nel settore orticolo (Fieragricola di Verona, Macfrut di Cesena, Cibus di Parma e Bari, Sana di Bologna, Anuga di Colonia etc.) evidenziando in particolar modo gli ortaggi dell'Altopiano del Fucino avvalendosi anche di fondi comunitari relativi a progetti specifici (POM Marsica -Valorizzazione degli ortaggi del Fucino), inoltre, negli ultimi anni, organizza convegni con temi inerenti la coltivazione della carota, tra questi il "I° incontro nazionale sulla carota" svoltosi ad Avezzano (AQ) dal 6 all'8 ottobre 1999 del quale è stato dato ampio eco da uno speciale di "Terra e Vita" (n. 49/99); altro importante appuntamento è stato fissato con il convegno "Aspetti tecnologici, clinico-nutrizionali e di marketing della carota" svoltosi a Celano (AQ) il 10 novembre 2000. La produzione di materiale informativo completa l'attività di promozione ed informazione dell'orticoltura dell'Altopiano del Fucino. Ultima attività, ma non meno importante delle precedenti, è stata l'intervento decisivo dell'ARSSA nei confronti dell'istituzione e realizzazione del Co.T.O.F. -Consorzio di Tutela e Valorizzazione degli Ortaggi dell'Altopiano del Fucino-.

Tra i Comuni del circondario dell'Altopiano del Fucino si è instaurata una sorta di sinergia con luogo comune "Promozione degli ortaggi" ed a tal proposito si organizzano manifestazioni popolari tra le quali si ricordano le più significative: a Trasacco (AQ) si svolge la "Sagra della Carota" giunta alla sua 16° edizione; a S. Benedetto dei Marsi (AQ) la settima "Festa degli Ortaggi"; ad Avezzano la "Sagra delle Patate. Inoltre, in occasioni di varia natura, si presentano preparazioni culinarie a base di ortaggi dell'Altopiano del Fucino.

La Carota dell'Altopiano del Fucino viene soventemente nominata ed annoverata, quale termine di paragone superiore tra le produzioni di altra provenienza, tra gli addetti commerciali dei maggiori gruppi di acquisto della GDO e dei mercati annonari. Tra le caratteristiche che la contraddistinguono si ricorda in particolar modo la conservazione durante la shelf-life

31 DIC. 2002

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Direzione Generale delle politiche agricole ed agroalimentari

CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DEGLI ORTAGGI
DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO
Piazza Torlonia, 91 –67051 Avezzano (AQ)

A.R.S.S.A. Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo - Abruzzo
Avezzano

RELAZIONE TECNICA

"CAROTA DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO"

- ***Ambiente***

L'Altopiano del Fucino, area particolarmente nota per la produzione di ortaggi, si colloca geograficamente nell'Italia centro-meridionale, in quella che è considerata la Regione dei Parchi, l'Abruzzo.

L'area interamente pianeggiante, ad una altitudine di 700 mt. s.l.m., con i suoi 16.000 Ha, è circondata da monti di particolare interesse ambientale come quelli del "Parco nazionale d'Abruzzo", del "Velino-Sirente" e degli "Ernici-Simbruini.

La sua origine, quale zona agricola, non ci porta più lontano della fine del 1800 quando furono completate le opere di prosciugamento, ad opera del principe Alessandro Torlonia, di quello che era considerato il terzo lago d'Italia come estensione: Il Lago del Fucino.

Di fronte a questi eventi l'Altopiano del Fucino si può definire come "Territorio giovane, altamente produttivo ed incontaminato" che, grazie alla natura del terreno ed al clima particolarmente favorevole, riesce a trasmettere agli ortaggi peculiartà organolettiche e nutrizionali tali da essere apprezzate e riconosciute dai consumatori europei.

La natura del terreno è sabbioso-limoso con elevata quantità di calcare attivo, la reazione (PH) è tra subalcalina ed alcalina, con valori elevati di sostanza organica attribuibile anche alle laute concimazioni letamiche effettuate dagli agricoltori del Fucino con cadenza biennale.

Il clima è influenzato dalla presenza di catene montuose circostanti, dall'altitudine e dall'umidità relativa ceduta dalla fitta rete di canali che assicurano sia il fabbisogno idrico durante le coltivazioni che il recupero delle acque superflue in inverno. In sostanza si hanno inverni rigidi e piovosi mentre in estate il caldo investe tutto il territorio prevalentemente in luglio e metà agosto, inoltre, in considerazione dell'altitudine, la zona è caratterizzata da notevoli escursioni termiche che avvengono tra il giorno e la notte.

L'evoluzione colturale, successivamente alla bonifica, ha visto le prime coltivazioni di patate e barbabietole da zucchero, successivamente altre colture hanno avuto il loro insediamento nell'Altopiano del Fucino, oltre per consentire un migliore avvicendamento colturale, anche per una maggiore specializzazione dei coltivatori unita all'intraprendenza degli stessi

Attualmente, l'Altopiano del Fucino, fornisce quantitativi di ortaggi, sia per l'industria che per il mercato fresco, con punte di circa 6 milioni di quintali l'anno, una PLV che raggiunge i 70 milioni di euro, a questa poi si deve aggiungere il plus valore dato dalle manipolazioni per la collocazione dei prodotti nei mercati. La tabella che segue mostra le superfici investite per singola specie e le quantità prodotte, i valori si riferiscono ad una media degli ultimi tre anni, i dati sono stati raccolti dall'ARSSA, da indagini che la stessa compie nel territorio:



SPECIE	Investimenti medi Ha	Produzioni medie Qli/Ha	Produzione totale Qli	Periodo di disponibilità nei diversi mesi dell'anno
CAROTA	2300	700	1.610.000	TUTTO L'ANNO
RADICCHIO	874	180	157.320	G.L.A.S.O.N.D.
SCAROLA	320	280	89.600	G.L.A.S.O.
INDIVIA	320	280	89.600	G.L.A.S.O.
CAPPUCCINA	240	240	57.600	G.L.A.S.O.
FINOCCHIO	1.800	280	504.000	G.L.A.S.O.N.
SEDANO	140	600	84.000	G.L.A.S.O.N.
CAVOLI	100	280	28.000	A.S.O.
ALTRI ORTAGGI	150	100	15.000	G.L.A.S.O.N.
PATATE	3.000	400	1.200.000	A.S.O.N.D.G.F.M.
BIETOLE	2.450	650	1.592.000	
CEREALI	1.424	60	85.440	
MEDICA	243	120	29.160	
TOTALE			5.541.720	

Per quanto riguarda le specie ortive, la carota è sicuramente l'ortaggio a cui gli agricoltori riversano maggiore attenzione, il dato produttivo di 1,6 milioni di quintali l'anno rappresenta una posizione di leader tra i produttori italiani (30%).

Ovviamente lo sviluppo della caroticoltura nell'Altopiano del Fucino non è attribuibile esclusivamente al potenziale produttivo che rappresenta nel territorio, bensì anche dalle peculiarità che il territorio stesso riesce a trasmettere al prodotto: il fattore pedoclimatico ha consentito non solo l'alta produzione ma anche la qualità nell'insieme degli aspetti che caratterizzano la "Carota dell'Altopiano del Fucino".

Gli aspetti appena descritti hanno contribuito non poco allo sviluppo di attività imprenditoriali legate al condizionamento oltre che delle carote anche per gli altri ortaggi, infatti negli ultimi 20 anni si è avuto un forte incremento di centri di lavorazione che consentono la manipolazione di

circa il 70% degli ortaggi prodotti nell'Altopiano del Fucino, inoltre, in sintonia con le disposizioni Comunitarie, è stato costituito il Consorzio di Tutela e Valorizzazione degli Ortaggi dell'Altopiano del Fucino (CoTOF),con lo scopo prioritario rivolto alla qualificazione delle produzioni al fine di renderle facilmente identificabili dai consumatori, questo anche attraverso l'applicazione dei Regolamenti CE sulle protezioni d'origine geografica. Il CoTOF garantirà oltremodo la salubrità delle produzioni dei consorziati utilizzando gli strumenti più idonei.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

-Tecnica colturale

Nell'Altopiano del Fucino si coltivano diversi ibridi di carota (Daucus Carota L.), con la massima attenzione alle novità offerte dalla ricerca nel campo del miglioramento genetico.

Le varietà coltivate sono ricomprese nella classe precoce con raccolta a partire dall'inizio di luglio, tardiva con raccolta da settembre in poi.

La coltivazione viene fatta esclusivamente in piena area utilizzando la tecnica di coltivazione più classica, solo per poche decine di ettari si utilizzano tecniche per l'anticipazione dell'emergenza, mediante copertura con film tipo "tessuto non tessuto", al fine di abbreviare il ciclo vegetativo.

La semina si effettua gia a partire dal mese di febbraio nel caso di impianti forzati, nei mesi di marzo e aprile per le conduzioni normali.

Le operazioni colturali, dalla preparazione dei terreni fino alla raccolta, sono interamente meccanizzate.

Le cure colturali, compresi i trattamenti antiparassitari, sono effettuate, nel rispetto della buona pratica agricola, utilizzando fitofarmaci a basso impatto ambientale e, laddove possibile, è praticata la coltivazione biologica. Mediamente nel Fucino si effettua la lotta integrata.

La raccolta, come prima accennato, inizia dal mese di luglio, eccezionalmente, secondo le condizioni climatiche, essa è possibile già dal mese di giugno, e si protrae periodicamente fino a settembre-ottobre. Tuttavia la raccolta può essere ulteriormente ritardata anche fino ad aprile dell'anno successivo, le carote restano nel terreno durante il periodo invernale e, per evitare o ridurre i danni da gelo, si usa la pratica del reinterro, questa consiste nell'apertura di scoline e lo spargimento di terra di risulta sul prodotto. Tale tecnica era molto diffusa in passato nel Fucino, oggi, con la realizzazione di strutture frigorifere per lo stoccaggio, molto prodotto viene conservato in esse ad una temperatura di 0,5° C ed umidità minima del 90%.

Le rese unitarie per ettaro oscillano tra 650 ed 750 quintali.

- Aspetti qualitativi

Le carote prodotte nel Fucino, proprio per la tipologia dei terreni molto sciolti e privi di scheletro, si caratterizzano per la forma della radice, prevalentemente cilindrica con punta arrotondata, priva di peli radicali e assenza di cicatrici profonde nei punti di emissione del capillizio, epidermide liscia,

colore arancio intenso su tutta la radice, inoltre altre caratteristiche sono rintracciabili nel contenuto di elementi nutritivi: nelle Carote dell'Altopiano del Fucino -come risulta dalle numerose analisi effettuate- vanno segnalati in positivo un elevato contenuto in acido ascorbico (5 mg/Kg) e zuccheri totali con un equilibrato rapporto tra gli stessi. Il contenuto in glucidi è superiore allo standard e si accompagna ad un tenore in proteine dell' 1,2%, mentre il contenuto in fibra (1,8%) rende maggiormente biodisponibile la quantità di oligoelementi presenti (calcio, ferro, fosforo e potassio).

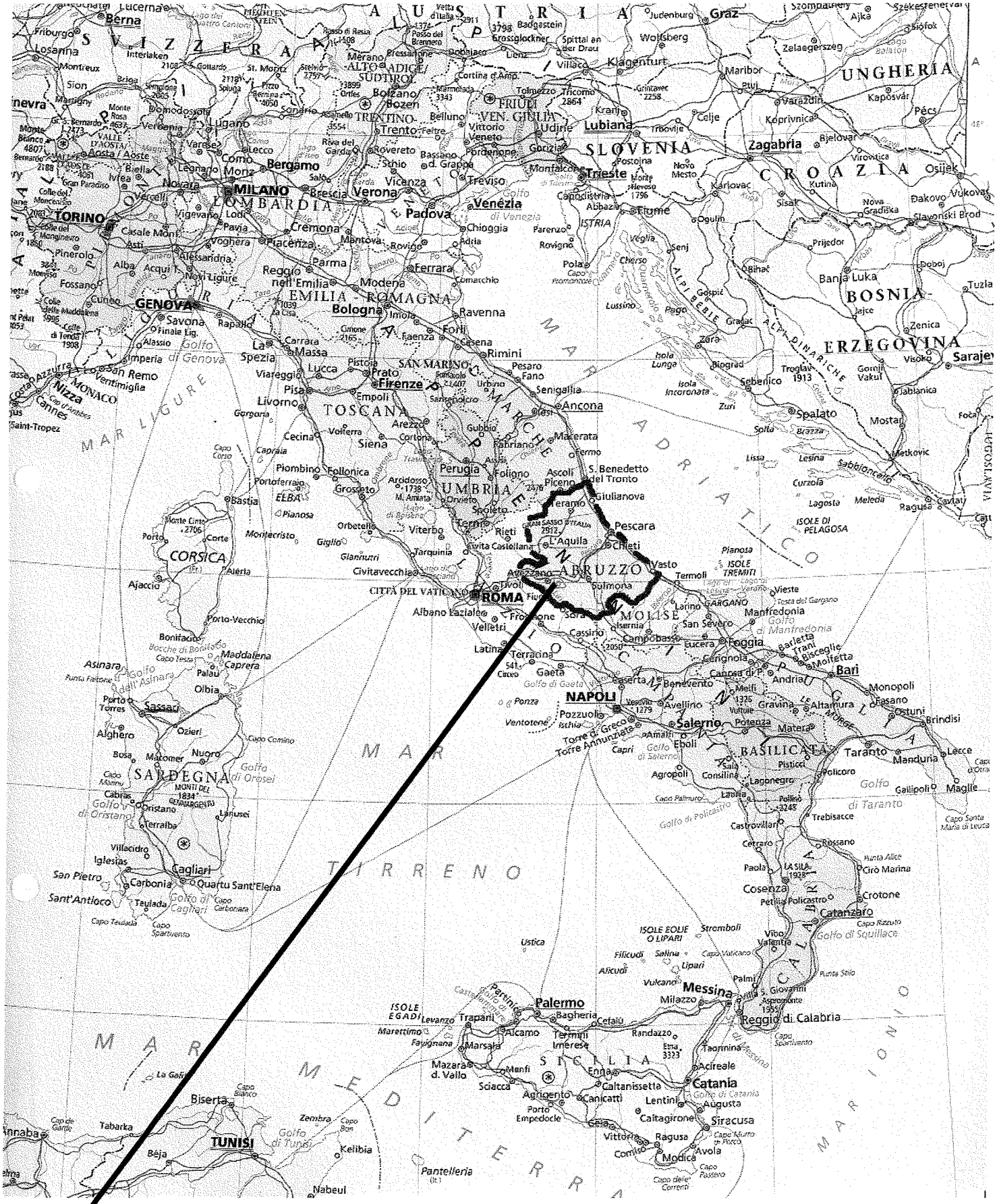
Le vitamine nella "Carota dell'Altopiano del Fucino" costituiscono un altro degli elementi caratterizzanti che la rendono ben distinguibile; tiamina, riboflavina e soprattutto carotene (95-100 mg/Kg) risultano presenti con alti valori. Nella tabella che segue sono riportati i dati medi analitici rilevati dall'ARSSA in un periodo di tempo di tre anni di osservazioni:

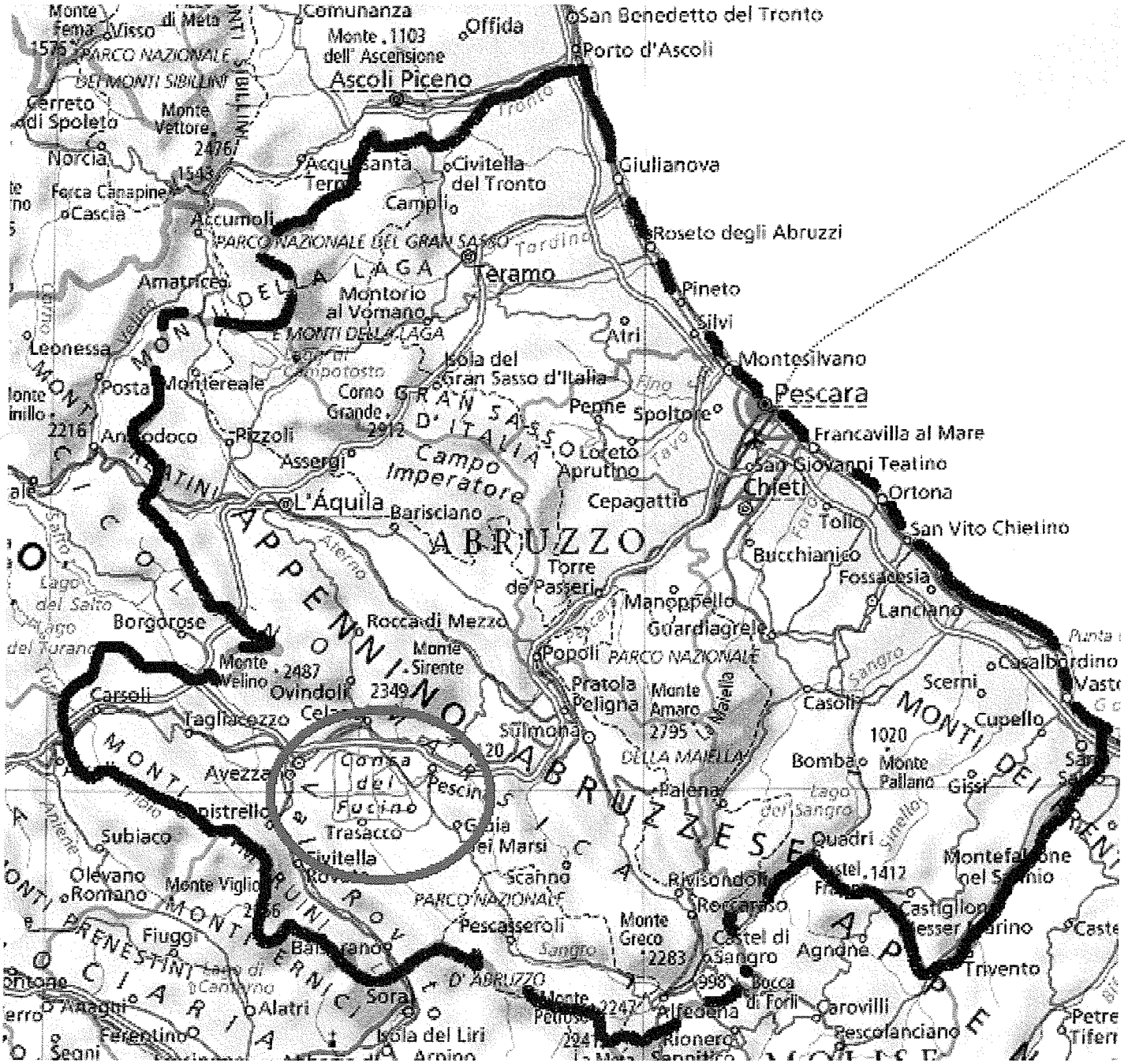
RISULTATI ANALITICI MEDI SU CAMPIONI DI CAROTE PRODOTTE NELL'ALTOPIANO DEL FUCINO.

Valori su tal quale.

PARAMETRI DETERMINATI	RISULTATI
UMIDITA' %	90
PROTEINE %	1,20
GRASSI %	0,70
CENERI %	1
FIBRA %	1,80
CALORIE Kcal/100 g	35
AMIDO %	1
ACIDO ASCORBICO mg/Kg	5
NICOTINAMIDE mg/Kg	5
RIBOFLAVINA mg/Kg	4
TIAMINA CLORIDRATO mg/Kg	6
FRUTTOSIO %	1,25
GLUCOSIO %	1,20
SACCAROSIO %	4,30
CAROTENE mg/Kg	95-100
FERRO TOTALE mg/Kg	7
CALCIO g/Kg	0,35
FOSFORO g/Kg	0,25
POTASSIO g/Kg	0,34




Berna
Lucerna
Friburgo
Losanna
Montreux
Sion
Interlaken
Lugano
Como
Bergamo
MILANO
Varese
Novara
Vercelli
TORINO
Asti
Alessandria
Cuneo
GENOVA
Savona
Imperia
Sanremo
Ventimiglia
Nizza
MONACO
Cannes
Saint-Tropez
Pavia
Lodi
Cremona
Piacenza
Parma
Reggio nell'Emilia
Modena
Bologna
Ferrara
Ravenna
Rimini
Forlì
Cesena
Faenza
Massa
Carrara
La Spezia
Lucca
Pistoia
Prato
Firenze
Pisa
Livorno
Viareggio
Empoli
Siena
Arezzo
Cortona
Volterra
Grosseto
Perugia
Foligno
Spoleto
Terni
Rieti
Viterbo
Orvieto
Civitavecchia
Tarquinia
Porto Santo Stefano
Orbetello
Piombino
Portoferraio
Bastia
CORSICA
Ajaccio
Porto-Vecchio
Bonifacio
Sassari
Alghero
Olbia
Nuoro
Macomer
SARDEGNA
Oristano
Cagliari
Carbonia
Iglesias
Terralba
Tortolì
Quartu Sant'Elena
Villacidro
San Pietro
Sant'Antioco
Teulada
Biserta
TUNISI
Béja
Nabeul
Tabarka
Zembra
Kelibia
Pantelleria
Marsala
Trapani
Palermo
Bagheria
Cefalù
Termini Imerese
Alcamo
Mazara del Vallo
Sciacca
Menfi
Agrigento
Porto Empedocle
Caltanissetta
Enna
Acireale
Catania
Lentini
Augusta
Siracusa
Caltagirone
Ragusa
Vittoria
Comiso
Modica
Avola
Capo Passero
Messina
Milazzo
Reggio di Calabria
Randazzo
Etna
Taormina
Isole Eolie o Lipari
Stromboli
Filicudi
Salina
Alicudi
Vulcano
Lipari
Ustica
Isole Egadi
Levanzo
Favignana
Marettimo
Pantelleria
ROMA
Civita Castellana
Tivoli
Albano Laziale
Velletri
Frosinone
Latina
Terracina
Gaeta
Sora
Isernia
Campobasso
Cassino
Benevento
Caserta
NAPOLI
Pozzuoli
Ischia
Ventotene
Capri
Sorrento
Amalfi
Salerno
Avellino
Vesuvio
Eboli
Agropoli
Sapri
Potenza
Melfi
Matera
Gravina
Altamura
Foggia
Cerignola
Lucera
San Severo
Manfredonia
Gargano
Vieste
Tremiti
Termoli
Larino
Vasto
Pescara
Chieti
L'Aquila
Giulianova
Teramo
Ascoli Piceno
S. Benedetto del Tronto
Fermo
Macerata
Fabriano
Senigallia
Ancona
Pesaro
Fano
Urbino
Gubbio
Assisi
Foligno
Sassoferrato
Gran Sasso d'Italia
Monte Cinto
Monte Amiata
Argentario
Giglio
Giannutri
Pianosa
Montecristo
Elba
Capraia
Gorgona
Capo Corso
Golfo di Genova
Golfo di Follonica
Golfo di Gaeta
Golfo di Manfredonia
Golfo di Taranto
Golfo di Squillace
Golfo di Policastro
Golfo di Salerno
Golfo di Cagliari
Golfo di Oristano
Golfo di Orosei
Golfo di Tunisi
Golfo di Catania
Golfo di Castellammare
Golfo di Termini Imerese
Golfo di Patti
Golfo di Gioia
Golfo di Sant'Eufemia
Golfo di Lamezia
Golfo di Policastro
Golfo di Squillace
Golfo di Manfredonia
Golfo di Taranto
Golfo di Gaeta



Estratto dalla carta d'Italia

ABRUZZO

Altopiano del Fucino, zona interessata alla **IGP "Carota dell'Altopiano del Fucino"**

Situato in Abruzzo, in provincia di L'Aquila, ad una altitudine di circa 700 m.s.l.m., l'Altopiano del Fucino è un bacino di circa 14.000 ha di terreno, interamente irrigui, ottenuti dal prosciugamento del lago del Fucino ad opera del Principe Alessandro Torlonia verso la fine del 1800.