

Disciplinare di produzione del Carciofo di Montelupone – Naturale

ART. 1 – Scopo del disciplinare

Il presente disciplinare definisce il ciclo di produzione dell'ortaggio denominato Carciofo di Montelupone - Naturale, nelle fasi aziendali di passaggio dalla produzione agricola convenzionale a quella biologica e nell'attesa della ufficializzazione della certificazione biologica da parte dei competenti organi di controllo. In tale arco temporale, pur non essendo il prodotto certificato biologico, viene garantito il rispetto delle medesime norme vigenti per la produzione biologica, come indicato nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2 – Denominazione e tipologia del prodotto

Il Carciofo di Montelupone – Naturale, nel dialetto locale detto “scarciofeno” è stato riconosciuto ufficialmente dal 2002, quale prodotto tradizionale dalla Regione Marche. Il carciofo, la cui parte edibile è il fiore, appartiene alla famiglia delle asteraceae, genere cynara, specie scolymus. L'autentico Carciofo di Montelupone, contraddistinto da due ecotipi A e B, conservati presso la Banca del Germoplasma Regionale di Monsampolo del Tronto (AP), si caratterizza oltre che per l'assenza di spine, anche per il suo particolare gusto delicato. La tecnica produttiva del Carciofo di Montelupone – Naturale, segue le norme dell'agricoltura biologica e quindi non ammette l'uso di pesticidi, di concimi chimici, di conservanti e coloranti, allo scopo di esaltarne le virtù benefiche per la salute umana. Il prodotto è OGM free (assenza di organismi geneticamente modificati).

ART. 3 – Logo ed etichettatura

Il logo che identifica il Carciofo di Montelupone – Naturale, è rappresentato dal disegno a colori pastello, di seguito riportato, che richiama l'immagine del prodotto maturo.



ART. 4 – Riferimenti storici

Il carciofo è un ortaggio prodotto da una pianta erbacea perenne di origine mediterranea, già conosciuto e utilizzato dagli egiziani, dai greci e dai romani. Nel medioevo gli arabi lo portarono dall'Africa settentrionale in Spagna e proprio dal suo nome arabo kharshuff (الخرشوف), attraverso lo spagnolo alcachofa, ha preso origine il nome internazionale artichoke. La coltivazione del carciofo nelle campagne del territorio dell'attuale Montelupone viene citata dal biografo di San Firmano, T. da Fleury, nelle fonti documentali dell'anno 1002. Negli statuti comunali di Montelupone si fa menzione della “festa del carciofo”, fin dal 1440.

ART. 5 – Area di produzione

Il Carciofo di Montelupone – Naturale viene coltivato in terreni profondi, freschi, argillo-limosi. Le carciofaie sono poste in collina, ad altitudini comprese fra i 50 ed i 250 metri s.l.m., nel comune di Montelupone, senza l'utilizzo di irrigazione artificiale.

ART. 6 – Caratteristiche organolettiche

Il Carciofo di Montelupone – Naturale è compatto, di colore verde/violaceo, sapore delicato, ricco di sostanze antiossidanti, ha efficacia anti-colesterolo, diuretico, depurante. La sua parte edule è composta, oltre che da acqua, da carboidrati tra i quali l'inulina e le fibre. I minerali principali sono il sodio, il potassio, il fosforo e il calcio. Tra le vitamine prevale la presenza di B1, B3, C e un complesso di metaboliti secondari, come la cinarina. La pianta dell'ecotipo A ha un portamento assurgente, alta circa 60 cm, con un diametro di circa 120 cm. Il capolino centrale (detto cimarolo o mammola o madre) è tondo-ovale, grosso con brattee serrate violetto-verdi, del peso di circa 130-200 g. I carciofi di primo e secondo ordine hanno un peso di circa 60-130g, mentre i carciofini pesano circa 30-60 g. Le foglie allo stadio giovanile sono lanceolate a margine poco inciso, mentre allo stadio adulto diventano pennatosette a portamento patente. La pianta dell'ecotipo B si differenzia dall'ecotipo A per una altezza di circa 45 cm e un diametro di circa 90 cm. Le foglie sono pennatosette a portamento patente e di colore bianco cotonoso nella parte superiore. Il capolino è ovale, medio, con brattee serrate, verdi, lievemente sfumate di violetto, del peso di circa 110-170 g. I carciofi di primo e secondo ordine pesano circa 60-110 g, mentre i carciofini pesano circa 30-60 g. Questo ecotipo è caratterizzato da un ciclo produttivo più tardivo rispetto all'ecotipo A. Oltre al consumo fresco, i capolini di terzo ordine (carciofini) sono utilizzati per le preparazioni sott'olio.

ART. 7 – Tecnica colturale

Il metodo di coltivazione del Carciofo di Montelupone – Naturale fa riferimento integralmente allo specifico quadro normativo nazionale e comunitario, che regola l'agricoltura biologica. La tecnica colturale garantisce la produzione di un alimento di alta qualità, sicuro sotto il profilo della sicurezza alimentare; preserva e incrementa la fertilità del terreno, riduce l'utilizzo di risorse non rinnovabili e incrementa la diversità biologica. Tale tecnica consente ai consumatori di scegliere alimenti privi di residui di sostanze chimiche di sintesi e che portano con loro un alto valore etico e sociale.

L'impianto di nuove carciofaie avviene previo lavorazioni profonde, arieggiamento e sminuzzamento del terreno. Le carciofaie sono soggette all'avvicendamento colturale pluriennale con leguminose e colture da sovescio. Le lavorazioni includono più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature e due scarducciature in ottobre ed in febbraio. I carducci per l'impianto di nuove carciofaie provengono da piante madri di produzione agricola biologica. La raccolta avviene a partire dal mese di marzo. Quando la pianta è giovane e quindi più produttiva, arriva a produrre 8-10 capolini, mentre man mano che invecchia riduce la sua produzione. Il trapianto dei carducci si effettua ad inizio autunno e primavera. La carciofaia si impianta mettendo a dimora una piantina per ogni metro quadrato di terreno. La durata della produzione è di circa 45-60 gg.

Art. 8 - Controllo delle erbe infestanti

Le erbe spontanee che si sviluppano nelle carciofaie vengono eliminate attraverso le pratiche agronomiche (rotazioni, consociazioni, pacciamature, false semine), il diserbo meccanico, il pirodiserbo, il termodiserbo. E' vietato l'uso di prodotti erbicidi di sintesi, non ammessi in agricoltura biologica.

Art. 9 - Concimazioni

La nutrizione delle piante viene assicurata con fertilizzanti organici, letamazione e sovescio di leguminose, in pre-impianto e pre-produzione, apportando i nutrienti necessari in quantità variabili in funzione del tipo di suolo, della densità dell'impianto, della tipologia di somministrazione. Non è ammesso l'uso di concimi chimici.

ART. 10 – Difesa sanitaria

La difesa della coltura si basa essenzialmente sulla prevenzione, pertanto i prodotti utilizzabili per il controllo diretto sono unicamente quelli riconducibili ai principi attivi autorizzati in agricoltura biologica il cui impiego è comunque subordinato alla sussistenza di condizioni tali da provocare seri danni economici qualora l'intervento diretto venisse meno. Per questo motivo assume grande rilevanza il monitoraggio delle popolazioni di insetti dannosi, mediante trappole cromotropiche e a feromone, allo scopo di individuare le soglie ottimali di intervento. I prodotti autorizzati per la difesa hanno origine organica o minerale. Sono vietati tutti i composti chimici di sintesi: insetticidi, erbicidi, ormoni, fungicidi (pesticidi). È fatto divieto d'uso di radiazioni ionizzanti a scopo conservativo. E' proibita la disinfezione e disinfezione del terreno.

ART. 11 – Raccolta, confezionamento, conservazione, trasformazione

La raccolta viene eseguita manualmente, a maturazione avvenuta, secondo le condizioni climatiche e l'andamento stagionale. Il Carciofo di Montelupone – Naturale viene commercializzato come prodotto fresco e subordinatamente come prodotto trasformato. La vendita del prodotto sfuso viene accompagnata dall'apposizione sul contenitore dell'ortaggio di una etichetta. La conservazione può avvenire per brevi periodi, in celle frigorifere, a temperatura compresa fra 0 e 4 gradi centigradi. Per il confezionamento del prodotto fresco vengono utilizzate cassette per ortofrutta e sacchetti in nylon. Per il prodotto trasformato vengono utilizzati contenitori in vetro e vaschette per alimenti. L'etichetta deve riportare se seguenti informazioni:

- Carciofo di Montelupone – Naturale con il logo descritto in questo disciplinare,
- Nome e indirizzo del produttore e se diverso da quest'ultimo, anche del trasformatore del prodotto.

Nel caso di prodotto trasformato, vanno indicati inoltre: il numero del lotto, il peso netto, gli ingredienti, i valori nutrizionali, la data di scadenza.

ART. 12 – Controlli e sanzioni

Il controllo di conformità del prodotto rispetto al disciplinare viene svolto, in analogia con quanto previsto dalle norme per l'agricoltura biologica, dal comitato di garanzia. Nel caso vengano accertate non conformità, esse verranno notificate al trasgressore, il quale avrà diritto di fornire le giustificazioni del caso e sanare le incongruenze entro 10 giorni. In caso di reiterata non conformità, il trasgressore verrà inibito all'uso del nome e del logo identificativo di questo disciplinare, nonché data informazione pubblica attraverso i canali di comunicazione.

ART. 13 – Promozione e informazione al consumatore

Al fine di promuovere la conoscenza verso i consumatori e incrementare l'apprezzamento del Carciofo di Montelupone – Naturale, per esaltare i benefici per la salute, nel contesto della dieta mediterranea, vengono favorite azioni di informazione e formazione dirette ai cittadini, alle scuole di cucina, alle associazioni di chef, ai ristoranti di qualità, alla filiera del biologico.