

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE I.G.P.”

Art. 1

DENOMINAZIONE

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “Cavolfiore della Piana del Sele” è riservata ai corimbi di cavolfiore che rispondono ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La denominazione “Cavolfiore della Piana del Sele” designa i corimbi afferenti alle varietà/ibridi della specie Brassica oleracea L. var. botrytis, sotto elencate prodotti nella zona delimitata nell'articolo 3 del presente disciplinare.

Le varietà/ibridi, aventi un ciclo colturale oscillante tra 70 e 215 giorni, sono:

Alston, Deepty, Guidalina, Lucex, Marmorex, Valmer, Tatuin, Alcalá, Moonshine, Whiton, Adona, Moncayo, Bouchard, Lotsa, Socius, Ardent, Obiwan, Casper, Spacestar Gol, Acis, Wonder, Lavaredo, Borealis, Naruto, Akara, Tramont, Rafale, Omeris, Karen, Maimon, Subasio, Cantabria, Altair, Alfeen, Bernoulli, Amistad, Amistad Bio, Pamyros, Diwan, Guendis, Typical, Lecatis, Triumphant, Tonale, Akinen, Braven, Talvena, Manresa, Carantic, Parotis, Cristallo, Darifeen, Locarno, Barcedo, Vedis, Alberto, Nomad.

Il prodotto è immesso in commercio allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma) essendo stato sottoposto a processi tecnologici di minima entità, articolati nelle fasi di selezione, cernita, taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento in buste, in vaschette sigillate o altro come meglio dettagliato al successivo art. 8 con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva.

I corimbi ammessi a tutela, all'atto della immissione al consumo, devono possedere le seguenti caratteristiche:

- a) il calibro deve avere il valore minimo di 13 cm;
- b) forma e colorazione tipiche della varietà di appartenenza;
- c) assenza di macchie sull'intera superficie del corimbo;
- d) assenza di foglie all'interno del corimbo;
- e) struttura interna: glomeruli ben serrati;
- f) glomeruli e foglie di rivestimento del corimbo integri;
- g) assenza di odori anomali e di marciumi;
- h) la sostanza secca dei corimbi deve essere superiore al 6% del peso fresco degli stessi;
- i) il residuo rifrattometrico deve risultare $\geq 8,7$ °Brix;
- l) antiossidanti: la vitamina C deve oltrepassare 50 mg/kg;
- m) grado di consistenza alla raccolta: valore 3 psi (pound force per square inch);
- n) magnesio non inferiore 18 mg/100.

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del “Cavolfiore della Piana del Sele” ricade nella provincia di Salerno e comprende il territorio amministrativo afferente ai seguenti comuni: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Pontecagnano Faiano.

Art. 4

PROVA DELL'ORIGINE

Al fine di garantire l'origine del prodotto ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentandone gli input e gli output. La tracciabilità del prodotto avviene attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei condizionatori, dei confezionatori e di eventuali intermediari, nonché attraverso la denuncia annuale, alla struttura di controllo, dei quantitativi prodotti dai singoli produttori. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate alle verifiche da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE I.G.P.”

Art. 5

METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO

Il seme di “Cavolfiore della Piana del Sele” impiegato per la riproduzione deve essere conforme alle prescrizioni di legge riguardanti l'intera filiera sementiera, vivaistica, produttiva e commerciale.

Gli interventi tecnico-colturali previsti sono:

- a) **Impianto della coltura:** la semina si effettua in contenitori alveolari. Il trapianto delle piantine provviste di 4-5 foglie vere si realizza in estate-autunno oppure a fine inverno-inizio primavera su terreno previamente sottoposto ad una lavorazione principale di media profondità, seguita da erpicature e/o fresature; viene realizzata la disposizione in file singole o binate. La densità d'impianto varia in funzione della varietà e della stagione colturale, da 1,6 a 2,0 piante per m² (pari a circa 16.000/20.000 pt/ha), considerando comunque che l'aumento degli spaziamenti tra le piante dà luogo a un incremento del calibro dei corimbi che si producono.
- b) **Avvicendamento colturale:** il “Cavolfiore della Piana del Sele” deve essere obbligatoriamente coltivato pianificando e rispettando inderogabilmente un avvicendamento colturale, al fine di evitare di ripetere questa coltura sullo stesso appezzamento di suolo per due anni consecutivi, ovvero di farla precedere e seguire da almeno un ciclo colturale effettuato con colture non afferenti alla famiglia delle Brassicaceae.
- c) **Irrigazione:** gli apporti irrigui sono commisurati all'andamento meteorologico stagionale e alle caratteristiche del suolo, ovvero alla domanda evapotraspirativa.
- d) **Concimazione:** deve essere praticata in base alle esigenze nutrizionali effettive della coltura. L'azoto deve essere somministrato evitando interventi nell'ultimo mese che precede la raccolta. In tal modo si evita l'allungamento della fase vegetativa e si migliora nel contempo la qualità dei corimbi.
- e) **Difesa fitosanitaria:** tutte le procedure di difesa fitosanitaria devono essere conformi al ‘Disciplinare di difesa integrata’ del Cavolfiore emanato dalla REGIONE CAMPANIA, Assessorato all'Agricoltura, ultimo aggiornamento; ovvero, in alternativa, devono essere conformi al “Disciplinare di produzione biologica”, così come previsto dalle normative comunitarie e nazionali vigenti in materia.
- f) **Raccolta:** è effettuata recidendo manualmente lo scapo fiorale al di sotto dell'ultima foglia involucrate il corimbo, quando quest'ultimo ha completato l'accrescimento. La produzione massima ammessa è pari a 40 t·ha⁻¹.
- g) **Conservazione post-raccolta:** la conservazione post-raccolta avviene: a) a temperatura ambiente, in appositi locali idonei allo svolgimento di tale fase, poco luminosi, ben ventilati e con umidità ambientale inferiore al 75%; b) in celle frigorifere, con temperatura compresa tra 0° e 4°C e umidità del 70-75%, anche con l'ausilio di atmosfera controllata, ovvero con percentuali di ossigeno e anidride carbonica comprese tra 2% e 8%.
- h) **Lavorazione del prodotto:** prima del confezionamento, il prodotto raccolto e ben asciutto è sottoposto al processo di lavorazione, consistente nel taglio dello scapo fiorale a 1 cm di lunghezza e nella recisione della corona di foglie esterne, non aderenti al corimbo, in modo da ottenere corimbi compatti e ben protetti.

Art. 6

LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Il legame tra il “Cavolfiore della Piana del Sele” e la zona geografica di produzione si basa sulla qualità del prodotto e su una forte reputazione maturata nel tempo.

Il clima della Piana del Sele interagisce positivamente con le peculiarità pedologiche nel determinare le pregevoli caratteristiche qualitative del “Cavolfiore della Piana del Sele”, poiché consente alle piante di valorizzare il proprio potenziale genetico e riducendo ai minimi termini il rischio di stress idrici e termici compromettenti.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE I.G.P.”

L'importante specificità climatica dell'areale è la risultante dell'azione termoregolatrice esercitata congiuntamente dal Mar Tirreno, che ne lambisce la costa occidentale e dalla catena montuosa degli Alburni, ubicata a nord-est, che protegge il territorio dai venti freddi provenienti dai Balcani e beneficia anche le coltivazioni raccogliendo le piogge provenienti da Ovest negli invasi sotterranei naturali.

Inoltre, l'areale di riferimento è un bacino produttivo ottimale per la coltivazione del Cavolfiore anche nel periodo estivo. Infatti, le diverse altitudini assicurano nelle aree collinari dell'area individuata un intervallo di temperature ottimale per la coltivazione di questa specie (4°-20 °C), che consente di avviare una produzione anche nei mesi primaverili-estivi compresi tra maggio e settembre. Diversamente, le aree pianeggianti maggiormente produttive coprono il periodo autunno-vernino (da ottobre ad aprile).

I terreni sono costituiti da uno spesso strato superficiale di suolo, di natura vulcanico-alluvionale, formatosi in conseguenza delle diverse eruzioni del Vesuvio nonché dell'attività alluvionale del fiume Sele e degli altri corsi d'acqua superficiali che si diramano sul territorio. Ciò ha generato suoli molto ricchi di macro e microelementi, in particolare potassio, calcio, magnesio e ferro, che sono coinvolti nei processi metabolici che conferiscono al prodotto le sue esclusive caratteristiche di consistenza, adattamento alle diverse condizioni di cottura e sapidità.

Pertanto la qualità riconoscibile e riconosciuta, e gli elementi distintivi del “Cavolfiore della Piana del Sele” sono favoriti, innanzitutto dalle peculiarità ambientali, presenti esclusivamente nel predetto areale di coltivazione del “Cavolfiore della Piana del Sele”. Tali caratteristiche, rappresentano un *unicum* assoluto.

Il legame, è attestato dal raffronto tra il prodotto ottenuto nell'area delimitata e quello ottenuto in zone di produzione diverse (a Nord e a Sud della Piana del Sele), dal quale emerge la peculiarità delle caratteristiche qualitative del “Cavolfiore della Piana del Sele”.

A tal fine, il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli ‘Federico II’ ha condotto una ricerca triennale in tre diverse località, Eboli (SA), Acerra (NA) e Foggia (FG),

Nei tre areali menzionati, il trapianto delle piantine di cavolfiore e la tecnica colturale adottata sono stati i medesimi, in modo che l'unico fattore sperimentale ovvero l'unica componente variabile fosse il luogo di gestione della coltivazione. Nel mese di gennaio dei tre anni di durata della ricerca, sono stati prelevati campioni casuali di corimbi di cavolfiore, in aziende che coltivano questa specie orticola nella Piana del Sele (Eboli), nell'Agro acerrano (Acerra) e nel Tavoliere delle Puglie (Foggia).

Dalle determinazioni analitiche il “Cavolfiore della Piana del Sele”, ha manifestato: un accumulo di sostanza secca (10,65%) superiore del 13,2% e del 10,9% in confronto rispettivamente a quelli raccolti ad Acerra (9,41%) e a Foggia (9,60%).

Il residuo rifrattometrico si è differenziato in misura addirittura più marcata: 9,22 °Brix ad Eboli (Piana del Sele), ovvero + 22,9% e + 40,1% in confronto ad Acerra (7,50 °Brix) e a Foggia (6,58 °Brix) rispettivamente.

Discorso analogo riguarda i contenuti di magnesio, pari a 25,8 mg/100 g ad Eboli, 20,8 ad Acerra e 18,7 a Foggia.

L'acido ascorbico (vitamina C), un antiossidante molto rappresentativo di ortaggi e frutta, è stato sintetizzato nei corimbi della Piana del Sele in misura addirittura doppia (88,4 mg/kg) rispetto a

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE I.G.P.”

quelli dell'Agro acerrano - Acerra (43,6 mg/kg) e più che tripli in confronto a quelli provenienti dal Tavoliere delle Puglie - Foggia (27,1 mg/kg).

La stessa ricerca ha confrontato il grado di consistenza alla raccolta del “Cavolfiore della Piana del Sele” pari ad una media Psi 4,35, rispetto alla media Psi 3,79 del cavolfiore di Acerra e alla media Psi 3,89 del cavolfiore di Foggia.

Di fatto, l'elevato grado di consistenza apporta maggiore resistenza alla cottura e quindi croccantezza del prodotto, così come il cospicuo valore di magnesio, stimolando una maggiore attività fotosintetica, contribuisce sia ad aumentare la dolcezza, come dimostrato dell'elevato residuo rifrattometrico (e quindi il sapore) del corimbo, sia a fissare un più attraente colore verde delle foglie embricanti.

Pertanto, si può sostenere che la conclamata “reputazione” del Cavolfiore della Piana del Sele” è favorita dal riconoscimento di “specifiche proprietà organolettiche e/o nutrizionali”, prodotte da distinte caratteristiche qualitative.

Tutto ciò ha suscitato un giudizio storicamente molto favorevole dei corimbi di “Cavolfiore della Piana del Sele”, testimoniato dall'incremento continuo della produzione registrato negli anni, abbinato alla conclamata e diffusa reputazione del prodotto sui mercati nazionali ed europei.

Art. 7 CONTROLLI

La verifica del rispetto del presente disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del reg. (UE) 1151/2012. L'Organismo di Controllo preposto alla verifica del disciplinare è Agroqualità Spa - Viale Cesare Pavese 305 – 00144 Roma - tel. 06.54228575 fax 06.54228692 posta elettronica: agroqualita@legalmail.it - agroqualita@agroqualita.it

4

Art. 8 CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Il confezionamento del prodotto può avvenire anche al di fuori dell'area di produzione.

I corimbi allo stato fresco sono selezionati e imballati in riferimento alle diverse pezzature ed esigenze di mercato, ovvero:

- ✓ prodotto affogliato: provvisto delle foglie che ricoprono il corimbo;
- ✓ prodotto coronato: con foglie recise almeno 3 cm al di sopra del corimbo;
- ✓ prodotto semicoronato: con foglie recise almeno 3 cm al di sopra del corimbo, ma in numero inferiore rispetto al prodotto coronato;
- ✓ prodotto defogliato: provvisto delle cinque foglie più interne e privo della parte non commestibile del peduncolo;
- ✓ prodotto nudo: privo di foglie e protetto con film di plastica anche microforata.

Gli imballaggi utilizzati devono essere conformi alla normativa comunitaria. Il confezionamento avviene in imballaggi che possono essere costituiti da vari materiali, quali legno, cartone, carta, rete, plastica.

All'atto dell'immissione al consumo, il contenuto di ogni imballaggio e di ogni singola confezione deve essere omogeneo in termini di pezzatura e comprendere corimbi di cavolfiore afferenti alla stessa varietà. Su ciascun corimbo di ogni confezione deve essere presente, su base adesiva, il logo della denominazione da apporre sulle parti non edibili.

Il prodotto immesso in commercio già pronto per il consumo (IV gamma) deve essere confezionato in contenitori quali: vassoi, buste, vaschette, con o senza l'impiego di atmosfera protettiva.

I citati contenitori possono essere realizzati in plastica, cartone o ogni altro materiale considerato idoneo, per tale uso, secondo i termini di legge.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE I.G.P.”

Per questa tipologia di confezionamento, il logo della denominazione deve essere presente, su base adesiva, su ciascun contenitore.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere sempre ben visibile. Tutte le confezioni devono essere sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa. Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso.

Gli imballaggi e le confezioni del prodotto immesso in commercio allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma), devono presentare: il simbolo grafico europeo della IGP, accompagnato dalla dicitura “Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P.”, il nome, la ragione sociale, l’indirizzo del produttore e del confezionatore.

Sugli imballaggi possono, inoltre, figurare indicazioni, simboli o pittogrammi che invitano il consumatore ad una gestione “ecologicamente” corretta del contenitore, al fine di facilitare la raccolta, il riutilizzo ed il riciclaggio. L’imballaggio deve preservare le tipicità e le caratteristiche del prodotto, senza causarne alcuna alterazione.

Inoltre, è consentita l’indicazione di altre certificazioni conseguite dal prodotto (ad esempio: Global GAP, BRC, IFS, Residuo zero, ecc.), l’uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi carattere laudativo e non inducenti a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

Le indicazioni riportate sull’etichetta dei prodotti alimentari destinati alla commercializzazione sul mercato nazionale devono essere riportate in lingua italiana e, eventualmente, in altre lingue ufficiali dell’Unione Europea che si aggiungono all’idioma nazionale ma non lo sostituiscono.

Qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione non è ammessa.

Di seguito è riportato il logo della denominazione nelle versioni in bianco e nero positivo, a colori e in bianco e nero negativo.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE I.G.P.”

Versione bianco e nero positivo
negativo

Versione a colori

Versione bianco e nero

Il marchio consiste nella rappresentazione di un cavolfiore bianco avvolto dalle sue foglie verdi (C 49 M 9 Y92 K0), in stile cartoon, su uno sfondo marrone sfumato (C 5 M 64 Y100 K0), che richiama cromaticamente la terra.

Le foglie in primo piano presentano in evidenza le venature, disegnate nello stesso colore del cavolfiore, mentre le foglie che si trovano prospetticamente sulla parte retrostante sono solo accennate, con un verde più scuro (C 87 M 26 Y100 K15).

All'interno dello sfondo è situata la scritta "Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P.", disposta in modo circolare ad accompagnare la circonferenza e ad avvolgere il cavolfiore, con carattere "Montserrat Extra Bold" di 2 pesi diversi, in stampato maiuscolo e di colore bianco come il cavolfiore al centro del logo.