

Allegato 2

Marchio Collettivo Comunitario "CARCIOFO DI CUPELLO"

Norma di Qualità

Articolo I

Denominazione

La denominazione "Carciofo di Cupello" designa i carciofi della specie *Cynara scolymus L.spp.*, ecotipo locale di derivazione del "Campagnano", varietà Carciofo Romano o Romanesco a ciclo tardivo, che rispondono ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo II

Descrizione

La cultivar di "Carciofo di Cupello" da inserire nella piattaforma varietale viene di seguito descritta:

"CAMPAGNANO" E RELATIVI CLONI.

a) Caratteristiche morfologiche:

pianta: taglia grande, altezza inserzione capolino principale intorno ai 60 cm, portamento tendenzialmente assurgente, attitudine pollonifera media 8-10 carducci/pianta;

foglia: colore grigio-verde con riflessi argentei, inerme, dimensioni grandi, eterofillia media; le foglie pennatosette sono di lunghezza media intorno ai 110 cm e larghezza di 65 cm, con circa 18 pinne per foglia;

capolino principale: sferico, compatto con caratteristico foro centrale, inerme, dimensioni molto grandi, brattee esterne con il margine superiore sinuato con presenza, in posizione centrale, di mucrone più o meno accentuato. Peduncolo di lunghezza media intorno ai 15 cm e con spessore medio intorno ai 2,2 cm.

b) Caratteristiche produttive:

capolini per piante: produzione media circa 9-12 per pianta per consumo fresco e 6-8 per utilizzazione conserviera;

epoca di produzione: ciclo tardivo con inizio marzo-aprile.

Articolo III

Zona di produzione

La zona di produzione del "Carciofo di Cupello" è limitata ad alcune aree della provincia di Chieti, dove le particolari condizioni pedo-climatiche consentono la coltivazione e comprende il territorio comunale di Cupello e dei comuni limitrofi di Furci, Lentella, Monteodorisio, San Salvo e Vasto.

Articolo IV

Metodo di produzione

Il carciofo deve essere coltivato in terreni profondi freschi, di medio impasto, di buona struttura, ben drenati, a reazione neutra leggermente alcalina.

PREPARAZIONE DEL TERRENO ED IMPIANTO

Lavorazione principale: aratura profonda, di almeno 60 cm, ovvero scasso di circa 80 cm, preceduti dall'interramento di concimi fosfatici e potassici unitamente a fertilizzante organico.

L'aratura principale si effettua in estate ed è seguita da lavorazioni superficiali, atte ad eliminare le infestanti presenti e ad amminutare il terreno, prima della messa a dimora dei carducci.

Modalità d'impianto: l'impianto viene eseguito mediante l'utilizzo di carducci aventi un numero sufficiente di radici ed almeno 4-5 foglie, staccati prima del trapianto dalle piante madri sane, dell'età di almeno 2-3 anni.

Epoca di impianto: ottobre - dicembre

E' ammesso il reimpianto, in altri periodi, di carducci per eliminare fallanze di impianto.

Distanza di impianto minima e massima da adottare: 100-220 cm tra le file e 80-100 cm fra le piante.

Analisi del terreno: obbligatorie per i nuovi impianti.

IRRIGAZIONE

Sono consentite irrigazioni di soccorso, da effettuare a fine agosto primi di settembre, per favorire il risveglio vegetativo della coltura con uno - due interventi irrigui con 30-35 mm di acqua/ha per ogni addacquata.

OPERAZIONI COLTURALI

La scarducciatura si effettua in autunno (fine settembre inizio ottobre) ed a fine inverno-inizio primavera (fine gennaio primi di febbraio).

La diciocatura viene eseguita con l'ausilio della zappa, quando gli steli sono completamente secchi nel periodo luglio-agosto.

La lotta alle erbe infestanti, nel primo anno d'impianto, può essere effettuata con l'ausilio di mezzi meccanici; successivamente, quando le piante coprono tutto lo spazio a disposizione, si può intervenire anche con il diserbo chimico, con l'utilizzo di erbicidi registrati per il carciofo, secondo la normativa vigente.

La difesa della coltura dalle principali avversità viene fatta impostando un opportuno programma di difesa integrata.

Sono vietati i trattamenti con fitoregolatori.

Le piante infette dai patogeni (*verticillium spp.* , *fusarium* e *nematodi galligeni*) devono essere accuratamente eliminati dal appezzamento e distrutti con il fuoco.

MODALITA' DI RACCOLTA E RESA PRODUTTIVA

La raccolta si effettua a mano, scolarmente, prima che cresca la peluria interna alla base del ricettacolo e prima che le brattee dei capolini inizino ad allargarsi.

I capolini di qualità superiore e di buona qualità, mammole e secondari, vengono raccolti con una parte del peduncolo, lungo 15-20 cm, recidendoli al di sotto delle ultime due foglie, con un taglio obliquo.

I capolini di qualità mercantile, insieme ai carciofini, che spuntano dalle ascelle fogliari, vengono rimossi mediante rottura.

Il periodo di raccolta va dall'ultima decade di marzo alla fine di maggio per le mammole e i secondi, mentre per i carciofini si arriva fino alla prima decade di giugno; è ammissibile una ulteriore produzione, a fine ciclo, denominata "Candini" (capolini di dimensioni inferiori ai carciofini).

La resa produttiva non può essere superiore a 150.000/ha carciofi di cimaroli e di capolini di primo e secondo ordine.

DURATA E AVVICENDAMENTO DELLA CARCIOFAIA E CARATTERISTICHE QUALITATIVE

La permanenza della carciofaia nello stesso campo non deve superare i sette anni, si dovrà effettuare un avvicendamento triennale con colture erbacee.

Il Carciofo di Cupello, all'atto dell'immissione al consumo fresco, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

diametro dei cimaroli non inferiore a centimetri otto;

diametro dei capolini di primo e secondo ordine non inferiore a centimetri sei virgola cinque;

colore verde, di fondo, con sfumature, più o meno intense, di violetto;

forma tondeggianti con caratteristico foro all'apice,

e rispondere alle "Norme di qualità" previste dal regolamento CEE 58/62 e successive modificazioni ed integrazioni, con l'esclusione della categoria "2" prevista dalle stesse norme di qualità. La commercializzazione dovrà avvenire in ossequio al Regolamento CEE n. 963/98, così come modificato dal Regolamento CEE n. 46/2003.

Articolo V

Etichettatura

Oltre alla denominazione di cui all'art. 1 è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi di impresa non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno l'acquirente. E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nei comuni di cui all'art. 3 e dai quali effettivamente proviene il carciofo.

Il marchio dovrà essere riprodotto così come depositato e rappresentato, nella parte superiore, dal disegno di un carciofo della varietà caratteristica cupellese che sovrasta morbidi campi coltivati, riprodotto in pantone verde 7483 M e pantone blu 801 M e nella parte sottostante dalla scritta di colore pantone verde 7483 M "CARCIOFO DI CUPELLO" in ENGRAVER'S ROMAN bold e dalla dicitura "Marchio registrato da C.C.I.A.A. di Chieti" in ENGRAVER'S ROMAN regular.

Il marchio potrà essere applicato o riportato segnatamente su:

- azioni pubblicitarie specifiche;
- etichetta applicata o stampata sull'imballo;
- foglio accompagnatorio o di istruzioni per l'uso, l'informazione, la conservazione, la manutenzione, la sicurezza del prodotto;
- cataloghi.

Il marchio non potrà essere applicato o riportato sulla carta intestata, sui biglietti da visita, sulle insegne.