



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Carciofo Brindisino»

**Articolo 1
Denominazione.**

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) “Carciofo Brindisino” è riservata ai carciofi allo stato fresco che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento (CE) n. 510/2006, e indicati nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Descrizione del prodotto.**

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) “Carciofo Brindisino” designa i carciofi della specie *Cynara cardunculus subsp. scolymus* (L.) Hayek riferibili all'ecotipo “Carciofo Brindisino”, prodotti nel territorio definito nel successivo art. 3.

Le caratteristiche morfologiche della pianta del “Carciofo Brindisino” sono rappresentate da taglia di altezza media con elevata attitudine pollonifera, foglie di colore verde, inermi con eterofillia elevata. Ciclo vegetativo da luglio a giugno; epoca di produzione autunnale-vernino-primaverile.

Il “Carciofo Brindisino” ammesso a tutela, all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

- capolino di forma cilindrica, con altezza minima di 8 cm e diametro minimo di 6, mediamente compatto, brattee esterne di colore verde con sfumature viollette, ad apice arrotondato intero o lievemente inciso, inerme o talvolta con una piccola spina; brattee interne di colore bianco verdastro con lievi sfumature viollette, gambo non superiore a 10 cm, spessore sottile o medio;
- capolini integri, di aspetto fresco, privi di segni di avvizzimento, sani (esenti da danni provocati da parassiti), puliti, privi di odori e/o sapori estranei;
- i capolini devono essere teneri e sapidi, la parte basale delle brattee e il ricettacolo devono essere carnosì, teneri e gustosi e con un contenuto medio in fibra totale pari a 5 g per 100 g di parte edibile.
- categoria commerciale “Extra” e “T”.

Articolo 3



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

Zona di produzione.

La zona di produzione della IGP “Carciofo Brindisino” di cui al presente disciplinare, comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Brindisi: Brindisi, Cellino San Marco, Mesagne, San Donaci, San Pietro Vernotico, Torchiarolo, San Vito dei Normanni e Carovigno.

**Articolo 4
Prova dell’origine.**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

**Articolo 5
Metodo di ottenimento.**

La tecnica di produzione della IGP “Carciofo Brindisino” è la seguente:

- il materiale da propagazione deve provenire esclusivamente da piante appartenenti all’ecotipo “Carciofo Brindisino” coltivate nell’area di produzione indicata nell’art. 3, o da vivai accreditati di cui al D.M. del 14/04/1997 che utilizzano materiale di propagazione di categoria C.A.C. (Conformitas Agraria Communitatis) proveniente dalla zona di produzione, e costituito da:
 - carducci
 - parti di ceppaia (zampe, tozzetti)
 - ovoli (ramificazioni quiescenti inserite alla base del fusto)
 - piantine micropropagate
 - piante da vivaio provenienti da germoplasma risanato
 - piante da seme
- prima dell’impianto è necessaria una lavorazione profonda del terreno alla quale ne seguono altre più superficiali;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

- gli organi di propagazione, in fase di quiescenza e/o pre – germogliati, vengono trapiantati in pieno campo tra luglio e ottobre. Le raccolte dei carciofi iniziano dal 1 novembre e terminano il 30 maggio dell'anno successivo;
- la densità di piantagione non deve superare le 8.000 piante/ha. In funzione della tecnica colturale adottata la distanza tra le file può variare fra 80 e 120 cm sulla fila e 120 -180 cm tra le file;
- la rotazione deve essere almeno biennale, alternando il carciofo con colture miglioratrici, da rinnovo o seminativi;
- la concimazione prevede interventi di fondo e successivi apporti, anche con il metodo della fertirrigazione, durante il ciclo colturale. Le dosi massime consentite non devono superare i 300 kg/ha di azoto, i 120 kg/ha di P₂O₅ e i 150 kg/ha di K₂O e microelementi. E' vietato l'uso di fitoregolatori di sintesi;
- per l'irrigazione devono essere previsti sistemi a microportata di erogazione;
- per il controllo delle avversità fitosanitarie e delle infestanti, nella scelta dei mezzi d'intervento è obbligatorio rispettare le norme di difesa integrata del carciofo aggiornate dalla Regione Puglia – Osservatorio Fitosanitario Regionale - e pubblicate sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Il "Carciofo Brindisino" deve essere raccolto con cura evitando danni meccanici in tutte le fasi di raccolta, trasporto, consegna allo stabilimento di condizionamento. La raccolta deve essere eseguita a mano, tagliando lo stelo (gambo) del carciofo ad una lunghezza non superiore a 10 cm, con l'eventuale presenza di 1 o 2 foglie.

Il "Carciofo Brindisino" deve essere conservato in luoghi freschi, coperti, arieggiati, non soggetti a ristagni di umidità.

Il "Carciofo Brindisino" deve essere condizionato nel territorio dei comuni di cui all'art. 3 al fine di evitare danni e/o deterioramento qualitativo degli stessi. Si tratta di un prodotto facilmente deperibile che se non condizionato mal sopporta manipolazioni e spostamenti. Infatti i processi di decadimento della qualità, quali imbrunimenti ed avvizzimenti, sono tanto più evidenti quanto più aumenta il tempo di conservazione; pertanto il trasporto e il condizionamento del prodotto devono essere effettuati nei territori di produzione. Il condizionamento consiste in una o più delle seguenti operazioni:

- sgambatura: taglio totale o parziale del gambo. La porzione rimanente del gambo può inoltre essere ripulita della parte fibrosa esterna;
- spuntatura: consiste nel taglio della parte apicale delle brattee del carciofo;
- rimozione delle brattee esterne: consiste nel rimuovere le brattee più fibrose del capolino per garantire l'immediata fruibilità del prodotto;
- etichettatura ed imballaggi.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

**Articolo 6
Legame con l'ambiente.**

Da un punto di vista storico le prime notizie sul consumo di carciofo nel Salento risalgono al 1736: in tale anno nel Seminario di Otranto risulta servito per due volte il carciofo prodotto in quell'area nel mese di aprile. Inoltre nel 1773 l'Abate Vincenzo Corrado, di Oria, riporta una quindicina di ricette in cui è presente il carciofo.

Le prime rilevazioni statistiche sulla coltivazione del carciofo in provincia di Brindisi risalgono al 1930 quando questa coltura era praticata su circa 60 ettari in particolare nei comuni di Carovigno (18 ha), Mesagne (16 ha), Brindisi (13 ha), San Vito dei Normanni (9 ha). Secondo i dati dell'ISTAT nel 1946 furono superati i 100 ha, nel 1961 i 2000 ha, nel 1965 i 5000 ha, nel 1979 i 7000 ha e negli anni 80 i 9000 ha.

Le condizioni climatiche del territorio di coltivazione del "Carciofo Brindisino", sono tipicamente mediterranee, ed hanno favorito la diffusa presenza della coltura da tempi immemorabili. Gli evidenti segni del connubio tra coltura e popolazione si trovano anche nel gran numero di piatti a base di carciofo che caratterizza la cucina locale, e nell'elevato grado di specializzazione dei produttori dell'area, acquisita con tecniche di coltivazione tramandate da padre in figlio.

Il territorio di coltivazione del "Carciofo Brindisino" conferisce ai capolini particolari caratteristiche qualitative ed organolettiche. In particolare i suoli ricchi di potassio, unitamente ai fattori umani e alle peculiarità dell'ecotipo utilizzato, conferiscono ai capolini caratteristiche di tenerezza e sapidità che sono determinati da una scarsa presenza di fibra e un elevato contenuto di inulina. Tali caratteristiche sono conferite dalla particolare composizione dei suoli, cioè i terreni sabbiosi calcarei d'origine costiera, meglio conosciuti come "tufi", che accompagnano il litorale adriatico specialmente nel tratto Brindisino.

Per struttura e composizione abbastanza fertili sono le terre sui "tufi" e le sabbie argillose; mentre sono in genere poco fertili le sabbie, le argille marnose e i terreni alluvionali sabbiosi. Generalmente sono suoli con contenuto medio di azoto, basso di fosforo ed elevato di potassio. I terreni risultano mediamente dotati di sostanza organica, hanno un pH neutro o sub-alcino ed una buona capacità idrica di campo.

Le tecniche di coltivazione messe a punto dagli agricoltori nei territori delimitati per la produzione del "Carciofo Brindisino" unitamente alle condizioni pedoclimatiche del suddetto territorio, conferiscono la precocità che consente la presenza sul mercato già dal mese di ottobre; inoltre la tenerezza e delicatezza dei capolini, in particolare nella parte basale delle brattee, ed il ricettacolo carnoso e gustoso, rappresentano caratteristiche di pregio per le varie destinazioni culinarie. Le caratteristiche del carciofo rimangono pressoché invariate nel corso dei cicli produttivi, a motivo della standardizzazione della tecnica colturale.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

La giacitura pianeggiante del territorio consente di ottenere una produzione di capolini con caratteristiche morfologiche omogenee.

Tutto l'areale è caratterizzato da clima mediterraneo con inverni miti ed estati caldo-umide, per effetto dell'azione di eventi atmosferici del mediterraneo Nord orientale. La media delle temperature nei mesi freddi si attesta intorno ai 9°C, mentre nei mesi caldi attorno ai 25,5 °C. Non si riscontrano, se non in rari casi, fenomeni di forti escursioni termiche. Le precipitazioni, frequenti in autunno e in inverno, si attestano attorno ai 550 mm. di pioggia/anno. La primavera e l'estate sono caratterizzate da lunghi periodi di siccità.

L'armonia fra questi elementi pedoclimatici contraddistingue il nostro territorio rendendolo particolarmente adatto alla produzione del "Carciofo Brindisino" con qualità specifiche tali da caratterizzarlo e farlo apprezzare dai mercati nazionali ed esteri.

La spiccata vocazione del territorio ha portato, negli ultimi decenni, all'incremento della superficie coltivata a carciofo, tanto che attualmente circa il 20% della produzione nazionale di carciofi proviene dalla provincia di Brindisi.

**Articolo 7
Controlli.**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006 dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato ed Agricoltura di Brindisi Via Bastioni Carlo V n. 4/6 – 72100 Brindisi - Tel.: + 39-0831-22 81 11, Fax: +39-0831-22 82 10, e-mail: segreteria.generale@br.camcom.it.

**Articolo 8
Etichettatura e Imballaggi.**

Il "Carciofo Brindisino" viene immesso al consumo utilizzando contenitori, con capienza da un minimo di "1" (un) carciofo fino ad un massimo di "25" (venticinque) carciofi, realizzati con materiale di origine vegetale, di cartone o altro materiale riciclabile consentito dalla normativa, chiusi con un sigillo che dopo l'apertura diviene inutilizzabile.

Su ogni confezione deve essere apposto il logotipo della IGP più avanti descritto ed una etichetta sulla quale sono riportate sullo stesso lato, in caratteri leggibili, visibili all'esterno, indelebili le seguenti indicazioni:

- la denominazione "Carciofo Brindisino" e il simbolo comunitario IGP;
- nome ed indirizzo o simbolo o codice di identificazione del confezionatore e del produttore di carciofi;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

- categoria di qualità “Extra” o “I”;
- il numero dei carciofi o dei capolini;
- ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti.

Tutte le diciture previste dal presente disciplinare, devono essere raggruppate nel medesimo campo visivo e presentate in modo chiaro, leggibile e indelebile.

Il logotipo IGP “Carciofo Brindisino” è costituito da un cerchio con bordo dentellato, di colore arancio chiaro, recante al centro un’immagine antropomorfa di un carciofo di colore verde.

Alle spalle dell’immagine del carciofo, sulla sinistra, è rappresentata la stilizzazione del monumento al Marinaio della città di Brindisi. Sempre sullo sfondo sono rappresentati inoltre il cielo, il mare e la terra, quest’ultima come simbolo dell’agricoltura.

L’immagine del carciofo è contornata da una cornice, sempre di forma circolare e di colore arancione, che riporta all’interno la dicitura: “IGP CARCIOFO BRINDISINO” di colore verde scuro.

Il logotipo IGP “Carciofo Brindisino” è costituito dal marchio rappresentato nella seguente immagine, la cui massima riduzione consentita è fissata in 2 cm di diametro. Sono inoltre utilizzabili anche la versione in bianco e nero e monocromatica di colore verde

E’ vietata l’aggiunta di qualunque qualificazione non espressamente prevista nel presente disciplinare, e/o eventuali indicazioni accessorie aventi carattere laudativo o tendenti a trarre in inganno il consumatore sulla natura e caratteristiche del prodotto.





*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

logo Carciofo IGP - Proporzioni, Riduzione minima, Colori, Font



0c 10m 25y 0k

100c 0m 100y 60k

60c 10m 100y 10k

0c 30m 100y 0k

40c 0m 0y 0k

80c 20m 10y 0k

0c 60m 90y 50k

font: Optima ExtraBlack




*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

logo Carciofo IGP - Proporzioni, Riduzione minima, Colori, Font




 Pantone 130 C (25%)

 Pantone 350 C

 Pantone 377 C

 Pantone 130 C

 Pantone 632 C (50%)

 Pantone 632 C

 Pantone 154 C

font: Optima ExtraBlack



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

logo Carciofo IGP - Colore, versione monocromatica



font: Optima ExtraBlack

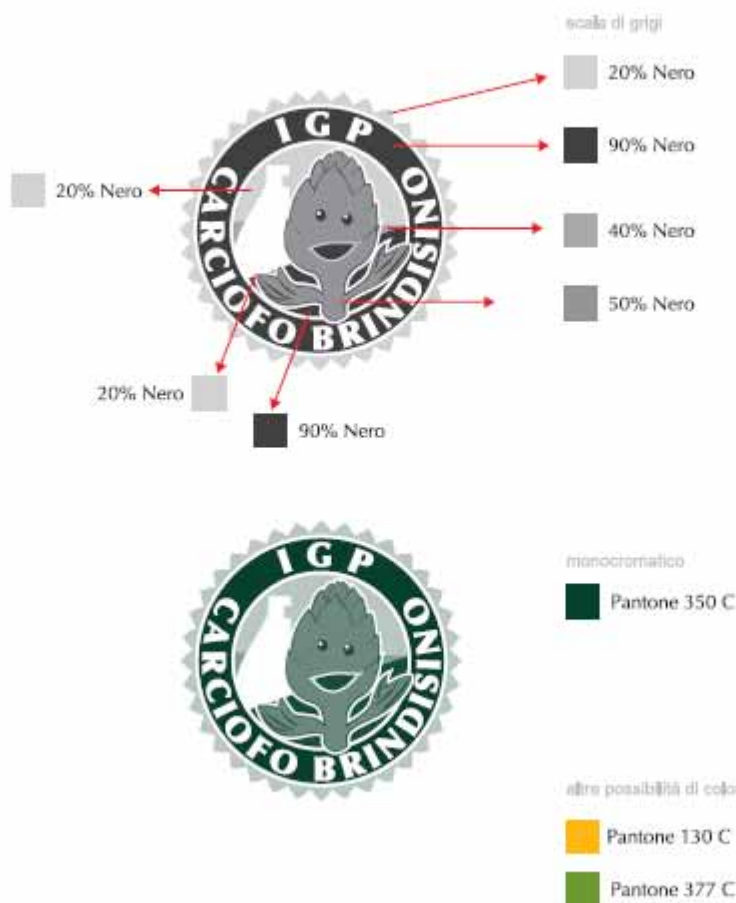


*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII

logo Carciofo IGP - Colore, versione monocromatica

nella versione monocromatica, le percentuali devono essere le seguenti:



font: Optima ExtraBlack