

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE”

Art. 1 Denominazione

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) “Rucola della Piana del Sele” è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Caratteristiche del prodotto

La denominazione “Rucola della Piana del Sele” IGP, designa le foglie di rucola prodotte nella zona delimitata al successivo art. 3 e riferibili alla specie botanica *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (fam. Brassicaceae), volgarmente denominata “Rucola selvatica”. 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.

La “Rucola della Piana del Sele” IGP, all'atto della raccolta in campo, deve possedere le seguenti caratteristiche:

Foglie: larghe 2-5 cm e lunghe 8-25 cm, pennatifide o pennatosette o pennatolobate, con lobi stretti, lunghi fino a 4 cm e denticolati (talora con forte riduzione della dentatura fino ad essere del tutto intere). Esse, inoltre, sono glabre (con pubescenza pressoché nulla) ed opache-glaucoscenti. Il segmento apicale è allungato-trilobo e le foglie superiori, se presenti, risultano a segmenti ristretti.

Le foglie di rucola devono essere integre, di aspetto fresco, pulite e prive di sostanze estranee visibili, prive di odori e/o sapori estranei. Esse, inoltre, devono essere esenti da attacchi parassitari in atto. Eventuali danni da pregressi attacchi parassitari non devono superare la soglia massima del 10%.

Caratteristiche essenziali:

- Accentuazione dell'aroma tipico della specie e della consistenza croccante delle foglie;
- Ben percettibile il gusto piccante e sapido del prodotto.

Art. 3 Zona di produzione

La zona di produzione della IGP “Rucola della Piana del Sele” comprende il territorio amministrativo dei comuni di Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano - Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella e Capaccio-Paestum, nella provincia di Salerno.

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.

Art. 5

Metodo di ottenimento del prodotto

Le condizioni ambientali e di coltivazione, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione atte a conferire al prodotto, specifiche caratteristiche di qualità.

In tutto l'areale di cui al precedente Art.3, la "Rucola della Piana del Sele" IGP può anche essere coltivata secondo il metodo dell'Agricoltura Biologica.

Tipicamente, la coltivazione della "Rucola della Piana del Sele" IGP, è effettuata in tunnel o multi-tunnel, non riscaldati, coperti con film plastico al solo fine di proteggere la coltura dalla grandine e da piogge eccessive che potrebbero causare dannosi ristagni d'acqua. Nel periodo primaverile estivo può essere prodotta anche in pieno campo o sotto reti protettive.

In particolare, si evidenzia quanto segue, in merito alle tecniche colturali adottate:

Interventi colturali in pre-semina: per la produzione della «Rucola della Piana del Sele» IGP, non è ammessa la coltivazione fuori suolo.

Sui terreni destinati a tale coltura, prima della semina al fine di assicurare la necessaria quantità di sostanza organica nel suolo, è consentita la pratica del sovescio. A partire dalla metà di giugno, è consentita la pratica della solarizzazione del terreno, quale intervento, di natura meramente fisica, per la disinfezione e la disinfestazione del suolo.

Segue la fase di lavorazione del terreno, con l'impiego di apposite macchine che sommuovono il terreno e lo rivoltano, per poi procedere alla preparazione del letto di semina.

Semina: La "Rucola della Piana del Sele" IGP deve provenire da semente certificata e OGM free. La semina va effettuata con l'impiego di seminatrici di precisione, su terreno sistemato, utilizzando 13-15 milioni di semi ad ettaro pari a 4 - 5 Kg di semente/Ha.

Trapianto: E' consentita la tecnica del trapianto.

Pacciamatura : E' consentita la tecnica della pacciamatura del terreno.

Irrigazione: L'irrigazione avviene per aspersione, mediante appositi irrigatori dislocati lungo tutto il tunnel di coltivazione, oppure mediante ali gocciolanti a terra o per subirrigazione.

Grazie alla buona capacità idrica dei terreni di coltivazione, l'irrigazione è, limitata ad alcune specifiche fasi della coltivazione: la prima subito dopo la semina, per assicurare la germinazione del seme e la seconda a germinazione avvenuta. Dopo ogni raccolta, si pratica un'irrigazione allo scopo di favorire il "ricaccio" delle piante.

L'acqua utilizzata per l'irrigazione, al fine di monitorarne l'idoneità all'uso irriguo, dovrà essere sottoposta ad analisi fisico-chimiche e microbiologiche, con periodicità almeno semestrale, per verificarne la conformità ai parametri qualitativi previsti dalla specifica normativa vigente.

Fertilizzazione e difesa fitosanitaria: Per quanto attiene alla fertilizzazione e alla difesa fitosanitaria della "Rucola della Piana del Sele" IGP si fa riferimento, rispettivamente, a quanto riportato nel disciplinare di produzione integrata e nelle norme tecniche di difesa integrata della Regione

Campania. Per le produzioni biologiche, si fa riferimento alle norme tecniche specifiche di tale metodo di coltivazione.

Raccolta: è realizzata mediante l'impiego di apposite macchine raccogliatrici oppure "a mano", mediante l'impiego di appositi falcioni, falcetti e coltelli.

Il prodotto è raccolto allorché le foglie abbiano raggiunto uno sviluppo di 8-25 cm di lunghezza.

A seconda del periodo, il numero di raccolte può variare da 1 a 10, con una produzione massima, per taglio, di 60 quintali di Rucola/Ha.

Immediatamente, dopo la raccolta, nella stessa azienda agricola di produzione, il prodotto deve essere collocato in cassette e posto in celle idonee al raffreddamento o in camion refrigerato (temperatura compresa tra +2 e +6°C) così da mantenerne integre le imprescindibili condizioni di freschezza per la successiva sua preparazione per il mercato del fresco o per la preparazione delle confezioni di IV gamma.

Art. 6 Legame con l'ambiente

La "Rucola della Piana del Sele" IGP è particolarmente apprezzata, in ambito nazionale, per l'esaltazione dell'aroma, il gusto gradevolmente piccante, la consistenza croccante e la percettibile sapidità delle foglie che potrebbe far escludere l'uso di cloruro di sodio nel condimento.

Sulla base di tali caratteristiche specifiche, la richiesta del prodotto da parte dei mercati mostra, negli ultimi anni, un trend in crescita del 2-3% annuo che induce gli imprenditori agricoli della Piana del Sele a destinare alla coltura i terreni più idonei e ad applicare le agrotecniche che, sulla base delle esperienze acquisite, sono risultate le più rispondenti all'apprezzato standard qualitativo del prodotto.

La Piana del Sele, pertanto, è diventata, a livello nazionale, una delle più importanti aree di produzione di Rucola per il consumo fresco e per la IV gamma coinvolgendo, allo stato, una superficie agricola di circa 3.100 Ha, con una tendenza annua all'aumento di circa il 3%.

Il comparto è diventato un polo produttivo di livello nazionale, per il quale viene stimata una produzione media annua che si aggira intorno alle 110.000 tonnellate di Rucola, pari a circa il 65% dell'analogo dato produttivo nazionale.

Tale produzione, nell'area, è assicurata da circa 380 aziende che si fanno carico della sola fase produttiva e da n. 35 imprese che curano sia la fase della produzione che quella della successiva lavorazione - commercializzazione.

L'areale di coltivazione, si caratterizza per possedere condizioni ambientali assolutamente uniche, che inevitabilmente influenzano in maniera decisa ed in *primis* le qualità organolettiche della Rucola che vi viene coltivata.

Infatti, dal punto di vista climatico l'area di coltivazione della "Rucola della Piana del Sele" IGP è caratterizzata da condizioni tipicamente mediterranee, con inverni miti e piovosi e con estati calde ed asciutte. Tale specificità climatica è fortemente influenzata dalla congiunta presenza del Mar Tirreno, che ne lambisce la costa occidentale e della catena degli Alburni, a nord-est, che la protegge dai freddi provenienti dai Balcani e consente la raccolta, negli invasi sotterranei naturali, delle piogge provenienti da Ovest.

La rete idrografica superficiale è dominata dalla presenza del fiume Sele che, nell'area, assume una posizione centrale e prima del suo sbocco a mare, influenza in maniera determinante il drenaggio superficiale della porzione meridionale della Piana.

Infatti, il terreno agricolo destinato alla coltivazione della "Rucola della Piana del Sele" IGP gode di una sua particolare specificità. Esso, infatti, è di natura vulcanico - alluvionale, grazie all'azione del Vesuvio, nelle sue fasi eruttive, ed all'azione alluvionale del fiume Sele.

Da tale azione congiunta ne deriva un terreno particolarmente fertile, in quanto profondo e ricco di potassio, con una giusta presenza di limo e di argilla che, mescolandosi alle particelle più grossolane di natura vulcanica, aumentano notevolmente la capacità idrica del suolo. Tutto ciò determina, inevitabili ripercussioni favorevoli sulle coltivazioni ed in particolare delle piante a radice fittonante, come la Rucola, che con i loro apparati ipogei possono bene approfondirsi nel suolo per assumere l'acqua necessaria e le sostanze nutritive di cui abbisognano .

Da tutto quanto sopra esposto, emerge chiaramente l'unicità dell'areale di produzione appena descritto, il quale risulta particolarmente idoneo alla coltivazione di Rucola di una qualità, assolutamente particolare che si contraddistingue per le specifiche doti di aroma, sapidità e consistenza croccante che la rendono assolutamente gradevole al consumo. Inoltre, in questo areale così peculiare, si realizza un microclima ideale per le coltivazioni di Rucola che vi trovano condizioni vegetative tanto favorevoli da consentire, in tunnel non riscaldati, fino a dieci raccolti all'anno contro i quattro, normalmente ottenuti in altri territori.

Proprio alla luce di tali peculiarità qualitative ed alla rapida affermazione commerciale del prodotto, importanti produttori del Nord Italia hanno trovato conveniente dislocare, progressivamente, una parte sempre più consistente delle proprie aree di fornitura proprio nella Piana del Sele e gli agricoltori locali si sono orientati sempre più decisamente verso la coltivazione della Rucola, ambito nel quale si sono altamente specializzati.

La denominazione "Rucola della Piana del Sele", si è molto diffusa sul piano commerciale a sottolineare l'alta qualità di un prodotto particolare, ampiamente utilizzato allo stato fresco, ma anche impiegato, quale ingrediente di pregio, in numerose ricette culinarie, adottate da importanti ristoranti, agriturismi e pizzerie.

Art. 7 Controlli

I controlli, sulla conformità del prodotto al relativo disciplinare di produzione, è svolto da uno specifico Organismo di controllo, così come sancito dagli articoli 36 e 37 del Regolamento UE n.1151/2012.

Tale organismo di controllo è il "*Dipartimento Qualità Agroalimentare*" (DQA), con sede legale in Roma (CAP:00161) alla via Bosio, n.4 – telefono +39 06/85451240, mail: info@dqacertificazioni.it

Art. 8 Confezionamento ed Etichettatura

Per l'immissione al consumo la "Rucola della Piana del Sele" IGP, deve essere confezionata in retine oppure in contenitori quali: vassoi, buste, vaschette, casse, con o senza l'impiego di atmosfera protettiva. I suddetti contenitori possono essere realizzati in plastica, legno, cartone o ogni altro materiale idoneo, secondo i termini di legge, all'uso alimentare.

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.

Etichettatura

L'etichetta da apporre sulle confezioni, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, deve riportare le seguenti ulteriori indicazioni:

- il simbolo europeo della IGP;
- il logo della "Rucola della Piana del Sele" IGP, con dimensioni non inferiori ad altre diciture eventualmente presenti sullo stesso imballaggio;

- il nome o la ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore;
- il peso netto all'origine.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Logotipo

Il logo della denominazione è il seguente:



Esso è costituito da un emblema a forma circolare che riporta una foglia stilizzata di Rucola di colore verde (pantone 7730 C), parzialmente bordata in azzurro (pantone 3005 C), a voler rappresentare il fiume Sele e il mar Mediterraneo e reca, nella zona più bassa, la scritta "IGP" in un bollino azzurro (pantone 3005 C) .

Al centro del logo compare la scritta: "RUCOLA della Piana del Sele". I font utilizzati sono: Alice Regular, Info Text Book e Info Text Semibold Tf Roman.

Il logo potrà essere adattato alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1, per un minimo di 1 cm per lato.