



# Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

## DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

### DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

#### Disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Carota dell'Altopiano del Fucino»

##### ART.1 (Nome del Prodotto)

L'indicazione geografica protetta "**Carota dell'Altopiano del Fucino**", è riservata alle carote prodotte nel comprensorio dell'Altopiano del Fucino che rispondono ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, redatto sulla base delle disposizioni di cui al Reg. CE n. 510/2006.

##### ART. 2 (Varietà coltivate)

L'IGP "**Carota dell'Altopiano del Fucino**" designa le carote delle cultivars della specie "Daucus carota L.", prodotte nella zona delimitata dal successivo art. 3 del presente disciplinare, e derivanti dalle seguenti varietà: MAESTRO (Vilmorin); PRESTO (Vilmorin); CONCERTO (Vilmorin); NAPOLI (Bejo); NANDOR (Clause); DORDOGNE (SG).

Potranno essere utilizzate anche cultivar riconducibili al gruppo varietale *nantese* e ai relativi ibridi purché i produttori abbiano dimostrato, attraverso prove sperimentali documentate, la conformità ai parametri qualitativi della Carota dell'Altopiano del Fucino. L'utilizzo del gruppo varietale *nantese* e dei relativi ibridi ai fini della produzione della Carota dell'Altopiano del Fucino è consentito previa valutazione positiva delle prove sperimentali da parte del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che potrà acquisire allo scopo il parere tecnico dell'organismo di controllo o di altro soggetto.

Il prodotto deve avere le caratteristiche di seguito elencate:

**Forma:** cilindrica con punta arrotondata, assenza di peli radicali;

**Colore:** arancio intenso compreso il colletto;

**Contenuto:**

- saccarosio > 3%;
- beta carotene > 60 mg/Kg;
- acido ascorbico > 5 mg/Kg;
- proteine > 0,5%;
- fibra > 1,2%

**Proprietà fisiche:** croccantezza della polpa e rottura vitrea;

**ART. 3**  
**(Zona di produzione)**

La zona di produzione della "Carota dell'Altopiano del Fucino" di cui al presente disciplinare è l'intero comprensorio dell'Altopiano del Fucino. La delimitazione viene individuata dalla Strada Provinciale Circonfucense e include porzioni di territorio, suddivise da strade interpoderali ed appezzamenti numerati, appartenenti ai seguenti comuni della provincia di L'Aquila: Avezzano e frazioni; Celano e frazioni; Cerchio; Aielli; Collarmele; Pescina e frazioni; S. Benedetto dei Marsi; Gioia nei Marsi e frazioni; Lecce dei Marsi; Ortucchio; Trasacco; Luco dei Marsi.

Per la delimitazione dei confini sono state utilizzate le carte IGM 1:25.000 della Regione Abruzzo ricadenti nei fogli: F0 n. 145 II° - F0 n. 146 III° - F0 n. 151 I° - F0 n. 152 IV°

**PERIMETRAZIONE DELL'AREA**  
**-Altopiano del Fucino-**

Partendo da Avezzano (AQ), percorrendo la strada Via Fucino in direzione sud fino al Km 2 si incontra il semaforo di Borgo Via Nuova, svoltando immediatamente a sinistra ci si immette sulla strada Circonfucense di cui al comma 1 del presente articolo. Durante il percorso, che riporterà esattamente al punto di partenza, si incontra la località Caruscino, si prosegue attraversando gli incroci di Str. 7, Str. 8, Str. 10, Str. 11 fino a Paterno di Avezzano località Pietragrossa, si prosegue sempre fino alla casa di guardia n. VI di Borgo Str. 14. Senza lasciare la strada Circonfucense si prosegue attraversando gli incroci di Str. 17, Str. 18, Str. 19, Str. 20 fino ad arrivare a S. Benedetto dei Marsi incrocio di Str. 22. Si prosegue attraversando gli incroci di Str. 23, Str. 24, Str. 25, Str. 26, Str. 27 fino ad arrivare al Comune di Ortucchio incrocio di Str. 28. Si prosegue attraversando gli incroci di Str. 29, Str.30, Str. 31, Str. 32 in località Balzone fino ad arrivare al Comune di Trasacco incrocio di Str. 36.

Proseguendo e costeggiando sempre il Canale Allacciante Meridionale si attraversano gli incroci di Str. 37, Str. 38, Str. 39, Str. 40 fino al Comune di Luco dei Marsi, si oltrepassa il paese e si prosegue attraversando gli incroci di Str. 43, Str. 44, Str. 45 fino ad arrivare a Borgo Incile Str. 1. Proseguendo ancora si incontra l'ex Zuccherificio di Avezzano fino ad arrivare all'incrocio di Via Fucino, punto di partenza.

**ART. 4**  
**(Origine del prodotto)**

La coltivazione delle carote in pieno campo è iniziata, nell'Altopiano del Fucino nel 1950.

I notevoli redditi assicurati dalla coltura hanno destato l'interesse degli agricoltori, che hanno così inserito la carota nella rotazione colturale classica in uso nell'Altopiano del Fucino.

Insieme ai benefici economici, la coltivazione della carota ha determinato un allungamento della rotazione colturale, cosa che ha ridotto notevolmente fenomeni negativi come le proliferazioni di patologie o il fenomeno della stanchezza del terreno che tanti problemi arrecavano alle colture del Fucino. Al riguardo è da sottolineare come il controllo dei nematodi della patata e della barbabietola da zucchero sia oggi affidato alla corretta rotazione colturale, resa possibile anche grazie all'introduzione della carota, contrariamente a quanto si faceva in passato con trattamenti nematocidi, effettuati con fumigazioni.

Il successo raggiunto da tale coltura, che la pone come coltivazione di punta trainante tutto il comparto orticolo dell'Altopiano del Fucino, è individuabile anche nel grado di preferenza e nella notorietà che questa produzione riscontra nei mercati nazionali ed esteri. Una notorietà che induce molti operatori a far uso della denominazione di Origine "Fucino" per commercializzare prodotto proveniente da altre aree di produzione.

Ne consegue, pertanto, la necessità di garantire l'origine del prodotto, mediante procedure che assicurino la tracciabilità delle varie fasi di produzione, ed il controllo dei produttori e delle particelle catastali su cui si coltiva la carota del Fucino iscritti in appositi elenchi. I predetti controlli verranno svolti da un organismo conforme a quanto riportato al successivo art. 7. Lo stesso organismo, accreditato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, dovrà verificare anche la rispondenza del prodotto "Carota dell'Altopiano del Fucino IGP" alle prescrizioni del disciplinare.

## **ART. 5**

### ***(Terreni — Semine - Tecniche colturali — Raccolta e Lavorazione)***

#### ***(Terreni)***

I terreni destinati alla coltivazione della carota dovranno essere ubicati nella zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Nella preparazione degli impianti si procede con:

- aratura;
- fresatura per l'affinamento della superficie;
- rullatura per consentire una profondità di semina costante;
- non è consentita la concimazione diretta mediante letamazione onde evitare fenomeni di imbrunimento delle radici a causa della decomposizione della sostanza organica durante il ciclo vegetativo.

#### ***(Semine)***

La semina è esclusivamente meccanica per garantire uniformità di distribuzione e densità colturale ottimale dei semi. Si provvede a mettere a dimora il seme in interfile di 35-40 cm, mentre sulla fila il seme è distribuito su bande della larghezza di 5 - 7 cm oppure in file binate continue.

Il seme è posto ad una profondità variabile dai 0,5 ai 1,5 cm.

L'avvicendamento o rotazione colturale da osservare obbligatoriamente è minimo di 4 anni.

#### ***(Tecniche colturali)***

Eseguite normalmente a macchina, le operazioni colturali si effettuano facendo attenzione a non danneggiare le radici o costipare eccessivamente il terreno nelle interfile.

Sono comunque prescritte:

- almeno una sarchiatura per consentire il controllo delle infestanti e la riduzione di compattezza del terreno per assicurare uno sviluppo armonioso della radice senza strozzature o piegamenti;
- almeno una rincalzatura per evitare fenomeni di inverdimento del colletto.

#### ***(Irrigazioni)***

Le irrigazioni vanno effettuate con modesti ma frequenti volumi di adacquamento che non superano i 400 mc/ha per intervento, il sistema usato è per aspersione.

Nel periodo estivo (luglio, agosto), le irrigazioni, se necessarie, vengono effettuate durante le ore notturne o al massimo nelle prime ore del mattino; tale scelta si rende necessaria per evitare danni alle piante a causa delle elevate temperature e della forte ventosità diurne che caratterizzano l'Altopiano del Fucino.

#### ***(Raccolta e lavorazione)***

La raccolta è praticata valutando gli stadi di maturazione più idonei in funzione della destinazione del prodotto e della tipologia di confezionamento; essa si effettua nel rispetto delle norme di qualità fissate dalla regolamentazione comunitaria e delle caratteristiche di cui all'art. 2 del presente disciplinare.

Il prodotto da destinare alla conservazione dovrà essere raccolto a sviluppo ultimato e non prima del termine previsto per la cultivar.

Inoltre si dovrà tener conto dell'andamento climatico per garantire conservabilità e mantenimento delle caratteristiche qualitative ed organolettiche. Pertanto durante il periodo estivo (luglio, agosto) la raccolta si effettua nelle prime ore del mattino o nel tardo pomeriggio così da evitare l'esposizione al sole del prodotto.

Appena raccolte, le carote devono essere trasportate, entro quattro ore, nei centri di condizionamento, dove, prima del lavaggio e confezionamento, subiscono un raffreddamento utile a garantire loro il mantenimento delle caratteristiche di croccantezza, colore dell'epidermide e sapore.

#### ***(Caratteristiche del Prodotto)***

Le carote ammesse a tutela, all'atto della commercializzazione, devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- forma della radice prevalentemente cilindrica con punta arrotondata, priva di peli radicali e assenza di cicatrici profonde nei punti di emissione del capillizio, epidermide liscia, colore arancio intenso su tutta la radice;
- dimensioni e peso delle radici tali da soddisfare le norme comuni di qualità e confezionamento fissate dalla normativa comunitaria.

#### **ART. 6**

##### ***(Legame con l'ambiente)***

La diffusione della coltivazione nel territorio suddetto si identifica negli oltre 2000 ha investiti a carota. La produzione si attesta su circa 1,5 milioni di quintali annui, che rappresenta mediamente il 30% della produzione nazionale, il 5% della produzione europea e l'1% di quella mondiale.

La grandissima disponibilità di prodotto ha favorito, limitatamente all'area considerata, attività correlate di condizionamento e confezionamento del prodotto nonché la realizzazione di impianti di trasformazione della carota sia in cubetti che in succhi. Tutto ciò ha contribuito a creare un sistema che associa alle ottime caratteristiche pedoclimatiche dell'area, il notevole grado di specializzazione degli operatori di settore, sia essi coltivatori che commercianti e il notevole patrimonio di strutture di lavorazione che assicurano all'area la notorietà di area caroticola per eccellenza.

#### **ART. 7**

##### ***(Controlli e vigilanza)***

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo Omnia Qualità srl Certificazione Agroalimentare, con sede in Via Giardino n. 12 - 67044 Cerchio (AQ), telefax: 0863789212, e-mail: omniaqualita@prodottibio.com.

#### **ART. 8**

##### ***(Confezionamento ed etichettatura)***

Il prodotto deve essere posto in vendita in appositi imballaggi nuovi, realizzati in legno, cartone o plastica distinto da apposita etichetta riportante le seguenti indicazioni:

La denominazione "CAROTA DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO" IGP INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA, realizzata a caratteri almeno doppi a quelli di ogni altra iscrizione. Sulle confezioni di cui sopra devono essere apposti tutti gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale, indirizzo dell'azienda produttrice/confezionatrice e quanto altro previsto dalle norme in

materia. E' vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare.

## ART. 9

*(utilizzo della denominazione geografica protetta per i prodotti derivati)*

I prodotti per la cui elaborazione è utilizzata come materia prima la "Carota dell'Altopiano del Fucino IGP", anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- la "Carota dell'Altopiano del Fucino IGP" certificata come tale, deve costituire il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori della "Carota dell'Altopiano del Fucino IGP" siano iscritti in apposito registro attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dallo stesso controllati limitatamente alla denominazione protetta.

L'utilizzazione non esclusiva della "Carota dell'Altopiano del Fucino IGP" consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene o in cui è trasformato o elaborato.

## Art. 10

*(Logo)*

Il marchio di identificazione è rappresentato, nella parte superiore, dalla scritta di colore verde Pantone P.C.S. (S 274-1 CVS), bordato di nero, **Carota dell'Altopiano del Fucino**, carattere Cooper blk hd bt, con evidente andamento sinuoso come a rappresentare un'altura nella parte centrale della scritta (Altopiano) e una più bassa nella parte finale (Fucino). Nella parte sottostante, la scritta - **INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**, carattere Arial rounded mt bold, di colore bianco ottenuto dal contorno con riempimento di colore blu, Pantone reflex blue. A sinistra delle scritte il logo I.G.P. della CE.

