

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:

- Aroma speziato e piccante particolarmente intenso e penetrante;
- Accentuazione della consistenza croccante delle foglie;
- Percettibile sapidità del prodotto che potrebbe fare escludere l’uso di cloruro di sodio nel condimento.

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-semine: 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 disinfestazione e la disinfezione 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 falconi, 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 domanda di registrazione della IGP “Rucola della Piana del Sele” si basa sull’intenso, specifico aroma speziato e piccante del prodotto, sulla tipica consistenza croccante delle foglie e sulla loro percettibile sapidità, che potrebbe far escludere, nel condimento, l’uso di cloruro di sodio, ma si basa anche sull’acquisita e diffusa reputazione del prodotto sui mercati.

Tali caratteristiche specifiche della “Rucola della Piana del Sele” IGP sono la conseguenza diretta di un ambiente di coltivazione assolutamente caratteristico sia sotto il profilo pedologico sia sotto quello climatico.

Infatti, il terreno agricolo destinato alla coltivazione della “Rucola della Piana del Sele” IGP, è costituito da uno spesso strato superficiale di suolo, di natura vulcanico - alluvionale, formatosi grazie all’azione del Vesuvio, nelle sue trascorse fasi eruttive, ed all’azione alluvionale del fiume Sele e degli altri corsi d’acqua superficiali, che si diramano sul territorio.

Un suolo così originatosi risulta molto ricco di macro e micro elementi, specialmente potassio, calcio e ferro che intervengono nei processi biologici che assicurano al prodotto le sue tipiche caratteristiche di aroma, consistenza e sapidità.

Anche sotto il profilo climatico l’area di coltivazione della “Rucola della Piana del Sele” IGP contribuisce in maniera sostanziale a determinare, in sinergia con le già citate peculiarità del suolo, le caratteristiche proprie del prodotto, consentendo alle coltivazioni le migliori condizioni di sviluppo e di crescita minimizzando il rischio di dannosi stress idrici e termici.

Tale importante specificità climatica dell’areale, è congiuntamente determinata dall’azione termoregolatrice del Mar Tirreno, che ne lambisce la costa occidentale e da quella, svolta dalla catena montuosa degli Alburni, ubicata a nord-est, che oltre a proteggere il territorio dai freddi provenienti dai Balcani, consente anche, a beneficio delle coltivazioni, la raccolta negli invasi sotterranei naturali, delle piogge provenienti da Ovest.

La coltivazione della rucola nella Piana del Sele era già diffusamente praticata nel periodo medievale, come si rileva dalle “Opere mediche” attribuibili alla “Scuola medica salernitana” ed in particolare a Costantino l’Africano (1025-1087), medico cartaginese venuto a Salerno nel 1077, autore dell’opera *Particulares Dietae*, ma è solo a partire dalla fine degli anni ‘80 dello scorso secolo, che gli operatori agricoli dell’area, in considerazione delle grandi opportunità economiche evidenziate in Italia nel nascente settore delle produzioni agricole di IV gamma, hanno progressivamente iniziato a praticare, con sempre maggiore interesse, accuratezza e competenza la

coltivazione delle insalatine ed in particolare la coltivazione della rucola sia per il mercato del fresco sia per quello di IV gamma.

Ben presto, come si rileva da numerose testimonianze orali e scritte di agricoltori e commercianti locali, la coltivazione della rucola, si è decisamente diffusa come coltivazione tipica di qualità del territorio e si è contemporaneamente consolidata la denominazione “Rucola della Piana del Sele” per indicare un prodotto di particolare aroma e sapidità che, per la sua tipica consistenza, meglio si adatta alle preparazioni di IV gamma, .

Proprio alla luce di tali peculiarità del prodotto, importanti produttori del Nord Italia hanno trovato e trovano conveniente dislocare 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”, oramai adottata nella documentazione commerciale di molti produttori agricoli e commercianti della zona, risultava già presente nella fatturazione commerciale risalente al 1993 ancora conservata da qualche vecchio produttore locale.

A partire da tale epoca, la denominazione “Rucola della Piana del Sele”, si è notevolmente diffusa, grazie anche a numerose manifestazioni promozionali (“Sagra della pizza con la rucola della Piana del Sele”- I edizione – dal 5 al 14 agosto 1994) e convegni (“Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele” – 17 settembre 2001; “La rucola della Piana del Sele verso l’IGP” – 1 marzo 2013), che hanno avuto luogo sul territorio per sottolineare la crescente estensione delle coltivazioni, per definire la messa a punto delle agrotecniche e per evidenziare l’alta qualità di un prodotto che è sempre più conosciuto.

Proprio a volerne sottolineare la tipicità, la Rucola della Piana del Sele è finanche entrata a far parte degli ingredienti di numerose ricette culinarie adottate da importanti ristoranti, agriturismi e pizzerie (“Coroncine di risotto alla Nerano, rucola della Piana del Sele e fiore di zucca ripieno”; “Scagliette di pecorino scamosciato con rucola della Piana del Sele”; “Fusilli con pesto di rucola della Piana del Sele”; “Tagliata di vitello, con rucola della Piana del Sele, scaglie di parmigiano, pomodorini e glassa balsamica”; “Pizza Rucola, con pomodoro, mozzarella e rucola della Piana del Sele”) ed anche di uno specifico prodotto liquoroso denominato “Rucoletta” e realizzato specificamente con l’infuso di rucola della Piana del Sele.

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 buste a rete oppure in contenitori quali: vassoi, buste, vaschette, casse, con o senza l’impiego di atmosfera protettiva. I citati contenitori possono essere realizzati in plastica, legno, cartone o ogni altro materiale considerato idoneo, per tale uso, secondo i termini di legge. 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.

La fase di confezionamento della IGP “Rucola della Piana del Sele “ può anche aver luogo fuori dell’area di produzione.

In ogni caso, allo scopo di evitare il decadimento delle caratteristiche fisiche ed organolettiche del prodotto è essenziale che esso, sin dalla raccolta e fino al confezionamento per il mercato del fresco o per quello di IV gamma, sia sempre condizionato a temperatura compresa tra +2 e +6°C.

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.