



ORIENTA

Osservatorio sulla spesa di Roma

Il progetto Orienta nasce dalla necessità di rispondere in maniera organica e strutturata alle numerose esigenze di comprensione e di conoscenza del mondo della spesa agroalimentare sul mercato romano. Le esigenze di comprensione nascono dalla gran mole di informazioni con la quale viene quotidianamente bersagliato il consumatore e che, di conseguenza, determinano bisogni di tipo conoscitivo ed esemplificativo per quanto concerne qualità e genuinità dei prodotti, prezzi, correttezza nell'alimentazione, tecniche di produzione adottate, origine dei prodotti, etichettatura, luoghi, modalità e tempi di acquisto, ecc. L'obiettivo di questa iniziativa consiste, da un lato, nel rilanciare i servizi e la multifunzionalità del sistema agricolo del territorio romano e laziale promuovendone la produzione locale e, dall'altro, nel favorire, mediante un'informazione attenta e puntuale, il miglioramento della qualità della vita del consumatore evidenziando i vantaggi derivanti dalla filiera corta e l'importanza della tracciabilità dei prodotti in termini di sicurezza e genuinità. Di qui l'idea di realizzare dei **quaderni tecnici**: uno strumento immediatamente fruibile e di facile lettura per i consumatori, dei piccoli e maneggevoli quaderni volti a supplire alle carenti informazioni relativamente ad alcune tra le più significative produzioni locali, corredati di informazioni storiche, colturali, varietali, nutrizionali, economiche e di consigli utili su usi, consumi, quando e dove acquistare. La finalità ultima di questi quaderni tecnici è racchiusa nel fornire consigli pratici per gli acquisti in rapporto a freschezza e stagionalità dei prodotti, tipicità e genuinità. Per ogni informazione sui prodotti di Roma e la loro storia è possibile consultare il sito www.romaincampagna.it.

INTRODUZIONE

Il Carciofo Romanesco, definito “re dell’orto” è il fiore all’occhiello del territorio romano e della sua cucina; infatti, grazie alle ottime qualità commerciali (grossezza ed assenza di spine) e caratteristiche organolettiche (sapore erbaceo e leggermente amarognolo) è stato il primo prodotto agricolo romano ad essere tutelato a livello comunitario con la designazione di IGP, Indicazione Geografica Protetta. Ingrediente fondamentale della dieta mediterranea, grazie alle grande versatilità in cucina, ha fatto divenire gli italiani i maggiori consumatori al mondo di carciofi con 8 kg/pro capite per anno. Sicuramente i fattori climatici, naturali e podologici, del territorio romano sono stati determinanti nell’attribuire al Carciofo Romanesco del Lazio IGP le sue particolari caratteristiche, alla formazione delle quali contribuiscono anche fattori umani e tecniche tradizionali locali.

Il termine deriva dall’arabo *al-karshuf* che significa “spina di terra” e “pianta che punge” da cui l’attuale termine *carciofo*, mentre l’appellativo *romanesco* ne rappresenta l’appartenenza alla gastronomia romana.

STORIA

Il carciofo era già conosciuto dai greci e dai romani, ma sicuramente si trattava di una varietà selvatica. La mitologia greca narra la nascita del carciofo attraverso la leggenda di Cynara, una ninfa bellissima cara a Zeus. Tanto bella quanto volubile e capricciosa la giovane fece invaghiare di sé Zeus che geloso la trasformò in ortaggio verde, spinoso ma dal cuore tenero; il colore verde ricorderebbe gli occhi di Cynara mentre le sue spine le tante pene che Zeus patì per gelosia. Dal mito alla storia, il carciofo è una pianta originaria dei paesi del Mediterraneo orientale, dalle origini antichissime: si pensa si consumasse comunemente già al tempo dell’antica civiltà egizia. Tuttavia, secondo il botanico Montellucci, è da attribuire agli Etruschi l’opera di addomesticamento della coltivazione di questo ortaggio,



tanto che raffigurazioni parietali di foglie di carciofo in alcune tombe della necropoli etrusca a Tarquinia ne fanno ipotizzare l'origine in tale periodo.

Nel Lazio il carciofo per eccellenza è uno solo: il Carciofo Romanesco del Lazio IGP, detto anche mammola o cimarolo. La diffusione della sua coltivazione nella regione gli ha permesso di occupare rapidamente, fin dal tardo Rinascimento, un posto di assoluto prestigio nella gastronomia laziale. Le zone tipiche di coltivazione si estendono lungo il litorale tirrenico dalla pianura del Marta, da Montalto di Castro, Canino e Tarquinia (provincia di Viterbo) passando per le colline della Tolfa (Allumiere, Tolfa, Campagnano di Roma) fino a giungere a Civitavecchia, Santa Marinella, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino (provincia di Roma) e nella pianura di Latina (Priverno, Sermoneta, Pontinia).

Sembra che i mercati di Roma fecero la conoscenza del Carciofo Romanesco dopo la prima Guerra Mondiale. Già dal 1930, infatti, sono attestate le coltivazioni di due qualità del Carciofo Romanesco del Lazio: il Castellammare, molto precoce, e il Campagnano, che matura tardivamente ma che si presenta meglio perché più chiuso e colorito.

Ma è solo dopo gli anni '40 e '50 che il carciofo cominciò a diffondersi grazie ad un sistema di coltivazione intensiva, soprattutto nell'area di Ladispoli e zone limitrofe particolarmente vocate. E proprio a Ladispoli, nell'immediato dopoguerra, la Proloco cominciò a promuovere e divulgare le qualità e le virtù terapeutiche di questo ortaggio, ideando nel 1950 la "Sagra del Carciofo", che si festeggia da oltre mezzo secolo.

LA PIANTA

Il carciofo, *Cynara cardunculus var. scolymus* (L.), è una pianta erbacea pluriennale appartenente alla famiglia delle asteraceae. Pianta spinosa, simile al cardo, da cui sarebbe derivata per



mutazione, è costituita da fiori non completamente dischiusi, può essere di diversa varietà a seconda della presenza e sviluppo delle spine, in base al colore del capolino violetto o verde e a seconda dell'epoca di fioritura.

Dal punto di vista botanico il carciofo è un'infiorescenza a capolino, le brattee, cioè le squame compatte che formano il capolino possono avere spine oppure no, come nel caso del Carciofo Romanesco del Lazio IGP. La pianta può essere alta fino a 1,5 metri provvista di un rizoma sotterraneo dalle cui gemme si sviluppano in altezza più fusti, che all'epoca della fioritura crescono ramificandosi. Il fusto è robusto, cilindrico e carnoso, striato longitudinalmente. Le foglie sono grandi, i fiori riuniti in un capolino sono di colore azzurro-violaceo, la parte edule è rappresentata dalla base delle brattee e dal ricettacolo, quest'ultimo comunemente chiamato cuore.

IL CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO IGP

Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP, detto anche "mammola", ha le seguenti caratteristiche: una forma sferica e compatta, con foro all'apice, colore verde e violetto, diametro non inferiore a centimetri 10, diametro dei capolini di primo e secondo ordine non inferiore a centimetri 7; brattee esterne di colore verde con sfumature violette. Le cultivar sono: Castellammare e relativi cloni, Campagnano e relativi cloni. Le due diverse cultivar del carciofo Romanesco del Lazio IGP differiscono tra loro principalmente per l'epoca di produzione. La cultivar Castellammare è una pianta di taglia medio-grande con foglie di colore verde scuro, produce in media 6-8 capolini per il consumo fresco e circa 5-8 per l'industria conserviera, l'epoca di produzione è precoce con inizio a febbraio e un ciclo riproduttivo medio-breve, la caratteristica principale è la morbidezza e il poco scarto delle foglie. Mentre la cultivar Campagnano ha una taglia più grande e foglie di colore verde cinerino con il cimariolo di dimensioni molto grandi, la pianta produce circa 8-10 capolini per il consumo



fresco e solo 4-5 per il trasformato, la sua miglior caratteristica qualitativa è legata alla compattezza, consistenza e sapore, l'epoca di produzione è tardiva a partire da marzo-aprile.

Per il consumo locale tradizionale è consentita, esclusivamente all'interno della regione Lazio, la vendita dei cimarioli del Carciofo Romanesco del Lazio IGP in mazzi da dieci, provvisti di foglie e con gambo anche superiore ai 10 cm di lunghezza, oppure con mazzi di numero non definito a forma di pigna e senza foglie.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Area di produzione

La zona di produzione del Carciofo Romanesco del Lazio IGP ricade nei comuni di Montalto di Castro, Canino, Tarquinia, in provincia di Viterbo; Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano, in provincia di Roma; Sezze, Priverno, Sermoneta, Pontinia, in provincia di Latina.

Il clima ideale per la coltivazione del carciofo Romanesco del Lazio IGP è mite e asciutto; la pianta teme gli sbalzi di temperatura e le brinate; gradisce, inoltre, terreni di medio impasto, ricchi e profondi come appunto quelli laziali.

Coltivazione

La coltivazione del Carciofo Romanesco del Lazio IGP prevede, per l'operazione d'impianto, un'accurata preparazione del terreno, l'interramento di concimi ed un definitivo livellamento della superficie. Come lavoro preparatorio all'impianto risulta, inoltre, indispensabile un'aratura profonda circa 50-70 cm, l'eliminazione delle infestanti presenti e minutare il terreno. Il trapianto avviene da agosto a ottobre.

L'impianto della carciofaia è mantenuto in coltivazione per non più di quattro anni con un avvicendamento triennale della coltura.

Fra le operazioni colturali che si praticano durante la fase vegetativa

sono previste la diciocatura e la scarducciatura. La prima consiste nell'eliminazione degli steli che hanno portato i capolini; la seconda prevede lo sfoltimento della coltura con l'eliminazione dei germogli poiché tengono lontane le risorse nutritive dalla pianta con conseguente riduzione della resa qualitativa della produzione.

Per il Carciofo Romanesco del Lazio IGP viene allevato un solo carduccio (germoglio basale di oltre un anno d'età nelle prime fasi vegetativa) per pianta. La raccolta inizia in gennaio e può protrarsi fino a maggio, secondo le condizioni climatiche.

Raccolta

La raccolta del Carciofo Romanesco del Lazio IGP si effettua recedendo con un taglio netto i capolini ancora in bocciolo, con le brattee ben serrate. I carciofi si asportano insieme ad una ventina di centimetri di gambo fogliato che, privo di filamenti esterni, è considerato commestibile.

Generalmente, la raccolta avviene tra gennaio e maggio cogliendo i capolini molto prima della fioritura ed in tempi diversi: dapprima quelli apicali, che si sviluppano per primi (mamme) quindi quelli laterali (figli), e infine quelli basali (nipoti), ricavando complessivamente circa 10 carciofi da ciascuna pianta.

Cultivar	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Campagnano												
Castellammare												

ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO

Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP è riconoscibile grazie al simbolo grafico di forma ovale che ne contraddistingue il marchio di Indicazione Geografica Protetta.

L'ovale che delinea l'immagine è di colore giallo, la linea spessa che



lo disegna permette la stesura della dicitura in stampato maiuscolo “CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO” in alto e “I.G.P.” in basso. Al centro del logo l’immagine stilizzata di un carciofo con testa verde/violacea e gambo verde brillante contrasta il fondo di colore rosa.

Il marchio è apposto sulle confezioni che devono essere sigillate e possono essere ricoperte con rete di plastica o con foglio di plastica trasparente. Nel caso di vendita in mazzi il marchio è apposto sulla fascia che avvolge gli stessi.

Per quanto riguarda le categorie commerciali il disciplinare di produzione riconosce come IGP i carciofi appartenenti alla categoria extra e prima categoria. La categoria extra prevede capolini di qualità superiore, con brattee ben serrate e colorazione caratteristica della varietà, esenti da ogni difetto. La prima categoria deve essere rappresentata da capolini di buona qualità, con brattee ben serrate; sono ammesse lievi alterazioni da gelo e lievissime lesioni. Per entrambe le categorie è obbligatoria la calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all’asse del capolino.

Come per tutti i prodotti ortofrutticoli in etichetta deve essere riportata l’origine e la provenienza del prodotto e il riferimento alla categoria o alla varietà.

Il prodotto Carciofo Romanesco del Lazio ha ottenuto l’Indicazione Geografica Protetta nel 2002 con Regolamento (CE) n. 2066/02.

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Il carciofo è sempre stato considerato un “antidoto” per i più svariati problemi dell’organismo poiché è molto ricco di ferro e possiede un ottimo connubio tra valore nutritivo e basso apporto calorico.

Per la cultura popolare possiede virtù terapeutiche e salutari grazie alla ricchezza della sua composizione: sodio, potassio, calcio, fosforo, ferro, vitamine (A, B1, B2, B3, C), acido malico, acido citrico, tannini e zuccheri consentiti anche ai diabetici. Il carciofo è quindi per la

tradizione: tonico, stimolatore del fegato, sedativo della tosse, contribuisce a purificare il sangue, fortifica il cuore, dissolve i calcoli e disintossica. Inoltre grazie alla cinarina, una particolare sostanza amara contenuta nelle foglie, nello stelo e nell'infiorescenza, il carciofo svolge un'azione benefica sulla secrezione biliare, favorisce la diuresi renale e regolarizza le funzioni intestinali. Altro principio attivo è la cinaropicrina. Per la presenza di composti vitaminici, infine riduce la permeabilità e la fragilità dei vasi capillari. In cosmesi, invece, si utilizzano le piante a fine ciclo di produzione, in fase di essiccamento naturale, il cui succo svolge un'azione bioattivante, vivificante e tonificante per la pelle devitalizzata.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto fresco commestibile

Energia (kcal)	22
Proteine (g)	2,7
Grassi (g)	0,2
Carboidrati (g)	2,5
Fibre (g)	5,5
Potassio (mg)	376
Sodio (mg)	133
Calcio (mg)	86
Fosforo (mg)	67
Ferro (mg)	1,0
Magnesio (mg)	45
Colesterolo (mg)	0

IL CARCIOFO IN CUCINA

Il requisito fondamentale del carciofo è la freschezza, quindi al momento dell'acquisto è bene scegliere carciofi pieni, con foglie dure e ben serrate. Inoltre devono essere sodi e senza macchie. Preferire gli esemplari più piccoli con le punte ben chiuse. Il gambo





deve essere duro e senza parti molli o ingiallite. Se il gambo è lungo e ha ancora delle foglie attaccate, controllare che non siano appassite. Se sono molto freschi e hanno il gambo lungo è consigliabile immergerli nell'acqua come si farebbe con i fiori freschi. Per riporli in frigo si devono togliere le foglie esterne più dure e il gambo; lavati e ben asciugati vanno messi in un sacchetto di plastica o un contenitore a chiusura ermetica: si conserveranno per almeno 5-6 giorni. Si possono anche congelare dopo averli puliti e sbollentati in acqua acidulata con succo di limone, lasciati raffreddare e sistemati in contenitori rigidi. Una volta cotti i carciofi si conservano male e devono quindi essere consumati entro breve tempo.

Pulire i carciofi è semplice ma richiede delle accortezze e un po' di tempo. Quando il carciofo viene tagliato tende a diventare subito scuro, in quanto a contatto con l'aria si ossida molto velocemente quindi è consigliabile immergerli in acqua e limone. Esiste una precisa tecnica per pulire l'esigente carciofo: il gambo si elimina tutto o in parte a seconda di come deve essere cucinato, delle foglie si scartano quelle esterne e delle altre si taglia la parte superiore, lasciando solo quella chiara. Infine si taglia la punta del carciofo si tornisce il fondo scartando la scorza dura e fibrosa. Prima di tagliarli a spicchi si scavano leggermente al centro per togliere la peluria (barbetta).

Versatile in cucina, si presta a moltissime ricette. Si adoperano principalmente le sue infiorescenze che vanno recise quando sono ben sviluppate, ma ancora sode e prima che inizi la fioritura.

Se particolarmente fresco e tenero può essere consumato anche crudo, tagliato a fettine e condito con olio e limone. La tradizione lo predilige alla romana, cotto a fuoco lento e condito con pangrattato, aglio, prezzemolo, pepe e abbondante olio, oppure alla giudia, tagliato a spirale in modo da eliminare la parte legnosa, fritto nell'olio con il gambo in alto e bello croccante.

Dall'estratto di foglie di carciofo, con aggiunta di alcool e di altre erbe aromatiche, si ricava un noto aperitivo a media gradazione alcolica.



CURIOSITÀ

Plinio il Vecchio fu il primo autore a decantare le virtù del carciofo e a documentarne l'uso nella cucina romana. La mitologia vuole questo ortaggio molto caro a Venere per le virtù stimolanti, pertanto fino a i giorni nostri non mancano preparazioni afrodisiache a base di carciofo.

Accanto alle virtù afrodisiache, la forma sensuale del carciofo conquistò presto un posto anche nelle tele del Cinquecento raffiguranti nature morte, come "L'ortolana" di Vincenzo Campi oppure "L'estate" e "Vertumnus" dell'Arcimboldo.

La versatilità di questo ortaggio ha trovato spazio anche al di fuori dell'impiego nella cucina romanesca tradizionale, a tal punto che, nel 2008, il maestro gelatiere Antonio Cappadonia ha creato un gelato al carciofo.

**REGOLAMENTO (CE) N. 1466/2003
DELLA COMMISSIONE
DEL 19 AGOSTO 2003
CHE STABILISCE LA NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE
APPLICABILE AI CARCIOFI E MODIFICA IL REGOLAMENTO
(CE) N. 963/98 (GU L 210 DEL 20.8.2003, PAG. 6)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,
visto il regolamento (CE) n. 220/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996,
relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli
ortofrutticoli (1), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n.
47/2003 della Commissione (2), in particolare l'articolo 2, paragrafo
2, e l'articolo 3, paragrafo 3, lettera c), considerando quanto segue:

- (1) carciofi figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CE) n. 963/98 della Commissione, del 7 maggio 1998, recante norme di commercializzazione per i cavolfiori e i carciofi (3), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 46/2003 (4), dev'essere modificato per quanto riguarda la definizione dei carciofi delle varietà «Poivrade» e «Bouquet».
- (2) per una questione di chiarezza, la norma applicabile ai carciofi andrebbe scorporata, modificando di conseguenza il regolamento (CE) n. 963/98. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per i carciofi dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU).
- (3) l'applicazione delle nuove norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni



commerciali fondate sulla concorrenza leale, contribuendo in tal modo a migliorare la redditività della produzione.

- (4) Le norme sono applicabili a tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità. Occorre pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione. Per i prodotti della categoria «Extra», che sono sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, dovrebbe essere presa in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore.
- (5) Alcune varietà di carciofi prodotte in Sicilia, Puglia, Sardegna, Campania, Lazio e Toscana sono tradizionalmente vendute nelle rispettive regioni di produzione in mazzi provvisti di foglie e con steli di lunghezza superiore a 10 cm. Su richiesta dell'Italia, tale pratica commerciale è stata autorizzata dal regolamento (CE) n. 448/97 della Commissione, del 7 marzo 1997, recante deroga, per alcune regioni italiane, alle norme commerciali stabilite per i carciofi (5). Per motivi di chiarezza e semplificazione della normativa comunitaria, è opportuno integrare tale deroga nel presente regolamento e abrogare il regolamento (CE) n. 448/97.
- (6) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofruttili freschi.

(1) GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

(2) GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 64.

(3) GU L 135 dell'8.5.1998, pag. 18.

(4) GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 61.



HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La norma di commercializzazione applicabile ai carciofi di cui al codice NC 0709 10 00 è stabilita nell'allegato. Essa si applica in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96. Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore,
- per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

Articolo 2

1. In deroga all'allegato, i carciofi prodotti in Sicilia, Puglia, Sardegna, Campania, Lazio e Toscana possono essere venduti al dettaglio nelle suddette regioni in mazzi provvisti di foglie e con steli di lunghezza superiore a 10 cm.
2. Ai fini dell'applicazione del paragrafo 1, ciascuna partita riporta sul documento o sulla scheda di cui all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2200/96, oltre alle altre indicazioni richieste, la dicitura seguente: «Destinato alla vendita al dettaglio unicamente in ... (regione di produzione)».

Articolo 3

Il regolamento (CE) n. 963/98 è modificato come segue:

- 1) nel titolo, i termini «e carciofi» sono soppressi;
- 2) all'articolo 1, il testo del paragrafo 1 è sostituito dal seguente: «1. La norma di commercializzazione per i cavolfiori di cui al codice NC 0704 10 figura nell'allegato»;
- 3) l'allegato II è soppresso;
- 4) all'allegato I, i termini «Allegato I» sono sostituiti dal termine «Allegato».



Articolo 4

Il regolamento (CE) n. 448/97 è abrogato.

Articolo 5

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

ALLEGATO

NORMA PER I CARCIOFI

I. DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

La presente norma si applica ai capolini dei carciofi delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Cynara scolymus L.* destinati ad essere consegnati al consumatore allo stato fresco, ad esclusione dei carciofi destinati alla trasformazione industriale.

Le denominazioni «Poivrade» e «Bouquet» si riferiscono a giovani carciofi conici violetti.

II. CARATTERISTICHE QUALITATIVE

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i carciofi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i carciofi devono essere:

- interi,
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo,

- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento,
- praticamente esenti da parassiti,
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odori e/o sapori estranei.

Gli steli devono presentare un taglio netto ed essere di lunghezza non superiore a 10 cm. Quest'ultima disposizione non si applica ai carciofi presentati in mazzi, ossia costituiti da un certo numero di capolini attaccati a livello dello stelo, nonché ai carciofi della varietà «Spinoso».

Lo sviluppo e lo stato dei carciofi devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

B. Classificazione

I carciofi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria «Extra»

I carciofi classificati in questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. Le brattee centrali devono essere ben serrate, in funzione delle caratteristiche della varietà.

Essi non devono presentare difetti, ad esclusione di lievissime alterazioni superficiali dell'epidermide delle brattee, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

ii) Categoria I

I carciofi di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. Le brattee centrali devono essere ben serrate, in funzione delle caratteristiche della varietà.



Sono tuttavia ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lieve deformità,
- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature),
- lievissime ammaccature.

I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende i carciofi che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Tali carciofi possono essere leggermente aperti.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i carciofi conservino le loro caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione:

- deformità,
- alterazioni dovute al gelo,
- lievi ammaccature,
- lievi macchie sulle brattee esterne,
- inizio di lignificazione dei vasi della parte inferiore.

III. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse dei capolini.

Il diametro minimo è fissato a 6 cm.

La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini delle categorie «Extra» e I, facoltativa per quelli della categoria II:

- diametro di 13 cm e oltre,
- diametro da 11 cm inclusi a 13 cm esclusi,
- diametro da 9 cm inclusi a 11 cm esclusi,
- diametro da 7,5 cm inclusi a 9 cm esclusi,

- diametro da 6 cm inclusi a 7,5 cm esclusi.
Inoltre, il diametro da 3,5 cm inclusi a 6 cm esclusi è ammesso per i carciofi delle varietà «Poivrade» e «Bouquet».

IV. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE TOLLERANZE

In ciascun imballaggio sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti non conformi alle caratteristiche della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria «Extra»

Il 5 % in numero di carciofi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o, eccezionalmente, ammessi nelle tolleranze di tale categoria.

ii) Categoria I

Il 10 % in numero di carciofi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o, eccezionalmente, ammessi nelle tolleranze di tale categoria.

iii) Categoria II

Il 10 % in numero di carciofi non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, ad eccezione dei prodotti colpiti da marciume o affetti da qualunque altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie (quando è prevista una calibrazione): il 10 % in numero di carciofi non conformi alle disposizioni riguardanti la calibrazione e il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore e/o inferiore, con un diametro minimo di 5 cm per i carciofi classificati nel calibro minimo previsto (da 6 a 7,5 cm). Non è ammessa alcuna tolleranza di calibro per i carciofi della varietà «Poivrade» o «Bouquet».



V. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente carciofi della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato).

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita aventi peso netto non superiore a 3 chilogrammi, con prodotti ortofruitticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 (1).

B. Condizionamento

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carte o marchi, recanti indicazioni commerciali è autorizzato a condizione che la stampa o l'etichettatura siano realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

(1) GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

VI. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

A. Identificazione

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione

rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, in caso di utilizzazione di un codice, è necessario indicare accanto al codice la dicitura «imballatore e/o speditore» (o un'abbreviazione equivalente).

B. Natura del prodotto

«Carciofi», se il contenuto non è visibile dall'esterno, denominazione della varietà per la categoria «Extra», ove del caso, la denominazione «Poivrade» o «Bouquet», ove del caso, la denominazione «Spinoso».

C. Origine del prodotto

Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

categoria,
numero di capolini,
calibro (in caso di calibrazione) espresso dai diametri minimo e massimo dei capolini.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)