

REGIONE PUGLIA SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

Avviso inerente alla proposta di registrazione del disciplinare della Indicazione Geografica Protetta I.G.P. "Cicoria puntarelle molfettese".

Secondo quanto previsto dalla Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 49 del 11/02/2021 "*Procedura regionale per l'espressione del parere in applicazione delle disposizioni nazionali di attuazione del Regolamento (UE) n.1151/2012 in materia di Denominazioni di Origine Protetta (DOP), Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e Specialità Tradizionali Garantite (STG) di prodotti agricoli ed alimentari la cui zona di produzione ricade nel territorio della Regione Puglia.*"

si rende noto

che l'Associazione per la valorizzazione e la promozione della cicoria puntarella molfettese, con sede in via Martiri di via Fani – 70056 Molfetta (BA), ha presentato la richiesta di registrazione della Indicazione Geografica Protetta "Cicoria puntarelle molfettese".

Al fine di valutare eventuali interessi coinvolti e/o contrapposti e provvedere così alla raccolta di osservazioni utili all'emanazione del parere regionale, ai sensi dell'articolo 7 del DM 14 ottobre 2013, ogni soggetto che abbia un interesse legittimo può prendere visione della domanda di registrazione rivolgendosi al Servizio Associazionismo Qualità e Mercati - Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari, e far pervenire eventuali osservazioni alla richiesta in oggetto, all'indirizzo di PEC assoqualita@pec.rupar.puglia.it, entro e non oltre 10 giorni successivi alla pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

La pubblicazione della richiesta di registrazione del disciplinare ha solo scopo informativo e le eventuali opposizioni potranno essere presentate al Ministero nella successiva fase istruttoria, in conformità all'articolo 9 del DM 14 ottobre 2013.

In allegato al presente avviso si riporta la proposta del disciplinare di produzione, pubblicato altresì nel sito della Regione Puglia – portale tematico Agricoltura - "Produzioni di Qualità".

La responsabile P.O.
Dott.ssa Luana Meleleo

Il Dirigente del Servizio
Dott. Nicola Laricchia

Il Dirigente della Sezione
Dott. Luigi Trotta

Domanda di registrazione IGP "Cicoria puntarelle molfettese"

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Cicoria puntarelle molfettese"

Articolo 1 - Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Cicoria puntarelle molfettese" è riservata alla cicoria della specie *Cichorium intybus*- gruppo *catalogna* che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2 - Caratteristiche del prodotto

Le colture destinate alla produzione della I.G.P. "Cicoria puntarelle molfettese" devono essere costituite dalla popolazione locale della cicoria gruppo *catalogna* (*Cichorium intybus* L) ecotipo "molfettese" e devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) Aspetto:
 - "cespo" a base contenuta del peso tra gli 800-2000 grammi, caratterizzato dalla presenza di foglioline fra i germogli;
 - germogli tendenzialmente allungati, di altezza scalare e disposizione a piramide.;
 - "la resta", che è la porzione edule, costituita da numerosi germogli centrali, le "puntarelle", che devono essere raccolti quando hanno raggiunto le dimensioni di 7-15 cm, per garantire sia le caratteristiche di croccantezza, che la presenza sufficiente di numerosi elementi nutraceutici, soprattutto antiossidanti.
- b) Colore: i germogli presentano una colorazione biancastra con sfumature di verde più o meno intense.
- c) Sapore: l'ortaggio si caratterizza per il sapore piuttosto amaro, intenso, da consumare sia cotto che crudo.
- d) Calibro: lunghezza dei germogli 7-15 cm, peso del circa 800-2000 g.

Il profilo merceologico della I.G.P. "Cicoria puntarelle molfettese" è così definito: perfetto grado di maturazione, colorazione bianco-verde; foglie con bordo frastagliato e lembo leggermente ondulato, buona consistenza del cespo, pezzatura media, uniformità media, fittone regolare e proporzionale al cespo e non più lungo di 4 cm.

Articolo 3 - Zona di produzione

Hanno titolo di essere qualificate con l'I.G.P. "Cicoria puntarelle molfettese" le produzioni dei terreni dell'agro di Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi e Ruvo di Puglia, per tutti i fondi rustici con altimetria non superiore a 130 metri sul livello del mare.

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

Domanda di registrazione IGP "Cicoria puntarelle molfettese"

controllo, degli appezzamenti, dei produttori e dei confezionatori la tenuta dei registri di produzione e confezionamento nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte delle strutture di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 5 - Metodo di ottenimento del prodotto

La produzione della "Cicoria puntarelle molfettese" viene realizzata in terreni annualmente investiti in tale coltivazione, con delle popolazioni locali della cicoria catalogna (*Cichorium intybus* L).

Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli appezzamenti destinati alla produzione della I.G.P "Cicoria puntarelle molfettese" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai cespi le caratteristiche specifiche.

Per la produzione della I.G.P "Cicoria puntarelle molfettese" sono da considerare idonei tutti i terreni, tranne quelli soggetti a ristagni idrici.

È naturalmente preferibile un terreno fresco, leggero, ben drenato e ricco di sostanza organica. La cicoria resiste bene anche in terreni poco concimati, ma produce di certo di più in quelli ricchi di azoto. Il pH del suolo deve essere neutro o poco acido (6-7,5).

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni pedoclimatiche e di coltivazione dell'area delimitata di produzione (art. 3), sono atte a conferire alla "Cicoria puntarelle molfettese" le caratteristiche di prodotto elencate all'articolo 2 del presente disciplinare di produzione.

Il semenzaio per la produzione di piantine che verranno usate per il trapianto deve essere ottenuto da semi autoprodotti.

- a) La semina nel semenzaio avviene da luglio a settembre;
- b) Il trapianto viene effettuato quando le piantine hanno raggiunto 2 foglie, posizionandole sufile in modo tale da ottenere una densità colturale di 5-6 piante/mq.
- c) La raccolta deve avvenire quando la parte edule dei germogli centrali, le "puntarelle", hanno raggiunto le dimensioni di 7-15 cm; le stesse raggiungono pesi compresi tra 800 e 2.000 gr, permettendo di ottenere una produzione tra 40 e 100 ton/ha.

Le attrezzature specifiche utilizzate per la coltivazione del sono quelle tipiche della coltivazione di ortaggi in pieno campo. La fertilizzazione, l'irrigazione, la gestione del suolo e la difesa fitosanitaria debbono effettuarsi nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata approvati dalla regione Puglia.

Modalità di lavorazione e confezionamento

La lavorazione del prodotto fresco avviene in campo dove i cespi sono allocati in cassette di legno o plastica in numero di 6 - 8 "cespi".

Il trasferimento della I.G.P "Cicoria puntarelle molfettese" dal campo, considerata conforme presso i locali di lavorazione, deve avvenire utilizzando imballaggi di legno o di plastica.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo ed includere soltanto cicoria dello stesso tipo, categoria e calibro.

Il prodotto può essere confezionato mondato, i cui "cespi" vengono ripuliti e privati delle foglie senescenti, in vassoio di plastica, carta o di misto carta-plastica mono/bi pezzo flowpaccato o stretchato per un peso compreso fra i 700 e 1400g.

Domanda di registrazione IGP "Cicoria puntarelle molfettese"

O confezionate le sole "puntarelle" in vaschette richiudibili, in vassoio di plastica, carta o di misto carta-plastica flowpaccato o stretchato per un peso compreso fra dai 250 ai 1.000 gr.

Il confezionamento, in ogni modo, deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione ed un adeguato grado di umidità.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Utilizzazione

All'I.G.P. "Cicoria puntarelle molfettese" sono attribuite proprietà nutrizionali e salutistiche importanti, grazie all'elevata concentrazione di antiossidanti, anche dopo la cottura.

Le eccellenti proprietà nutraceutiche hanno suggerito di adottare tecniche di trasformazione atte a promuoverne il consumo al di fuori della tradizione regionale, ad ampliarne la destinazione culinaria e a valorizzarne le proprietà nutrizionali.

Difatti, da una parte, si sta diffondendo il consumo di prodotto crudo attraverso una minima lavorazione di IV gamma, da l'altra, si propone una trasformazione più elaborata allo scopo di promuovere un prodotto cotto di V gamma, da consumare tal quale o come ingrediente di piatti più complessi, dove la sinergia con altri prodotti tipici locali ne esalta la bontà.

Articolo 6 - Legame fra il prodotto e la zona di produzione

Nell'area delimitata la produzione orticola in pieno campo delle colture invernali è da sempre e storicamente sviluppata, in particolare verso alcune colture tipiche e di pregio, tra le quali spicca questa peculiare popolazione di cicoria, *Cichorium intybus* - gruppo *catalogna*, che da tempo afferma il nome proprio di "**cicoria puntarelle molfettese**".

Gli orti in cui viene prodotta sono sparsi nell'agro della città di Molfetta, in quello di Giovinazzo e in alcune contrade tra Bisceglie, Ruvo di Puglia e Terlizzi, senza assumere la tipologia di impianto intensivo, favorendo in tal modo il mantenimento della biodiversità, per un prodotto di qualità e di eccellenti caratteristiche organolettiche.

In tali areali la "cicoria puntarelle molfettese" è coltivata secondo tecniche colturali tradizionali, con seme autoprodotta dagli agricoltori, attraverso la selezione morfologica e fisiologica del genotipo, sì da costituire un ecotipo a sé stante, ben differenziato da altri tipi di cicoria *catalogna*, distinto da tempo in questa determinata area delimitata di produzione, che rappresenta un cibo tipico e distintivo della stessa, riconosciuto ed apprezzato dai consumatori locali e non.

L'areale di produzione è strettamente connesso a un preciso contesto geomorfologico e climatico, con parametri che delineano una peculiare fascia produttiva, che ha come limite inferiore la linea di costa e come limite superiore una linea immaginaria parallela alla costa stessa di altimetria di 130 m s.l.m.

L'intera letteratura agronomica e culinaria molfettese, di oltre 100 anni, nonché le testimonianze dirette di anziani agricoltori, attestano le peculiarità storiche di questo prodotto che, dall'anonimato di verdura a foglia, ha conquistato una precisa identità a partire da un insieme di indicazioni e allocuzioni popolari ("spigata", "a punte", "puntarelle", "campestri", di "Molfetta", "molfettese".....), che andavano comunque a indicare con certezza una "**cicoria**" tipica, con specifiche caratteristiche -le "**puntarelle**"- e con una chiara indicazione di provenienza - "**molfettese**".

Un nome, una indicazione geografica, che si è realizzata nel suo divenire, una vera e propria accumulazione di conoscenze, che portavano sempre e comunque a individuare un unico ed inconfondibile prodotto: una cicoria, una cicoria che presenta delle puntarelle, diverse dalle altre, più buone e croccanti e che proviene dall'agro e dal lavoro dai "custodi" ortolani di Molfetta e comuni vicini.

Domanda di registrazione IGP "Cicoria puntarelle molfettese"

Articolo 7- Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è CSQA Certificazioni S.r.l., via San Gaetano 74 – 36014 Thiene (VI).

Articolo 8 - Etichettatura

All'Indicazione Geografica Protetta "Cicoria puntarelle molfettese" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati e/o pubblici purché non abbiano significato laudativo.

Sulle confezioni deve essere apposta un'etichetta sulla quale sono riportate sullo stesso lato, in caratteri leggibili, visibili all'esterno, indelebili le seguenti indicazioni:

- nome ed indirizzo o simbolo o codice di identificazione del produttore singolo o associato e del confezionatore della cicoria;
- tara della confezione e categoria del prodotto nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie che però non devono trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

La confezione dovrà altresì riportare il logotipo del prodotto che indicherà la denominazione IGP. Il logo si sviluppa all'interno di un'area circolare con uno sfondo di colore verde scuro (PANTONE 159-16 C) in cui nella parte superiore vi è la scritta in bianco "CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE" e in quella inferiore, sempre in bianco, la scritta "IGP". Al centro del cerchio è riportata l'immagine della cicoria di facile riconoscibilità, in parte in campo bianco e in parte colorata di verde chiaro (PANTONE 159-16 C effetto lente). Il logo può essere usato anche in una versione scala di grigio. È consentito il riferimento al prodotto ottenuto col metodo della produzione biologica.

