



ALLEGATO A) ALLA DELIB. 9/53 DEL 22 Settembre 2008

**CAVOLFIORE BIANCO E CAVOLO BROCCOLO ROMANESCO
DELLA TUSCIA VITERBESE**

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

settembre 2008



CAVOLFIORE BIANCO E CAVOLO BROCCOLO ROMANESCO

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

Disposizioni generali

Il presente disciplinare, ad integrazione del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Tuscia Viterbese, riporta le norme specifiche e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del suddetto marchio collettivo da parte delle aziende che producono e commercializzano il *Cavolfiore Bianco* ed il *Cavolo Broccolo Romanesco della Tuscia Viterbese*.

I nomi *Cavolfiore Bianco* (*Brassica oleracea*, varietà *botrytis* L.) e *Cavolo Broccolo Romanesco* (*Brassica oleracea* L., varietà *italica* L) della *Tuscia Viterbese* possono essere attribuiti ai prodotti delle imprese licenziatricie del marchio Tuscia Viterbese che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

La sede operativa del licenziatario del marchio Tuscia Viterbese per il *Cavolfiore Bianco* e il *Broccolo Romanesco della Tuscia Viterbese* deve essere nella provincia di Viterbo.

Affinché un soggetto licenziatario possa utilizzare l'immagine coordinata – CIS del marchio collettivo "Tuscia Viterbese", in tutte le forme di comunicazione aziendale, la produzione lorda vendibile del soggetto licenziatario per quel che riguarda il *Cavolfiore Bianco* ed il *Cavolo Broccolo Romanesco* della Tuscia Viterbese, deve essere uguale o superiore ad almeno il 50% rispetto a quella totale aziendale.

Al di sotto di suddetta percentuale di prodotto, l'immagine coordinata del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" potrà essere applicata esclusivamente sui prodotti contrassegnati dal marchio Tuscia Viterbese.

Zona di produzione

L'area di produzione del *Cavolfiore Bianco* e del *Cavolo Broccolo Romanesco della Tuscia Viterbese* all'interno della provincia di Viterbo si suddivide in due zone: la zona A che comprende i territori dei comuni di Tarquinia, Montalto di Castro, Canino e Monteromano e la zona B con Viterbo ed i comuni restanti.

Tecnica di produzione

Il trapianto deve essere effettuato impiegando piantine ottenute in vivaio, allevate in contenitori alveolati che garantiscono un sufficiente volume di pane di terra alle radici e certificate sotto il profilo sanitario e genetico.

L'avvicendamento colturale è una pratica necessaria ed è da considerarsi ordinaria per le colture del *Cavolfiore Bianco* e del *Cavolo Broccolo Romanesco della Tuscia Viterbese*.

La coltivazione del cavolfiore è considerata intercalare utilizzando cultivar precoci e principale con cultivar tardive. Buoni risultati si hanno quando la coltura segue i cereali, la patata o il favino da sovescio. La scelta varietale deve seguire un continuo aggiornamento



CAVOLFIORE BIANCO E CAVOLO BROCCOLO ROMANESCO

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

volto a migliorare le produzioni dal punto di vista qualitativo.

Le operazioni di preparazione del terreno devono interessare almeno i primi 40 cm di suolo in modo da garantire un adeguato approfondimento dell'apparato radicale e soprattutto delle radici secondarie laterali dalla cui espansione dipende la capacità della specie di utilizzare le concimazioni in copertura.

Esse, inoltre, devono essere seguite da una o più fresature e/o erpicature per favorire l'affinamento delle zolle, l'interramento dei fertilizzanti distribuiti con la concimazione di fondo e una perfetta adesione del terreno al pane delle piantine trapiantate.

Il trapianto del *Cavolfiore Bianco* e del *Cavolo Broccolo Romanesco della Tuscia Viterbese* deve essere effettuato in maniera scalare a partire dall'ultima decade di giugno fino all'ultima decade di settembre a seconda della cultivar, utilizzando piantine che presentino 4-6 foglie vere, con una distanza sulla fila variabile da 0,40 a 0,60 m, in funzione della densità di impianto che si vuole ottenere.

La densità varia dalle 20.000 alle 24.000 piante per ettaro a seconda che si tratti, rispettivamente, di cultivar tardive o precoci.

Per le cultivar precoci si preferisce l'investimento più elevato, mentre per le tardive si ricorre all'investimento più basso, dato il maggior sviluppo vegetativo che queste ultime raggiungono.

Dopo il trapianto si devono effettuare una o più erpicature finalizzate a ridurre la crosta di terreno limitando la diffusione di malattie crittogamiche radicali.

Le quantità di fertilizzanti da somministrare alla coltura devono essere commisurate alle reali asportazioni di elementi nutritivi da essa operate.

L'azoto deve essere distribuito in dosi frazionate: 1/3 della quantità totale in pre-trapianto ed i rimanenti 2/3 in copertura, alla erpicatura e rincalzatura delle piante.

La difesa della coltura deve essere effettuata con trattamenti fitosanitari sulla base dell'effettiva presenza di parassiti fungini e insetti nocivi. Tale presenza deve essere costantemente monitorata durante l'intero ciclo colturale.

Le sostanze attive da impiegare devono essere scelte tra quelle indicate dal *Codice di Buona Pratica Agricola* e dalle *Norme Regionali di Difesa Integrata*, rispettando i criteri ed il numero di interventi riportati oltre che le dosi di impiego ed i tempi di carenza di ciascun prodotto.

Il controllo delle erbe infestanti può avvenire attraverso il diserbo chimico in pre e post trapianto e successivamente attraverso operazioni meccaniche di sarchiatura-rincalzatura con lo scopo di eliminare le erbe infestanti nate nella fase di post-trapianto della coltura, nonché di rompere la crosta superficiale e di apportare un'adeguata quantità di terreno in

CAVOLFIORE BIANCO E CAVOLO BROCCOLO ROMANESCO

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

prossimità del colletto delle piante.

L'irrigazione è obbligatoria e deve essere eseguita nei mesi estivi ed autunnali, soprattutto nel periodo post-trapianto. Nel successivo periodo invernale i fabbisogni irrigui sono coperti normalmente dagli apporti idrici naturali.

Il calendario di raccolta e commercializzazione del *Cavolfiore Bianco* e del *Cavolo Broccolo Romanesco della Tuscia Viterbese* va da fine agosto a tutto maggio. La disponibilità di prodotto commerciale per un così ampio periodo è strettamente collegata alle varietà coltivate che completano il proprio ciclo di sviluppo da 60 a 230 giorni dal trapianto, in base alle loro caratteristiche genetiche .

Nella zona di produzione A situata sulla fascia costiera (clima più caldo) la raccolta può svolgersi nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio, altrimenti la stessa non può garantire la qualità dei prodotti del presente disciplinare.

Nella zona di produzione B (clima più temperato) la raccolta può svolgersi dal mese di agosto al mese di maggio.

In ogni caso la raccolta deve essere scalare in quanto deve tenere conto dei diversi momenti di maturazione delle piante, garantendo l'uniformità della pezzatura in lavorazione.

La raccolta del prodotto deve essere effettuata manualmente distaccando il corimbo dalla pianta mediante l'esecuzione di un taglio alla sua base.

Tale operazione deve avvenire quando l'infiorescenza si presenta con fioretti ancora ben appressati e compatti, colorazione uniforme e foglie ben chiuse ed embricate.

Il prodotto deve essere preferibilmente collocato in bins di plastica, ben distribuito negli stessi, in numero adeguato al fine di evitare contatti tra le infiorescenze che possano determinare deterioramento del prodotto.

Caratteristiche qualitative dei prodotti

Le infiorescenze devono essere intere, sane, pulite, di aspetto fresco, praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, prive di sostanze estranee visibili, prive di marciume, prive di umidità esterna anomala, e di odore e/o sapore estranei.

I corimbi appena raccolti devono essere o trasportati in magazzino dove vengono stoccati e refrigerati alla temperatura compresa tra 0 e 4°C e umidità relativa di 90-95% e successivamente sottoposti a lavorazione e confezionamento, o direttamente lavorati nelle casse. La conservazione in cella frigorifera può protrarsi fino ad un massimo di 10 giorni per il cavolo broccolo romanesco e di 15 giorni per il cavolfiore bianco.

Il *Cavolfiore Bianco* e del *Cavolo Broccolo Romanesco della Tuscia Viterbese* può essere

CAVOLFIORE BIANCO E CAVOLO BROCCOLO ROMANESCO

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

presentato nei modi seguenti:

- "defogliati", cioè con corimbi privi di tutte le foglie e della parte non commestibile del torsolo; sono ammesse al massimo cinque foglioline tenere, di colore verde pallido, intere e aderenti all'infiorescenza (testa).
- "coronati" cioè con corimbi ancora rivestiti di un numero di foglie sufficiente a proteggere l'infiorescenza (testa); le foglie devono essere verdi e sane, recise al massimo 3 cm sopra la superficie dell'infiorescenza (testa), il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto delle foglie di protezione.

I corimbi sia coronati che defogliati, devono essere confezionati filmati o tal quali in imballaggi di cartone, casse di plastica o legno.

Il film plastico di protezione, deve essere trasparente, termoresistente e permeabile agli scambi gassosi, adatto per uso alimentare.

Il prodotto per il quale è autorizzato l'uso del marchio collettivo *Tuscia Viterbese*, le cui caratteristiche qualitative derivano non solo dalla provenienza genetica ma anche dall'incontro tra le favorevoli condizioni pedoclimatiche del territorio e l'abilità professionale dei produttori del luogo, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- pezzatura media: da 700 g a 1500 g a seconda che il prodotto sia rispettivamente defogliato o coronato,
- diametro minimo del corimbo 11 cm, colore delle infiorescenze: bianco o verde brillante, assenza corpi estranei, residui fitofarmaci nella norma della legislazione italiana e/o europea.

Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti di produzione del ***Cavolfiore Bianco*** e del ***Cavolo Broccolo Romanesco della Tuscia Viterbese***, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata - CIS del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio collettivo Tuscia Viterbese (Comitato), il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti e soggetti terzi competenti nella materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda licenziataria del marchio Tuscia Viterbese.

Garanzie del soggetto Licenziatario

I licenziatari devono dimostrare, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, che i prodotti, oggetto della contrassegnazione con il marchio "Tuscia Viterbese", siano



CAVOLFIORE BIANCO E CAVOLO BROCCOLO ROMANESCO

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

distinguibili dagli eventuali altri prodotti simili presenti in azienda ma che non sono oggetto del presente disciplinare.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e provabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato o suoi delegati.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti igienico-sanitari della produzioni agroalimentari.

Il licenziatario dovrà inoltre garantire un miglioramento continuo delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione, al di sotto dei limiti di legge, dei potenziali inquinanti emessi nel corso dei processi produttivi.