



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1

Denominazione

La Denominazione con il marchio figurativo Aglione di Valdichiana è riservata al prodotto orticolo Aglione (*Allium Ampeloprasum* var. *Holmense*) che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

L'Aglione di Valdichiana è una pianta orticola con bulbi di colore bianco-avorio senza striature di altri colori, di forma regolare e compatta, leggermente appiattita nel punto di inserimento dell'apparato radicale. Il bulbo deve essere di forma rotondeggiante - regolare con un leggero appiattimento della parte basale, di colore bianco-avorio, ed esente da fitopatologie.

Il bulbo è costituito da un numero di spicchi (bulbilli) variabile tra due e sei che risultano tra loro uniti in maniera compatta e con caratteristica curvatura della parte esterna.

Le tuniche che li avvolgono hanno colorazione giallognola sia nella parte concava che in quella convessa. L'Aglione di Valdichiana formato da un solo spicchio a "cipolla" è destinato esclusivamente a materiale di propagazione.

L'Aglione di Valdichiana è ottenuto da ecotipi locali selezionati e prodotti esclusivamente nella zona tipica di produzione.

All'atto dell'immissione al consumo l'Aglione di Valdichiana deve presentare bulbi:

Sani, consistenti, puliti, in particolare privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari; Esenti da danni da gelo o da sole, da tracce di muffa e da germogli esternamente visibili;

Privi di odori e sapori estranei e di umidità esterna anormale.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse.

Il prodotto fresco dovrà avere i seguenti requisiti per poter essere denominato nelle categorie che seguono:

- "Gigante" peso del bulbo oltre 600 g.
- "Extra" peso del bulbo oltre 400 g. fino a 600 g.
- "Grande" peso del bulbo oltre 200 g. fino a 400 g.
- "Piccolo" peso del bulbo inferiore a 200 g.

Le categorie di identificazione si riferiscono al peso del bulbo intero calcolato tra i quindici e i trenta giorni dalla raccolta con una tolleranza in più o in meno del 5%.

I bulbi sono soggetti ad un progressivo calo di peso che può oltrepassare nel tempo il 50 %.
Al prodotto essiccato e a bulbi interi la categoria sarà attribuita in base al calibro come segue:

- “Gigante” Ø superiore a 80 mm. a oltre 90 mm.
- “Extra” Ø tra 70 e 80 mm.
- “Grande” Ø tra 60 e 70 mm.
- “Piccolo” Ø inferiore a 60 mm.

L’Aglione di Valdichiana è immesso sul mercato a bulbi interi o a spicchi sfusi come ben indicato in dettaglio all’art. 8.

L’apparato radicale va asportato o completamente o in modo da lasciare le radici appena presenti con la loro parte iniziale.

L’Aglione di Valdichiana può essere prodotto con il metodo dell’agricoltura Biologica, Bio-dinamica o con il metodo di agricoltura Integrata.

In fase di commercializzazione le tipologie di prodotto provenienti da agricoltura a metodo Biologico, Bio-dinamico o Integrato, saranno ben distinte ed identificate dal loro confezionamento.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione dell’Aglione di Valdichiana si estende tra la Toscana e l’Umbria e comprende i Comuni che ricadono

– in **provincia di Siena:**

Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Montepulciano, San Casciano dei Bagni, Sarteano, Sinalunga, Torrita di Siena, Trequanda;

– in **provincia di Arezzo:**

Arezzo, Castiglion Fiorentino, Civitella in Valdichiana, Cortona, Foiano della Chiana, Lucignano, Marciano della Chiana, Monte San Savino;

– in **provincia di Perugia:**

Castiglion del Lago, Città della Pieve, Tuoro;

– in **provincia di Terni:**

Fabro, Monteleone d’Orvieto.

La planimetria allegata al presente disciplinare di produzione ne è parte integrante ed evidenzia e determina i confini esterni alla zona di produzione oltre i quali l’agligione non può essere riconosciuto con il marchio figurativo **Aglione di Valdichiana**.

Art. 4

Zone di produzione limitrofe

È istituita la categoria dei “Produttori in zona limitrofa” il cui territorio confina direttamente con quello dei Comuni di cui all’art. 4.

Tale riconoscimento verrà riservato e attribuito esclusivamente alle aziende produttrici che, facendone richiesta, abbiano dimostrato particolare esperienza nel coltivare e divulgare questa pianta orticola producendo bulbi di eccezionale qualità.

Tale produzione, rispettando tutti i requisiti del presente disciplinare, potrà essere certificata con il marchio figurativo Agligione di Valdichiana.

Art. 5

Prova dell'origine e controlli

Per poter accedere all'utilizzo del marchio figurativo Aglione di Valdichiana ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando, per ognuna gli *input* e gli *output*.

Il controllo avviene attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo che riporteranno:

- identificazione dei produttori, dei condizionatori e dei confezionatori;
- le particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione e la loro densità di semina;
- i luoghi di condizionamento e confezionamento del raccolto;
- i quantitativi prodotti;
- il metodo di produzione agricola se biologico, bio-dinamico o integrato.

Attraverso la denuncia, alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono soggette al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione, dal relativo piano di controllo e da eventuali regolamenti che, previa comunicazione, si rendesse necessario adottare in epoca successiva.

Art. 6

Metodo di ottenimento

Rotazione colturale

L'Aglione della Valdichiana è una coltura da rinnovo e nell'ambito della rotazione deve seguire una coltura a semina autunnale o comunque una coltura che permetta l'aratura e la preparazione del terreno entro l'epoca di semina prevista. Non può ritornare sullo stesso appezzamento prima di tre anni compresi i terreni coltivati ad altre piante appartenenti alla famiglia delle Liliacee.

Il ciclo di coltivazione è annuale con semina autunno/invernale.

Produzione del seme

L'ottenimento degli spicchi per la semina caratterizza la tecnica di produzione dato che la riproduzione avviene per via vegetativa. Infatti ogni azienda seleziona manualmente o meccanicamente la quota di prodotto necessaria per produrre il "seme" dichiarandone la quantità.

Qualora l'azienda agricola non sia in grado di produrre il materiale di riproduzione o quello prodotto non sia sufficiente al suo fabbisogno, può reperirlo presso altri produttori dell'area inserita nel sistema di controllo del marchio figurativo Aglione di Valdichiana, purché accompagnato dal certificato che ne attesti la provenienza e l'integrità del prodotto.

Le fasi per l'ottenimento del materiale da seminare prevedono:

- La selezione manuale dei bulbi, detti "teste", dai mazzi di aglione della partita destinata alla semina;
- L'eliminazione manuale dei bulbilli esterni;
- L'eliminazione, mediante ventilazione o asporto manuale, delle tuniche esterne di contenimento e dell'apparato radicale;
- La selezione degli spicchi ottenuti dalle operazioni precedenti. Essa può avvenire con modalità completamente manuale oppure con l'ausilio di una selezionatrice meccanica che contemporaneamente effettua anche la ventilazione. In questo caso si effettuerà una successiva selezione manuale finale degli spicchi adatti ad essere seminati.

Epoca e modalità di semina

La semina preferibilmente è da effettuarsi dal 1° Ottobre al 15 Dicembre. Essa può avvenire manualmente, con macchine agevolatrici o essere totalmente meccanizzata con seminatrici o trapiantatrici. Il numero massimo di piante non può essere superiore a n. 6,25 piante a mq.

Concimazione ed irrigazione

È obbligatorio predisporre un piano di concimazione che preveda l'esecuzione dell'analisi del terreno almeno una volta ogni cinque anni. Il tipo e la quantità di fertilizzanti da impiegare saranno correlati ai risultati dell'analisi e terranno conto dell'asporto operato dalla coltura e dalla pre-cessione colturale. È vietato fornire concimi minerali azotati in fase di impianto della coltura. L'azoto va distribuito esclusivamente in copertura, frazionando la dose in almeno due apporti. Gli stessi dovranno essere distribuiti non oltre la fase di emissione dello scapo florale.

L'apporto dei concimi a base di fosforo e potassio deve essere eseguito unicamente in fase di pre-semina. Sono ammesse le concimazioni fogliari per l'apporto di macro e micro-elementi.

È consigliabile la somministrazione di letame deve avvenire sulle colture almeno dell'annata precedente per ridurre la possibilità di sviluppo dei marciumi e per non influenzare il tipico colore bianco-avorio caratterizzante l'Aglione della Val di Chiana.

Le concimazioni ed eventuali irrigazioni alla coltura andranno sospese entro il 15 maggio per permettere una migliore maturazione del bulbo e non comprometterne la successiva conservazione.

Raccolta

Sulla base del grado di senescenza del fogliame e della maturità fisiologica delle piante, il produttore decide il momento in cui inizia la fase di raccolta che può essere anche parziale. Essa può avvenire completamente a mano, con l'ausilio di macchine agevolatrici o essere completamente meccanizzata. Dopo essere stato estirpato, il prodotto deve subire una essiccazione naturale o mediante sistemi con ventilazione di aria riscaldata. Essa può avvenire sia in pieno campo che in azienda all'ombra.

L'Aglione della Val di Chiana deve essere commercializzato per un anno a decorrere da 15 giorni successivi alla raccolta.

La produzione di Aglione della Val di Chiana non potrà essere superiore al numero di piante dichiarate alla semina. È consentita la frigo-conservazione e la conservazione in atmosfera controllata.

Le fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona di produzione sono: la produzione del materiale da seminare, la coltivazione dell'Aglione di Valdichiana, le operazioni di essiccazione, le tradizionali lavorazioni di confezionamento.

Il confezionamento del prodotto commercializzato nelle tipologie "sacchi" e "confezioni" di cui alla tabella dell'articolo 8 può essere effettuato fuori della zona di produzione.

In questi casi, al fine di mantenere la rintracciabilità del prodotto ed inalterate le sue qualità, il trasporto e le successive manipolazioni devono avvenire in un modo tale da non provocare la rottura delle teste e soprattutto la frammentazione delle tuniche, generando il rischio di muffe e deterioramento del prodotto.

Art. 7

Legame con l'ambiente

Fattore pedoclimatico

La tipologia dei terreni, il clima temperato e asciutto e la diffusa presenza di aziende a conduzione familiare ha fatto sì che negli anni l'Aglione assumesse importanza per il territorio. L'area interessata è caratterizzata dalla presenza di suoli di varia tessitura e granulometria (fertili) frutto delle inondazioni e bonifiche avvenute nei secoli. L'opera della natura e dell'uomo ha portato alla creazione di suoli di medio impasto, argillosi/limosi,

ben drenati, porosi e fertili che ben si addicono ad una produzione di pregio quale è l'Aglione di Valdichiana. La presenza di calcio e magnesio riscontrata contribuisce al miglioramento qualitativo dei bulbi. Si può perciò ritenere che la naturale dotazione di determinati elementi e microelementi, dei terreni dell'area individuata ne fa di essi un ottimale substrato per la coltura dell'Aglione di Valdichiana.

Fattore umano

Nel territorio di produzione dell'Aglione di Valdichiana, la tradizione locale conferma l'esistenza antica di questa pianta orticola che ora si sta rivalutando per non perdere la tipicità e garantire la sua sopravvivenza. La lavorazione esclusivamente manuale delle diverse fasi di produzione aveva impedito il diffondersi della coltivazione lasciando agli anziani il peso di una coltivazione che non poteva suscitare interesse nei giovani. Tramandare le buone pratiche agronomiche è dovere delle generazioni precedenti affinché le generazioni future possano, grazie alla tecnologia moderna, sperimentare nuove attrezzature che agevolano il lavoro dei campi.

Fattore storicoeconomico

Si ritiene che l'Aglione di Valdichiana, attraverso il rilancio della tradizione produttiva, con una selezione della qualità, una conoscenza delle sue caratteristiche chimico-fisiche ed una corretta promozione indirizzata al consumatore finale europeo, possa portare vantaggi economici alle aziende agricole.

La produzione di Aglione di Valdichiana offre una reale alternativa di concreta redditività economica se il processo produttivo viene meccanizzato in tutte le fasi della filiera.

La ricerca scientifica collegata alla sperimentazione meccanica per ottimizzare il processo produttivo rappresenta già da sola motivo di interesse economico finalizzato ad un maggior reddito ad ettaro di chi si dedica alle attività agricole.

La tipicità territoriale dell'Aglione di Valdichiana va poi ad aggiungere, rafforzandoli, motivi di visita che il turista italiano e straniero ha nel visitare la Val di Chiana, tipica terra di prodotti di eccellenza agro-alimentare. La sinergia tra agricoltura, turismo, ristorazione non può che essere poi il naturale e conseguente volano di crescita economica del territorio.

Art. 8

Controlli

I controlli saranno svolti da personale interno appositamente incaricato ed in possesso di adeguate conoscenze tecnico-professionali oppure potranno essere affidati ad ente o personale esterno che abbia le caratteristiche di garantire certezza e serietà professionale dei controlli stessi.

La tipologia e il calendario dei controlli sarà di anno in anno stabilita entro l'inizio della stagione colturale e comunicata alle aziende che avranno manifestato la richiesta di commercializzare la loro produzione sotto il marchio figurativo **Aglione di Valdichiana**.

Art. 9

Etichettatura e confezionamento

L'aglione riconosciuto dal marchio figurativo Aglione di Valdichiana sarà venduto al dettaglio con i confezionamenti di seguito indicati identificabili dalla presenza del marchio e da apposite scritte e contrassegni:

- in bulbi singoli;
- a mazzi da tre a dieci bulbi;
- a treccia da cinque a dodici bulbi;

- in confezioni sigillate da tre a venti bulbi;
- in confezioni a rete contenenti dieci bulbi.

Sarà commercializzato al mercato all'ingrosso con i seguenti confezionamenti:

In sacchi o in cassette di legno, plastica o scatole di cartone nei formati da 5 – 10 – 20 kg.

Art. 10

Proprietà del Marchio figurativo

Il marchio figurativo Aglione di Valdichiana



È di proprietà della **Colombaiolo & Villamaggiore Società Agricola a r.l.** con sede sociale in Sinalunga, località L'Amorosa - P.IVA: 01249400522 ed è registrato all'Ufficio dell'Unione Europea per la proprietà intellettuale al n. 014955471 in data 19 Maggio 2016.

Identifica il prodotto e ne garantisce la qualità e la provenienza, potrà essere concesso in uso con apposito accordo commerciale a tutti coloro che, avendone titolo, ne faranno richiesta e che, nel rispetto del disciplinare di produzione e dei regolamenti ad esso connessi, rispetteranno le norme che ne regolano l'uso. La visione della documentazione relativa all'uso del marchio è disponibile presso la sede della società.

* * *

Nota:

Questo Disciplinare di Produzione è stato redatto in data 2 Aprile 2017 con la collaborazione di:

Enrica Berna	<i>Consulente Agronoma aziendale</i>
Niccolò Terzaroli	<i>Genitista</i>
Marco Checconi	<i>Agricoltore professionale</i>
Sergio Salvadori	<i>Agricoltore amatoriale</i>
Ariano Guastaldi	<i>Consulente di immagine e promozione</i>
Carlo Citterio	<i>Imprenditore agricolo.</i>