

Considerato che la condizione richiesta dall'art. 5 del decreto 12 aprile 2000 sopra citato, relativo ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela è soddisfatta, in quanto il Ministero ha verificato la partecipazione, nella compagine sociale, dei soggetti appartenenti alla categoria «imprese di lavorazione» nella filiera «ortofrutticoli e cereali trasformati» individuata all'art. 4, lettera c) del medesimo decreto, che rappresentano almeno i 2/3 delle produzioni controllata dall'organismo di controllo nel periodo significativo di riferimento. Tale verifica è stata eseguita sulla base delle dichiarazioni presentate dal consorzio richiedente e dalle attestazioni rilasciate dall'organismo di controllo privato IS.ME.CERT., autorizzato a svolgere le attività di controllo sulla indicazione geografica protetta «Limone Costa d'Amalfi»;

Considerato che il citato Consorzio non ha modificato il proprio statuto approvato con il decreto 29 luglio 2003 sopra citato;

Ritenuto pertanto necessario procedere alla conferma dell'incarico in capo al consorzio di tutela Limone Costa d'Amalfi I.G.P. a svolgere le funzioni indicate all'art. 14, comma 15 della citata legge n. 526/1999;

Decreta:

Articolo unico

1. È confermato per un triennio, a decorrere dalla data di emanazione del presente decreto, l'incarico concesso con il decreto 29 luglio 2003 e già confermato con decreto 28 luglio 2006, al consorzio di tutela Limone Costa d'Amalfi I.G.P., con sede in via Papa Leone X, n. 9 - 84011 Amalfi (Salerno), a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la IGP «Limone Costa d'Amalfi».

2. Il predetto incarico, che comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel decreto 26 aprile 2002, può essere sospeso con provvedimento motivato e revocato ai sensi dell'art. 7 del decreto 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 dicembre 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

PROVVEDIMENTO 2 dicembre 2009.

Iscrizione della denominazione «Aglione Bianco Polesano» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1175 della Commissione del 30 novembre 2009, la denominazione «Aglione Bianco Polesano» riferita alla categoria ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati, è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo n. 4, del regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Aglione Bianco Polesano», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Aglione Bianco Polesano», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1175 del 30 novembre 2009.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Aglione Bianco Polesano», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 2 dicembre 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO



ALLEGATO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
PROTETTA “AGLIO BIANCO POLESANO”**

Art. 1

DENOMINAZIONE

La Denominazione di Origine Protetta “Aaglio Bianco Polesano” è riservata, all’aglio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L’Aaglio Bianco Polesano è una pianta con bulbi di colore bianco brillante uniforme data l’assenza di striature di altro colore, di forma regolare e compatta, leggermente appiattiti nel punto di inserimento dell’apparato radicale. Le foglie, lanceolate e strette hanno una colorazione verde/azzurra.

Il bulbo deve essere di forma rotondeggiante - regolare con un leggero appiattimento della parte basale, di colore bianco lucente, ed esente da fitopatologie.

Il bulbo è costituito da un numero di bulbilli variabile che risultano tra loro uniti in maniera compatta e con una caratteristica curvatura della parte esterna. I bulbilli che lo compongono devono essere perfettamente adiacenti l’uno con l’altro.

Le tuniche che li avvolgono hanno colorazione rosata di varia intensità nella parte concava, bianca in quella convessa.

La D.O.P. è ottenuta a partire da ecotipi locali nonché dalla varietà Avorio che è stata selezionata partendo dagli stessi ecotipi.

All’atto dell’immissione al consumo l’Aaglio Bianco Polesano 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 odore o sapore estranei e di umidità esterna anormale.

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

Il prodotto dovrà avere i requisiti previsti dalle norme di qualità per le classi “Extra” e “Prima”. In particolare per la categoria:

- ◇ “Extra” calibro minimo di 45 mm.
- ◇ “Prima” calibro minimo di 30 mm.



L'Aglio Bianco Polesano è immesso sul mercato, in trecce, treccioni, grappoli e grappoloni, in confezioni retinate e sacchi aventi un numero di bulbi variabile.

Il taglio dello stelo deve essere netto e l'apparato radicale va asportato o completamente o in modo da lasciare le radici appena presenti con la loro parte iniziale.

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'Aglio Bianco Polesano comprende i seguenti comuni del Polesine, situati in provincia di Rovigo:

Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castलगuglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusia, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

Art. 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 controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, dei condizionatori, nonché 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 assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

METODO DI OTTENIMENTO

Rotazione colturale

L'Aglio Bianco Polesano 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.



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

Produzione del “seme”

L'ottenimento dei bulbilli per la semina caratterizza la tecnica di produzione dato che la riproduzione avviene per via vegetativa. Infatti ogni azienda seleziona manualmente la quota di prodotto necessaria per produrre “il seme”.

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 della DOP, purché accompagnato dal certificato che ne attesti l'assenza di nematodi.

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

1. la selezione manuale dei bulbi, detti “teste”, dai mazzi di aglio della partita destinata alla semina;
2. l'eliminazione manuale dei bulbilli esterni al bulbo detti “denti” o “natte”;
3. lo schiacciamento dei bulbi che può avvenire manualmente o meccanicamente;
4. l'eliminazione, mediante ventilazione ed asporto manuale, delle tuniche esterne di contenimento e dell'apparato radicale;
5. la selezione dei bulbilli detti “spigoi” 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 dei bulbilli adatti ad essere seminati.

Epoca e modalità di semina

La semina deve essere effettuata dal 1 di ottobre al 31 di dicembre.

Essa può avvenire manualmente, con macchine agevolatrici o essere totalmente meccanizzata con seminatrici pneumatiche.

E' ammessa la concia del seme.

Il sesto di impianto, 10/15 cm sulla fila e 33/40 tra le fila, deve essere tale da evitare lo scalzamento delle radici durante l'inverno o una moria per asfissia radicale, ed inoltre deve consentire l'agevolazione delle operazioni colturali in particolare la sarchiatura meccanica. A tal fine il numero massimo di piante per mq. non dovrà superare le 30.

La quantità di “seme” da impiegare varia a seconda della dimensione dei bulbilli, e deve essere compresa tra 750 – 1.000 Kg./ha.



Concimazione ed irrigazione

E' 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 unità fertilizzanti da impiegare saranno correlati ai risultati dell'analisi e terranno conto dell'asporto operato dalla coltura.

Nella concimazione vanno distribuiti al max 150 kg/ha di fosforo, 200 kg/ha di potassio, l'azoto, che non deve superare i 200 kg/ha, va distribuito con più interventi o con un unico intervento se si usano concimi a lenta cessione.

Sono ammesse le concimazioni fogliari per l'apporto di macro e microelementi.

L'eventuale somministrazione di letame deve avvenire sulle colture precedenti per ridurre la possibilità di sviluppo dei marciumi e per non influenzare il tipico colore bianco lucente caratterizzante l'Aglio Bianco Polesano.

Qualora si effettuino irrigazioni alla coltura, andranno sospese entro il 20 giugno 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. 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. Essa può avvenire sia in pieno campo che in azienda.

L'Aglio Bianco Polesano DOP deve essere commercializzato tra il 30 luglio e 31 maggio dell'anno successivo.

La produzione di Aglio Bianco Polesano DOP destinato alla commercializzazione dovrà essere al massimo di 10 t ad ettaro di prodotto secco.

Le fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona di produzione sono: la produzione del materiale da seminare, la coltivazione dell'aglio, le operazioni di essiccazione, le tradizionali lavorazioni eseguite a mano della treccia, del treccione, del grappolo e del grappolone.



Art. 6

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'aglio assumesse importanza per il territorio.

L'area interessata è caratterizzata dalla presenza di suoli fertili, frutto delle numerose inondazioni ed esondazioni avutesi nei secoli, dei due fiumi che la delimitano a sud ed a nord, ovvero il Po e l'Adige. L'opera dei suddetti fiumi ha portato alla creazione di suoli di medio impasto, argilloso/limosi, ben drenati, porosi e fertili che ben si addicono ad una produzione di pregio qual è l'Aglio Bianco Polesano.

Vi è anche un fondamento geomorfologico comprovato alla base delle caratteristiche chimiche dei terreni dei Comuni elencati all'art. 3 delle quali va evidenziata la buona dotazione di fosforo e potassio scambiabili, che influenzano la conservabilità e nel caso del potassio il tipico colore bianco del prodotto. 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'Aglio Bianco Polesano.

Fattore umano

Esso va ad aggiungersi alle potenzialità dei terreni con due elementi:

1. la capacità, affinata con gli anni e trasmessa da padre in figlio, di selezionare a mano i bulbi "teste" migliori da cui ricavare il materiale da seminare " *trattenuto dalla coltura precedente o acquistato sul posto con la sola cura che esso sia grosso e sano.*" S. Zennaro 1949;
2. le particolari lavorazioni eseguite a mano: la treccia detta "resta", il treccione, il grappolo, il grappolone, fanno sì che tale coltura sia intrinsecamente connessa con il territorio, le sue tradizioni e la sua storia ".....*Prima della vendita l'aglio subisce una leggera trasformazione che consiste nel riunire insieme 30-32 bulbi secchi in una specie di intreccio, detto resta nel dialetto polesano, naturalmente questa trasformazione ne aumenta il prezzo unitario.....*" S. Zennaro 1949.

Fattore storico/economico

Storicamente i primi accenni di tale coltura risalgono ai Romani, (la cui presenza risale tra il I e V secolo d.C.) successiva a quella dei Fenici, Etruschi e Celti. Gli interventi di centuriazione e bonifica operati dai Romani hanno fortemente influito sulla conformazione e assetto idrogeologico



del territorio. Avvicinandoci ai tempi nostri troviamo le prime descrizioni della sua coltivazione in pubblicazioni del XVI secolo, Accademia dei Concordi Rovigo, <<...Le campagne di Rovigo producono soprattutto frumento, granoturco, barbabietole da zucchero ed uva..... Notevole importanza per la zona di Selva assumono gli erbai, i prati avvicendati, le patate e l'aglio...>>. La zona di Selva comprende gli attuali Comuni di Pontecchio, Crespino, Ceregnano.

Nel 1949 S. Zennaro scrive "...L'aglio è una coltura industriale che nel decennio precedente l'ultima guerra.....ha acquistato una importanza notevole ed è entrata decisamente a far parte del tipico ordinamento colturale della zona."

Attorno a tale prodotto si creò infatti un'attività di commercio tale da far sì che la piazza di Rovigo, nei secoli, fosse punto di riferimento.

Già negli anni '60, l'Aglio Bianco Polesano era famoso per le ricercate caratteristiche commerciali e la capacità di fornire valori elevatissimi di produzione lorda vendibile, e già allora veniva esportato nei mercati di Cuba, Stati Uniti, Inghilterra, Germania e Francia. 1

L'Aglio Bianco Polesano è diventato negli anni sempre più un elemento di sviluppo economico tale da essere definito l'oro bianco del Polesine.

Art. 7

CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento CE n. 510/2006.

Art. 8

ETICHETTATURA

La presentazione deve avvenire come di seguito riportato:

Tipo di lavorazione	Numero di bulbi min/max	Peso netto min/max	Confezionamento
Treccia	Deve essere compreso tra 8 e 22	Deve essere compreso tra 0,5 kg e 1,2 kg	I bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Il prodotto finale va inserito in una rete bianca e sigillato con nastro adesivo riportante il logo della denominazione.



Treccione	Deve essere compreso tra 30 e 40. Il calibro e le caratteristiche dei bulbi devono essere quelli previsti dalla categoria extra nelle norme di qualità.	Deve essere compreso tra 2 kg e 4 kg.	I bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Il prodotto finale va inserito in una rete bianca e sigillato con nastro adesivo riportante il logo della denominazione.
Grappolo	Deve essere compreso tra 20 e 40.	Deve essere compreso tra 1 kg e 4 kg	I bulbi vanno intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Il prodotto finale va inserito in una rete bianca e sigillato con nastro adesivo riportante il logo della denominazione.
Grappolone	Deve essere compreso tra i 70 e 120. Il calibro e le caratteristiche dei bulbi devono essere quelli previsti dalla categoria extra nelle norme di qualità.	Deve essere compreso tra 5 kg e 10 kg.	I bulbi vanno intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Il prodotto finale va inserito in una rete bianca e sigillato con nastro adesivo riportante il logo della denominazione.
Confezioni	Formate da un numero di bulbi variabile.	Deve essere compreso tra 50 gr e 1.000 gr.	Vanno confezionate in singoli sacchetti di rete bianca o in altri tipi di confezioni. In quest'ultimo caso vanno utilizzati contenitori di materiale consentito dalle vigenti norme. Nelle singole confezioni va apposto il logo della denominazione.



Sacchi	Formati da un numero variabile di bulbi	Deve essere compreso tra 1 e 20 kg.	Vanno utilizzati sacchi di colore bianco; ognuno di essi deve riportare il logo della denominazione.
---------------	---	-------------------------------------	--

Imballaggi

Il materiale dell'imballaggio e le dimensioni saranno quelli consentiti dalla normativa vigente.

I grappoloni, i grappoli, i treccioni, le treccie, le confezioni e i sacchi possono essere inseriti in imballi di legno, plastica cartone o altro materiale idoneo così come le altre tipologie di lavorazione. Ogni singolo pezzo (treccia, treccione, grappolo, grappolone, sacchi e confezioni) deve essere accompagnato da un cartellino riportante la denominazione con la scritta DOP ed il nome del produttore.

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili, le indicazioni che consentano l'identificazione dell'imballatore o speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, i caratteri commerciali e altre informazioni utili. Sui contenitori dovrà inoltre essere indicata la denominazione "Aglio Bianco Polesano" nonché "Denominazione D'Origine Protetta" oppure l'acronimo DOP in caratteri superiori a qualunque altra indicazione presente sulla confezione

Il logo

Il logo distintivo è formato da un ovale nel quale è inserita una planimetria stilizzata del Polesine di colore verde su sfondo azzurro. Nella planimetria, sono evidenziati i due confini naturali del Polesine, l'Adige e il Po di colore azzurro.

Sulla planimetria stilizzata campeggia la scritta "DOP" che richiama il tricolore della bandiera italiana (la D verde, la P rossa e la lettera "O" bianca, che prende la forma dell'aglio).

Attorno all'ovale si distribuisce la scritta "Aglio Bianco Polesano - Denominazione D'Origine Protetta" di colore azzurro con carattere Trebuchet MS Bold Italic e Italic (grassetto obliquo e obliquo).

Possono esistere delle varianti alla forma a colori: monocromatico e in scala di grigi.

Il logo potrà avere dimensioni diverse a seconda delle tipologie di confezione.





Gli indici colori metrici sono i seguenti

CMYK (per processi di stampa)

Black = 0C / 0M / 0Y / 100K

Cyan = 100C / 0M / 0Y / 0K

Red = 0C / 100M / 100Y / 0K

Green = 100C / 0M / 100Y / 0K

Green ABP = 40C / 0M / 100Y / 0K

RGB (per processi multimediali)

Black = 0R / 0G / 0B

Cyan = 0R / 131G / 215B

Red = 226R / 10G / 22B

Green = 0R / 129G / 49B

Green ABP = 138R / 181G / 30B

09A14999

