

DISCIPLINARE De.C.O. “CIPOLLA BIONDA PIATTA DI DRUBIAGLIO”

PROGETTO DI TUTELA, COLTIVAZIONE E PROMOZIONE DELLA “CIPOLLA BIONDA PIATTA DI DRUBIAGLIO”

PREMESSA

La coltivazione della cipolla nelle borgate di Drubiaglio e Grangia di Avigliana vanta una lunga tradizione storica. Negli ultimi anni la coltivazione di questo ortaggio ha mostrato un rinato interesse, anche e soprattutto in relazione alle sue pregevoli caratteristiche organolettiche. Il territorio delle due borgate dove tradizionalmente viene coltivato questo ortaggio sarà di seguito indicato come “Oltre Dora”, per la localizzazione sulla sinistra orografica del fiume Dora Riparia, ai confini con i comuni di Almese e Caselette.

La coltivazione di questo ortaggio è ancora oggi ampiamente diffusa nella frazione di Drubiaglio e nelle borgate vicine dove viene sapientemente coltivata, facendo riferimento a tecniche che si tramandano di generazione in generazione. Questo ha permesso di conservare l'unicità e la tipicità di questa caratteristica cipolla nota per la forma piatta, il colore biondo e la particolare dolcezza, da tutti conosciuta come “*Cipolla bionda piatta di Drubiaglio*” .

Da sempre questa cipolla è coltivata in questo territorio il cui suolo risulta particolarmente adatto all'orticoltura.

Il presente disciplinare definisce i criteri da rispettare per poter accedere alla **Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.) “Cipolla bionda piatta di Drubiaglio”**.

Gli obiettivi della De.C.O. mirano a:

- valorizzare il prodotto;
- rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tipicità e qualità attraverso l'utilizzo del marchio;
- garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali di coltivazione e preservazione del seme;
- rendere possibile la costituzione di una filiera locale a cui partecipano, oltre ai produttori, anche i trasformatori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

Art. 1 DENOMINAZIONE De.C.O.

Il marchio collettivo De.C.O. “*Cipolla bionda piatta di Drubiaglio*” designa i bulbi di cipolla bionda piatta di Drubiaglio nelle sue tipologie di cipollotto, cipolla da consumo fresco e cipolla da serbo, che rispondono alle caratteristiche ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CRITERI DI QUALITA' RICHIESTI

La De.C.O. “*Cipolla bionda piatta di Drubiaglio*” individua i bulbi della specie *Allium cepa* limitatamente all'ecotipo autoctono che si distingue in base al colore biondo dorato della tunica e alla forma piatta e tondeggiate.



Figura 1: Esempari della cipolla bionda piatta di Drubiaglio

Le principali caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle tre tipologie di prodotto, sono le seguenti:

- **Cipollotto** (ovvero cipolla raccolta immatura, nel momento in cui il bulbo ha appena iniziato a crescere ed il suo sapore è ancora molto delicato).

colore: bianco-giallo paglierino, sapore: dolce e delicato

calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie (Reg. CE1465/2003 e Reg. CE46/2003)

consistenza: tenera

- **Cipolla da consumo fresco**

colore: interno bianco, esterno giallo paglierino

sapore: dolce e delicato

calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie (Reg. CE1465/2003 e Reg. CE46/2003)

consistenza: tenera

- **Cipolla da serbo**

colore: giallo paglierino

sapore: dolce e aromatico

calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie (Reg. CE1465/2003 e Reg. CE46/2003)

consistenza: tenera

Per quanto concerne la qualità del prodotto, ogni tipologia sopra indicata deve rispondere ai seguenti requisiti minimi (norme comuni di qualità):

- Interezza;
- sanità;
- sufficiente turgidità;
- assenza di danni provocati da avversità abiotiche (gelo, ustioni solari), o biotiche (parassiti, insetti, funghi, nematodi, etc);
- assenza di ammaccature, lesioni o abrasioni;
- pulizia;
- ridotto livello di umidità;
- sufficientemente secche (per le cipolle da serbo);
- assenza di odore.

Art. 3 ZONA DI PRODUZIONE E DI COLTIVAZIONE

Produzione del seme

La zona di produzione del seme della De.C.O. “*Cipolla bionda piatta di Drubiaglio*” comprende unicamente aree agricole del territorio aviglianese ricadenti nella zona dell'*Oltre Dora* del Comune di Avigliana, così come definito in premessa. Il seme deve essere ottenuto esclusivamente da cipolle portaseme dell'ecotipo “*Cipolla bionda piatta di Drubiaglio*” coltivate nell'*Oltre Dora* del comune di Avigliana.

Produzione di piantine destinate al trapianto

Le piantine destinate al trapianto possono essere prodotte nelle aree agricole sopra descritte per la produzione del seme e presso aziende vivaistiche specializzate previo parere favorevole dei tecnici della Commissione Comunale.

Produzione delle cipolle

La coltivazione delle cipolle destinate alla vendita in aree agricole esterne a quelle della zona dell'*Oltre Dora* del Comune di Avigliana non consente l'utilizzo della Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.).

Art. 4 METODO DI COLTIVAZIONE E PRATICHE AGRONOMICHE

Il metodo di coltivazione tradizionale prevede che il periodo ottimale di messa a dimora delle cipolle da riproduzione sia l'ultima decade di novembre (il 25 novembre è Santa Caterina) fatto salvo condizioni meteorologiche avverse che possano leggermente ritardare la semina.

Le cipolle per la riproduzione devono avere, al momento della loro messa a dimora, le seguenti caratteristiche:

- mantenere ancora i requisiti indicati all'art. 2 per le cipolle portate a piena maturazione;
- non evidenziare più di tre punti germinali.

Il trapianto della coltura si effettua da aprile a maggio quando gli esemplari ottenuti dal seme hanno raggiunto un'altezza idonea.

Una pratica di uso tradizionale vuole che agli esemplari pronti per il trapianto sia preventivamente tagliato l'apice di ogni foglia. I sestri di impianto prevedono delle distanze di circa 15 cm sulla fila e tra le file. E' buona pratica evitare i ristagni idrici. Il periodo più indicato per la raccolta della cipolla giunta al giusto livello di maturazione è evidenziato nei seguenti indicatori visivi:

- apparato fogliare senescente, ricadente a terra
- colorazione ingiallita della camicia esterna del bulbo

Tradizione vuole che, oltre alle condizioni meteorologiche su indicate, il momento ottimale per la semina ed il trapianto tenga anche conto della fase lunare di luna calante.

Art. 5 DIFESA DELLA COLTURA

La difesa della coltura è finalizzata all'ottenimento di un prodotto sano dal punto di vista fitosanitario. Le principali avversità biotiche della cipolla sono riconducibili agli attacchi da parte di agenti di marciumi radicali (patogeni fungini) e di insetti (mosca della cipolla). Non meno importanti sono gli effetti causati dalla competizione esercitata dalle specie erbacee infestanti. A questo riguardo la rotazione colturale rappresenta una delle strategie di difesa più a basso costo per contenere gli attacchi di agenti di danno o di malattia. Sono consentiti trattamenti con prodotti fitosanitari finalizzati al contenimento di specifiche avversità biotiche qualora i normali mezzi agronomici non ne abbiano consentito un idoneo contenimento. Il controllo delle piante infestanti è da preferirsi con mezzi meccanici, fisici o attraverso la monda manuale. L'impiego degli erbicidi può risultare indispensabile laddove l'estesa superficie coltivata renda particolarmente gravoso l'intervento con gli altri mezzi. La pacciamatura può essere realizzata ricorrendo a residui vegetali (es. paglia, sfalci) o attraverso l'impiego di film di materiale plastico o biodegradabile. L'impiego di prodotti fitosanitari (erbicidi, insetticidi, fungicidi e/o acaricidi)

dovrà essere documentato per le opportune verifiche da parte dei tecnici della Commissione Comunale. Si ricorda che l'impiego di prodotti fitosanitari è consentito solo ed esclusivamente ai soggetti in possesso di specifico titolo abilitante (certificato di abilitazione all'uso dei prodotti fitosanitari come Utilizzatori), così come previsto dalla Direttiva 12/2009/CE e dai suoi decreti attuativi (DLgs. 150/2012, DM 22/01/2014). Per individuare la più corretta strategia di difesa è consigliata la consultazione del *MANUALE DI DIFESA INTEGRATA - Guida per l'applicazione dei principi generali della difesa integrata* obbligatoria definiti dall'allegato III della direttiva 2009/128/CE scaricabile gratuitamente dal sito del MIPAF e delle norme tecniche per la produzione integrata della Regione, anche esse consultabili e scaricabili gratuitamente dal portale web della Regione Piemonte.

Art. 6 CONDIZIONAMENTO DEL PRODOTTO

Successivamente alla raccolta le cipolle devono subire l'eliminazione della tunica esterna imbrattata di terra e la spuntatura delle code. Eseguite queste operazioni devono essere sistemate in cassette disposte in fascetti.

Le cipolle da consumo fresco vengono sottoposte all'eventuale taglio delle code se superano i 60 cm di lunghezza e di norma riunite in fasci del peso di 3-5 kg e posti in cassoni o cassette. In alternativa possono essere raccolte separatamente, con code recise non più lunghe di 6 cm.

Le cipolle da serbo dopo la raccolta vengono depositate su tavolati o tramezzi di legno o simili (griglie, pedane, pavimento in cemento con interposizione di telo, ecc.).

L'ambiente deve essere asciutto, areato, ombroso. Occorre evitare l'esposizione alle radiazioni solari per impedire il processo naturale di germinazione. Le cipolle devono essere lasciate asciugare per un tempo adeguato. Le basse temperature possono prolungare il periodo di conservazione.

Sono ammesse pratiche di asciugatura diverse da quelle indicate in precedenza, purché escludano l'utilizzo di prodotti chimici o di metodiche che possano modificare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Al termine del periodo di condizionamento la cipolla acquisisce la giusta compattezza ed una colorazione biondo-dorata.

Il prodotto può anche essere destinato alla formazione di trecce, che, come da consuetudine, dovranno essere appese e subiranno un processo di condizionamento analogo a quello descritto nei paragrafi precedenti.

Art. 7 FUNZIONI dei TECNICI della COMMISSIONE COMUNALE

La rispondenza della tecnica di coltivazione e di produzione e delle modalità di commercializzazione del prodotto (fresco o trasformato) alle prescrizioni contenute nel presente disciplinare spetta ai tecnici della Commissione Comunale individuata dal Consiglio Comunale con apposita Delibera. Tali tecnici avranno il compito di monitorare e controllare se le attività di produzione, di commercializzazione e di trasformazione del prodotto rispondono ai dettami del disciplinare. I tecnici della Commissione Comunale svolgono anche un fondamentale ruolo di supporto tecnico ai produttori nelle diverse fasi di coltivazione. Raccolgono e valutano le eventuali proposte di modifica al presente disciplinare ricevute dai produttori favorendo l'individuazione e l'approvazione di scelte condivise. I tecnici della Commissione Comunale potranno effettuare dei controlli al fine di valutare la corretta applicazione del disciplinare De.C.O. "*Cipolla bionda piatta di Drubiaglio*" in tutte le fasi del ciclo di coltivazione. Qualora si riscontrasse il mancato rispetto delle norme contenute in questo Disciplinare al produttore saranno applicate le sanzioni (art. 9) previste dal presente Regolamento comunale sulla De.C.O.

Art. 8 RICHIESTA ED UTILIZZO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE "CIPOLLA BIONDA PIATTA DI DRUBIAGLIO"

Per la tutela del prodotto coltivato e la creazione di un sistema di certificazione che garantisca allo stesso tempo la tracciabilità delle varie fasi di produzione sia i produttori della *“Cipolla bionda piatta di Drubiaglio”* sia le particelle catastali su cui si coltiva l’ortaggio, dovranno essere iscritti nell’apposito Registro comunale. Questo elenco sarà a disposizione dei tecnici della Commissione Comunale (vedi art. 7) che lo consulteranno per l’eventuale accertamento di irregolarità in sede di controlli periodici presso gli stessi produttori. L’iscrizione nel Registro comunale della De.C.O. dei produttori e dei confezionatori garantisce la tracciabilità del prodotto.

I produttori che intendono avvalersi del marchio De.C.O. sono tenuti a:

- presentare in Comune una dichiarazione di inserimento nel Registro comunale DeCo. Nella domanda, il cui modello è disponibile presso gli uffici comunali, dovranno essere segnalate l’ubicazione esatta delle superfici nelle quali è effettuata la coltivazione, con indicazione della superficie effettivamente coltivata e della quantità di seme eventualmente prodotto ed utilizzato.
- presentare al Comune un’autodichiarazione (Dichiarazione di produzione De.C.O.) nella quale si attesta che la coltivazione verrà eseguita secondo le norme previste dal presente Disciplinare;
I moduli per effettuare l’iscrizione al Registro comunale della De.C.O. sono reperibili negli allegati al presente Disciplinare.

Art. 9 SANZIONI

La mancata conformità del prodotto a quanto previsto dal disciplinare comporterà il divieto di commercializzazione del prodotto con il marchio riconosciuto dalla presente De.C.O.

I comportamenti passibili di sanzione sono, a titolo non esaustivo, i seguenti:

- mancata iscrizione del produttore nel registro comunale De.C.O.;
- mancato rispetto del disciplinare nelle diverse fasi di produzione, coltivazione, commercializzazione, confezionamento del prodotto

Tra le sanzioni previste ci potrà essere anche la sospensione a tempo indeterminato dell’utilizzo del marchio De.C.O.

Art. 10 ETICHETTATURA E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

All’atto dell’immissione in commercio le cipolle che possono fregiarsi della denominazione *“Cipolla bionda piatta di Drubiaglio”*, così come indicato all’art. 8, devono essere confezionate con l’apposizione del marchio De.C.O. accompagnato dalla indicazione della tipologia commerciale: *“cipollotto”*, *“cipolla da consumo fresco”*, *“cipolla da serbo”*.

Inoltre dovranno essere riportati tutti gli elementi utili ad individuare il nome, la ragione sociale e l’indirizzo del produttore e, se diverso da questi, dell’eventuale confezionatore.

E’ vietata l’aggiunta di qualificazioni del prodotto non espressamente previste da questo disciplinare.

Art. 11 NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO TRASFORMATO

Per la commercializzazione il produttore è tenuto a riportare sulla confezione il marchio di identificazione del prodotto De.C.O. rilasciato dal Comune con la data di produzione.

I **lavorati e i semi-lavorati** che si avvalgono, nei loro componenti, della *“Cipolla bionda piatta di Drubiaglio”* con marchio De.C.O. possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il logo. Il riferimento al detto marchio collettivo è condizionato al fatto che il componente principale della categoria merceologica sia la *“Cipolla bionda piatta di Drubiaglio”*.

I **ristoratori** che inseriscono nei loro menù piatti basati o che contengono la *“Cipolla bionda piatta di Drubiaglio”* con marchio De.C.O. possono indicare sugli stessi la dicitura e/o il marchio

Art. 12 REVISIONE DEL DISCIPLINARE

Le proposte di modifica al presente disciplinare, se richieste da almeno il 50% più uno dei produttori, possono essere presentate mediante domanda scritta via posta ordinaria o posta elettronica indirizzata al competente assessore comunale. Tale condizione si rende necessaria per favorire la formulazione di proposte già sostanzialmente condivise tra tutti i produttori. Le proposte ricevute saranno valutate dai tecnici della Commissione Comunale e saranno oggetto di successiva approvazione da parte dei produttori mediante pubblica votazione.

L'operatività del presente disciplinare è direttamente legata all'esistenza del marchio De.C.O. ed alla presenza di produttori aderenti e registrati sull'apposito registro comunale in base a quanto previsto dall'articolo n. 7 del presente regolamento.

Art. 13 LOGHI

In allegato al presente regolamento sono presenti i loghi del disciplinare De.C.O. ufficialmente riconosciuti ed approvati (inseriti sul sito del Comune di Avigliana, alla pagina: <http://www.comune.avigliana.to.it/ComSchedaTem.asp?Id=41324>). I loghi possono essere associati solo ed esclusivamente a prodotti (freschi o trasformati) ottenuti da coltivatori iscritti alla De.C.O. nel rispetto dei contenuti previsti dal presente disciplinare.