04539

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "SCALOGNO DI ROMAGNA"

Art.1

L'indicazione geografica protetta "Scalogno di Romagna", è riservata ai bulbi cipollini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

L'indicazione "Scalogno di Romagna" designa esclusivamente il bulbo cipollino delle specie Allium Ascalonicum.

Art.3

La zona di produzione comprende la parte del territorio della Regione Emilia Romagna atta alla coltivazione dell'Allium Ascalonicum e interessa i seguenti Comuni:

in provincia di Ravenna: Brisighella, Casola Valsenio, Castelbolognese, Faenza, Riolo Terme, Solarolo;

in provincia di Forlì: Modigliana, Tredozio;

in provincia di Bologna: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano.

Art.4

I terreni idonei per la coltivazione dello "Scalogno di Romagna" sono di natura collinare, tessitura media tendente all'argilloso, asciutti, ben dotati di potassio e sostanza organica, ben esposti e soprattutto ben drenati.
L'utilizzo dell'irrigazione, delle pratiche di concimazione e l'effettuazione delle altre pratiche colturali ed agronomiche debbono essere effettuati secondo le modalità tecniche indicate dai competenti Servizi della Regione Emilia Romagna.
Lo Scalogno non può essere coltivato in successione a se stesso od altre liliacee (aglio o cipolla). Non è ammesso il ristoppio. Devono trascorrere almeno 5 anni per il ritorno dello Scalogno sullo stesso appezzamento. E' inoltre vietata la successione a solanacee, a barbabietole e a cavoli.
E' ammessa la rotazione con frumento, orzo, radicchio, insalate e carote.

L'impianto si deve effettuare nei mesi di novembre-dicembre, mentre la raccolta è attuata a partire dal mese di giugno dell'anno successivo.
La produzione unitaria massima è di 60-80 q.li ad ettaro.

Art.5

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità di cui al precedente art.4 è accertata dalla Regione Emilia Romagna.
I terreni idonei alla produzione dello "Scalogno di Romagna" sono inseriti in apposito Albo attivato, aggiornato e pubblicato ogni anno.
Copia di tale Albo viene depositata presso tutti i Comuni compresi nel territorio di produzione.
Ai fini del rispetto della rotazione dovranno essere specificatamente indicati i riferimenti catastali e di superficie dei terreni annualmente interessati.
Il Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali indica le modalità da adottarsi per l'iscrizione, per l'effettuazione delle denunce annuali di produzione e per le certificazioni conseguenti ai fini di un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica protetta.

Art.6

Lo "Scalogno di Romagna" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

A) prodoto fresco: - mazzetti legati di circa 500 grammi al di sopra del colletto legati con rafia nella parte terminale;

B) prodotto secco:

1) mazzetti di bulbi del peso di gr. 500 circa. I mazzetti debbono essere composti da bulbi omogenei di pezzatura grossa. La legatura è fatta con rafia al di sopra dell'apice del bulbillo, ben stretta e con le foglie mozzate cm 5 sopra la legatura.

2) Trecce. I bulbi devono essere selezionati, intrecciati o con le sole foglie oppure ordite con rafia.

3) Bulbi secchi in confezione mignon in rete di plastica da gr. 100.

Art.7

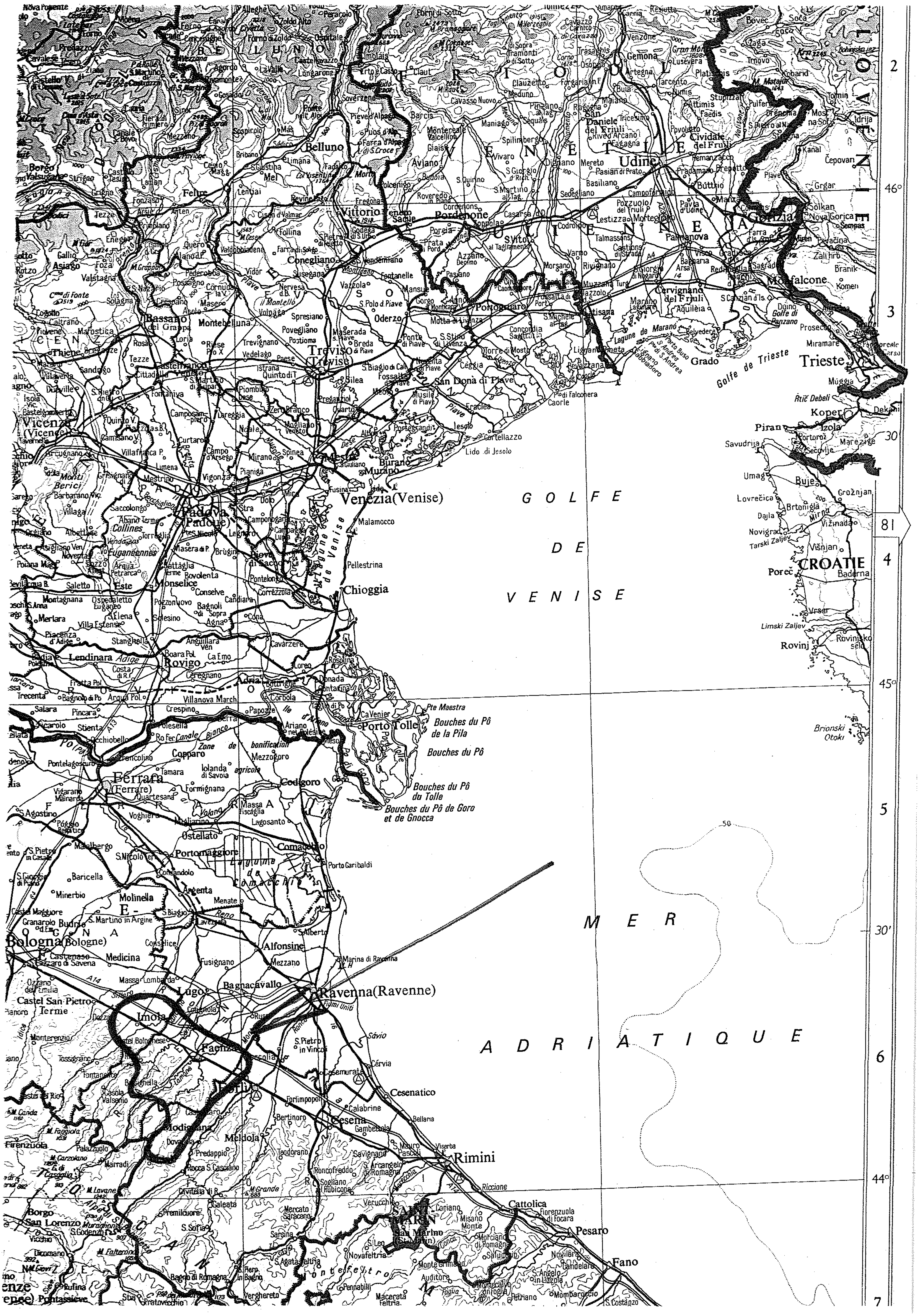
La commercializzazione dello "Scalogno di Romagna" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata dopo apposito confezionamento che consenta di apporre un eventuale specifico contrassegno.
In tutti i casi i contenitori debbono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore stesso.
Ciascun tipo di confezione deve essere autorizzata dalla Regione Emilia Romagna.
Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Scalogno di Romagna", seguita immediatamente dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta" . Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonchè il peso lordo all'origine.

La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P."

A richiesta dei produttori interessati può essere utilizzato un simbolo grafico relativo alla immagine artistica, compresa la base colorimetrica eventuale, del logo figurativo o del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la indicazione geografica.

Deve inoltre figurare la dizione "prodotto in Italia" per le partite destinate alla esportazione.

C:Scalogno


GOLFE DE VENISE
MER ADRIATIQUE
Golfe de Trieste
CROATIE
81
46°
45°
44°
30
30'
2
3
4
5
6
7
Belluno
Udine
Gemona
Cividale del Friuli
San Daniele del Friuli
Pordenone
Aviano
Vittorio Veneto
Conegliano
Feltre
Bassano del Grappa
Montebelluna
Treviso (Trevise)
Castelfranco Veneto
Cittadella
Vicenza (Vicence)
Padova (Padoue)
Mestre
Venezia (Venise)
Murano
Burano
Malamocco
Pellestrina
Chioggia
Este
Monselice
Rovigo
Adria
Cavarzere
Lendinara
Porto Tolle
Bouches du Pô de la Pila
Bouches du Pô
Bouches du Pô du Tolle
Bouches du Pô de Goro et de Gnocca
Ferrara (Ferrare)
Copparo
Codigoro
Comacchio
Porto Garibaldi
Portomaggiore
Argenta
Molinella
Bologna (Bologne)
Medicina
Imola
Lugo
Bagnacavallo
Alfonsine
Ravenna (Ravenne)
Faenza
Forlì
Cesena
Cesenatico
Cervia
Rimini
Riccione
Cattolica
Pesaro
Fano
San Marino
Portogruaro
Latisana
Lignano Pineta
Grado
Monfalcone
Gorizia
Nova Gorica
Trieste
Koper
Izola
Piran
Portorož
Umag
Novigrad
Poreč
Rovinj
Brionski Otoki
Palmanova
Codroipo
San Donà di Piave
Jesolo
Lido di Jesolo
Caorle
Oderzo
Asiago
Borgo Valsugana
Lagune de Venise
Lagune de Marano
Castel San Pietro Terme
Modigliana
Meldola
Bertinoro
Savignano
Santarcangelo di Romagna
Firenzuola
Marradi
Borgo San Lorenzo