

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI VITERBO**



PRODOTTI DELL'ALTA TUSCIA VITERBESE

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

febbraio 2013



PRODOTTI DELL'ALTA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

DISPOSIZIONI GENERALI

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte delle aziende che producono e/o trasformano e commercializzano i seguenti prodotti agroalimentari tradizionali così definiti dal D.M. 350/99 e s.m.i.:

- *Aglio rosso di Proceno*
- *Cece del solco dritto di Valentano*
- *Fagiolo del purgatorio di Gradoli*
- *Farro di Acquapendente*
- *Lenticchia di Onano.*

La zona di produzione agricola dei prodotti oggetto del presente disciplinare ricade nell'attuale area della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale, corrispondente ai territori dei comuni di Acquapendente, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, Proceno, San Lorenzo Nuovo e Valentano.

La licenza d'uso del marchio "Tuscia Viterbese" viene pertanto rilasciata ai soggetti che svolgano le necessarie operazioni (pulizia, selezione, confezionamento, etichettatura, etc.) affinché i suddetti prodotti possano essere venduti al pubblico con il proprio marchio aziendale. La licenza d'uso potrà essere rilasciata anche alle aziende agricole che immettono sul mercato i suddetti prodotti con il proprio marchio, pur affidano le operazioni di trasformazione sopra indicate a soggetti terzi.

La sede operativa del licenziatario del marchio Tuscia Viterbese deve ricadere nella provincia di Viterbo ed essere iscritto al Registro Imprese della Camera di Commercio di Viterbo da almeno tre anni ai sensi dell'art. 3, comma 1 del Regolamento generale all'uso del marchio Tuscia Viterbese. Nel caso non sussista il requisito testé citato, la licenza d'uso può comunque essere rilasciata se il soggetto richiedente subentra in un'unità locale già esercente l'attività prevista dal presente disciplinare che abbia avuto un'iscrizione al Registro Imprese di Viterbo da almeno tre anni.

Il licenziatario dovrà provvedere affinché tutte le operazioni colturali effettuate dai propri produttori fornitori per l'ottenimento dei diversi prodotti agricoli rispettino quanto riportato nel presente disciplinare.

I soggetti divenuti licenziatari potranno apporre l'immagine del marchio Tuscia Viterbese sui prodotti che rispettano il presente disciplinare congiuntamente al marchio preposto dalla Comunità montana Alta Tuscia Laziale e secondo le regole di applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio stesso.



PRODOTTI DELL'ALTA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

Zone di coltivazione

Ai fini del presente disciplinare l'intero territorio della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale è stata suddivisa in due zone come da planimetria allegata:

- zona A, caratterizzata da terreni argillosi, che comprende l'intero territorio del comune di Proceno e del comune di Acquapendente;
- zona B, caratterizzata da terreni di origine vulcanica, comprendente i territori dei comuni di Acquapendente, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, San Lorenzo Nuovo e Valentano.

Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di prodotto nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione, il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti competenti della materia.

I controlli presso le aziende di produzione agricola potranno essere svolte anche dal personale della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale in coordinamento con il Comitato di controllo e gestione del marchio Tuscia Viterbese.

Il controllo e la vigilanza 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 licenziatario

I licenziatari devono dimostrare, attraverso un piano di rintracciabilità aziendale, che i prodotti, da contrassegnare con il marchio "Tuscia Viterbese", siano distinguibili dagli eventuali altri prodotti simili presenti in azienda che non sono oggetto del presente disciplinare.

Il processo di rintracciabilità 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 nell'azienda 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, e sia per quanto concerne l'igiene, la salute e la sicurezza dei lavoratori.



PRODOTTI DELL'ALTA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

Metodi produttivi ecocompatibili

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.

In ogni caso le tecniche prescritte dal presente disciplinare mirano ad una riduzione sostanziale degli apporti chimici alle colture siano essi fertilizzanti, antiparassitari o diserbanti.

Modalità di confezionamento dei prodotti

Per essere immessi al consumo i prodotti oggetto del presente disciplinare dovranno essere confezionati in sacchetti di juta, di plastica o di cartone; in ogni caso le confezioni utilizzate dovranno garantire inalterabilità del prodotto sia per quel che riguarda le caratteristiche di salubrità che quelle organolettiche.

AGLIO ROSSO DI PROCENO

L'aglio rosso di Proceno (*Allium sativus* L.), è una coltura la cui popolazione coltivata nel territorio di Proceno è riconducibile a diversi cloni di *Allium sativus* L. ottenuti mediante selezione da parte degli agricoltori locali. Bulbo di medie dimensioni con bulbilli corti e tozzi e tunica dal caratteristico colore rosso. Sapore forte e piccante, profumo intenso e persistente. Destinato al consumo fresco, l'Aglio Rosso di Proceno ha un sapore forte, un profumo molto intenso e persistente e vanta buona digeribilità oltre ad una grande attitudine alla conservazione. La pianta è bulbosa con circa 40 radici cordiformi, superficiali il cui maggior volume si trova tra i primi 20-25 cm di terreno. Le foglie basali sono amplessicauli, non hanno funzione di riserva e la più esterna ricopre, per una decina di centimetri circa, le altre più interne per una lunghezza sempre maggiore.

La diffusione e le caratteristiche qualitative che rendono peculiare il prodotto dipendono dalla tipologia dei terreni situati a 400-500 metri d'altitudine s.l.m. caratterizzato da un clima mite di tipo temperato-sublitoraneo.

L'area di coltivazione dell'Aglio rosso di Proceno è limitata alla sola zona A.

Tecniche di coltivazione

Preparazione del terreno

La preparazione del terreno dovrà essere effettuata con una aratura a media profondità (30/35 cm.) e con successivi interventi di amminutamento del terreno (da 1 a 3 passaggi) effettuati con erpice a dischi e con fresa. Al momento della semina il terreno dovrà essere livellato, affinato e libero da erbe infestanti in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piantine.

Semina

La semina avviene tra dicembre e febbraio e potrà essere eseguita a mano o a macchina utilizzando seminatrici opportunamente predisposte, in entrambi i casi il seme dovrà essere disposto in solchi. I solchi dovranno essere posti a distanza da 20 a 40 cm. o superiore nel caso di utilizzo di mezzi meccanici per la sarchiatura dell'interfila. L'emergenza delle piante dovrà essere regolare. Sono ammesse concimazioni chimiche localizzate.

Diserbo

L'eliminazione delle piante infestanti dovrà essere curata con particolare attenzione dalla preparazione del terreno fino a tutto il periodo colturale. Dovranno essere effettuati interventi di sarchiatura nell'interfila e di zappettature lungo le file. E' ammesso il diserbo chimico della coltura.

Eliminazione degli scapi fiorali

Allo scopo di garantire caratteristiche qualitative ottimali dell'aglio prodotto nel periodo maggio/giugno deve essere eseguita l'eliminazione degli scapi fiorali (starlatura).

Raccolta

La raccolta, che avviene tra giugno e luglio, potrà essere effettuata manualmente o con macchine agevolatrici.

CECE DEL SOLCO DRITTO

La denominazione “Cece del Solco Dritto” designa la produzione di Ceci (*Cicer arretinum*) riferibile all’ecotipo locale i cui semi hanno le seguenti caratteristiche:

- dimensioni di 7/8 mm di diametro,
- forma arrotondata,
- peso di 1000 semi pari a 260/300 grammi,
- colore crema chiaro.

I terreni caratteristici della zona di produzione del “Cece del solco dritto” sono di origine vulcanica, con tessitura fine e sciolta, ricchi di potassio e di fosforo, dotati di buona permeabilità e di discreta presenza di sostanza organica; il pH si colloca su valori prevalenti di 6-6,5 (terreni sub-acidi).

L’area di coltivazione del Cece del solco dritto è limitata alla sola zona B.

Le zone di coltivazione del “Cece del solco dritto” sono caratterizzate da un ambiente a clima mite, temperato, ventilato e non umido, con caldo primaverile sufficientemente precoce.

La coltura deve quindi sorgere in luogo aperto, ben esposto, non ombreggiato e possibilmente con esposizione a mezzogiorno.

Tali caratteristiche influiscono positivamente sulla sanità della coltura, riducendo l’incidenza delle malattie crittogamiche.

Rotazione

Il Cece è una coltura miglioratrice (da rinnovo), per questo può seguire e farsi precedere da colture cerealicole quali l’orzo, il grano, l’avena, il mais.

Non esistono problemi di successione colturale, a meno di insorgenza di fitopatie, per cui è consigliabile il ritorno sullo stesso terreno dopo 3 anni.

Preparazione del terreno

Il terreno deve essere sistemato in modo tale da non avere ristagni d’acqua. La preparazione va effettuata nell’autunno precedente l’impianto, con un’aratura o con tecniche di minima lavorazione (minimun tillage) utilizzando estirpatori e/o ripunta tori. In ogni caso tali interventi debbono essere seguiti da interventi di amminutamento del terreno effettuati con erpice a dischi e con fresa; prima della semina il terreno deve essere livellato, affinato e liberato dalle erbe infestanti, in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piantine.

Semina

La semina può essere effettuata a mano o meccanicamente; in questo secondo caso dovranno essere utilizzate macchine per cereali opportunamente modificate; in entrambi i casi la semina dovrà essere effettuata disponendo i semi all’interno di appositi solchi adeguatamente predisposti; la quantità di seme utilizzato non dovrà essere inferiore a 70 Kg./Ha.

PRODOTTI DELL'ALTA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

Materiale di propagazione

Il seme da utilizzarsi deve far riferimento all'ecotipo locale; deve provenire dalle zone di Valentano e Acquapendente, o può essere ottenuto dagli stessi agricoltori, previo accertamento dell'assenza di eventuali patogeni (virus, funghi, insetti, acari e nematodi); possono essere utilizzate anche varietà più recenti caratterizzate da semi grossi e lisci.

Concimazione

Essendo il cece una pianta azotofissatrice, la concimazione al momento della semina dovrà essere soprattutto fosfatica e, se necessario, potassica fino ad un massimo di 100 unità ettaro per ciascuno dei due elementi per evitare facili rigogli vegetativi con i conseguenti danni (aumento della sensibilità al freddo, minor produzione di granella, allettamento).

Difesa fitosanitaria

Per la eventuale concia delle sementi e per gli attacchi fungini, batterici, di insetti o altro possono essere utilizzati solo i prodotti ammessi dal Reg. CEE 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni relativo al sistema certificato di Agricoltura Biologica; sono in ogni caso raccomandate tutte quelle tecniche agronomiche, biologiche, biotecniche e meccaniche atte a sfavorire lo sviluppo di attacchi parassitari.

Controllo delle erbe infestanti

Il controllo delle erbe infestanti deve essere effettuato a mano, con interventi di sarchiatura nell'interfila e di zappettature e rincalzature lungo le file.

L'eliminazione delle erbe infestanti dovrà essere curata con particolare attenzione dalla preparazione del terreno fino alla conclusione del ciclo colturale in quanto il cece, soprattutto nella prima fase del suo ciclo colturale, è dotato di scarso potere soffocante.

Irrigazione

Gli interventi irrigui si rendono necessari in relazione all'andamento meteorologico stagionale ed alla fase fenologica, in particolare nel periodo compreso tra la germinazione e l'emergenza, oltre che nella fase di riempimento del baccello. Gli interventi irrigui dovranno essere eseguiti utilizzando bassi volumi di acqua, evitando il periodo della fioritura della pianta.

Raccolta

La raccolta del prodotto viene eseguita a mano o con mietitrebbiatrici per cereali opportunamente adattate.

Nel caso di raccolta meccanica deve essere posta particolare attenzione alla regolazione dell'apparato trebbiante per evitare di frantumare i semi ed ottenere un prodotto di scarso valore merceologico.



PRODOTTI DELL'ALTA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

Caratteristiche del prodotto

I ceci devono essere:

- di forma regolare;
- interi;
- di aspetto e odore freschi;
- sani;
- esenti da attacco di roditori e di insetti;
- puliti, cioè praticamente privi di terra o qualsiasi altra impurità;
- privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente asciutti dopo lavaggio (vietata l'immersione) e refrigerazione con acqua fredda, esente da additivi chimici;
- privi di odore o sapore estraneo.

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità o di calibro riferite al contenuto dell'imballaggio.

Le tolleranze di qualità sono consentite nel limite massimo del 2% espresso in numero o peso di semi non rispondenti alle caratteristiche del prodotto o che presentino lievi lesioni.

Particolare scrupolosità dovrà essere dedicata alla verifica della omogeneità del prodotto, alla dimensione ed alla integrità dei semi, alla rispondenza dei mezzi di condizionamento.

FAGIOLO DEL PURGATORIO DI GRADOLI

Le caratteristiche qualitative del Fagiolo del Purgatorio di Gradoli dipendono dai terreni d'origine vulcanica, sciolti, freschi di buona fertilità e poco calcarei, sono situati in un ambiente collinare (300-400 metri d'altitudine s.l.m.) caratterizzato da un clima mite di tipo temperato - sublitoraneo. La varietà coltivata è un ecotipo locale, utilizzato in questa area da moltissimo tempo, assimilabile alla varietà Cannellino è adatta alla produzione di granella secca.

La pianta è ad accrescimento semi-determinato, portamento semi-prostrato, altezza media 38 cm e si presenta con portamento eretto; la foglia è composta trifogliata, forma ovata e colore verde chiaro.

L'area di coltivazione del Fagiolo del purgatorio di Gradoli è limitata alla sola zona B.

Piattaforma varietale

I principali caratteri botanici delle piante appartenenti a questi ecotipi sono:

- fiori papilionacei di colore bianco riuniti a grappoli all'ascella delle foglie;
- baccelli con 4/8 legumi ciascuno;
- durata del ciclo vegetativo media (120/150 gg.);
- semi di colore bianco lucente (tipo cannellini);
- tegumento esterno liscio, più raramente raggrinzito;
- dimensioni dei semi: mm 5/7 di larghezza, mm 8/10 di lunghezza.

Caratteristiche geopedologiche

I terreni caratteristici della zona di produzione del "Fagiolo del Purgatorio di Gradoli" sono di origine vulcanica, poco calcarei, con tessitura fine e sciolta, freschi, ricchi di potassio, dotati di una buona permeabilità e di una discreta presenza di sostanza organica; il pH si colloca su valori prevalenti di 6 - 6,5 (terreni sub-acidi).

Le zone di coltivazione del "Fagiolo del Purgatorio di Gradoli" sono caratterizzate da un ambiente a clima mite, temperato, ventilato e non umido, con caldo primaverile sufficientemente precoce.

Rotazioni

Il Fagiolo è considerata da un punto di vista agronomico una coltura "miglioratrice" del terreno, per questo può seguire e precedere colture cerealicole quali l'orzo, il grano, il mais.

Non esistono particolari problemi di successione colturale, a meno di insorgenza di fitopatie; in ogni caso, per il presente Disciplinare, viene reso obbligatorio il ritorno sullo stesso terreno almeno dopo 3 anni.

Preparazione del terreno e semina

Il terreno deve essere sistemato in modo tale da non avere ristagni d'acqua. La preparazione va effettuata nell'autunno precedente l'impianto, con un'aratura a media profondità (30/35 cm), seguita da interventi di amminutamento del terreno (da 1 a 3 passaggi) effettuati con erpice a dischi e/o fresa; prima della semina il terreno deve essere livellato, affinato e liberato dalle erbe infestanti, in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piantine. La semina è eseguita a mano o a macchina, utilizzando seminatrici preferibilmente pneumatiche, in ogni caso disponendo il seme in solchi, in quantità non inferiore ai 60 Kg per ettaro.

La semina potrà essere effettuata nei mesi di aprile e maggio.

PRODOTTI DELL'ALTA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

Concimazione

Le eventuali concimazioni fosfatiche e parte della concimazione potassica dovranno essere effettuate in corrispondenza delle lavorazioni autunnali o di quelle di fine inverno.

Difesa fitosanitaria

Per la difesa fitosanitaria contro attacchi fungini, batterici, di insetti, etc., possono essere utilizzati solo i prodotti ammessi dal Reg. CEE 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni relativo al sistema certificato di Agricoltura Biologica; sono in ogni caso raccomandate tutte quelle tecniche agronomiche, biologiche, biotecniche e meccaniche atte a sfavorire lo sviluppo di attacchi parassitari.

Controllo delle erbe infestanti

Il controllo delle erbe infestanti deve essere effettuato a mano o con idoneo mezzo meccanico; gli interventi ammessi saranno quelli di sarchiatura nell'interfila e di zappettatura e rincalzatura lungo le file.

Irrigazione

Gli interventi irrigui possono essere solo di soccorso e si rendono necessari solo in corrispondenza di particolari e sfavorevoli condizioni meteorologiche ed in funzione della fase fenologica della coltura.

Raccolta

La raccolta del prodotto potrà essere effettuata nei mesi di agosto e settembre e potrà essere eseguita a mano o con idonee mietitrebbiatrici; dovrà essere effettuata quando i baccelli iniziano a disseccarsi; nella raccolta manuale si dovrà far completare l'essiccazione al sole e successivamente si dovrà procedere alla sgranatura manuale dei baccelli. Dopo tale operazione dovrà essere effettuata la ripulitura del prodotto dalle impurità (baccelli secchi, legumi bucati dal Tonchio ed altri residui vegetali).

Caratteristiche del prodotto

I fagioli devono essere:

- di colore bianco lucente;
- delle seguenti dimensioni: diametro minimo medio mm 5/7; diametro max medio mm 8/10;
- di forma regolare, interi e sani;
- di aspetto e odore freschi;
- esenti da attacco di roditori e di insetti;
- puliti, cioè praticamente privi di terra o di qualsiasi altra impurità;
- privi di odore o sapore estraneo.

FARRO DEL PUNGOLO DI ACQUAPENDENTE

La denominazione "Farro del Pungolo di Acquapendente" designa il farro (*Triticum dicoccum*) è riferibile ad un ecotipo locale di altezza media tra i 70 e 90 cm che presenta cariossidi con le seguenti caratteristiche medie:

- lunghezza di 7/8 mm,
- forma ellittico-ovoidale,
- peso di 1000 spiglette: 105 grammi circa,
- colore nocciola,
- consistenza: frattura vitrea.
- 2 cariossidi per spigletta,
- 45 grammi circa il peso di 1000 cariossidi nude,

L'area di coltivazione del Farro del pungolo di Acquapendente è limitata alla sola zona A.

Tecniche di coltivazione

Caratteristiche pedo-climatiche

I terreni sui quali meglio si esalta questa coltura sono profondi, privi di scheletro, di media tessitura, a reazione neutra o subacida, di media permeabilità; zone dove attualmente tale coltura è praticata, con terreni sciolti, ricchi di potassio e poveri di calcare, che si trovano a circa 450 metri s.l.m. e dove le precipitazioni si aggirano tra gli 800 ed i 900 di pioggia.

Tecnica colturale

Essendo la cultura del farro fortemente sfruttante si prevede il suo ritorno sul medesimo appezzamento non prima di tre anni. E' comunque vietata la monosuccessione.

Sono ammissibili precessioni agronomiche con le colture da rinnovo (es. mais, bietola, pomodoro, patata, tabacco, girasole, fava, ecc.), soprattutto in quanto migliorano la fertilità del terreno per le lavorazioni profonde e per gli apporti di letame.

Buone anche le colture foraggere per il loro positivo effetto sul terreno e , se leguminose, per il loro apporto di azoto.

Preparazione del terreno

La preparazione del terreno dovrà essere effettuata con una aratura a media profondità (30/35 cm.) e con successivi interventi di amminutamento del terreno (da 1 a 3 passaggi) effettuati con erpice a dischi (morgano) e con fresa. Al momento della semina il terreno dovrà essere livellato, affinato e libero da erbe infestanti in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piantine.

Semina

La semente deve possedere, oltre alle buone qualità genetiche legate alla varietà (la purezza varietale è fondamentale soprattutto nelle colture che prevedono l'utilizzo di parte delle cariossidi come nuovo seme), anche ottime caratteristiche di germinabilità (non inferiore al 95%); di purezza (non deve contenere materiali estranei, soprattutto semi di piante infestanti); di stato fitosanitario (non deve essere contaminata da organi di propagazione di parassiti fungini, quali Fusarium, carie, carbone e septoria); di dimensioni delle cariossidi (sono da evitare cariossidi piccole o striminzite).

PRODOTTI DELL'ALTA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

La semina può essere effettuata a spaglio o, in alternativa, effettuata con seminatrici meccaniche a calibro variabile; la semina del Farro del Pungolo di Acquapendente è piuttosto tardiva, ma non deve in ogni caso, salvo eventi climatici eccezionali, superare la metà di dicembre; tale limite viene imposto per assicurare la giusta ed indispensabile dose di freddo alla coltura.

La densità di spighe ottimale è di 500-600 per mq che si ottengono utilizzando 400-500 cariossidi a mq. E' previsto un impiego di 180-200 Kg di seme per ettaro.

La profondità di interrimento del seme deve variare tra 1/3 cm e deve essere maggiore nelle condizioni di terreno asciutto e soffice.

Bisogna tenere presente che una semina troppo profonda sfavorisce una facile fuoriuscita della piantina dal terreno, mentre una semina superficiale pone le cariossidi in condizioni di scarsa umidità e alla portata degli uccelli.

Dopo la semina sono consentiti interventi di rullatura leggera, allo scopo di far aderire meglio le cariossidi al terreno e facilitare l'assorbimento dell'acqua necessaria per la germinazione.

Cure colturali e difesa

Le cure colturali sono limitate alle sole concimazioni ed all'ammendamento utilizzando sia prodotti riconosciuti dalle norme per le produzioni biologiche sia prodotti dell'agricoltura convenzionale o ricorrendo al sovescio con leguminose (es.: trifoglio incarnato dopo il pascolo).

Per quanto riguarda la lotta alle infestanti, gli interventi dovranno essere compatibili con quelli previsti nel Disciplinare di produzione per l'ottenimento di Farro biologico certificato; gli interventi quindi potranno essere preventivi come:

- l'impiego di semente che non contenga semi estranei;
- l'eliminazione delle piante che crescono nelle aree incolte limitrofe (capezzagne, scoline, fossi, ecc.) da dove si diffondono nelle colture;
- il rispetto della densità di semina che assicura una completa e uniforme copertura del terreno;
- il corretto uso delle rotazioni e della pratica del sovescio.

Potranno essere anche curativi come il controllo con mezzi meccanici (sarchiatura), il terro diserbato e il pirodiserbato.

Per quanto riguarda la difesa dai parassiti vegetali si ricorda l'importanza dell'impiego di semente sana e che fattori favorevoli alla diffusione di tali patogeni sono il ritorno troppo vicino della coltura, l'eccessiva umidità del terreno e l'eccessiva densità di semina.

Per la difesa dai parassiti animali si ricorda, oltre ai possibili interventi diretti ammessi dal Disciplinare per le produzioni biologiche, la grande rilevanza che assume il generale mantenimento dell'equilibrio naturale dell'agroecosistema aziendale.

Come l'importante ruolo svolto dalla presenza delle siepi e dei filari alberati, quale bacino di sopravvivenza di diversi insetti (predatori e parassiti) utilissimi per la difesa delle piante coltivate.

Raccolta e molitura

La raccolta è effettuata con la mietitrebbia tra fine luglio e agosto e deve essere tempestivamente seguita, previo accertamento dell'asciugatura delle cariossidi (umidità < 14%), dall'invio del prodotto al molino per il lavoro di ripulitura.



PRODOTTI DELL'ALTA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

Al centro dovranno avvenire le operazioni di pulizia e selezione (svecciatura, spietatura, eliminazione di impurità o semi estranei) e quindi la lavorazione a pietra di decortica tura per l'eliminazione delle glumelle.

I prodotti finali sono, a seconda degli usi culinari: la farina, lo spezzato o l'intero, al fine di mantenere integre tutte le proprietà nutritive della cariosside, sul Farro del Pungolo di Acquapendente non viene effettuata la perlatura, che ha in genere il solo scopo di abbassare i tempi di cottura.

Conservazione

I metodi ed i locali di conservazione della granella di farro potranno essere identici a quelli validi per gli altri cereali; per la protezione del prodotto in magazzino dagli attacchi di insetti, funghi. E' ammesso l'uso dei fitofarmaci previsti dal Reg. Cee 2092/91 (Agricoltura Biologica certificata).

Caratteristiche del prodotto

Il Farro denominato "Farro del Pungolo di Acquapendente" può essere commercializzato sotto tre forme:

- farina;
- spezzato;
- intero.

Il prodotto deve risultare:

- sano;
- asciutto (umidità standard 13%);
- privo di impurità (elementi estranei, glume e glumette, pezzi di rachide della spiga, ecc.);
- odori sgradevoli.

Nella granella può essere tollerata la presenza del 2% di altri semi di cereali (orzo, grano, ecc).

Imballaggio e presentazione

Dopo la molitura il farro deve essere confezionato in buste trasparenti di polietilene a doppio strato in atmosfera controllata con immissioni di anidride carbonica e azoto.

LENTICCHIA DI ONANO

La denominazione «Lenticchia di Onano» (*Lens Culinaris Medicus*) è riservata all'insieme di ecotipi locali a seme piccolo con le seguenti principali caratteristiche:

- 3/6 mm di diametro
- di forma globosa appiattita, lenticolare
- con colorazione variabile dal piombo scuro al cinereo rosato.

L'area di coltivazione della Lenticchia di Onano è limitata alla sola zona B.

Tecniche di coltivazione

Caratteristiche pedo-climatiche

I terreni della zona di produzione della Lenticchia di Onano dovranno essere sciolti, dotati di ottima permeabilità, privi di zone con ristagni idrici, di origine vulcanica, situati ad una altitudine media intorno ai 400/600 m.l.s.. La zona di coltivazione della Lenticchia di Onano presenta una situazione climatica mite, con inverni non eccessivamente freddi ed una precipitazione media di circa 1.000 mm. all'anno.

Tecnica colturale

Allo scopo di ottenere i migliori risultati produttivi e qualitativi la coltivazione della Lenticchia di Onano dovrà entrare in un avvicendamento almeno biennale: cereale autunno vernino (es. frumento od orzo) - lenticchia; sono naturalmente ammessi altri tipi di avvicendamento tradizionali come per esempio quello triennale: foraggiera annuale - cereale autunno vernino (es. frumento od orzo) - lenticchia o quello sessennale: foraggiera pluriennale - cereale autunno vernino (es. frumento od orzo) - lenticchia.

Preparazione del terreno

La preparazione del terreno dovrà prevedere un lavoro di aratura ad una profondità di circa 30 cm. seguito da successivi interventi di affinamento effettuati preferibilmente con erpici a dischi o anche con frese; tali interventi dovranno garantire l'ottenimento di un terreno ben livellato e libero da erbe infestanti, condizioni queste necessarie per un adeguato sviluppo delle piantine; in sostituzione dell'aratura è consentita l'adozione di tecniche di minima lavorazione (minimum tillage) utilizzando estirpatori e/o ripuntatori.

Concimazione

Essendo la lenticchia una pianta azotofissatrice, potrà essere effettuata solo una concimazione al momento della semina che dovrà essere fosfatica e, se necessario, potassica (fino ad un massimo di 100 unità ettaro per ciascuno dei due elementi).

Semina

La semina può essere effettuata a mano o meccanicamente; in questo secondo caso dovranno essere utilizzate macchine per cereali opportunamente adattate; in entrambi i casi la semina dovrà essere effettuata disponendo i semi in solchi adeguatamente predisposti; il quantitativo di seme da utilizzare non dovrà essere inferiore a 50 kg per ettaro e superiore a 80 kg.

Difesa fitosanitaria

Per la eventuale concia delle sementi e per gli attacchi fungini, batterici, di insetti, etc., possono essere utilizzati solo i prodotti ammessi dal Reg. CEE 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni relativo al sistema certificato di Agricoltura Biologica; sono in ogni caso



PRODOTTI DELL'ALTA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

raccomandate tutte quelle tecniche agronomiche, biologiche, biotecniche e meccaniche atte a sfavorire lo sviluppo di attacchi parassitari.

Diserbo

L'eliminazione delle erbe infestanti dovrà essere curata con particolare attenzione dalla preparazione del terreno fino alla conclusione del ciclo colturale; le tecniche ammesse sono solo meccaniche: sarchiature nell'interfila e zappettature lungo la fila; la necessità di controllare le erbe infestanti deriva dal fatto che la lenticchia, soprattutto nella prima fase del suo ciclo colturale, è dotata di scarso potere soffocante.

Raccolta

Essendo la maturazione della lenticchia scalare dovrà essere posta particolare attenzione nella scelta del momento migliore per l'effettuazione della raccolta al fine di evitare una eccessiva perdita di prodotto per deiscenza dei baccelli più maturi; in considerazione di ciò la raccolta della lenticchia dovrà avvenire nel momento in cui le piante iniziano ad ingiallire ed i semi si presentano resistenti alla scalfitura dell'unghia.

La raccolta può essere effettuata sia a mano che meccanicamente; in questo secondo caso dovranno essere utilizzate le normali mietitrebbiatrici con testata impiegata per i cereali a paglia opportunamente regolata.

Dopo tale operazione dovrà essere effettuata la ripulitura del prodotto dalle impurità.