



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Aaglio Bianco Piacentino»

**Art. 1
Denominazione**

L'indicazione geografica protetta «Aaglio Bianco Piacentino» è riservata al prodotto di cui alla specie *Allium sativum* L. rispondente alle condizioni riportate nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2
Descrizione del prodotto**

La denominazione «Aaglio Bianco Piacentino» I.G.P. designa i bulbi ottenuti dalla coltivazione delle varietà di aglio «Ottolini» e «Serena», nella zona geografica di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Il prodotto, all'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- i bulbi si presentano allo stato secco;
- la tunica esterna del bulbo e quelle che avvolgono ciascuno spicchio devono essere completamente secche e di colore bianco;
- i bulbi sono provvisti di spicchi (o bulbilli) nel numero compreso tra 12 e 18, di sapore acre, di dimensioni medie e grosse compatti e di forma regolare senza difetti qualitativi;
- i bulbi devono avere le caratteristiche previste dalle norme comuni di qualità rispondenti alle categorie extra o I^a.

**Art. 3
Zona di produzione**

La zona di produzione e di essiccazione e di conservazione della I.G.P. «Aaglio Bianco Piacentino» comprende l'intero territorio dei comuni di Besenzone, Cadeo, Calendasco, Caorso, Castelvetro Piacentino, Cortemaggiore, Fiorenzuola, Gossolengo, Gragnano Trebbiense, Monticelli d'Ongina, Piacenza, Podenzano, Pontenure, Rottofreno, Sarmato, San Pietro in Cerro, Villanova sull'Arda e parte del territorio dei comuni di Agazzano, Alseno, Borgonovo Val Tidone, Carpaneto Piacentino,



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

Castell'Arquato, Castel San Giovanni, Gazzola, Ponte dell'Olio, Rivergaro, San Giorgio Piacentino, Vigolzone, tutti nella provincia di Piacenza.

La delimitazione della zona geografica è la seguente:

partendo da nord, sul fiume Po, lungo il confine provinciale che il limite segue fino ad incrociare, in prossimità del torrente Stirone, la strada che, toccando le località la Persica e Case Lolini, incontra la strada Salsediana sulla quale prosegue in direzione nord verso Castelnuovo Fogliani.

Oltrepassati il torrente Ongina ed il bivio sulla strada di Genova, prosegue sulla strada per Castell'Arquato sino al Rio Grattarolo che segue fino all'altezza dell'abitato di Case Sogli per poi riprendere, attraverso il confine comunale Alseno-Castell'Arquato, la strada per Castell'Arquato in direzione sud-ovest fino all'abitato medesimo.

Oltrepassato il torrente Arda risale verso nord-ovest sulla provinciale per Carpaneto fino ad incrociare il confine del comune di Carpaneto e, in direzione sud-ovest, la comunale per Massana di Sopra.

Proseguendo sulla stessa incrocia il Rio delle Caselle, passa quindi in località Travazzano e supera il torrente Chero raggiungendo la strada provinciale per Rezzano.

Percorrendo quindi la medesima strada, in direzione nord, raggiunge la località la Turca di Sopra da dove prosegue, verso nord-ovest, fino alla località Piacentino e da questa segue, in direzione sud, la comunale sino alla località Case il Poggio.

Segue quindi l'interpodere fino ad incrociare il torrente Vezzeno e da questi fino al rio Terzolo per poi proseguire lungo la strada per località Veggiola sino ad incrociare la comunale per Godi, su questa prosegue in direzione nord, oltrepassa Godi sino ad incrociare il torrente Ogone che il limite percorre in direzione sud fino ad intersecare la strada per Rizzolo che segue sino alla stessa località. Da Rizzolo segue la strada per Ponte dell'Olio toccando le località di Torrano, Zaffignano e Folignano. Da Ponte dell'Olio, attraverso il ponte sul Nure segue la provinciale Valnure in direzione nord sino a Vigolzone.

Da Vigolzone segue la strada vicinale del Gusot, lungo il rio Verano, fino a Cà del Lupo, quindi segue il rio della Bosella, supera la provinciale di Colonese e prosegue verso nord sino all'altezza di cascina Bassa, si sposta quindi in direzione ovest sino ad incontrare la strada per Ancarano che segue sino ad Ancarano di sopra.

Da qui segue il rio Cassa sino alla strada vicinale Montebello-Borzoli-Donzella ed incrocia la S.S. 45 in località Diara, sulla quale prosegue raggiungendo Rivergaro.

Superato Rivergaro prosegue sulla S.S. 45 fino ad incrociare la strada che attraversa il fiume Trebbia e che si immette sulla vecchia strada provinciale Travo-Rivalta che il limite percorre, in direzione nord, sino a località Molino.

Da questa località prosegue in direzione ovest lungo la strada vicinale delle cascate Bassa Bellaria, Boccine di sotto, Manfredi e Bongiorno, fino alla comunale che segue fino a Castelletto per



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

riprendere la vicinale per la cascina Maruffa e, proseguendo in direzione nord-ovest, percorre la comunale per Gazzola fino ad incrociare la vicinale di Poggio del Gatto che percorre fino ad immettersi sulla provinciale Gazzola-Agazzano.

Su quest'ultima, in direzione sud-ovest, prosegue fino ad incrociare il torrente Luretta che percorre in direzione nord fino alla strada per Rivasso sulla quale, proseguendo in direzione ovest, tocca gli abitati di Rivasso e Sarturano e raggiunge Mirabello.

Da qui, in direzione sud-ovest, sulla strada di Tavernago, prosegue sino a Guadernago per poi giungere al torrente Tidone che segue, in direzione sud-ovest, sino alla cascina Santa Margherita. Si congiunge poi con la ex statale n. 412 che segue in direzione nord fino a Borgonovo Val Tidone. Prosegue in direzione ovest sulla strada per Moretta fino ad incrociare il rio Cavo che percorre in direzione nord fino all'altezza di Cà Basse per poi seguire la comunale per Castelsangiovanni fino all'altezza di cascina Perduta.

Da qui prosegue in direzione ovest lambendo gli abitati di cascina Pradello e cascina Loghetto sino a Fornaci. Da questa località segue la comunale verso Casanova, proseguendo poi sino a Ganaghello e poi, in direzione ovest, fino al confine provinciale che segue quindi, in direzione nord, fino al fiume Po.

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 e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno 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

Preparazione del terreno

La lavorazione del terreno deve essere eseguita entro il mese di settembre. L'aratura è seguita da successive erpicature e/o fresature che, oltre per l'interramento dei concimi minerali, servono per lo sminuzzamento del terreno necessario per il regolare collocamento dei bulbilli.

Inoltre, si deve provvedere, mediante scoline e fossi di testata, alla sistemazione degli appezzamenti in modo da facilitare il drenaggio delle acque in eccesso.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

Fertilizzazione

Le modalità di somministrazione di concimi minerali e di ammendanti organici sono realizzate in modo da mantenere la fertilità del terreno e contestualmente di fornire alla coltura tutti i nutrienti necessari per un corretto sviluppo.

In tutti i casi i quantitativi massimi di unità di fertilizzante che non potranno essere superati sono:

P₂O₅ 250 Kg/Ha;

K₂O 300 Kg/Ha;

N 150 Kg/Ha.

Semina

La messa a dimora dei bulbilli deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 20 settembre e il 20 novembre, impiegando semente (bulbilli) certificata appartenente alle varietà «Ottolini» o «Serena».

Il materiale di propagazione è costituito da bulbilli ottenuti per sgranatura dei bulbi; i quali vengono puliti da radici, tuniche esterne, bulbilli centrali e da bulbilli esterni al bulbo (denti). Durante le operazioni di sgranatura e pulitura dei bulbilli viene posta particolare attenzione ad evitare schiacciamenti e lesioni degli stessi.

Debbono trascorrere almeno quattro anni tra colture successive di aglio sullo stesso appezzamento.

In particolare, non si deve far succedere la coltura di aglio ad altre colture bulbose o a radice carnosa. Non è consentita la successione a prato.

La semina deve essere effettuata in modo da non superare la densità massima d'investimento di 270.000 piante/Ha.

I sesti d'impianto da adottare sono:

distanza tra le file 30 – 40 cm;

distanza sulla fila 12 – 15 cm.

La raccolta e le operazioni di essiccamento.

La raccolta che inizia dopo il 20 giugno deve concludersi non oltre il 30 luglio.

L'aglio, una volta estirpato, rimane sul campo steso al sole, per una prima essiccazione. Compilate le operazioni di essiccamento in campo l'aglio viene portato presso le aziende agricole per l'essiccazione definitiva.

Successivamente viene posto in piccole cataste e sistemato in appositi locali, in attesa di essere avviato ai siti di conservazione e condizionamento.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

La conservazione può avvenire mediante l'ausilio di ambienti a temperatura controllata al fine di mantenere inalterata la qualità dell'aglio.

Il trasferimento dalle aziende ai siti di conservazione, che dovranno essere nella zona indicata dall'articolo 3, avviene in modo da mantenere la rintracciabilità del prodotto ed inalterata la qualità dello stesso, ovvero che i bulbi non subiscano schiacciamenti, lesioni, perdita della cuticola.

La produzione di «Aglio Bianco Piacentino» destinata alla commercializzazione dovrà essere al massimo di 13 ton/Ha di prodotto secco.

Art. 6

Legame con l'ambiente

Caratteristiche della zona geografica

La zona geografica di produzione è caratterizzata dalla presenza di suoli di origine alluvionale, tendenti allo sciolto e medio impasto, ben drenati e dal clima di tipo temperato-subcontinentale.

Le precipitazioni si concentrano in autunno ed in primavera, le temperature sono caratterizzate da elevate escursioni termiche sia giornaliere che annuali.

Caratteristiche del prodotto

L'aglio prodotto nella zona indicata all'articolo 3 si caratterizza per il ciclo di maturazione medio-tardivo, l'adattabilità all'impianto autunnale, una buona produttività (produzione media 10-13 ton/Ha), l'ottima conservabilità (fino ad un anno). Le tuniche esterne sono di colore bianco-argento, i bulbi di pezzatura medio-grossa dalla forma regolare si presentano compatti con 12 – 18 spicchi dal sapore marcato.

Esistono autorevoli testimonianze che, almeno dagli anni Settanta e Ottanta in poi, attestano che le varietà locali di aglio coltivate nella pianura piacentina sono note per la serbevolezza e per l'ottima conservabilità, direttamente influenzate dall'insieme delle condizioni d'ambiente di cui si giovano durante l'accrescimento e lo sviluppo, nonché dall'elevato tenore di allicina dimostrato anche da ricerche scientifiche.

Riferimenti storici, reputazione e legame con la denominazione

Nel Piacentino, fino al XIX secolo, la coltivazione dell'aglio riguardava orti familiari. Le più antiche notizie statistiche relative alla produzione di pieno campo di aglio nell'area risalgono al 1922 ed indicano che la superficie coltivata ad aglio e cipolla era pari a 220 Ha.

Negli anni successivi la coltivazione dell'aglio in pieno campo non tardò a svilupparsi e nel 1947 si costituì a Piacenza il Consorzio Provinciale Orticoltura avente un proprio marchio commerciale ed



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

una specifica Sezione Economica Produttori di Aglio, il S.E.P.A., che da subito si distinse principalmente per l'esportazione di tale prodotto verso gli Stati Uniti.

Nel corso degli anni la coltivazione di aglio bianco nel territorio piacentino ha assunto una posizione di notevole importanza, arrivando ad occupare, nel momento di massima espansione, il 10% circa della superficie nazionale investita ad aglio, con una produzione media annua di circa 3.000 tonnellate.

Dal 1978 a Monticelli d'Ongina (PC), all'interno dell'area di produzione indicata all'articolo 3, si svolge ogni anno, la prima domenica di ottobre, una manifestazione dedicata all'Aglio, che dà luogo a convegni e conferenze che non mancano di aggiornare il pubblico di produttori, ricercatori e studiosi sullo sviluppo qualitativo dell'aglio bianco Piacentino, oggi ottenuto dalle varietà – un tempo ecotipi – locali (Ottolini e Serena).

Da allora in poi, anche la denominazione «Aglio Bianco Piacentino» comincia a diffondersi, caratterizzando la produzione della pianura piacentina. L'impegno degli agricoltori della zona che al fine di salvaguardare la tipicità della coltura, nonché difendere le coltivazioni dalla proliferazione di patogeni ospiti, si sono prodigati all'introduzione di pratiche agronomiche adeguate, ha portato attraverso un lungo e certosino lavoro di miglioramento varietale, a selezionare la locale varietà di aglio «bianco Piacentino», riconosciuta il 6 gennaio 1982 con il Decreto di iscrizione della denominazione nel Registro delle varietà di *Allium sativum*.

Nel 1983 venne ufficializzata la certificazione varietale e sanitaria ENSE di aglio «Piacentino bianco» da seme.

La varietà andò sempre più rivelandosi come la principale della zona, sempre interessata da ricerche scientifiche orientate al miglioramento della varietà ed al confronto con altre produzioni coltivate in aree diverse.

Nel 2004, la certificazione varietale e sanitaria ENSE di aglio «Piacentino bianco» da seme è stata rinnovata con la nuova denominazione «Ottolini» (decreto del 9 aprile 2004), che con la varietà «Serena», ottenuta tramite risanamento dai virus della varietà «piacentino bianco» (oggi Ottolini), costituisce l'insieme delle varietà che vengono destinate alla IGP «Aglio Bianco Piacentino».

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 Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) – tel. +39-044-531301,1 fax +39-0445-313070 e-mail csqa@csqa.it.

Art. 8

Etichettatura



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

L'indicazione geografica protetta «Aaglio Bianco Piacentino» deve essere immessa al consumo in confezioni conformi alla vigente normativa, ogni singola confezione o pezzo deve essere etichettata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere utilizzato senza la rottura della stessa.

L'«Aaglio Bianco Piacentino» deve essere immesso al consumo con il logo distintivo della «Indicazione Geografica Protetta» apposto su ogni confezione, nel rispetto delle norme generali che regolano il commercio del prodotto.

Sulle confezioni devono comparire gli elementi atti ad individuare:

- nome, ragione sociale ed indirizzo del produttore e/o del condizionatore e/o del confezionatore;
- la data di confezionamento ed il peso netto all'origine del prodotto confezionato;
- indicazione del lotto di produzione.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi di impresa non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno l'acquirente.

Oltre al logo distintivo della IGP, devono figurare sulle confezioni, la denominazione «Aaglio Bianco Piacentino» e «Indicazione Geografica Protetta» e/o il suo acronimo.

Il logo distintivo della IGP «Aaglio Bianco Piacentino» è rappresentato da un rettangolo a sfondo bianco al cui interno ritroviamo:

in posizione centrale sono raffigurate due strisce «graffiate» diagonali orientate dal basso a sinistra verso l'alto a destra, di colore verde (quella superiore) e rosso (quella inferiore) intervallate da striature di fondo bianco. A tale immagine è sovrapposta quella fotografica di una testa d'aglio della varietà « Ottolini » .

Il gruppo d'immagine è sovrastato in alto dalla scritta «Aaglio Bianco Piacentino» e a sinistra dall'acronimo I.G.P..

Indici colorimetrici:

diagonale superiore di colore verde pantone 370 CVC ;

diagonale inferiore di colore rosso pantone 185 CVC ;

iscrizione «Aaglio Bianco Piacentino» composta da testo in carattere AvantGarde Md Bt, di colore blu pantone 287 CVC ombreggiato in grigio pantone 424 CVC;

acronimo I.G.P. composta da testo in carattere AvantGarde Md Bt, di colore giallo pantone 108 CVC ombreggiato in grigio pantone 424 CVC.

Il logo deve essere riprodotto nei medesimi caratteri di stampa e nelle medesime proporzioni e colorimetria del logo di seguito illustrato:



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

Aglio Bianco Piacentino

