

**DISCIPLINARE GENERALE PER LE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE
COMMERCIALIZZATE CON IL MARCHIO COLLETTIVO GEOGRAFICO
“UNIONE AGRICOLA GENOVESE – GENOVA PRA”**

Premessa

I principi generali espressi nel disciplinare devono essere applicati da tutte le aziende che richiedono il marchio e su tutte le superfici aziendali indicate nella domanda.

L'azienda si propone di utilizzare nel miglior modo possibile le tecniche di coltivazione e confezionamento tradizionali che hanno connotato storicamente il territorio, impegnandosi peraltro a favorire l'innovazione soprattutto in materia di energie rinnovabili, e di valorizzare al massimo le risorse ambientali e naturali. Si adottano tecniche che limitano al minimo indispensabile l'impiego di prodotti chimici di sintesi e l'adozione di sistemi di forzatura delle produzioni agricole ed alimentari nel rispetto della naturalità e della stagionalità. Il presente disciplinare potrà essere rielaborato in relazione alle esperienze in atto.

ART. 1

Prodotti ammessi a marchio

L'uso del marchio è riservato ai prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati prodotti nelle aziende agricole socie della cooperativa Unione Agricola Genovese. Fa eccezione il pesto per cui l'applicazione del marchio è ammessa solo in caso di produzione da parte della cooperativa (e non dei singoli soci), che può affidarsi per la trasformazione a soggetti terzi che operino esclusivamente per nome e per conto della cooperativa. Il pesto prodotto da aziende agroalimentari potranno avere solo l'autorizzazione alla dicitura “proveniente dalla cooperativa Unione Agricola Genovese – Genova Pra” dopo il nome del prodotto utilizzato, come indicato nel regolamento d'uso, ma non l'applicazione del marchio.

I prodotti soggetti a marchio devono rispondere alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, che definisce gli elementi della coltivazione e le modalità di confezionamento del prodotto.

Le disposizioni prevedono in alcuni articoli alcune peculiarità riservate alla coltura del basilico (*Ocimum Basilicum* L.), prodotto caratteristico di molte aziende socie e dalle caratteristiche particolari.

I requisiti aziendali per la richiesta del marchio sono stabiliti nel regolamento d'uso del marchio.

ART. 2

Materiale propagativo utilizzato

BASILICO

Le sementi impiegabili devono appartenere alla specie *Ocimum Basilicum* L., di ecotipi o selezioni autoctone, ed avere le caratteristiche di seguito elencate:

- pianta con altezza da media a molto alta e portamento espanso o cilindrico;
- densità del fogliame classificabile nelle classi di espressione intermedie (medio-bassa, media, medio-alta) e non nelle classi estreme (bassa o alta);
- forma della foglia ellittica;
- bollosità del lembo e incisioni del margine assenti/molto deboli o deboli;
- piano della lamina fogliare piatto o convesso;
- assenza totale di aroma di menta;
- aroma intenso e caratteristico.

ORTOFRUTTA

È ammesso l'uso di sementi, il trapianto e i metodi di propagazione vegetativa.

La provenienza del materiale propagativo deve preferibilmente essere regionale

Le colture e le varietà devono essere scelte considerando i fattori ambientali e pedologici. Deve essere data la preferenza a varietà e cultivar locali.

E' vietato l'utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati e i prodotti da essi derivati.

ART. 3

Zone ed epoca di produzione

La zona di produzione corrisponde al ponente genovese, come disciplinato nel Regolamento d'uso del marchio. Nella stessa zona deve avvenire il condizionamento, garantendo in tal modo la rintracciabilità e preservando le caratteristiche qualitative dei prodotti. Gli eventuali stabilimenti operanti in nome e per conto della cooperativa per la produzione di pesto o altri trasformati potranno anche avere sede fuori dall'areale di produzione.

Le produzioni di basilico sono realizzabili durante tutto l'arco dell'anno, mentre per gli altri prodotti ortofrutticoli devono seguire la stagionalità sia in coltura protetta che in pieno campo.

ART. 4

Legame storico dei prodotti con l'area geografica

L'Unione Agricola Genovese nasce come cooperativa nel 1919: era una associazione spontanea voluta dai contadini locali in un'area in cui l'agricoltura aveva - letteralmente - preso campo, sulla scorta di un'esperienza secolare di primissimo ordine (paragonabile alla Piana di Albenga dei tempi attuali). Fino agli anni Sessanta l'area di Genova Pra e dintorni era nota per la qualità delle primizie dell'orto. Inoltre, la produzione del pregiato basilico genovese, ora tutelato dalla D.O.P. per tutto il territorio ligure, ha avuto il nucleo originario di produzione proprio in quest'area, dove la felice combinazione di terreno, disponibilità di acqua sorgiva, microclima particolare e pratiche tradizionali lo rendono particolarmente pregiato, soprattutto per il mercato fresco.

ART. 5

Elenco dei produttori e dati sulla produzione

I produttori in regola con i requisiti del presente disciplinare, che vogliono fregiarsi del marchio "Unione Agricola Genovese – Genova Pra" saranno iscritti all'Elenco dei Produttori gestito dal consiglio d'amministrazione della cooperativa, iscrizione che avviene automaticamente tramite la domanda di utilizzo del marchio.

Entro il 31 Gennaio di ogni anno i produttori che usano il marchio dovranno fornire una stima sulle produzioni annuali previste (previsioni di produzione) e, solo nel caso del basilico, un'indicazione in media sulle modalità di confezionamento.

Inoltre, in caso di richiesta da parte della cooperativa per conoscere e monitorare le produzioni, il produttore che utilizza il marchio si impegna a trasmettere i dati sui quantitativi effettivamente prodotti e commercializzati, secondo le modalità che saranno stabilite.

E' fatto divieto ai produttori di basilico che utilizzano il marchio di superare i seguenti quantitativi annuali:

1) CONSUMO FRESCO:

in coltura protetta: 7000 piantine /mq./anno confezionabili in bouquet da 20 a 200 piantine.

2) PER LA TRASFORMAZIONE:

in coltura protetta: 10 Kg/mq/anno;

I prodotti ortofrutticoli non sono soggetti a limitazioni sulla produzione

ART. 6

Coltivazione

Ambienti di coltivazione

BASILICO

La coltivazione può essere effettuata solo in ambiente protetto, dove può essere svolta tutto l'anno purché venga assicurata una ventilazione continua, garantendo il ricambio di aria con una opportuna gestione delle aperture di ventilazione e, nel periodo invernale, eventualmente anche con il contributo dell'impianto di riscaldamento di soccorso.

ORTOFRUTTA

Per i prodotti ortofrutticoli è ammessa la coltivazione in pieno campo e in ambiente protetto.

Terreno

La coltivazione va preferibilmente eseguita in piena terra ed è vietato l'uso di substrati privi di terreno naturale. In ambiente protetto è ammessa anche la coltivazione su bancale solo se il terreno di coltivazione è quello naturale prelevato, nella stessa area in cui insiste l'azienda. In particolare, al fine di restituire al terreno naturale trasportato su bancale le caratteristiche fisiche proprie, è ammesso miscelare ammendanti minerali in percentuale non superiore al 20% in volume.

E' vietato l'uso del bromuro di metile per la disinfezione del terreno.

Tecniche colturali

Tutte le operazioni colturali devono avvenire secondo le tecniche tradizionali. La raccolta dei prodotti va eseguita manualmente o in alternativa mediante strumenti che garantiscono la medesima qualità sul prodotto raccolto.

E' consigliata la pacciamatura con residui vegetali e altri materiali naturali. L'uso di materiali sintetici è consentito con obbligo di recupero.

Per la lavorazione del terreno evitare l'uso di macchinari ed attrezzi che provocano mescolamento degli strati oltre lo strato attivo, costipamento, destrutturazione del suolo. Si raccomanda per le lavorazioni profonde oltre i 30 cm, l'uso di strumenti discissori.

Il suolo va protetto da smottamenti, erosioni, ristagni, con adeguate sistemazioni ed interventi per lo sgrondo dell'acqua riducendo gli sbancamenti allo stretto necessario, con la precauzione di non stravolgere lo strato attivo del terreno.

Devono essere attuati tutti gli interventi necessari al fine di ridurre il rischio di erosione del suolo, tra questi vi sono il mantenimento della copertura vegetale, la limitazione della profondità di aratura, la riduzione al minimo delle lavorazioni dei terreni in pendenza.

La concimazione organica è raccomandata in quanto rappresenta la base della fertilità del terreno e le pratiche colturali devono essere finalizzate al mantenimento e/o incremento del contenuto di humus e dell'attività biologica del terreno stesso.

Sono ammessi gli interventi di controllo delle infestanti, preferibilmente con mezzi meccanici e le pratiche agronomiche (falsa semina) e il pirodiserbo. Per il basilico il diserbo chimico non è ammesso a meno che non venga effettuato tramite i prodotti geosinfestanti ammessi per la coltura.

Le pratiche di conduzione adottate devono permettere di creare le condizioni per la difesa indiretta o preventiva quali fertilizzazione equilibrata, lavorazioni oculte, scelta di varietà resistenti; in particolare in coltura protetta si raccomanda la gestione della climatizzazione per il controllo delle avversità e il risparmio energetico. Gli interventi diretti di lotta devono essere giustificati dalla presenza di un pericolo o danno tale da compromettere il risultato economico della coltura e in tal caso va preferito l'intervento di lotta preventiva ossia prima della comparsa dei sintomi della malattia. Le aziende potranno utilizzare i principi attivi ammessi per le singole colture, rispettandone rigorosamente i dosaggi e i tempi di carenza.

ART. 7

Organo di controllo

Il controllo sarà effettuato dal consiglio d'amministrazione della cooperativa Unione Agricola Genovese, che potrà affidarne l'incarico a un soggetto terzo che eseguirà il compito per nome e per conto di essa, oppure a uno o più soci appositamente incaricati.

ART. 8

Confezionamento e commercializzazione

BASILICO DA COMMERCIALIZZARE FRESCO

La pianta intera è confezionata a mazzi con almeno due coppie di foglie vere (in particolare una coppia di foglie vere completamente distesa e la seconda in fase di formazione) e, al massimo, con quattro coppie di foglie vere.

Non è vincolante il peso del prodotto bensì il numero delle piante.

Nella preparazione dei mazzi è consentita l'utilizzazione di materiale inerte da porre a contatto con le radici al solo fine di evitare una precoce disidratazione delle piantine in esso contenute.

Gli imballaggi per contenere i singoli mazzi o gli eventuali sacchetti devono essere in materiale conforme alle normative vigenti e devono essere contrassegnati con il marchio “Unione Agricola Genovese – Genova Pra” completo e secondo le modalità previste nel Regolamento d’uso del marchio. Nel caso in cui il bouquet venga commercializzato privo di imballaggio esterno, il marchio andrà obbligatoriamente contrassegnato nella carta che avvolge le radici.

E’ consigliabile riportare il marchio nell’etichetta dell’imballo (cassa o scatola) contenente i bouquet se i bouquet contenuti all’interno sono sprovvisti di sacchetto contrassegnato.

Si stabilisce che il prezzo del bouquet commercializzato con il marchio non sia mai inferiore a euro 0,50.

BASILICO PER LA TRASFORMAZIONE

Per la trasformazione artigianale e/o industriale del basilico è necessario impiegare porzioni di piante integre con massimo quattro coppie di foglie vere. Il basilico sarà avviato alla trasformazione senza applicazione del marchio; ove fosse necessario effettuare una verifica per controllare il rapporto di conferimento, questa sarà effettuata dalla documentazione contabile rilevando il nome dell’azienda produttrice.

ORTOFRUTTA FRESCA

Le confezioni contenenti i prodotti ortofrutticoli freschi vanno contrassegnate ciascuna con un’etichetta recante il marchio “Unione Agricola Genovese – Genova Pra” e i dati aziendali secondo le modalità di etichettatura stabilite nel Regolamento d’uso del marchio.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI TRASFORMATI

Le confezioni dei prodotti ortofrutticoli trasformati devono contenere in etichetta il marchio “Unione Agricola Genovese – Genova Pra” e i dati aziendali secondo le modalità di etichettatura stabilite nel Regolamento d’uso del marchio.