

## **Associazione “LE RIVINDICULES” Castelnovo del Friuli**

### **Regolamento per la produzione e commercializzazione della cipolla rosa della Val Cosa**

Il prodotto è assoggettato alla domanda di registrazione per marchio d'impresa N° 2012C000157 presentata presso la Camera di Commercio I.A.A. Di Pordenone in data 26.09.2012 ed è finalizzato alla tutela della tipicità della cipolla rosa della Val Cosa e dei suoi derivati, come da art. 1 del Regolamento d'uso del marchio collettivo che recita:

“Il presente regolamento definisce le condizioni e le modalità per il rilascio del marchio collettivo di proprietà dell'associazione “Le Rivindicules” finalizzato alla tutela delle tipicità della Cipolla Rosa della Val Cosa e dei suoi derivati (allo scopo di):

Ottenere ed assicurare un elevato livello qualitativo per i prodotti agricoli ed alimentari.

Istituire un efficace sistema di controllo per i prodotti delle imprese aderenti al marchio collettivo.

Portare a conoscenza dei consumatori, attraverso azioni informative e pubblicitarie, i criteri e le caratteristiche concorrenti all'ottenimento dell'elevato livello qualitativo.

Migliorare le condizioni di commercializzazione delle produzioni agro-alimentari delle imprese aderenti al marchio, anche promuovendo e sostenendo sistemi di vendita diretta e di filiera corta.

Il marchio è di proprietà dell'associazione “Le Rivindicules” per la registrazione della Cipolla Rosa della Val Cosa, che sorveglia sul corretto uso dello stesso, direttamente o avvalendosi delle verifiche di un Organismo di controllo terzo e indipendente.”

L'Associazione è garante del processo nella filiera che porta come ultima azione la commercializzazione del prodotto verificandone il percorso dalla produzione del seme alla produzione delle piantine ed alla concessione del marchio.

Il presente regolamento stabilisce le seguenti norme che dovranno essere scrupolosamente rispettate.

#### **Art. 1 IL TERRITORIO**

Il territorio entro il quale la “Cipolla Rosa” potrà essere prodotta dovrà essere esclusivamente il seguente:

tutto il territorio del Comune di Castelnovo del Friuli provincia di Pordenone;

i Comuni afferenti la Val Cosa e nello specifico: Clauzetto, Travesio, Sequals e Pinzano al Tagliamento.

La zona di produzione si identifica geograficamente tra la fascia collinare che corona l'alta pianura del Friuli Occidentale e le Prealpi Carniche.

Produzioni esterne non saranno autorizzate al commercio con i Marchi di garanzia identificati come: -”Le Rivindicules” - ”La Cipolla Rosa della Val Cosa” - ”Presidio Slow Food”.

#### **Art. 2 PRODUZIONE DEL SEME**

Dall'esame ottenuto nella verifica delle caratteristiche tra le varie produzioni locali del 2012, viene stabilito fin d'ora che il seme iniziale provenga esclusivamente dalla coltivazione personale del Presidente di questa Associazione, Sig. Giannino Cozzi, 1° premiato alla mostra-concorso regionale “Il gno ort” del 2012, escludendo pertanto ogni altra fonte che possa in qualche modo alterarne le caratteristiche stabilite

Per gli anni a venire, la provenienza del seme dovrà tassativamente essere prodotta con la messa a dimora, dopo appropriata selezione, delle cipolle provenienti dalla suddetta produzione iniziale.

Per ragioni di sicurezza, il semenzaio dovrà essere suddiviso in siti ben distinti che verranno identificati di anno in anno dall'Associazione stessa. I semenzai dovranno essere accuratamente protetti contro agenti esterni onde evitare alterazioni o compromissioni della raccolta del seme.

Tra i mesi di febbraio e marzo dovranno essere piantate le cipolle selezionate che fioriranno nei mesi di giugno o luglio. A fioritura completata si taglierà l'apparato epigeo che dovrà essere conservato in luogo asciutto ed areato fino a completa essiccazione. Si procederà quindi all'estrazione del seme attraverso la sfarinatura e la setacciatura. La sua conservazione dovrà avvenire in ambiente asciutto fino alla semina.

### **Art. 3 SEMINA - PRODUZIONE PIANTINE**

La semina per la produzione delle piantine avverrà tra i mesi di gennaio e marzo in serre individuate localmente. I proprietari delle serre (almeno due) selezionati annualmente dall'Associazione, dovranno seguire le indicazioni atte ad ottenere un prodotto che garantisca una resa sicura.

La produzione annuale verrà contingentata in base alla disponibilità del seme e delle piantine. La vendita delle piantine verrà effettuata solo ai soci, al prezzo da stabilire annualmente e comprendente un margine per l'Associazione.

I soci dovranno prenotare il numero di piantine che desiderano acquistare entro il 31 gennaio successivo all'anno in corso. Saranno informati sulle modalità e i tempi di ritiro delle stesse.

### **Art. 4 COLTIVAZIONE**

I soci dovranno rispettare le tecniche di coltivazione dettate dall'Associazione e precisamente:

trapianto: le piantine dovranno essere messe a dimora non oltre il mese di maggio per garantire un sufficiente ingrossamento dei bulbi. Saranno interrate ad una profondità di 3-4 cm., in file distanti tra loro da 15 a 30 cm. Sulla fila le piantine dovranno avere una distanza da 12 a 15 cm.;

lavorazioni: durante la crescita dei bulbi è necessario effettuare delle leggere sarchiature del terreno intorno alle piante con lo scopo di controllare le infestanti, conservare l'umidità e l'arieggiamento, interrare le eventuali concimazioni. E' consentita la stesura di teli biodegradabili o di altre tecniche di pacciamatura per evitare la crescita di erbe infestanti. E' vietato il diserbo chimico. Per una corretta crescita della cipolla è necessaria una adeguata irrigazione del terreno che deve essere effettuata sottochioma al fine di evitare o favorire l'insorgere di malattie fungine. Gli eccessi di acqua diminuiscono la conservabilità del prodotto;

rotazioni: ogni produttore deve provvedere al sistema di rotazione della coltura sul terreno. In ogni caso non è ammesso l'impianto continuativo sulla stessa superficie per più di un anno e il periodo di riposo o cambio coltura deve essere di almeno due anni;

lavorazione del terreno, concimazioni e trattamenti: prima del trapianto si dovrà procedere ad adeguata vangatura e fresatura del terreno. Le operazioni di concimazione dovranno essere effettuate con metodi biologici e pertanto dovrà essere usato letame o composto ben maturo, meglio ancora se la concimazione viene fatta l'anno precedente alla coltura della cipolla.

Per la difesa naturale delle piante di cipolla da attacchi di parassiti ed insetti si consiglia la consociazione della coltivazione con piante ad azione repellente, quali carote, sedano, prezzemolo, nonché l'uso delle normali pratiche di lotta ammesse in agricoltura biologica; raccolta: le cipolle dovranno essere raccolte con tempo asciutto, quando le foglie sono ingiallite ma non ancora completamente secche.

La raccolta si effettua manualmente estirpando bulbo per bulbo e avendo cura di non danneggiarli. Una volta estirpati i bulbi, è opportuno lasciarli asciugare alcuni giorni sul terreno di coltivazione prima di raccogliarli per la conservazione che dovrà avvenire in luogo fresco e arieggiato. Non sono autorizzati interventi post-raccolta con prodotti chimici.

### **Art. 5 CONFEZIONAMENTO E VENDITA**

Il prodotto rispondente alle caratteristiche della Cipolla Rosa della Val Cosa (vedi scheda allegata) può essere commercializzato come tale con l'applicazione dell'apposito marchio registrato che verrà rilasciato, su richiesta, dall'Associazione Le Rivindicules previo controllo del prodotto stesso. La vendita sarà effettuata direttamente dai singoli produttori che provvederanno a mettere il loro nome accanto al marchio. Per l'uso del marchio si dovranno osservare le condizioni stabilite nel regolamento d'uso che sarà qui unito come parte integrante.

Il prodotto verrà selezionato e suddiviso in Ia e IIa scelta e dovrà essere confezionato in trecce da 1 o 2 kg come da accordi con Slow Food, oppure in mazzetti da 8/10 cipolle secondo grandezza o in apposite cassette.

I prezzi verranno stabiliti annualmente e il costo finale sarà dato dal costo della cipolla più quello della confezione.

## **Art: 6 ORGANI DI CONTROLLO E SANZIONI**

Ogni socio produttore è tenuto a rispettare il presente regolamento e i suoi allegati.

I ristoratori dovranno avere l'autorizzazione, previa richiesta all'Associazione, per il consumo del prodotto nel proprio locale con l'obbligo di esporre i marchi di garanzia (Rivindicules, Cipolla Rosa, Slow Food) e nominativo del produttore-fornitore. Questo al fine di un controllo sulla quantità prodotta proveniente dalle piantine fornite dall'Associazione. In caso di trasgressione verrà revocato l'uso del marchio con la conseguente applicazione della norma di legge che tutela i marchi registrati.

Al fine di garantire il rispetto del presente regolamento verrà istituita una Commissione di autocontrollo interna all'Associazione composta dal Presidente, Vice Presidente e Rappresentante dei produttori della Val Cosa.

Ogni trasgressione rilevata dalla Commissione verrà sanzionata attraverso l'espulsione definitiva dall'Associazione e contestualmente sarà vietato l'uso del marchio "Cipolla Rosa della Val Cosa",

## **Art. 7 MODIFICHE**

Eventuali modifiche al presente regolamento possono essere apportate solo ed esclusivamente dall'assemblea generale straordinaria dell'Associazione.

Visto e approvato all'unanimità il 03 dicembre 2012 dall'Assemblea ordinaria dei Soci deWAssociazione uLe Rivindicules".

Il Presidente Giannino Cozzi

---

## **SCHEDA TECNICA DELLA CIPOLLA ROSA DELLA VALCOSA**

Specie botanica: Allium cepa

Classe: Monocotyledones

Ordine: Uliflore

Famiglia: Liliacee

Sottofamiglia: Lilioideae

Genere: Allium

La Cipolla Rosa della Val Cosa è caratterizzata da un bulbo di medie dimensioni, rotondo e con caratteristico schiacciamento ai poli, con uno o più apici vegetativi, di colore interno bianco con tuniche esterne rosate. E' apprezzata per la sua particolare dolcezza.

La cipolla ha un peso medio di 100/150 gr. ma può raggiungere anche i 300 gr.

La resa è di circa 300/400 quintali ad ettaro.