

2017

Associazione per la
Tutela e la Valorizzazione
dell'AGLIONE DELLA
VALDICHIANA

Approvato dal Consiglio di Amministrazione nella riunione del 18 maggio 2017

Approvato dall'Assemblea dei Soci nell'assemblea ordinaria del 08 giugno 2017



[DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'AGLIONE DELLA VALDICHIANA SISTEMA BIOLOGICO]

Il presente disciplinare di produzione è il documento che contiene indicazioni sulla coltivazione e prima trasformazione dell'Aglione della Valdichiana, con sistema biologico.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CON SISTEMA BIOLOGICO DELL'AGLIONE DELLA VALDICHIANA

Art.1

DENOMINAZIONE

La denominazione di AGLIONE DELLA VALDICHIANA è riservata all'Aglione (*Allium ampeloprasum* L. var. *holmense* Mill.) che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente Disciplinare di produzione.

Art.2

DESCRIZIONE DELLA PIANTA E DEL PRODOTTO

La pianta

L'Aglione è una geofita bulbosa, perennante, annuale in coltura.

Le radici sono fascicolate, cordiformi, in numero di 40 - 60, superficiali si estendono orizzontalmente per 30 - 40 cm e verticalmente nei primi 30 cm di terreno.

Il fusto, detto "cormo" o "girello" è ridotto ad un dischetto avente un diametro di qualche centimetro e uno spessore di circa mezzo centimetro. Dalla zona sottostante il girello si originano le radici fascicolate, mentre sulla parte superiore si originano i bulbilli che formano il bulbo.

Le foglie in numero di dodici, sono alla base amplessicauli mentre distalmente sono lineari - nastriformi, acuminate, leggermente carenate, lunghe fino a 50 cm e larghe alla base anche 3 cm, di colore verde - grigiastro glaucescente con pagina inferiore più chiara; carnose, tenere, ricoperte di un materiale ceroso, con stomi in entrambe le pagine e portamento più o meno eretto. La prima foglia basale, quella più esterna, avvolge per circa 10 cm la seconda, che a sua volta avvolge la terza foglia interna per una ventina di centimetri; così procedendo si verifica che le foglie più interne sono avvolte per una lunghezza progressivamente crescente. A partire dalla settima foglia si forma un falso stelo cilindrico, abbastanza consistente e alto 25 - 30 cm.

Lo scapo florale è cilindrico, pieno, ricurvo in età giovanile, mentre in piena fioritura è eretto e può raggiungere un'altezza di 60 - 80 cm.

Porta apicalmente un'infiorescenza ad ombrella avvolta da una brattea o spatula univalve appuntita, lungamente rostrata, che si fende da un lato rimanendo però attaccata allo scapo. Questa spatula ricorda la testa di un cigno dal lungo becco.

L'ombrella porta 150 - 200 piccoli fiori ermafroditi, attinomorfi, proterandri, sostenuti da un esile pedicello e di colore variabile dal bianco, al rosa, al porporino.

Il perigonio costituito da 2 verticilli, ciascuno formato da 3 tepali lanceolato - acuminati, saldati alla base e persistenti nel frutto; l'androceo presenta 6 stami, disposti su 2 verticilli, con antere dorsifisse incluse nel tubo del perigonio; il gineceo è costituito da un ovario supero, trilobulare, sincarpico con un solo stilo dritto, filiforme terminante con uno stigma intero.

Il frutto è una capsula loculicida trivalve che a maturità deisce liberando per ogni loggia uno o due semi triangolati, globosi o angolosi, con tegumento provvisto di fitomelano (sostanza che dà il colore nero) e con strati interni compressi o collassati, con embrione più o meno ricurvo.

La maggior parte dei semi si mantengono verdi fino all'autunno e poi disseccano con il resto dell'ombrella; solo pochi riescono a maturare regolarmente.

Il prodotto

Il prodotto dell'Aglione è il bulbo detto anche volgarmente "capo" o "testa" è di colore bianco - avorio e molto grosso (Ø 10 - 15 cm circa), può raggiungere da fresco i 600/800 grammi e oltre di peso, mentre da secco si riduce del 40%. Ogni bulbo è composto da 3 - 6 bulbilli o spicchi sessili, molto grossi (ognuno pesa mediamente 60-80 gr con punte fino a 250 gr), a forma di "castagna", carnosì, addossati al fusto e rivestiti da squame esterne scariose.

Esternamente alle squame del bulbo o più raramente imprigionati tra di esse, sono presenti dei piccoli bulbillini emisferici sorgenti su radichette inserite sullo stipite.

Il bulbo è rivestito da foglie esterne ed interne: le prime sono sterili e metamorfosate in tuniche di consistenza papiracea e con funzioni protettive; le seconde sono fertili e disposte concentricamente e portano alla loro ascella una gemma da cui si originerà il bulbillo.

Ogni singolo bulbillo è composto da più pellicole metamorfosate: la più esterna bianca - avorio, detta "foglia protettiva", è coriacea a protezione della foglia interna carnosa e ricca di sostanze di riserva.

Ancora più internamente troviamo gli assi fogliari da cui si originerà la nuova pianta.

I bulbilli presentano alla base primordi radicali e appena raccolti sono dormienti e quindi incapaci di germogliare.

Art.3

ZONA DI PRODUZIONE

L'AGLIONE DELLA VALDICHIANA viene coltivato in tutto il territorio di 8 Comuni della Valdichiana aretina (Foiano della Chiana, Cortona, Lucignano, Marciano della Chiana, Civitella in Valdichiana, Monte San Savino, Castiglion Fiorentino ed Arezzo) e di 8 Comuni della Valdichiana senese (Montepulciano, Torrita di Siena, Sinalunga, Chiusi, San Casciano dei Bagni, Chianciano, Sarteano e Cetona).

Inizialmente non è prevista una zonazione specifica all'interno di ogni singolo comune che però potrebbe essere identificata successivamente.

Art.4

GARANZIA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando, per ognuna, gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione dei produttori in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo e delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è **garantita la tracciabilità del prodotto.**

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo preposto a tale attività, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo da redigere di anno in anno.

Ogni singolo socio-produttore deve monitorare su apposito quaderno di campagna le varie fasi del processo produttivo, comunicare all'Associazione le particelle catastali interessate, il numero dei bulbi messi a dimora ed il sesto di impianto.

Il produttore deve accettare tutti i controlli di tecnici-ispettori nominati appositamente che controlleranno la regolarità della coltivazione.

Le aziende che aderiscono al sistema biologico con certificazione rilasciata da OdC dovranno attenersi alle norme in materia di certificazione biologica e consegnare, all'Associazione, copia del certificato rilasciato dall'OdC.

Art.5

TECNICA DI PRODUZIONE E RACCOLTA

Esigenze pedoclimatiche

L'Aglione avendo basse esigenze termiche, resiste bene al freddo anche se predilige climi temperati. Il germogliamento dei bulbilli avviene, come ricordato, già con temperature minime di 5°C ma la temperatura ottimale è di 15°C - 20°C. Le neo - piantine vegetano per tutto il periodo autunno - invernale in condizioni di fotoperiodismo corto e di temperature relativamente basse. Nelle prime fasi di sviluppo possono resistere fino a -15°C.

La formazione del bulbo avviene in primavera con fotoperiodo lungo e con temperature ottimali intorno ai 10°C - 15°C e termina appena si raggiungono valori termici di 25°C. Dannose risultano le piogge in vicinanza della raccolta perché i bulbilli, arricchendosi di acqua, aumentano di volume e questa eccessiva turgidità causa un'apertura del bulbo per rottura delle bianche tuniche esterne protettive, che porta ad un sensibile deprezzamento commerciale.

Inoltre l'elevata umidità che si ha con tempo piovoso espone il bulbo a gravi attacchi delle muffe con perdita del prodotto.

Per quanto concerne il suolo, l'Aglione si adatta a diversi tipi di terreno purché non umidi e compatti, per evitare danni da marciume. Predilige tuttavia terreni franchi, con tessitura moderatamente grossolana, ben drenati, permeabili, in grado di garantire un rapido smaltimento delle acque piovane, anche in considerazione del periodo di coltivazione, non asfittici, profondi almeno 40 - 50 cm, con pH neutro (6 - 7), con buon contenuto in sostanza organica e con una bassa salinità (conducibilità elettrica dell'estratto saturo del terreno < 1,7 dS/m). I terreni sabbiosi consentono buone produzioni a condizione che ci sia un regolare apporto idrico nel periodo primaverile (da aprile a giugno).

Poco idonei sono i terreni fortemente argillosi perché ostacolano l'accrescimento, la formazione dei bulbi e, se non sono ben sistemati dal punto di vista idraulico sono soggetti a ristagni idrici che predispongono il bulbo a marciumi e ad altre avversità parassitarie. Tollerati sono i terreni calcarei, mentre poco idonei sono i suoli ricchi di sostanze organiche e quelli troppo aridi e basici.

L'Aglione è una pianta che non necessita di una elevata disponibilità idrica, tuttavia nei mesi di aprile, maggio e giugno, in concomitanza dell'ingrossamento del bulbo e dell'incremento dell'evapotraspirazione, deve poter contare su una sufficiente riserva idrica del terreno. Se questa dovesse venir meno bisognerà intervenire con un apporto irriguo di soccorso.

Avvicendamento

L'Aglione è considerata una coltura da rinnovo e come tale può essere posta in successione al frumento. L'Aglione potrà essere coltivato sullo stesso appezzamento dopo due cicli produttivi di specie differente di cui una leguminosa o coltura da sovescio. Non deve seguire se stesso o la cipolla, soprattutto quando si sono verificati problemi di malattie o di nematodi. In questi ultimi casi è opportuno far trascorrere almeno 4 - 5 anni prima di ripiantare nello stesso appezzamento di terreno.

Preparazione del terreno

Avendo un apparato radicale superficiale, l'Aglione non richiede lavorazioni principali molto profonde, ma piuttosto lavorazioni complementari molto accurate per ottenere un soffice “letto di semina” ove deporre facilmente i bulbetti. Solitamente il terreno viene preparato durante il periodo estivo con la tecnica della lavorazione a due strati: dapprima si effettua una discissura a 40 cm con un ripper o un chisel, per favorire l'infiltrazione profonda dell'acqua piovana senza che si abbiano ristagni superficiali, quindi si esegue un'aratura superficiale a 25 - 30 cm utile a interrare gli eventuali residui colturali.

L'apporto di ammendanti organici come il letame deve provenire da allevamento bio o stoccato almeno sei mesi se proveniente da allevamenti industriali e non va effettuato direttamente alla coltura, ma a quella che la precede, per evitare l'insorgenza di marciumi radicali.

Se il terreno presenta degli avvallamenti ove c'è pericolo di ristagno idrico è assolutamente necessario livellarlo. La preparazione del terreno si conclude con successivi passaggi di erpici e zappatrici rotative in modo da affinarlo e renderlo idoneo ad accogliere i bulbilli.

Piantagione (Semina)

L'impianto viene solitamente effettuato in ottobre: qualche coltivatore preferisce tuttavia anticipare questa operazione di circa un mese (fine agosto – settembre) su terreno precedentemente preparato in modo da avere un pronto germogliamento con le prime piogge di fine estate e consentire un migliore sviluppo vegetativo delle neo-piantine.

Il seme deve essere certificato biologico o dovrà essere richiesta opportuna deroga al CRA nel caso non siano presenti sementi bio.

La semina può essere prolungata fino a gennaio, ma se questa è troppo ritardata l'Aglione non bulbifica e forma un solo grosso bulbillo. Per assicurare una buona produzione è fondamentale impiantare materiale di propagazione sano, uniforme e di grande pezzatura.

Prima della piantagione i bulbetti devono essere separati dal girello. Tale operazione, detta anche sgranatura o spicchiatura, viene effettuata manualmente, con costi elevati di manodopera, o meccanicamente con sgranatrici a doppio nastro portanti crivelli oscillanti, cilindri rotanti e sistemi di pulizia e vagliatura che permettono di avere bulbetti puliti e separati per calibro.

E' vietato, in agricoltura biologica, a secco o a bagno, i bulbetti con idonee sostanze antiparassitarie prima dell'interramento.

La piantagione può essere fatta manualmente o in modo semi-meccanico o con macchine artigianali posizionando nel suolo il bulbillo con l'apice rivolto verso l'alto, in maniera tale da favorire la germinazione ed evitare che si abbiano malformazioni alle piantine nasciture.

La profondità di semina è di 4 - 6 cm.

Il sesto di impianto dipende dal grado di meccanizzazione della coltura; nel caso di coltivazione manuale varia da 25 - 30 cm sulla fila a 60 - 70 cm tra le file, per una densità di circa 5 - 6 bulbilli/mq; con l'impiego delle macchine le distanze tra le file aumentano in relazione alla larghezza degli attrezzi lavoranti.

Fertilizzazione

E' vietata nell'Aglicone biologico la concimazione minerale.

E' permessa la sola concimazione organica con prodotti riportanti la dicitura "CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA" soprattutto nel caso di semina autunnale che comporta una maggiore lunghezza del ciclo vegetativo.

L'obiettivo di questa pratica agricola è quello di mantenere la pianta nelle migliori condizioni nutritive in modo che il suo apparato fogliare si mantenga vigoroso e funzionante il più a lungo possibile, almeno fino alla metà di giugno al fine di ottenere bulbi di grosse dimensioni e di elevata qualità organolettica.

Usualmente vengono somministrati circa 100 - 120 kg/Ha di N, frazionato in un paio di interventi, 50 kg/Ha di P₂O₅ e laddove necessario 50 kg/Ha di K₂O.

Per quanto riguarda le epoche di somministrazione si consiglia di distribuire il concime azotato in modo frazionato e precisamente un terzo (33 %) prima dell'impianto, al momento della preparazione del terreno e la rimanente parte alla ripresa vegetativa primaverile in due momenti (33 % allo stadio di 3 - 4 foglie e 33 % all'ingrossamento del bulbo), interrando il fertilizzante con sarchiatura. Sono vietati gli usi di fertilizzanti azotati non consentiti nel sistema biologico. La distribuzione del fosforo e del potassio viene effettuata al momento della preparazione del letto di semina.

Sarchiatura

Nel periodo autunno - invernale dopo la piantagione in pre-semina o in pre-emergenza e se non utilizziamo la pacciamatura, sarà necessario ricorrere a sarchiature periodiche in relazione all'entità di emergenza delle erbe infestanti.

In primavera, tra marzo e maggio, si renderanno necessarie almeno 2 - 3 sarchiature manuali o meccaniche per arieggiare il terreno, eliminare le infestanti e rompere la crosta superficiale che può essere dannosa per l'accrescimento regolare dei bulbi.

E' vietato l'uso, in ogni forma, di diserbo.

Fabbisogno idrico

L'acqua è indispensabile per la vita delle piante: serve per far circolare il nutrimento (linfa grezza ed elaborata) e per mantenere attive tutte le funzioni vitali delle cellule.

L'Aglicone, avendo un ciclo autunno - vernino - primaverile, nel nostro clima mediterraneo non richiede in genere nella prima parte del suo ciclo vegetativo apporti artificiali di acqua poiché le modeste esigenze idriche sono ampiamente soddisfatte dalle piogge che in quel periodo cadono spesso copiosamente.

Il periodo di maggior richiesta idrica corrisponde al momento dell'ingrossamento del bulbo, dai primi di marzo a metà giugno; in tale periodo si possono fare, se non cadono piogge, 2 - 3 interventi irrigui di soccorso con impianti a goccia o per percolamento, per un volume totale di 1.200 - 1.500 m³/Ha.

In ogni caso questi interventi vanno sospesi almeno tre settimane prima dell'estirpazione dei bulbi per facilitarne la maturazione e non comprometterne la conservazione.

Asportazione dello scapo fiorale (“starlatura”)

Lo scapo fiorale (o “tarlo”) va asportato manualmente quando è alto circa 20 cm sopra le foglie, per evitare che le sostanze nutritive destinate a ingrossare i bulbilli vengano impiegate per la differenziazione degli organi di riproduzione. Si consiglia di effettuare il taglio appena sotto il fiore per far rimanere verde lo scapo residuo ed evitare che da una recisione troppo vicina alle foglie si formi una specie di “imbuto” in cui può ristagnare acqua con impurità varie che potrebbero favorire lo sviluppo di fitopatie.

Se la starlatura non viene effettuata il bulbo che si otterrà sarà sicuramente meno grosso ma con bulbilli dal sapore “più piccante”.

Gli scapi fiorali recisi sono da noi poco utilizzati mentre trovano impiego per zuppe, insalate e frittiture nella cucina sudamericana, dell'Europa Orientale e in quella coreana per il loro sapore delicato, per la consistenza tenero - croccante, e la bontà nutrizionale (basso valore calorico, circa 45 calorie ogni 100 grammi, unito ad una buona dotazione di Vit. C, B₆, B₉ e K).

Controllo delle infestanti

Considerato il lungo ciclo colturale e la modesta azione antagonista dell'Aglione nei confronti delle infestanti, il controllo di quest'ultime rappresenta uno dei problemi maggiori per la coltivazione di questo ortaggio.

Le erbe spontanee soprattutto quelle aventi una crescita più rapida dell'Aglione causano danni per l'ombreggiamento e competizione per acqua e nutrienti.

Il controllo delle infestanti può essere effettuato solamente con metodi ammessi in agricoltura biologica (a titolo di esempio: manualmente (scerbatura), meccanicamente (sarchiatura), o preventivamente con la pacciamatura).

Difesa avversità

AVVERSITA'	N° TRATT. AMMESSI	PRINCIPI ATTIVI E AUSILIARI	SOGLIE E CRITERI D'INTERVENTO	LIMITAZIONI D'USO
MALATTIE FUNGINE				
Peronospora (Peronospora shleideni)	Da sistema di Agricoltura Biologica	Da sistema di Agricoltura Biologica		Da sistema di Agricoltura Biologica
Ruggine (Puccinia spp.)	Da sistema di Agricoltura Biologica	Da sistema di Agricoltura Biologica		Da sistema di Agricoltura Biologica
Marciume del bulbo (Fusarium spp., Helminthosporium spp.,)		Da sistema di Agricoltura Biologica		

Sclerotium spp., Penicillium spp.)				
------------------------------------	--	--	--	--

Considerando il recente sviluppo della coltivazione dell'Aglio della Valdichiana, in caso di avversità atmosferiche avverse e/o andamenti stagionali particolari, al fine di evitare e/o contenere perdite di produzione, è possibile intervenire anche con prodotti diversi, ammessi per il porro e/o per l'aglio, attenendosi scrupolosamente alle norme sull'agricoltura biologica.

PARASSITI ANIMALI				
Mosca (Delia Antiqua)	1	Da sistema di Agricoltura Biologica	Da sistema di Agricoltura Biologica	Da sistema di Agricoltura Biologica
Tripidi (Thrips tabaci)	2	Da sistema di Agricoltura Biologica		Da sistema di Agricoltura Biologica

Considerando il recente sviluppo della coltivazione dell'Aglione della Valdichiana, in caso di forti attacchi anche di altri parassiti, al fine di evitare e/o contenere perdite di produzione, è possibile intervenire anche con prodotti diversi, ammessi per il porro e/o per l'aglio, attenendosi scrupolosamente alle norme sull'agricoltura biologica.

Raccolta

La raccolta avviene, con andamento termo-pluviometrico normale, tra la fine di giugno e la prima metà di luglio, non appena le foglie sono ingiallite e lo stelo è secco, affinché il capo non si rompa o marcisca.

Considerato che non c'è contemporaneità di maturazione, si consiglia di procedere alla raccolta quando il 60 - 70 % delle piante hanno le foglie ingiallite.

La raccolta può essere eseguita totalmente a mano o con l'ausilio di apposite macchine scava - raccogli - bulbi. Allo stato attuale la raccolta, considerata l'esiguità delle superfici investite, viene fatta manualmente estirpando le piante di Aglione con una vanga o una zappa, lasciandole poi ad appassire in campo per 2 - 3 gg.

Per superfici più ampie possiamo ricorrere all'impiego di macchine agevolatrici (semplici escavatrici o meglio scava - andatrici che estirpano i bulbi riunendoli in andane in attesa di essere caricati sui rimorchi per il trasporto al luogo di confezionamento) oppure di raccoglitori integrali, che in un solo passaggio eseguono l'estirpatura, la pulitura e il caricamento in appositi cassoni.

Qualunque sia il sistema di raccolta è consigliabile non lasciare nel terreno i bulbillini che coronano esternamente ogni bulbo perché questi, negli anni successivi, darebbero luogo a piantine di Aglione che si comporterebbero da infestanti per la coltura che segue nell'avvicendamento.

I bulbi raccolti vanno poi trasportati in magazzino per essere puliti, sbarbati, essiccati, conservati e confezionati.

L'essiccazione ha lo scopo di portare l'umidità dei bulbi al di sotto del 65 %, in modo da prevenirne il germogliamento e lo sviluppo di marciumi funginei (Aspergillus sp., Fusarium sp. e Penicillium

9

sp.). Può essere effettuata in modo naturale collocando i bulbi raccolti in ambiente riparato, per evitare lesioni e scottature dovute alle radiazioni solari, e ben ventilato. Per accorciare i tempi possiamo “forzare” l’asciugatura investendo con flussi di aria calda i bulbi collocati sopra un grigliato.

Un bulbo di qualità deve avere una buona pezzatura (peso da fresco 400 - 800 grammi, da secco 200 - 400 grammi) con bulbilli grossi e sani, non aperto ma ben protetto da tuniche di colore bianco avorio.

La conservazione dell’Aglione secco si effettua in ambienti bui, asciutti e ventilati. E’ consentito anche l’uso di celle frigorifere ad atmosfera controllata nelle quali si mantengono valori di CO₂ al 5 - 6 % e di O₂ al 3 - 4 %.

Prima della commercializzazione ogni singolo bulbo deve essere sottoposto a “toeletatura”, per eliminare le tuniche esterne spesso danneggiate e deteriorate e quindi confezionato in diversi modi. All’atto dell’immissione al consumo l’Aglione della Valdichiana deve presentare bulbi sani senza marciume, con tuniche integre di color bianco-avorio, puliti ovvero privi di sostanze estranee visibili.

Art. 6

CLASSIFICAZIONE E CALIBRI

In base al calibro dei bulbi (diametro max equatoriale) distinguiamo tre categorie:

- **Super:** calibro minimo 120 mm
- **Extra:** calibro minimo 80 mm
- **Prima:** calibro minimo 60 mm

Si prevede inoltre la categoria **Comune** per indicare l’Aglione di calibro < a 60 mm e/o confezionato in singoli bulbilli in unità di sei o multipli di sei entro sacchetti di rete.

Il calibro è determinato al momento dell'immissione in commercio.

Art. 7

CONTROLLI

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta dall’Associazione per la Tutela e la Promozione dell’Aglione della Valdichiana -con sede a Montepulciano, Piazza Grande,7- anche avvalendosi di tecnici esterni all’uopo incaricati.

I controlli, alle aziende che aderiscono al sistema di certificazione biologico saranno quelli previsti dalla normativa.

Art. 8

ETICHETTATURA

L’Aglione della Valdichiana secco viene immesso al consumo sfuso o in sacchetti di rete o confezionato in trecce.

Il condizionamento deve avvenire con attenzione per impedire che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano provocare la rottura delle tuniche generando il rischio di muffe e deterioramento del prodotto.

Le modalità di apposizione dell'etichetta devono rispondere alle norme dettate dal sistema biologico riportando altresì la denominazione “Aglione della Valdichiana” con il logo dell'Associazione per la Tutela e la Promozione dell'Aglione della Valdichiana, da concertare con l'OdC.

Le confezioni sopra dette possono essere immesse al consumo anche in imballi di legno, plastica, cartone, carta e materiali vegetali naturali. Ciascun imballaggio deve recare, in scritte raggruppate sullo stesso lato, leggibili e indelebili, le indicazioni che consentano di identificare l'imballatore e lo speditore. Sugli imballaggi dovrà inoltre essere indicata la denominazione “Aglione della Valdichiana” con il logo dell'Associazione per la Tutela e la Promozione dell'Aglione della Valdichiana e l'indicazione/identificazione del produttore produttore.

E' consentita la vendita anche dei singoli bulbilli purchè questi vengano messi in appositi sacchetti di rete - in ragione di 6 o multiplo di 6 per sacchetto - e applicato ad essi il relativo bollino.

Il logo

Il logo distintivo dell'Associazione per la Tutela e la Promozione dell'Aglione della Valdichiana è quello approvato dall'Assemblea dei Soci.

Il logo, quando stampato su etichetta, deve essere riprodotto in misura di 1/3 rispetto alla dimensione dell'etichetta.

Art. 9

VARIAZIONI AL DISCIPLINARE

Con le modalità previste dall'atto costitutivo, dell'Associazione per la Tutela e la Promozione dell'Aglione della Valdichiana, l'Assemblea dei Soci può deliberare di modificare e/o integrare il presente disciplinare per meglio adattarlo alle esigenze del produttore e del consumatore.