

## **RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE**

### **«Scalognò di Romagna Igp»**

Indicazione Geografica Protetta registrata con Reg. (CE) n. 2325/97 del 24 novembre 1997

#### **Richiedente**

Consorzio dello Scalognò di Romagna IGP  
Via Aldo Moro, 2 – 48025 Riolo Terme (RA)  
Pec: consorzioscalognoigp@arubapec.it

#### Tipo di prodotto

Classe 1.6. ortofruttilicoli e cereali freschi e trasformati.

#### **Aspetti del disciplinare interessati dalla modifica**

Caratteristiche del prodotto  
Metodo di ottenimento  
Prova dell'origine  
Confezionamento  
Etichettatura  
Legame con l'ambiente

#### Caratteristiche del prodotto

L'indicazione geografica protetta "Scalognò di Romagna", è riservata ai bulbi cipollini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### ***Le parole:***

« L'indicazione "Scalognò di Romagna" designa esclusivamente il bulbo cipollino delle specie *Allium Ascalonicum*. »

#### ***Sono sostituite dalle parole:***

« L'indicazione "Scalognò di Romagna" designa esclusivamente il bulbo cipollino delle specie *Allium Ascalonicum* ecotipo romagnolo.

I bulbi dello Scalognò di Romagna presentano una singolare forma allungata a fiaschetto, con una tunica esterna coriacea la cui colorazione può variare dal giallo al cuoio fino al fulvo, bruno o grigio mentre la parte carnosa interna ha una colorazione dal bianco al violaceo striato.

Le radici della pianta sono lunghe e folte, le foglie sono lunghe, affusolate e di colore verde chiaro. I bulbilli al momento della raccolta si trovano uniti in un caspo dove in numero variabile si trovano legati tra loro dall'apparato radicale.

Peculiarità dello Scalogno di Romagna è quella di non creare infiorescenze, pertanto l'unica tecnica di riproduzione possibile e permessa è tramite il reimpianto dei bulbilli, caratteristica, questa, che ha mantenuto inalterato nei secoli il suo patrimonio genetico non essendovi scambi di polline con altre specie. »

### Zona geografica di produzione

La zona di produzione comprende la parte del territorio della Regione Emilia-Romagna atta alla coltivazione dell'Allium Ascalonicum e interessa i seguenti Comuni:

- in provincia di Ravenna: Brisighella, Càsola Valsenio, Castelbolognese, Faenza, Riolo Terme, Solarolo;
- in provincia di Forlì-Cesena: Modigliana, Tredozio;
- in provincia di Bologna: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo di Bologna, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano

### Prova dell'origine

#### ***Le parole:***

« La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità di cui al precedente art. 4 è accertata dalla Regione Emilia Romagna.

I terreni idonei alla produzione dello "Scalogno di Romagna" sono inseriti in apposito Albo attivato, aggiornato e pubblicato ogni anno.

Copia di tale Albo viene depositata presso tutti i Comuni compresi nel territorio di produzione.

Ai fini del rispetto della rotazione dovranno essere specificatamente indicati i riferimenti catastali e di superficie dei terreni annualmente interessati.

Il Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali indica le modalità da adottarsi per l'iscrizione, per l'effettuazione delle denunce annuali di produzione e per le certificazioni conseguenti ai fini di un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica protetta. »

#### ***Sono sostituite dalle parole:***

« 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 produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. »

### Metodo di ottenimento del prodotto

I terreni idonei per la coltivazione dello “Scalognò di Romagna” sono di natura collinare, tessitura media tendente all’argilloso, asciutti, ben dotati di potassio e sostanza organica, ben esposti e soprattutto ben drenati.

L’utilizzo dell’irrigazione, delle pratiche di concimazione e l’effettuazione delle altre pratiche colturali ed agronomiche debbono essere effettuati secondo le modalità tecniche indicate dai competenti Servizi della Regione Emilia-Romagna.

Lo Scalognò non può essere coltivato in successione a se stesso od altre liliacee (aglio o cipolla).

#### ***Si eliminano le parole:***

« Non è ammesso il ristoppio. »

Devono trascorrere almeno 5 anni per il ritorno dello Scalognò sullo stesso appezzamento.

#### ***Si aggiungono le parole:***

« E’ inoltre vietato coltivarlo in successione a solanacee, a barbabietole e a cavoli. »

E’ ammessa la rotazione con frumento, orzo, radicchio, insalate e carote.

L’impianto di norma si effettua nei mesi di novembre e dicembre mettendo a dimora bulbilli derivanti dalla propria produzione o ottenuti nella zona di origine; mentre la raccolta avviene nei mesi di giugno e luglio dell’anno successivo.

La produzione unitaria massima per ettaro è di 80 quintali.

### Legame con la zona geografica

#### ***Si aggiungono le parole:***

« La coltivazione dello scalognò è nota da almeno 3000 anni ed era già usato dai popoli Romani. Originario di Ascalon, città della antica Palestina è giunto in Europa con le migrazioni dei popoli e i celti, anticamente presenti nel territorio, ne hanno diffuso la coltivazione, che si è protratta fino ai giorni nostri. Il termine Allium deriva proprio dalla lingua celtica e significa “bruciante”.

Il prodotto è noto già agli inizi del '900. È menzionato in numerose pubblicazioni sulla cultura, sulle tradizioni e sulla gastronomia locale, ma si trova anche menzionato in scritti più antichi ad esempio in un codice manoscritto del secolo XIV conservato presso la Biblioteca universitaria di Bologna vengono citate torte a base di scalognò.

Era ritenuto già dagli antichi uno stimolante delle funzioni sessuali (come tale è citato anche da Ovidio) e nelle campagne molte leggende popolari attribuiscono allo scalognò proprietà afrodisiache: il medico romano Castore Durante scrisse degli effetti eccitanti dello scalognò in un libro pubblicato nel 1586.

La differenza con altri tipi di scalogno risiede nell'aroma, delicato ma deciso, nella minor quantità di acqua contenuta, nelle radici molto più lunghe e nelle foglie di forma differente. Nello Scalogno di Romagna, la qualità del prodotto è data soprattutto dalle caratteristiche aromatiche particolari, che il prodotto stesso sviluppa in condizioni di conservazione particolari, dalle dimensioni più piccole del bulbo e dalla flora microbica del terreno che con la permanenza di attività enzimatiche determinano lo sviluppo di un aroma tipico che rende lo scalogno di Romagna molto particolare.

Lo scalogno di Romagna da sempre non si trova allo stato selvatico, il che sta a significare che le popolazioni, i Celti, che lo portarono nei territori romagnoli, coltivarono un prodotto originario ed autentico, che non si poteva in nessun modo né barattare né confondere né sostituire con qualsiasi altro bulbo di liliacea. Non ha subito interventi genetici o ibridazioni a cui sono state sottoposte le altre varietà presenti sul mercato perché non produce infiorescenze, e per questo ha conservato immutato il corredo genetico e le caratteristiche dello specifico ecotipo.

Vari scrittori citano tale prodotto, come ad esempio Corrado Contoli, nato e vissuto a Lugo, che nella *“Guida alla veritiera cucina romagnola”*, nel capitolo *“Le pietanze, Le carni di maiale”* descrive una pioneristica e suggestiva testimonianza sullo scalogno. Vari cuochi nostrani hanno utilizzato lo scalogno di Romagna nell'elaborazione di vari piatti, fra questi Tarcisio Raccagni dell'allora Albergo Ristorante *“Gigiolè”* di Brisighella, il quale ha lavorato per il recupero della cucina medioevale nelle cene allestite per le famose Feste medievali di Brisighella. Quella dello scalogno romagnolo è una storia bella ed esemplare, realizzata grazie al ruolo trainante della Proloco di Riolo Terme che ha realizzato nel 1993 la prima *“Sagra dello scalogno di Romagna”*, tuttora esistente.

In ultima analisi il miglior legame fra scalogno di Romagna e territorio locale lo rappresentano i produttori tutti, compresi coloro che ne coltivano pochi metri quadrati nell'orto di casa propria; grazie anche a loro non si è persa la possibilità di tramandare i preziosi bulbi, di non disperdere un così prezioso omaggio della generosa terra di Romagna. »

### Struttura di Controllo

#### ***Si aggiungono le parole:***

« La verifica del rispetto del presente disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del reg. (UE) 1151/2012.

L'Organismo di Controllo preposto alla verifica del disciplinare è il Check Fruit con sede in via Dei Mille 24, 40121 Bologna, Partita Iva 04179250370 tel. 0516494836 fax 0516494813 mail [info@checkfruit.it](mailto:info@checkfruit.it). »

### Designazione e presentazione

Lo “Scalognò di Romagna” all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche.

***Le parole:***

« A) prodotto fresco: - mazzetti legati di circa 500 grammi al di sopra del colletto legati con rafia nella parte terminale;

B) prodotto secco:

1) mazzetti di bulbi del peso di gr. 500 circa. I mazzetti debbono essere composti da bulbi omogenei di pezzatura grossa. La legatura è fatta con rafia al di sopra dell'apice del bulbillo, ben stretta e con le foglie mozzate cm 5 sopra la legatura.

2) Trecce. I bulbi devono essere selezionati, intrecciati o con le sole foglie oppure ordite con rafia.

3) Bulbi secchi in confezione mignon in rete di plastica da gr. 100. ».

***Sono sostituite dalle parole:***

« A) prodotto fresco:

- mazzetti legati con rafia o altra fibra di origine vegetale con un peso compreso fra 100g e 1kg.

B) prodotto essiccato:

1) mazzetti legati con rafia o altra fibra di origine vegetale nella parte terminale con un peso compreso fra 100g e 1kg. I mazzetti debbono essere composti da bulbi di pezzatura omogenea. La legatura deve essere fatta al di sopra dell'apice del bulbillo, ben stretta e con le foglie mozzate cm 5 circa sopra la legatura.

2) Trecce composte da bulbi selezionati, di pezzatura omogenea, intrecciati o con le sole foglie oppure ordite con rafia o altra fibra vegetale

3) Retine, sacchi: i bulbi secchi con radici e foglie recise e di pezzatura variabile possono essere confezionati in retine o sacchi di materiale di materiale idoneo al confezionamento di un peso compreso fra 100 g e 5 Kg

Le confezioni sopra descritte possono essere immesse al consumo anche in imballi di legno, plastica, carta, cartone o materiali vegetali naturali conformi alla normativa vigente. Su ciascun imballaggio devono essere scritte e leggibili le indicazioni che consentano di identificare il confezionatore e dovrà inoltre essere indicata la denominazione Scalognò di Romagna IGP in caratteri superiori alle altre indicazioni. È altresì ammessa presso i punti di rivendita la vendita frazionata del prodotto proveniente da confezioni o plateau sigillati a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti, bene in vista, le stesse informazioni previste per le confezioni definite dal presente disciplinare di produzione.

I bulbi destinati alla trasformazione e che dunque non possono essere destinati al consumatore finale, possono essere consegnati anche “alla rinfusa”, in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente che riportino con caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati, la dicitura: “Scalognò di Romagna IGP destinato alla trasformazione”. »

La commercializzazione dello “Scalognò di Romagna” ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata dopo apposito confezionamento che consenta di apporre uno specifico contrassegno. In tutti i casi le confezioni debbono essere sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.

***Si eliminano le parole:***

« Ciascun tipo di confezione deve essere autorizzata dalla Regione Emilia Romagna.  
»

Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Scalognò di Romagna", seguita immediatamente dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta" . Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine.

La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P.".

***Le parole:***

« A richiesta dei produttori interessati può essere utilizzato un simbolo grafico relativo alla immagine artistica, compresa la base colorimetrica eventuale, del logo figurativo o del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la indicazione geografica.

Deve inoltre figurare la dizione "prodotto in Italia" per le partite destinate alla esportazione. »

***Sono sostituite dalle parole:***

« Deve comparire il logo distintivo sottostante secondo la base colorimetrica indicata. Deve inoltre figurare la dizione “Prodotto in Italia”.

DESIGN BRIEF SEMPLIFICATO  
Consorzio dello Scalognò di Romagna  
Riolo Terme  
vecchio logo fatto a mano



**FONT**  
ARIAL BLACK  
HEX(#83191A) - RGB(131,25,26)  
CMYK(0,81,80,49) - HSL(359.4, 67.7%, 30.4%)

**STELO SCALOGNO**  
HEX(#33A03C) - RGB(51,96,60)  
CMYK(47,0,37,62) - HSL(133, 31.1%, 29%)

**STEMMA ARALDICO  
RIOLO TERME**

**GEMMA SCALOGNO**  
HEX(#3E565) - RGB(243,229,101)  
CMYK(0,6,58,5) - HSL(54, 84.3%, 67.5%)

**BULBO SCALOGNO**  
PARTI MARRONI  
HEX(#95738) - RGB(185,87,56)  
CMYK(0,53,70,27) - HSL(14.3, 53.7%, 47.5%)  
PARTI BIANCHE  
HEX(#FFFFFF) - RGB(255,255,255)  
CMYK(0,0,0,0) - HSL(0, 0%, 100%)

**RADICE SCALOGNO**  
HEX(#67D43) - RGB(230,125,67)  
CMYK(0,46,71,10) - HSL(21.3, 76.5%, 58.2%)

».