

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A MARCHIO Virgo

1. IL MARCHIO Virgo

Virgo è un marchio collettivo che identifica i prodotti, quali granella, farina, pane e prodotti da forno, ottenuti secondo il disciplinare di produzione e trasformazione Virgo. I prodotti Virgo possono essere costituiti da una singola varietà o da un miscuglio (in percentuale variabile) delle cinque varietà di grano tenero (*Triticum aestivum*) di antica costituzione Andriolo, Frassineto, Gentil Rosso, Inallettabile e Verna. Altre varietà potranno essere aggiunte o sostituite solamente dopo un approfondito studio svolto da un Ente di ricerca (incaricato dall'Associazione Arca Biodinamica) che ne attesti le pari o superiori qualità nutrizionali e salutistiche rispetto alle varietà di partenza sopra citate. Tali varietà di grano tenero devono provenire esclusivamente da aziende con certificazione biologica che applicano il presente disciplinare di produzione ispirato ai principi dell'agricoltura biodinamica.

Con le parole granella e farina, citati nel presente disciplinare, si intendono solamente ed esclusivamente granella e farina a marchio Virgo.

2. LINEE GUIDA PER LA PRODUZIONE DEL GRANO A MARCHIO Virgo

La produzione di granella a marchio Virgo può avvenire solamente in campi certificati biologici, applicandole le pratiche di agricoltura biodinamica successivamente dettagliate.

Ogni azienda agricola che intenda iniziare a coltivare il grano Virgo, deve avere l'intera superficie aziendale convertita al biologico e deve inoltrare domanda al titolare del marchio. Il titolare del marchio, tramite sopralluogo presso l'azienda richiedente, dovrà verificare tutti gli aspetti strutturali-gestionali e del processo produttivo per la concessione del marchio collettivo. Entro 30 giorni dalla visita ispettiva il titolare del marchio dovrà pronunciarsi positivamente o negativamente.

2.1 Le sementi

Le varietà Virgo sono varietà di grano di antica costituzione che ben si adattano ai terreni, tipicamente argillosi, della Pianura Padana. Si tratta di cinque varietà di antica costituzione a taglia alta (Andriolo, Verna, Inallettabile, Frassineto, Gentil Rosso) che possono quindi presentare problemi

di allettamento; tuttavia l'altezza della pianta permette una maggiore competizione con le erbe infestanti rispetto alle varietà a taglia bassa.

Le varietà vengono sia coltivate in purezza, per il mantenimento delle linee, sia sottoforma di miscuglio varietale.

È ammesso che la semente usata per la semina possa provenire da auto riproduzione o dalle aziende agricole, autorizzate dal titolare del marchio Virgo, che detengono le linee in purezza, previo controllo qualitativo da parte del titolare del Marchio.

E' fatto divieto assoluto di usare altri semi se non quelli autorizzati dal titolare del Marchio.

2.2 Precessione colturale e sovescio

In accordo ai protocolli di coltivazione biologica, è vietata la monocoltura e la monosuccessione.

In caso di introduzione di colture intercalari da sovescio nella rotazione è fatto divieto impiantare la coltura successiva prima di 2-3 settimane dall'interramento dei residui.

E' consigliabile avvicendare specie appartenenti a famiglie botaniche diverse. Il frumento, tipica coltura depauperante, si avvantaggia della semina dopo colture miglioratrici, da rinnovo e pratensi, che necessitano di lavorazioni profonde e lasciano il terreno pulito dalle infestanti. Si sconsiglia la coltivazione del frumento dopo foraggere leguminose poliennali (ad es. erba medica) e leguminose annuali (ad es. favino) per evitare il fenomeno dell'allettamento.

Si raccomanda l'introduzione nella rotazione di colture intercalari da sovescio, tra due colture principali (ad esempio in semina autunnale dopo i cereali e prima della coltura primaverile da rinnovo) oppure in semina primaverile prima del cereale. Per il sovescio si raccomanda l'utilizzo di leguminose apportatrici di azoto (favino, trifoglio, veccia, pisello), di crucifere, ad azione nematocida (senape, rafano, colza), o di graminacee, ad elevata produzione di biomassa, quindi di sostanza organica (segale, avena, loietto). Le specie citate possono essere seminate sia in purezza che in miscuglio.

2.3 Lavorazioni del terreno

In accordo ai principi del basso impatto per il rispetto degli equilibri dell'agroecosistema, nel caso di lavorazioni che comportano il rimescolamento degli strati, il terreno deve essere lavorato solo superficialmente; ad esempio nel caso di aratura, evitare lavorazioni a profondità superiori a 35-40 cm, per non portare in profondità lo strato attivo superficiale, più fertile e ricco di sostanza organi-

ca. Le lavorazioni profonde sono consentite solamente utilizzando attrezzi ad elementi discissori verticali.

Si consiglia di effettuare le lavorazioni tempestivamente, cercando di operare solo con terreno in tempera per evitarne il compattamento, utilizzando mezzi leggeri e non sovradimensionati, ed evitando attrezzi azionati dalla presa di forza, come le frese orizzontali, che polverizzano il terreno distruggendone la struttura. Si consiglia l'uso di pneumatici a bassa pressione. Si suggerisce di effettuare le lavorazioni principali nel periodo estivo, soprattutto nel caso di terreni molto argillosi e pesanti. Le lavorazioni complementari di affinamento del terreno per la preparazione del letto di semina possono essere anticipate (falsa-semina) o effettuate poco prima della semina, utilizzando preferibilmente estirpatori, erpici a denti rigidi, elastici o a dischi, cercando di evitare l'uso di erpici rotanti e frangizolle che, frantumando il terreno, ne aumentano il livello di costipamento.

Per evitare il ristagno idrico, a cui il frumento è molto sensibile (sia in termini fisiologici che in termini di sviluppo di patogeni fungini) si raccomanda che i campi siano dotati di una ottimale rete scolante principale e secondaria per la regimazione delle acque superficiali. Particolare attenzione deve essere posta al livellamento della superficie coltivata che, nei terreni molto pesanti, è preferibile presenti un certo grado di baulatura. In generale un buon livellamento e una ridotta scabrosità della superficie coltivata, oltre che limitare il ristagno idrico, risultano importanti nel ridurre in fase di raccolta l'ingresso nella mietitrebbia di particelle di terreno che potrebbero contaminare la granella prodotta. Tale problema risulta particolarmente rilevante per le varietà a taglia alta che a causa della maggior propensione all'allettamento, per favorire la raccolta anche di piante eventualmente allettate, richiedono una più bassa linea di taglio rispetto alle varietà a taglia bassa.

2.4 Concimazioni

In preceSSIONE e durante il ciclo colturale del frumento a marchio Virgo non è ammessa nessuna tipologia di concimazione (per evitare un eccessivo sviluppo vegetativo delle piante e quindi una maggiore propensione all'allettamento); la fertilità del suolo deve essere mantenuta attraverso l'utilizzo dei preparati biodinamici e l'applicazione della rotazione, comprensiva di sovescio inter-rato. Per i restanti terreni aziendali, non interessati dalla coltivazione del frumento a marchio Virgo, sono ammesse tutte le concimazioni concesse in agricoltura biologica e biodinamica.

Per i preparati biodinamici da spruzzo (500, 501) è fatto obbligo di attenersi alle linee guida per l'agricoltura biodinamica che ne prevedono l'applicazione almeno una volta all'anno, eseguendo un'efficace dinamizzazione (usare contenitori appropriati, non di plastica).

I preparati da spruzzo devono essere usati in modo appropriato:

- il cornoletame (500) deve essere distribuito sul terreno, almeno una volta all'anno applicandolo sul terreno umido con una temperatura ambientale di almeno 13°C;
- il cornosilice (501) va usato, almeno una volta all'anno, a seconda dello stadio di sviluppo delle piante.

I preparati devono essere distribuiti con attrezzatura pulita e senza ricircolo. Per quanto è possibile i preparati vanno allestiti all'interno dell'azienda.

2.5 Semina

Si consiglia di effettuare semine tardive (a partire dalla prima metà di ottobre) per ridurre lo sviluppo vegetativo e il conseguente fenomeno dell'allettamento.

La seminatrice utilizzata deve essere pulita accuratamente per evitare la presenza di semi estranei. La densità di semina consigliata è di 150-180 kg di seme per ettaro (in funzione della varietà coltivata e del peso di mille semi). Densità superiori non conferiscono alcun vantaggio produttivo, portando invece ad una riduzione dell'accestimento, ad un aumento dei rischi di allettamento, e ad una ridotta circolazione di aria e luce nella parte basale delle piante e ad una maggiore umidità tra le piante in grado di favorire lo sviluppo di patogeni fungini.

Prima della semina deve essere comunicata all'ente preposto al controllo la superficie investita con le varietà Virgo.

La profondità di semina può variare tra i 3 e i 5 cm, in relazione alle condizioni del letto di semina (grado di affinamento, umidità).

È buona regola rullare il terreno subito dopo la semina, se asciutto. Tale pratica uniforma la profondità di semina, favorisce l'accostamento del terreno al seme (favorendone la germinazione), livella il terreno. Se le condizioni del terreno e della coltura lo consentono è buona pratica anche la rullatura di copertura allo stadio di 3° foglia-accestimento (soprattutto in caso di gelate che sollevano il terreno, favorisce l'accestimento, ecc..).

2.6 Gestione delle infestanti

La gestione delle infestanti deve essere condotta in accordo ai principi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

Gli unici metodi diretti ammessi per limitare la diffusione delle infestanti prevedono l'utilizzo di mezzi meccanici (aratura ed erpicatura).

I metodi indiretti o preventivi comprendono tutte le pratiche agronomiche che consentono alla coltura le migliori condizioni di sviluppo per competere più agevolmente con la flora infestante:

- Rotazioni lunghe e appropriate, con alternanza di colture autunno-vernine a colture primaverili e poliennali, inserendo colture di copertura;
- Ottimale sfalcio delle infestanti dalle aree incolte aziendali (fossi, capezzagne);
- Falsa semina, ovvero preparazione in anticipo del letto di semina per indurre la germinazione delle infestanti, che vengono eliminate dopo 2-3 settimane con una o più erpicature prima della vera semina;
- Consociazione con leguminose, ovvero bulatura o trasemina con trifoglio o erba medica tra le file del frumento.

Mezzi diretti per la gestione delle infestanti:

- Aratura: si devono preferire arature superficiali (35-40 cm) rispetto a quelle profonde, per evitare un eccessivo rimescolamento dei profili del terreno, che portano alla germinazione delle infestanti con semi dormienti;
- Erpicatura: l'erpice strigliatore è quello più indicato. La sua efficacia dipende dalla tipologia di denti elastici (consigliati denti con diametro di 9 mm, lavorando ad una profondità compresa tra 5 e 10 cm se si agisce prima della semina, e denti di diametro di 7 mm, lavorando ad una profondità di 5 cm se si agisce con coltura in atto), dalla regolazione dell'angolo di penetrazione dei denti elastici (quasi verticali nel caso di lavorazione pre-semina, regolati inclinati rispetto al terreno nel caso di lavorazione con coltura in atto), dalla velocità di avanzamento (sia in pre-semina che con coltura in atto si devono impostare velocità di avanzamento elevate per avere la massima efficacia) e dall'epoca di intervento (la massima efficacia si ha operando su infestanti ad uno stadio di sviluppo precoce ovvero allo stadio di plantula o al massimo alla prima/seconda foglia). Nel caso di interventi in post-emergenza, si deve intervenire non prima dell'accestimento del frumento, con piante quindi ben radicate (stadio di 3^a-4^a foglia) e non oltre lo stadio della levata. Nel caso di strigliatura nelle fasi precoci di sviluppo del frumento (fase di accestimento), si consiglia di far precedere una rullatura leggera per favorirne l'accestimento. Si deve poi operare con terreno ben asciutto, assicurandosi che non vi siano pericoli di gelate nei giorni successivi alla strigliatura. Si consiglia inoltre la strigliatura a fine inverno, con lo scopo di arieggiare il terreno e favorire l'attività di trasformazione della sostanza organica da parte dei microrganismi del terreno.

2.7 Interventi per il contenimento dei parassiti

La gestione delle avversità fungine e degli insetti dannosi deve essere condotta in accordo ai principi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

Contenimento dei principali patogeni fungini (mal del piede, fusariosi, septoriosi, nerume, carbone volante, carie, oidio, ruggini, elmintosporiosi): sono ammessi solo i metodi diretti previsti dall'agricoltura biologica/biodinamica e i metodi indiretti quali l'ottimale livellamento della superficie coltivata, il drenaggio delle acque superficiali e il mantenimento della fertilità del suolo attraverso l'utilizzo del sovescio interrato e rotazione con colture miglioratrici. Vanno evitate semine eccessivamente fitte e semine eccessivamente precoci.

Controllo di eventuali insetti dannosi (prevalentemente afidi e cimici): sono ammessi solo i metodi diretti previsti dall'agricoltura biologica/biodinamica e i metodi indiretti come la creazione di infrastrutture ecologiche (siepi, margini alberati) per favorire lo sviluppo di insetti antagonisti (coccinellidi, crisope, sirfidi).

2.8 Raccolta

La raccolta deve essere effettuata a piena maturazione, con cariossidi che abbiano un umidità inferiore al 13% (per migliorare la conservabilità evitando fenomeni di fermentazione in fase di stoccaggio, per contrastare lo sviluppo successivo di malattie crittogame e la schiusa delle uova di insetti) e superiore al 11% (per evitare la rottura delle cariossidi durante la trebbiatura). L'epoca di raccolta varierà in funzione della varietà o del miscuglio coltivato, dell'andamento climatico delle singole aziende e dalle relative caratteristiche del terreno.

Prima della raccolta deve essere accertata la pulizia della macchina trebbiatrice per evitare contaminazioni con altri cereali extra-aziendali. Nel caso non sia possibile la ottimale pulizia di tutto il circuito della trebbia, si dovrà effettuare una trebbiatura iniziale di almeno 10 metri di avanzamento macchina, con successivo scarico del prodotto che verrà escluso dal circuito Virgo.

Si precisa che a garanzia della qualità del marchio presso ogni azienda produttrice verranno effettuate analisi sulla granella raccolta (test di crescita e test molecolari) per accertare l'identità delle varietà Virgo. La non conformità (contaminazione superiore al 2%) comporta l'applicazione delle sanzioni previste nel Regolamento.

La data dell'inizio delle operazioni di trebbiatura deve essere comunicata all'ente preposto al controllo, con almeno 48 ore di anticipo rispetto alla stessa.

Al termine delle operazioni di trebbiatura deve essere determinato e comunicato all'ente preposto al controllo, il peso totale della granella. In assenza di strumenti atti a determinare il peso, deve essere determinato il volume approssimativo della massa.

Se non si è in presenza di aziende zootecniche che utilizzano la paglia come lettiera o nel caso in cui non se ne preveda uno sfruttamento commerciale, si consiglia di lasciare direttamente la paglia nel campo e interrirla dopo trinciatura, apportando in questo modo discrete quantità di sostanza organica, a tutto vantaggio delle caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del terreno.

3. LINEE GUIDA PER LA TRASFORMAZIONE DELLA GRANELLA MARCHIO Virgo

3.1 Pulitura

Successivamente alla trebbiatura la granella deve essere sottoposta a pulitura mediante l'utilizzo di apposite pulitrici per allontanare corpi estranei (altri semi, semi spezzati, paglia, terra e impurità). Dette operazioni possono essere effettuate con macchinari aziendali o extra-aziendali (contoterzisti).

Le macchine per la pulizia devono essere controllate prima del loro uso dall'ente preposto al controllo, per l'accertamento della tipologia e del buon funzionamento.

In caso di pulizia aziendale è obbligo dare comunicazione all'ente preposto al controllo che dovrà effettuare una visita ispettiva preliminare, per la verifica del corretto funzionamento delle attrezzature tramite una prova di pulizia.

In caso di pulitura extra-aziendale è obbligo il rispetto del disciplinare del biologico anche da parte di chi effettua la pulitura.

È fatto d'obbligo la pulizia della macchina pulitrice prima dell'utilizzo, affinché non vi siano contaminazioni con semi di varietà diverse rispetto a quelle indicate al *capitolo 1*. Nelle operazioni di pulitura ci si deve assicurare di non arrecare danni alla semente come la rottura delle cariossidi.

3.2 Stoccaggio

Per tutte le operazioni richieste al fine di una buona conservazione del seme dal punto di vista igienico-sanitario si deve fare riferimento all'*Allegato 1* "Linee guida per il controllo igienico sanitario delle attività di stoccaggio cereali e granella di proteoleaginose".

Ogni intervento atto a prevenire o a correggere situazioni di non conformità (parassiti, muffe, roditori, ecc.) deve essere effettuato nel rispetto del disciplinare di agricoltura biologica vigente.

Lo stoccaggio può essere effettuato in strutture aziendali o extra aziendali. È obbligo mantenere i prodotti a marchio Virgo in lotti separati da altri e ben identificabili. In caso di stoccaggio in struttura extra aziendale è obbligo comunicare al titolare del marchio l'ubicazione del centro di stoccaggio.

La conservazione delle granaglie può essere effettuata in tutti i contenitori (silos, big-bag, sacchi) o magazzini che rispettano le normative di legge per lo stoccaggio dei cereali ad uso alimentare umano.

3.3 Macinazione

Prima della macinatura la semente deve essere sottoposta a spazzolatura. La macinatura della granella deve poi essere effettuata entro e non oltre le 24 ore successive alla spazzolatura. La granella deve essere macinata con macina a pietra per ottenere una farina di tipo 1, tipo 2 o integrale. Il mulino deve essere dotato di un termometro con sonda, per il rilevamento della temperatura della farina: tutti i passaggi del processo molitorio devono essere effettuati in modo che la farina all'uscita della macina non superi i 45°C. Al superamento dei 45°C, l'operazione di molitura deve essere sospesa e potrà riprendere solamente a seguito del raffreddamento della pietra.

È fatto divieto dell'uso di mulini con macine inferiori a 35 cm di diametro.

Il mulino e tutte le attrezzature connesse devono rispondere alle normative sanitarie vigenti ed il processo di molitura deve essere autorizzato dagli organi competenti. L'impianto di molitura deve inoltre rispettare le leggi e i disciplinari sul biologico vigenti.

3.4 Panificazione

Il pane Virgo può essere ottenuto utilizzando farina di tipo 1, tipo 2 o integrale, ottenute dalle varietà indicate al *capitolo 1*.

La lievitazione deve avvenire con pasta madre, indicata e fornita dal titolare del marchio, che dovrà essere riattivata prima dell'utilizzo con aggiunta di acqua e farina.

L'impasto deve essere costituito esclusivamente da farina, pasta madre, acqua e sale marino integrale biologico. Può essere aggiunto esclusivamente olio extravergine di oliva da agricoltura biologica.

Le pezzature del pane devono essere superiori a 500 gr (peso riferito al prodotto finito).

In base al tipo di farina utilizzata, la temperatura e l'umidità dell'ambiente di lavoro, le percentuali dei diversi ingredienti, i tempi di lievitazione possono essere soggetti a variazioni; tuttavia di seguito vengono riportate alcune indicazioni per una corretta operazione di panificazione.

Rispetto al quantitativo di farina utilizzata, la pasta madre può essere presente in una percentuale compresa tra il 20 e il 25%, l'acqua (incolore, insapore ed inodore) in percentuale del 60% ed il sale marino integrale del 2%. E' consigliato riattivare la pasta madre almeno 7-8 ore prima della panificazione. L'operazione di impasto può essere effettuata manualmente o tramite l'utilizzo di impastatrice meccanica. In quest'ultimo caso si consiglia di non protrarre l'operazione oltre 20 minuti per evitare la rottura della maglia glutinica. Terminata l'operazione di impasto si può procedere con una prima lievitazione (in un ambiente favorevole: 25-30°C di temperatura e 70-80% di umidità relativa), seguita da modellatura manuale dell'impasto per ottenere la forma desiderata e da un'ulteriore fase di lievitazione. Si consiglia una lievitazione complessivamente di almeno 3 ore.

Successivamente l'impasto lievitato può essere infornato ed i tempi di cottura variano in base alla forma data all'impasto.

3.5 Altri prodotti da forno

Altri prodotti da forno a marchio Virgo possono essere ottenuti utilizzando farina di tipo 1, tipo 2 o integrale, ottenute dalle varietà indicate al *capitolo 1*. Tutti gli ingredienti utilizzati devono rispettare le leggi e i disciplinari del biologico vigenti. Per i prodotti lievitati naturalmente, la lievitazione deve avvenire con pasta madre seguendo le indicazioni riportate nel *paragrafo 3.4*.

4. DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI A MARCHIO Virgo

I prodotti a marchio Virgo commercializzabili includono: granella integrale; farine (di tipo 1, tipo 2 e integrale) e prodotti da forno.

Le aziende agricole ed i trasformatori primari e secondari che vogliono vendere i prodotti Virgo devono attenersi alla legislatura riguardante la commercializzazione dei prodotti biologici.

Ogni prodotto deve recare sulla confezione il logo del marchio Virgo così come depositato alla camera di commercio. Il pane può essere venduto senza involucro, ma con l'apposizione sul prodotto di una etichetta di materiale biologico recante il logo del marchio Virgo.