



COMUNE DI CASTELLEONE DI SUASA

PROVINCIA DI ANCONA

DISCIPLINARE DELLA CIPOLLA DI SUASA

Art. 1 - PREMESSA

Dal 1999 si è avviata una sperimentazione e divulgazione della cipolla che, **promossa dai Comuni di Castelleone di Suasa e di San Lorenzo in Campo**, coinvolge anche altre strutture come ad esempio l'Istituto Sperimentale Statale per l'Orticoltura di Monsampolo del Tronto, le Associazioni locali quali la Pro Loco e il Consorzio Città Romana di Suasa.

La zona di coltivazione della cipolla di Suasa e quella al di qua e al di là della zona viene individuata nelle aree che costeggiano il fiume Cesano, confine tra nei territori dei Comuni di Castelleone Di Suasa (AN) e San Lorenzo in Campo (PU).

La Giunta Regionale, con D.G.R. n. 718 del 27.03.2000 ha provveduto ad inserire il seguente prodotto nell'elenco regionale dei prodotti tradizionali:

Cipolla di Suasa

Si richiama inoltre, a tale proposito, il Decreto 18.07.2000 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con il quale si è provveduto alla pubblicazione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, in cui al n. 43 tra i prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati si trova la "cipolla di Suasa".

Art. 2 – DESCRIZIONE GENERALE

Il Bulbo selezionato nel tempo dai coltivatori di Castelleone di Suasa, attualmente si presenta in due modi diversi. Nella 1^a selezione il prodotto si presenta abbastanza piccolo, dorato leggermente allungato.

La 2^a selezione, quella certamente maggiormente diffusa ed apprezzata dai consumatori, si presenta con il bulbo di grandi dimensioni, compatta con le foglie esterne di colore rosso-dorato gradevole alla vista. Tale prodotto è anche ottimo in cucina, in quanto risulta piuttosto dolce al sapore e di ottima malleabilità e duttilità per l'utilizzo.

La cipolla di Suasa viene praticamente tutta seminata in vivaio e poi trapiantata in file semplici e ordinate secondo la buona tecnica che da sempre viene usata per la coltivazione di questo bulbo. Una volta maturo il prodotto viene nel campo condizionato con il piegamento delle foglie e lo schiacciamento delle stesse sul terreno. Con questo lavoro si interrompe praticamente la vegetazione della pianta e le foglie asciugandosi acquistano consistenza tanto da essere utilizzate per l'intreccio. Successivamente, ancora a mano o tramite vanga, le cipolle vengono tolte dal terreno e lasciate per qualche giorno a stagionare al sole. Vengono poi messe in casse di plastica o di legno e lasciate in locali freschi, aerati ed al buio per diversi giorni o mesi a secondo della necessità del mercato. La cipolla viene poi lavorata facendo Vengono poi realizzate le trecce con trenta-quaranta bulbi che così vengono conservati e/o venduti.



COMUNE DI CASTELLEONE DI SUASA

PROVINCIA DI ANCONA

Art. 3 – CARATTERISTICHE

Colore: Rosato **Tuniche esterne rosa ramato, interne violacee**

Forma: all'esterno rotonda, da leggermente schiacciata e schiacciata all'interno: tuniche concentriche carnose.

Tunicato di forma semibulbosa

Sapore: buono, moderatamente piccante.

Odore: forte

COMPOSIZIONE E VALORE ENERGETICO DELLA CIPOLLA

(100 gr. di prodotto)

Parte edibile	83%
Acqua	92,1 G.
Proteine	1 g
Lipidi	0,1 g

Sodio	100 mg
Potassio	140 mg
Ferro	0,4 mg
Calcio	25 mg

Art. 4 - MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE ED IL CONDIZIONAMENTO

La preparazione del prodotto non presenta difficoltà in quanto non necessita se non di semplici contenitori (cassette) ed eventualmente del filo (spago) qualora si rompino le foglie durante l'intreccio. Le cassette sono di legno a strisce aperte o di plastica forata per far circolare l'aria nell'accatastamento delle stesse. A volte alcuni produttori adoperano casse di legno o di plastica anche di dimensioni superiori alle normali cassette, sempre aperte che poi accatastano l'una sull'altra in luoghi idonei.

Art. 5 - DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali del condizionamento secondo la buona norma della conservazione industriale, dovrebbero essere alti, meccanicamente aerati, oscuri e muniti di impianti di frigorifero per far sì che il bulbo si conservi a lungo senza germogliare. In questo caso, i locali (cantine) logge, comunque stanze buie fresche e ben aerate, consentono ai singoli produttori, di conservare il prodotto, sia esso sciolto in casse, sollevate da terra, sia intrecciato ed appeso a dei bastoni, in maniera ottimale e per lunghi periodi.



COMUNE DI CASTELLEONE DI SUASA

PROVINCIA DI ANCONA

Art. 6 – COMMERCIALIZZAZIONE E VENDITA

I Comuni di Castelleone di Suasa e di San Lorenzo in Campo sono titolari del marchio d'impresa n. AN2010C000189 "MARCHIO SUASA" per la tutela e la salvaguardia della "Cipolla di Suasa" e degli altri prodotti tipici dei territori. Il prodotto "Cipolla di Suasa" può essere venduto allo stato fresco tal quale intero. La cipolla di Suasa può essere immessa al consumo confezionata o sfusa. Il prodotto a denominazione di cui al presente disciplinare costituisce il componente esclusivo della categoria merceologica. Coloro che producono Per ottenere l'autorizzazione alla produzione della Cipolla di Suasa devono essere iscritti è necessario iscriversi all'Associazione "Cipolla di Suasa", la stessa Associazione provvederà ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto adempimento degli obblighi previsti dal presente disciplinare (si veda art. 7).

Etichettatura

Il prodotto "**Cipolla di Suasa**" deve essere chiaramente individuabile attraverso l'apposizione obbligatoria della fascetta/etichetta. L'etichetta deve riportare il logo descritto in allegato "A" oltre le seguenti ulteriori indicazioni:

- "CIPOLLA DI SUASA"
- Nome / ragione sociale e l'indirizzo dell'Azienda produttrice.

Art. 7 – AUTOCONTROLLO

I produttori che utilizzano il logo per la produzione e commercializzazione della Cipolla di Suasa devono rispettare le norme tecniche definite dal presente disciplinare di produzione e si impegnano a seguirlo nella sua interezza. I produttori che vogliono commercializzare il prodotto a marchio devono pertanto obbligatoriamente iscriversi all'associazione "Cipolla di Suasa" che, oltre ad effettuare il controllo per il rispetto del disciplinare, esegue attività di assistenza tecnica e promozione del prodotto nei mercati locali

Art. 8 – CONSIGLIO DIRETTIVO DELL'ASSOCIAZIONE "CIPOLLA DI SUASA"

L'Associazione dovrà eleggere un Consiglio Direttivo composto dai 2/5 dei produttori associati, ne faranno parte obbligatoriamente anche un rappresentante dell'Amministrazione di Castelleone di Suasa e un rappresentante dell'Amministrazione di San Lorenzo in Campo.

Art. 9 – STATUTO DELL'ASSOCIAZIONE

L'Associazione dovrà dotarsi di apposito statuto con il quale regolamentare tutte le attività dell'associazione stessa, tra cui, tra cui inderogabilmente:

- a) Modalità di elezione del Consiglio Direttivo e durata in carica;**
- b) Quota di iscrizione annuale;**
- c) Modalità di controlli e verifiche;**
- d) Quantificazione delle sanzioni monetarie;**
- e) definizione del prezzo di vendita della "Cipolla di Suasa".**



COMUNE DI CASTELLEONE DI SUASA

PROVINCIA DI ANCONA

ALLEGATO "A"

Il logo



ALLEGATO "B"

REGOLAMENTO D'USO MARCHIO

L'Associazione "Cipolla di Suasa" istituisce un marchio al fine di tutelare e valorizzare sui mercati la produzione dei propri soci. Il marchio è di proprietà dei Comuni di Castelleone di Suasa e San Lorenzo in Campo ed è depositato a norma di legge.

Possono essere assoggettate al marchio "Cipolla di Suasa" produzioni provenienti da coltivazioni di aziende agricole aderenti all'Associazione nel territorio di Castelleone di Suasa e San Lorenzo in Campo. Il marchio sarà concesso in uso ai soci effettivi che abbiano sottoscritto con l'Associazione apposita scrittura privata per il rispetto del disciplinare e del regolamento dell'uso del marchio.

Lo stoccaggio, la conservazione e la selezione sono effettuati in strutture idonee delle aziende agricole associate.

L'uso del marchio è riservato ai soli soci dell'Associazione.

Ogni produttore dovrà comunicare per ogni singola campagna agraria (entro il marzo di ogni anno) i dati catastali su cui verrà effettuata la semina e la conseguente coltura della cipolla di Suasa.

Il quantitativo prodotto assoggettabile al marchio è deliberato annualmente dall'Associazione sulla base delle superfici investite annualmente a cipolla dichiarate dai produttori.

ESERCIZI AFFILIATI ESERCIZI AUTORIZZATI ALLA COMMERCIALIZZAZIONE E/O ALLA TRASFORMAZIONE

L'affiliazione è annuale e vale per l'anno solare.

Possono essere affiliati all'associazione gli esercizi di vendita, di ristorazione e trasformazione.

La prima domanda avviene con comunicazione scritta e deve contenere i dati del richiedente (ragione sociale, nome del titolare, indirizzo completo e partita IVA), una dichiarazione di impegno al rispetto delle norme stabilite dall'Associazione per la commercializzazione del prodotto, l'autorizzazione all'uso e alla comunicazione dei dati aziendali per le attività proprie dell'Associazione.



COMUNE DI CASTELLEONE DI SUASA

PROVINCIA DI ANCONA

L'Associazione comunica in forma scritta, l'accettazione della domanda o il diniego motivato e insindacabile.

L'affiliazione ha effetto con il pagamento della quota annuale.

Per la commercializzazione e/o trasformazione è necessario acquistare il prodotto solo ed esclusivamente dai produttori iscritti all'Associazione "Cipolla di Suasa" ; l'acquisto deve essere tracciabile.

CONTROLLI E VERIFICHE

Il consiglio direttivo in proprio o mediante i tecnici di campo e propri ispettori riconoscibili con tesserino rilasciato dall'associazione svolgerà attività di controllo.

ABUSO DEL MARCHIO E SANZIONI

Costituisce abuso del marchio collettivo ogni impegno degli stessi per contraddistinguere prodotti qualificati in difformità alle norme disciplinari di produzione della Cipolla di Suasa, nonché al dettato del presente regolamento.

L'uso improprio del marchio e le infrazioni riscontrate dagli ispettori verranno comunicate al Consiglio Direttivo che, a seconda della gravità del caso, potrà applicare i seguenti provvedimenti sanzionatori: avvertimento, sospensione, annullamento della licenza d'uso del marchio, nonché sanzioni monetarie.

Le sanzioni ratificate dal Consiglio Direttivo vengono comunicate al sanzionato in forma scritta e riportano in modo esatto:

- le motivazioni del provvedimento;
- l'entità delle misure previste;
- le condizioni alle quali può essere tolta;
- l'attuazione di azioni correttive;
- i tempi entro i quali è possibile presentare domanda di ricorso corredata dalle motivazioni prese a carico e della documentazione giustificativa.

DISAMINA DEI DIVERSI TIPI DI SANZIONI

1. Avvertimento scritto:

Gli avvertimenti all'utilizzatore possono riguardare tutti quei casi, non compresi nei successivi chiarimenti a proposito delle sospensioni, in cui la non corretta applicazione di procedure non pregiudica sostanzialmente i requisiti per l'uso del marchio.

2. Sospensione temporanea dell'utilizzatore del marchio:

A seguito delle visite di sorveglianza sono state riscontrate delle non conformità al disciplinare di produzione e al presente Regolamento, di entità tale da non comportare l'immediata revoca.

3. Sanzioni monetarie

Sono previste nei casi di dolo e colpa grave e come misura complementare alle precedenti sanzioni. Sono comunicate dal direttivo dell'associazione in forma scritta.

4. Annullamento della concessione d'uso del marchio

L'annullamento della concessione d'uso del marchio è previsto nei seguenti



COMUNE DI CASTELLEONE DI SUASA

PROVINCIA DI ANCONA

casi:

- a) se non sono state eseguite azioni correttive, che facevano seguito a provvedimenti di sospensione temporanea;
- b) su richiesta dell'azienda utilizzatrice del marchio;
- c) se le regole per la concessione d'uso del marchio, nonché le norme e i disciplinari di produzione, vengono modificati e l'azienda utilizzatrice non assicuri o non possa assicurare di uniformarsi ai nuovi requisiti;
- d) se l'azienda cessa l'attività di produzione e fornitura dei prodotti o servizi per un lungo periodo di tempo;
- e) se l'azienda omette di far fronte ai suoi obblighi finanziari nei confronti dell'associazione;
- f) se l'azienda oppone rifiuti o crea difficoltà alla esecuzione delle visite di controllo e sorveglianza.

La revoca dell'autorizzazione all'uso del marchio obbligherà a non contraddistinguere con tale segno distintivo i prodotti per i quali la revoca gli sarà stata comunicata e a ritirare dal mercato, se necessario anche riacquistandoli, quelli già emessi nel circuito di vendita all'ingrosso e al dettaglio. Nel caso di revoca totale, tale obbligo è esteso anche alla carta intestata ed a qualsiasi altro stampato pubblicitario.

I provvedimenti disciplinari di cui ai commi precedenti, fatta salva ogni altra azione, potranno essere resi pubblici, nei modi ritenuti idonei. I costi della pubblicazione resteranno a carico del socio inadempiente, fatta salva la risarcibilità di ulteriori danni.

L'associazione si riserva di poter attivare ogni forma di rivalsa legale per ottenere il completo risarcimento di eventuali danni materiali e morali, diretti o indiretti causati dall'uso improprio dei marchi.

Chi è fatto oggetto di provvedimento disciplinare può, entro trenta giorni dalla data di comunicazione del responso, richiedere che si sottoponga la controversia ad un Collegio Arbitrale.

Qualsiasi controversia nascente dall'applicazione del presente Regolamento e dalla mancata soluzione in sede di trattazione dei ricorsi, sarà sottoposte ad un Collegio di tre arbitri, scelti tra gli esperti in materia giuridica e tecnica indicati nell'elenco redatto dal Consiglio della Camera Arbitrale istituita presso la Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato competente; **Ciascuna parte avrà l'obbligo di nominare un arbitro, mentre il terzo sarà scelto in comune accordo dai due arbitri già nominati.** due dei quali nominati da ciascuna delle parti ed il terzo nominato d'accordo dai due arbitri così nominati, oppure dal Presidente del Tribunale di Ancona il quale provvederà a nominare anche l'arbitro della parte che, seppur invitato, non abbia provveduto nei termini. Gli arbitri risiederanno in Ancona, valuteranno il caso secondo equità, procederanno senza formalità, salvo l'obbligo di comunicazione scritta dei provvedimenti e comunicheranno alle parti la loro motivata determinazione finale di merito, entro 90 giorni dall'accettazione del terzo arbitro. Per quanto non previsto, l'arbitrato si svolgerà secondo le norme del Regolamento della Camera Arbitrale di Ancona, che le parti dichiarano di conoscere ed accettare.

OBBLIGHI DELL'UTILIZZATORE DEL MARCHIO

L'utilizzatore si impegna:

- cessare di utilizzare il marchio alla scadenza della concessione all'uso del marchio, ovvero al momento in cui questa cessi o venga ritirata;



COMUNE DI CASTELLEONE DI SUASA

PROVINCIA DI ANCONA

- smaltire comunque i prodotti già contrassegnati con il marchio entro tre mesi dalla data di scadenza, risoluzione o cessazione della concessione, a variare o cancellare qualsiasi indicazione sulla propria carta intestata o su altro materiale (stampati, cataloghi, inserzioni pubblicitarie, manifesti, guide telefoniche, annuari, ecc.) in cui si faccia comunque riferimento al marchio;
- a non utilizzare successivamente alla scadenza, risoluzione o cessazione della concessione qualsiasi ditta, denominazione o ragione sociale, in segno o marchio uguale e confondibile con il marchio oggetto della presente scrittura, o comunque suscettibile di provocare inganno o confusione nel pubblico consumatore.



COMUNE DI CASTELLEONE DI SUASA

PROVINCIA DI ANCONA

ALLEGATO "C"

VERBALE DI CONSEGNA SEMENZA ORIGINALE DEL PRODOTTO CIPOLLA DI SUASA

L'anno duemila_____, addì _____ del mese di _____
presso la Residenza Municipale

TRA

Il signor _____ nella sua qualità di
rappresentante del Comune di _____

E

il produttore locale signor _____ nato a
_____ il _____ residente a
_____.

Si conviene e si stipula quanto appresso:

ARTICOLO 1

Il Signor _____ nella sua veste di
rappresentante del _____, in esecuzione dell'atto
_____ n. _____ in data _____, consegna al
produttore locale signor _____ come sopra individuato grammi
_____ della semenza originale del prodotto "Cipolla di "Suasa", come selezionata
dall'Istituto Sperimentale Statale per l'Orticultura di Monsampolo del Tronto

ARTICOLO 2

Il produttore Signor _____ si impegna a coltivare tale semenza
per la prossima stagione e di mettere a disposizione parte del quantitativo richiamato ai
produttori locali del territorio comunale dediti all'agricoltura biologica che verranno
individuati di concerto con l'Amministrazione Comunale.

Quanto sopra con la finalità di diffondere tale tipo di coltura sul territorio con il fine di
incentivarne le potenzialità turistiche ed ambientali.

ARTICOLO 3

Il produttore Sig. _____ si impegna a NON distribuire a
produttori di Comuni che non siano di di Castelleone di Suasa e/o San Lorenzo in
Campo la semenza sopra citata al fine di salvaguardarne la specificità territoriale.

LEGENDA CORREZIONI:

SOTTOLINEATO – Parti cancellate (agli atti di colore ROSSO)

GRASSETTO – Parti aggiunte (agli atti di colore BLU)