



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta**

**“AGLIO DI VOGHIERA”**

Art. 1

DENOMINAZIONE

La Denominazione di Origine Protetta “Aglio di Voghiera” è riservata all’Aglio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La DOP “Aglio di Voghiera” è ottenuta con l’ecotipo Aglio di Voghiera.

L’aglio di Voghiera è una pianta con bulbi di colore bianco luminoso e uniforme, raramente striato di rosa. Le tuniche che avvolgono i bulbilli hanno colorazione bianca a volte striata di colore rosa più o meno intenso.

La forma del bulbo dell’aglio di Voghiera è rotondeggiante, regolare e compatta, è leggermente appiattita nel punto di inserimento dell’apparato radicale.

Il bulbo è costituito da un numero di bulbilli variabile che risultano tra loro uniti in maniera compatta e con una caratteristica curvatura della parte esterna.

I bulbilli che compongono il bulbo devono essere perfettamente adiacenti l’uno con l’altro.

All’atto dell’immissione al consumo l’Aglio di Voghiera deve presentare:

bulbi sani senza marciumi; esenti da parassiti; puliti, privi di sostanze estranee visibili; compatti; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole; esenti da germogli esternamente visibili; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.

Può ottenere il riconoscimento Aglio di Voghiera D.O.P. solo l’aglio che presenta i requisiti previsti dalle norme di qualità, appartenente alle categorie “Extra” e “Prima”.

In particolare per la categoria:

“Extra” calibro minimo di 45 mm.

“Prima” categoria calibro min. 40 mm

(Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale).

L’aglio di Voghiera è immesso al mercato nelle seguenti tipologie:

### *AGLIO FRESCO/VERDE*

Presenta lo stelo verde e la tunica esterna del bulbo ancora allo stato fresco;  
il bulbo si presenta esternamente di colore bianco e bianco avorio e può presentare una striatura di colore rosato;  
lo stelo di colore verde è rigido al colletto;  
le radici sono di colore biancastro.

### *AGLIO SEMISECCO*

Presenta lo stelo e la tunica esterna del bulbo non completamente secchi;  
il bulbo esternamente è di colore bianco e bianco avorio e può presentare una striatura rosata; lo stelo da color verde vira al colore biancastro assumendo al colletto una minore consistenza;  
le radici sono di colore biancastro.

### *AGLIO SECCO*

Presenta lo stelo e la tunica esterna del bulbo nonché la tunica che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi.  
il bulbo si presenta esternamente di colore bianco e sono evidenti i bulbilli;  
lo stelo di colore biancastro è di consistenza più fragile;  
le radici sono colore avorio.

## Art. 3

### ZONA DI PRODUZIONE

L'Aglio di Voghiera viene coltivato nei territori del Comune di Voghiera, di Masi Torello, Portomaggiore, Argenta e Ferrara. Tutti i comuni citati sono in Provincia di Ferrara.

Il territorio è delimitato a nord dalla via Pomposa - Strada Provinciale 15, dalla via Ponte Asse verso sud sino alla Località Borgo Sant'Anna, proseguendo per Gambulaga, Sandolo sino a raggiungere la Strada Provinciale 68.

In direzione sud si raggiunge il paese di Portomaggiore, lasciata la S.P.68 si prosegue per la località Ripapersico sino a raggiungere la Strada Provinciale 65, di qui procedere verso sud in direzione Consandolo.

Prima del tracciato ferroviario svoltare a destra verso ovest in direzione Ospital Monacale. Il territorio ora è delineato dalla Strada Provinciale 65 che scorre verso nord passando per i paesi di : S.Nicolò, Marrara, Monestirolo, Gaibana, Gaibanella.

Lasciata la Strada 65, in direzione nord-est il confine dell'area designata è delineato dalla via Palmirano verso le località Palmirano, Cona, Codrea sino a raggiungere il punto di partenza del tracciato sulla via Pomposa - Strada Provinciale 15.

## Art. 4

### PROVA DELL'ORIGINE

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 dall'organismo di controllo, dei produttori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei condizionatori, 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.

Art. 5  
METODO DI OTTENIMENTO

TECNICHE DI PRODUZIONE E RACCOLTA

*Rotazione colturale*

L'aglio di Voghiera è una coltura da rinnovo. La rotazione deve essere almeno di quattro anni con esclusione delle colture liliacee.

La preparazione del terreno avviene con aratura alla profondità da cm 40 a cm 50; l'aratura estiva deve essere seguita da una successiva fresatura, seguita poi da una concimazione;

il terreno deve apparire livellato, ben frantumato per consentire un adeguato scolo delle acque.

Il ciclo di coltivazione è annuale con semina in autunno.

*Produzione del "seme"*

La riproduzione del bulbillo avviene per via vegetativa, esso deve essere privo di patogeni e di qualsiasi microferita, deve provenire da un bulbo dell'anno in cui sono ben evidenti i bulbilli.

Il bulbo prima della sgranatura deve essere scaldato con termoconvettore di aria calda, dai 25°C ai 35°C, per un periodo da 8 a 10 ore, al fine di eliminare l'umidità da un 5% ad un 10%.

Il bulbillo deve presentare uniformità di pezzatura e di colore ed essere turgido e carnoso. Ogni azienda seleziona manualmente la quota di prodotto necessaria per produrre "il seme".

Qualora l'azienda agricola non sia in grado di produrre il materiale di riproduzione o quello prodotto non sia sufficiente al suo fabbisogno, può reperirlo presso altri produttori dell'area della DOP. Le fasi per l'ottenimento del materiale da seminare prevedono:

- A. la selezione manuale dei bulbi, detti "teste", della partita destinata alla semina;
- B. l'eliminazione manuale dei bulbilli esterni al bulbo detti "denti";
- C. lo schiacciamento dei bulbi che può avvenire manualmente o meccanicamente;
- D. l'eliminazione, mediante ventilazione ed asporto manuale, delle tuniche esterne di contenimento e dell'apparato radicale;
- E. la selezione dei bulbilli ottenuti dalle operazioni precedenti può avvenire con modalità completamente manuale oppure con l'ausilio di una selezionatrice meccanica che contemporaneamente effettua anche la ventilazione. In questo caso si effettuerà una successiva selezione manuale finale dei bulbilli adatti ad essere seminati.

*Epoca e modalità di semina*

Epoca e profondità di semina: la semina avviene dal 15 settembre al 30 novembre.

Profondità minima dei bulbilli 6 cm.

Distanze fra le file: da minimo 15 cm a massimo 60 cm e sulla fila minimo 8 cm. La posizione delle piantine deve essere tale da evitare lo scalzamento delle radici durante l'inverno o una moria per asfissia radicale, ed inoltre deve consentire l'agevolazione delle operazioni colturali in particolare la sarchiatura meccanica.

La semina può avvenire manualmente, con macchine agevolatrici o essere totalmente meccanizzata con seminatrici pneumatiche.

E' ammessa la concia del seme.

La quantità di “seme” da impiegare varia a seconda della dimensione dei bulbilli, ed è compresa fra 600 e 1700 kg/ettaro.

#### *Concimazione ed irrigazione*

Nella concimazione vanno distribuiti al max 150 kg/ha di P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, 200 kg/ha di K<sub>2</sub>O. L'azoto, distribuito con più interventi o con un unico intervento se si usano concimi a lenta cessione, non deve superare i 150 kg/ha.

Sono ammesse le concimazioni fogliari per l'apporto di macro e microelementi.

La distribuzione dell'acqua irrigua deve essere uniforme, non deve provocare ristagno idrico in campo; si eseguono da 1 a 3 irrigazioni per aspersione, con un apporto massimo per ciascun intervento di 300-350 m<sup>3</sup>/ha di acqua. E' fondamentale apportare acqua nella fase dell'ingrossamento del bulbo quando la piovosità è scarsa e insufficiente (inferiore a 40 mm di pioggia ogni 15 giorni).

Nel caso in cui si effettuano irrigazioni alla coltura, queste andranno sospese 15 gg. prima della raccolta per permettere una migliore maturazione del bulbo e non compromettere la sua successiva conservazione.

#### *Raccolta*

L'estirpazione dell'Aglio di Voghiera avviene dal 10 giugno sino al 31 luglio in funzione della destinazione sul mercato come Aglio di Voghiera "verde/fresco", "semisecco" o "secco".

L'estirpazione può avvenire completamente a mano, con l'ausilio di macchine agevolatrici o essere completamente meccanizzata.

AGLIO VERDE/FRESCO si intende quello immesso al consumo dal giorno dell'estirpazione al 5° giorno dall'estirpazione stessa;

AGLIO SEMISECCO si intende quello immesso al consumo tra il 6° e il 10° giorno dall'estirpazione;

AGLIO SECCO si intende quello immesso al mercato dall'11° giorno dopo l'estirpazione.

Al momento dell'estirpazione la produzione massima di Aglio di Voghiera è di 20 t /ha.

Dopo essere stato estirpato il prodotto deve subire una essiccazione naturale e un processo di cernita, di pulizia e di eliminazione delle foglie e delle radici che ne riduce il peso del raccolto aziendale non meno del 40% per la tipologia aglio secco.

L'essiccazione può avvenire in tre modi:

1. in pieno campo, per un periodo che va da 5 a 10 giorni
2. in azienda per un periodo da 10 a 40 giorni; l'aglio è disposto su bancali di legno per favorire il ricircolo dell'aria; durante la notte l'aglio è posto al riparo dall'umidità, o sotto tettoie o coperto con appositi teli di nylon;
3. in ventilazione controllata, in camere isolate per un periodo da 24 a 72 ore, ad una temperatura da 25°C a 35°C.

Le operazioni di produzione e condizionamento devono avvenire necessariamente nell'ambito della zona di produzione delimitata all'art. 3 per impedire che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano provocare la rottura delle teste e soprattutto la frammentazione delle cuticole generando il rischio di muffe e deterioramento del prodotto.

## LEGAME CON L'AMBIENTE

Le caratteristiche dell'Aglio di Voghiera derivano dal forte legame con l'ambiente oltre che da fattori umani.

Le caratteristiche tipiche del prodotto: bulbo rotondeggiante regolare, leggermente appiattito nel punto in cui si inserisce l'apparato radicale, costituito da bulbilli uniti in forma compatta con una caratteristica curvatura della parte esterna sono da attribuire ai terreni dove è coltivato il prodotto.

Dai terreni argillosi, argilloso - limosi, franco limosi, dalla presenza di sabbie di origine fluviale, che favoriscono il drenaggio sotterraneo delle acque deriva la serbevolezza dei bulbi, il loro alto accrescimento e soprattutto quella forma regolare e compatta che li caratterizzano.

La composizione chimica, che è un perfetto equilibrio tra enzimi, vitamine, sali minerali, flavonoidi e composti solforati che conferisce una specifica identità genetica all'Aglio di Voghiera, è da attribuire alla riproduzione dei bulbilli da semina per via vegetativa cioè utilizzando i bulbilli provenienti da un bulbo dell'anno, nell'area designata per la DOP, ogni anno selezionati e scelti fra i migliori.

Tra i fattori pedoclimatici che contribuiscono a rendere speciale questo Aglio di Voghiera rientra certamente anche il clima che è quello tipico della Pianura Padana Ferrarese temperato e asciutto. Ultimo, ma certo non il meno importante, è il fattore umano. Sono i produttori, infatti che curano da sempre con particolare attenzione le tecniche di irrigazione durante il periodo di semina e di raccolta; che, con capacità affinata con gli anni e trasmessa da padre in figlio, selezionano a mano dalla coltura precedente i bulbi "teste" migliori da cui ricavare il materiale da seme avendo cura che esso sia grosso e sano, che, con eccellente maestria preparano e lavorano i bulbi preparando a mano mazze, trecce, treccine e bulbi singoli; sono sempre i produttori che di anno in anno hanno tramandato ricette impregiate dalla presenza dell'aglio di Voghiera.

Le testimonianze archeologiche recenti e passate dell'antica Voghenza, confermano il ruolo predominante che questo centro ebbe per il delta padano, sino almeno al VII secolo dopo Cristo, caratterizzandosi come centro amministrativo imperiale, sede dei funzionari del fisco e degli amministratori dei saltus, una sorta di dogana da cui partivano attraverso il Po le merci destinate al nord-est dell'impero, verso gli empori di Adria ed Aquileia, oppure verso sud, con facili collegamenti endolagunari e stradali con il porto di Ravenna, sede della flotta pretoria per tutto l'est dell'impero così come Capo Miseno lo era per tutto l'ovest.

Al termine dell'esperienza altomedievale furono gli Estensi, i signori di Ferrara, a rilanciare il territorio di Voghiera. Il demanio estense incentivò tutte le coltivazioni possibili nelle terre della zona e le cronache parlano anche di coltivazioni molto intense e particolari nelle numerose serre che dovevano fornire prodotti tutto l'anno.

Una particolare attenzione era riservata alle piante da orto, come insalate, erbe e piante aromatiche (usate in larghissima misura per attenuare i non sempre freschi sapori delle carni) e soprattutto aglio.

Dalla partenza degli Estensi, nel 1598, le esperienze espletate nel campo agricolo, non andarono affatto perdute in quanto tutte le coltivazioni della zona proseguirono sotto l'egida di altri illustri proprietari che avevano ben individuato le valenze di queste fertili terre che erano lungo il corso dell'antico Po, terre che avevano quelle doti e qualità che le qualificano tra le migliori del territorio ferrarese e che consentono ancora oggi la coltivazione di produzioni a forte specializzazione come l'Aglio.

## CONTROLLI

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è l'Organismo di controllo Check Fruit, via Boldrini, 24 - 000145 Bologna, tel. 051 649.48.36, fax 051 649.48.13, info@checkfruit.it.

### Art.8 ETICHETTATURA

L'Aglio di Voghiera viene immesso al consumo nelle seguenti tipologie:

**Treccia:** bulbi di 1° categoria da min. 5 a max 18 bulbi, peso compreso fra 400 g. e 900 g.

**Treccia extra:** bulbi di categoria extra, da min. 8 a max 80 bulbi; peso compreso fra 1 kg. e 5 kg.

I bulbi di queste due lavorazioni devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Il prodotto così confezionato è inserito in una rete color bianco identificato con una etichetta che riporta il logo della DOP.

**Retino:** bulbi in numero variabile; peso compreso tra 100 g. e 500 g. I bulbi sono posti in singoli sacchetti di rete color bianco o in altri contenitori di materiale consentito dalle vigenti norme. Sulla singola confezione va apposto il logo della DOP.

**Sacchi:** bulbi in un numero variabile; peso compreso tra 1 e 5 kg. Vanno utilizzati sacchi di colore bianco; ognuno di essi deve riportare il logo della DOP.

**Treccina:** bulbi da un min. di 3 a un max di 5; peso compreso fra un max di 150 g. e 500 g. I bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Il prodotto così confezionato è inserito in una rete color bianco identificato con una etichetta che riporta il logo della DOP.

**Bulbo singolo:** peso compreso fra un min. di 50 g. e un max di 100 g. I bulbi hanno lo stelo reciso e devono avere le radici recise completamente oppure di pochi millimetri. I bulbi possono essere confezionati in rete riportando il logo della DOP oppure sfusi riportando su ogni bulbo il bollino adesivo della DOP.

Su ogni confezione deve essere apposta un'etichetta riportante la denominazione "Aglio di Voghiera" con la scritta D.O.P., il logo dell'Unione e il nome/ragione sociale o il codice identificativo univoco, attribuito dalla struttura di controllo, del produttore.

### *Imballaggi*

Le confezioni sopra descritte vengono 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 o lo speditore. Sugli imballaggi dovrà inoltre essere indicata la denominazione "Aglio di Voghiera" e denominazione di origine protetta DOP in caratteri superiori a qualunque altra indicazione presente sull'imballaggio e il logo comunitario.

### *Il logo*

Il logo distintivo, di forma circolare di color azzurro chiaro è formato da una figura che rappresenta metà spicchio di Aglio tagliato nella parte centrale dalla lettera V. Lo spicchio è di base gialla con striature di retino più scuro. Nel cerchio, in posizione obliqua vi è la scritta color nero **Aglio Voghiera**.

In alto, sempre inclusa nel cerchio appare la dicitura, color nero **D.O.P.**

Solo per forme pubblicitarie può essere usata una versione in bianco e nero, in quel caso il logo circolare è circoscritto da una linea nera.

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

### **LOGO BIANCO E NERO E A COLORI**



Gli indici colori metrici e font sono i seguenti:

#### **LOGO A COLORI**

Cerchio: 15% di Cyan

D.O.P. nero font Futura Book

Aglione: nero font Times

Voghiera: nero font Times

V: nero

Aglione: bordo nero, interno giallo 25, sfumature giallo 45

LOGO BIANCO-NERO

Cerchio: bianco

D.O.P.: nero font Futura Book

Aglione: nero font Times

Voghiera: nero font Times

V: nero

Aglione: bordo nero, interno bianco, sfumature nero 30