

DISCIPLINARE DI
PRODUZIONE
DI SEME DI
VARIETA' DI MAIS
PIEMONTESE



A CURA DI

SANDRA SPAGNOLO E PAOLA MIGLIORINI

UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE - POLLENZO





INTRODUZIONE

CONTESTO

La definizione di un protocollo per la produzione e commercializzazione di seme certificato parte dalla normativa vigente che stabilisce, per le Varietà da Conservazione, deroghe disciplinate dal Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 20 "Norme per la produzione a scopo di commercializzazione e la commercializzazione di prodotti sementieri in attuazione dell'articolo 11 della legge 4 ottobre 2019, n. 117, per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/2031 e del regolamento (UE) 2017/625" in merito alla conservazione in-situ e all'utilizzo delle risorse genetiche attraverso la coltivazione e la commercializzazione. Quello che segue è un documento condiviso che prende in considerazione gli aspetti agronomici e legislativi della produzione di sementi di varietà locali.

PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

1. Zona di produzione delle sementi

Le sementi di Pignoletto giallo, Pignoletto rosso, Ottofile giallo, Ottofile rosso, Ottofile bianco, Ostenga e Nostrano dell'isola sono prodotte esclusivamente nella zona di origine, cioè la Regione Piemonte.

2. Selezione conservatrice

La selezione conservatrice di Pignoletto giallo, Pignoletto rosso, Ottofile giallo, Ottofile rosso, Ottofile bianco, Ostenga e Nostrano dell'isola è effettuata nella zona di origine.

3. Certificazione delle sementi

Le sementi di Pignoletto giallo, Pignoletto rosso, Ottofile giallo, Ottofile rosso, Ottofile bianco, Ostenga e Nostrano dell'isola possono essere commercializzate se prodotte secondo le modalità previste per il mantenimento della selezione conservatrice e devono presentare un grado di purezza varietale sufficiente.

4. Condizioni di commercializzazione

La produzione di sementi di Pignoletto giallo, Pignoletto rosso, Ottofile giallo, Ottofile rosso, Ottofile bianco, Ostenga e Nostrano dell'isola e la loro commercializzazione devono avvenire nel rispetto della normativa fitosanitaria nazionale e dell'Unione Europea. Le sementi possono essere commercializzate solamente in Piemonte e se sono state prodotte nella loro zona di origine.

5. Chiusura degli imballaggi e dei contenitori

Le sementi di Pignoletto giallo, Pignoletto rosso, Ottofile giallo, Ottofile rosso, Ottofile bianco, Ostenga e Nostrano dell'isola sono commercializzate in imballaggi o contenitori chiusi e appositamente sigillati, con l'aggiunta di un cartellino identificativo.

PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

6. Etichettatura

Il cartellino identificativo dovrà indicare:

ANNO _____ LOTTO	 NOME SPECIE NOME VARIETA' VARIETA' DA CONSERVAZIONE	NOME E INDIRIZZO PRODUTTORE
ZONA DI ORIGINE		PESO _____ EVENTUALI ADDITIVI

7. Notifiche

Annualmente saranno notificate alla Regione, al Ministero e all'organismo delegato alla certificazione (CREA DC): produzione e quantitativo di sementi commercializzate per ogni varietà.



PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

8. Commercializzazione

Fatto salvo per gli agricoltori che producono varietà iscritte nel Registro nazionale delle varietà da conservazione “il diritto alla vendita diretta e in ambito locale di sementi o di materiali di propagazione relativi a tali varietà e prodotti in azienda, nonché il diritto al libero scambio all’interno della «Rete nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare” (come previsto dall’Art. 73 del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 20), le sementi di Pignoletto giallo, Pignoletto rosso, Ottofile giallo, Ottofile rosso, Ottofile bianco, Ostenga e Nostrano dell’isola saranno commercializzate dall’Associazione Produttori Antichi Mais Piemontesi.





TECNICHE AGRONOMICHE E SELEZIONE

Gli appezzamenti destinati alla produzione di sementi sono situati sul territorio piemontese in località caratterizzate da condizioni pedoclimatiche adatte e che garantiscano l'isolamento per il mantenimento della varietà. La gestione agronomica delle coltivazioni (concimazione, difesa fitosanitaria) prevede l'adozione di pratiche che garantiscano il mantenimento della fertilità nel tempo, riducendo la pressione di insetti e funghi, salvaguardando gli agroecosistemi, gli impollinatori, le fonti idriche.

● ISOLAMENTO

Il mais è una pianta ad impollinazione incrociata, per mantenere le caratteristiche tipiche della varietà è necessario seminare ad una distanza sufficiente a ridurre le probabilità di incrocio con altri mais. La presenza di pendii o venti può influire molto sulla diffusione del polline, come anche la presenza di zone boschive o avvallamenti.

Le pratiche di isolamento utilizzabili si basano su: isolamento nello spazio (distanza di almeno 500 m tra due varietà di mais, servirsi di barriere naturali come aree boschive), isolamento nel tempo (anticipare o posticipare la semina per non fare coincidere i periodi di fioritura di due varietà), isolamento meccanico (isolare le infiorescenze femminili e fare impollinazione manuale).

Qualora la dimensione del campo per la produzione seme sia abbastanza grande, la parte centrale dell'appezzamento può essere considerata sufficientemente isolata anche in mancanza di distanze inferiori ai 500 m dal confine del campo ad un altro campo di mais.



● DIMENSIONE DELL'APPEZZAMENTO DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI SEME

campi destinati alla produzione seme hanno la dimensione minima di 500 mq al fine di mantenere una buona variabilità genetica. Inoltre, è da prediligere la forma quadrangolare dell'appezzamento per agevolare e migliorare l'impollinazione.

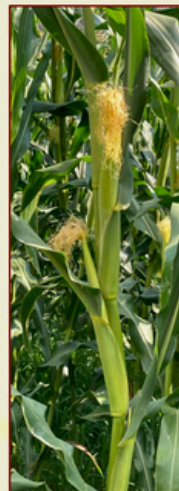
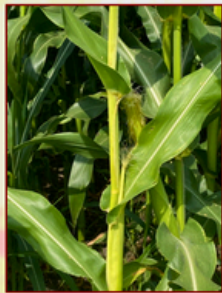
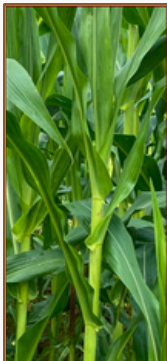


Campi per il
mantenimento
in purezza e
selezione
conservatrice



● RACCOLTA

La raccolta manuale delle spighe destinate alla produzione di seme è da preferire, in quanto garantisce una maggiore qualità in ragione di una maggiore possibilità di eliminare le spighe con difettosità (dovute a diverso fenotipo o a malattie) e ad un minore deterioramento dei semi dovuto alla rottura durante la trebbiatura.



Vigoria
Sanità delle foglie
Emissione delle spighe
Proterandria
Dimensione pennacchio
Robustezza stocco
Tenuta radici
Taglia
Inserzione spiga
Canopy
Coltivabilità



● SELEZIONE DELLE SPIGHE

Le spighe raccolte devono essere selezionate una ad una al fine di identificare e scegliere quelle con i caratteri rispondenti all'ideotipo varietale: colore e forma della cariosside, dimensione della spiga, numero di file, colore del tutolo. I semi presenti sulla parte centrale della spiga, più grandi e meglio impollinati, saranno scelti come prima scelta per la semina.





Selezione partecipativa in campo



Selezione partecipativa dopo la raccolta



● CONSERVAZIONE DEL SEME

La granella è essiccata con essiccatore ad aria calda con temperatura inferiore ai 40°C (per non danneggiare la germinabilità) per garantire una buona qualità e conservabilità dei semi. Il confezionamento sottovuoto e la conservazione in cella climatica a basse temperature possono garantire la conservabilità e la germinabilità per 4/5 anni.





ASSOCIAZIONE ANTICHI MAIS PIEMONTESE

L'associazione Antichi Mais Piemontesi è nata nel 2004, per la valorizzazione e conservazione delle molteplici varietà di mais coltivati in Piemonte.
Da questi pregiati mais tardivi, si ottengono farine da polenta di qualità e gusto superiore.



*Loris Livio Caretto
(Presidente)*

www.antichimaispiemontesi.it
antichi.mais@tiscali.it