



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
Ex PQA III

Roma,

All'Associazione Marsicana Produttori Patate
Soc. Coop. Agricola
Borgo Strada 14 n. 87
67043 Celano (AQ)
e-mail: op@covalpabruzzo.it
e-mail: direzione@unapa.it

Alla Regione Abruzzo
Dir. Agricoltura Foreste e Sviluppo rurale
Servizio produzioni agricole e mercato
Ufficio interventi di mercato – DH 16
Via Catullo n. 17
65127 Pescara
e-mail: franco.lacivita@regione.abruzzo.it
e-mail: mariarosa.falone@regione.abruzzo.it

Oggetto: Richiesta di riconoscimento della I.G.P. <<Patata del Fucino>> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

./.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di riconoscimento presentata da codesta Associazione ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, nella categoria I.G.P. della denominazione <<Patata del Fucino>>.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Abruzzo, in indirizzo, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della I.G.P. <<Patata del Fucino>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **23 gennaio 2014**, alle **ore 11,00**, presso la Sala conferenze del Musè Celano, Località Paduli – Celano (AQ).

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

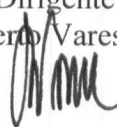
L'Associazione Marsicana Produttori Patate Soc. Coop. Agricola, quale soggetto richiedente l'istanza di riconoscimento è tenuta ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

La predetta Associazione dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di pubblico accertamento di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero accertare la regolare convocazione della riunione e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

Il Dirigente
(Roberto Varese)



Indicazione Geografica Protetta

“Patata del Fucino”

Disciplinare di Produzione

Regolamento (UE) 1151/2012

Articolo 1

Denominazione

L’Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “Patata del Fucino” è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Caratteristiche del prodotto

La denominazione “Patata del Fucino” designa i tuberi maturi della specie *Solanum tuberosum* della famiglia delle Solanacee, coltivati a partire da varietà delle sementi di base catalogate nei registri varietali nazionali degli Stati Membri dell’Unione Europea. La “Patata del Fucino” deve essere piantata, coltivata e raccolta nell’area geografica delimitata all’interno del bacino dell’ex lago del Fucino, di cui al successivo art. 3.

Devono presentare al consumo le seguenti caratteristiche:

Proprietà fisiche

- forma del tubero: dal tondo al tondo-ovale, ovale, ovale allungata.

Calibro

- compreso tra $35 \leq \geq 80\text{mm}$
- pasta: gialla.
- parte edibile: non inferiore al 97%

Per il prodotto destinato all’industria di trasformazione non sono previsti limiti di forma e di calibratura.

Proprietà chimiche (per 100 grammi di parte edibile)

- Residuo secco: ≥ 14
- amido: minimo ≥ 8 g;
- potassio: minimo ≥ 300 mg.
- Fosforo: minimo ≥ 35 mg

Tolleranze di qualità

Le patate ammesse a tutela, all'atto della commercializzazione nelle confezioni scelte, devono avere le seguenti caratteristiche:

a) omogeneità di calibro dei tuberi: la dimensione dei tuberi non potrà essere inferiore ai 35 mm e superiore agli 80 mm con una differenza ammessa, nelle singole confezioni, non superiore ai 20 mm.

b) i tuberi devono essere interi, sodi, puliti, non germogliati, privi di danneggiamenti di natura biotica o abiotica.

Sono ammesse le seguenti tolleranze espresse in numero di tuberi per confezione:

Difetto	% in numero di tuberi per confezione
Tuberi lievemente deformi (ondulati, doppi, piriformi)	5
Tuberi inverditi su una superficie < 10%	5
Tuberi con lievi danni da insetti	5
Ammaccature con profondità < 5 mm e superficie < 2 cmq	10
Tuberi lievemente germogliati con germogli di lunghezza < 3 mm	5
Tuberi con leggera presenza di marciumi	5
Tuberi con presenza di scabbia comune	5
Tuberi con presenza di scabbia a croste nere oltre 1/4 della superficie	10
Tuberi con piccoli tagli, fenditure con lunghezza fino a 15 mm	10
Tuberi con scabbia argentea oltre 1/4 della superficie	10
Tuberi fuori calibro rispetto al dichiarato	5

La sommatoria dei numeri dei tuberi per confezione che presentano i difetti di cui in tabella non può superare il numero di 20.

Articolo 3

Zona di produzione

La delimitazione dell'area di coltivazione viene individuata dalla strada provinciale Circonfucense e include porzioni di territorio, suddivise da strade interpoderali ed appezzamenti numerati, appartenenti ai seguenti comuni della provincia di L'Aquila: Avezzano; Celano; Cerchio; Aielli; Pescina; S. Benedetto dei Marsi; Ortucchio; Trasacco; Luco dei Marsi.

Per la delimitazione dei confini sono state utilizzate le carte I.G.M. 1:25.000 della regione Abruzzo ricadenti nei fogli: F° n. 145 II° - F° n. 146 III° - F° n. 151 I° - F° n. 152 IV°.

Perimetrazione dell'area

Partendo da Avezzano (L'Aquila), percorrendo la strada via Fucino in direzione sud fino al km 2 si incontra il semaforo di Borgo via Nuova, svoltando immediatamente a sinistra ci si immette sulla strada Circonfucense di cui al comma 1 del presente articolo. Durante il percorso, che riporterà esattamente al punto di partenza, si incontra la località Caruscino, si prosegue attraversando gli incroci di strada 7, strada 8, strada 10, strada 11 fino a Paterno di Avezzano località Pietragrossa, si prosegue sempre fino alla casa di guardia n. VI di Borgo strada 14. Senza lasciare la strada Circonfucense si prosegue attraversando gli incroci di strada 17, strada 18, strada 19, strada 20 fino ad arrivare a S. Benedetto dei Marsi incrocio di strada 22. Si prosegue attraversando gli incroci di strada 23, strada 24, strada 25, strada 26, strada 27 fino ad arrivare al comune di Ortucchio incrocio di strada 28. Si prosegue attraversando gli incroci di strada 29, strada 30, strada 31, strada 32 in località Balzone fino ad arrivare al comune di Trasacco incrocio di strada 36. Proseguendo e costeggiando sempre il canale allacciante meridionale si attraversano gli incroci di strada 37, strada 38, strada 39, strada 40 fino al comune di Luco dei Marsi, si oltrepassa il paese e si prosegue attraversando gli incroci di strada 43, strada 44, strada 45 fino ad arrivare a Borgo Incile strada 1. Proseguendo ancora si incontra l'ex zuccherificio di Avezzano fino ad arrivare all'incrocio di via Fucino, punto di partenza.

Articolo 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 dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva della struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di verifica secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 5

Metodo di ottenimento

La tecnica di coltivazione si basa sulle pratiche tradizionalmente seguite nel territorio di cui all'art 3.

La "Patata del Fucino" deve essere prodotta con il metodo della Produzione Integrata, facendo riferimento alle "Norme Tecniche di Difesa" che annualmente vengono redatte ed aggiornate dal Servizio Fitosanitario della Regione Abruzzo.

Rotazione

È vietato il ristoppio, la successione con altre solanacee nonché qualsiasi forma di consociazione.

Tuberi seme

La patata del Fucino deve essere prodotta tramite l'impiego di tuberi seme certificati secondo la normativa nazionale.

Si potrà far impiego di tuberi di calibro compreso nell'intervallo 28-55 mm. I tuberi di calibro compreso nell'intervallo 28/45 vanno seminati interi, i tuberi di calibro compreso nell'intervallo 45/55 vanno seminati tagliati.

Sistemazione del terreno e preparazione del letto di semina

I terreni destinati alla coltivazione della "Patata del Fucino" devono essere preparati allo scopo di creare un "buon letto di semina" che faciliterà lo sviluppo dell'apparato radicale, degli stoloni e dei tuberi.

Le lavorazioni vanno effettuate quando il terreno è in tempera per consentire la formazione di una struttura glomerulare che è garanzia di un giusto rapporto acqua-aria.

Per la preparazione del letto di semina in primavera va eseguita un'aratura a profondità non inferiore ai 30- 40 cm a cui devono seguire operazioni di affinamento del terreno.

Concimazione, Difesa fitosanitaria e Diserbo

Devono essere effettuate applicando quanto disposto dalle norme contenute nei disciplinari emanati dalla Regione Abruzzo in materia di Produzione Integrata.

È ammessa al momento della semina a pieno campo o localizzato nel solco, l'intervento di geodisinfestazione.

Semina

La semina va effettuata da metà Marzo a fine Maggio in relazione alle varie tipologie di terreno e dell'andamento climatico.

La quantità di seme che è in relazione al calibro del tubero seme ed alla varietà, deve oscillare da 2.000/2.500 Kg./Ha con tuberi calibro medio (40/45 e 35/55 mm) fino a ridursi ai 1.400/1.600 Kg./Ha per calibri inferiori (28/35 mm).

Il seme andrà posto a dimora con una distanza tra le file non al di sotto dei 65 cm e fino a 90 cm. Le distanze lungo la fila varieranno tra i 20 ai 35 cm.

È ammessa la pratica della pre-germogliazione.

Tecniche colturali: Concimazioni, difesa fitosanitaria e diserbo

Devono essere effettuate applicando quanto disposto dalle Norme contenute nei disciplinari emanati dalla Regione Abruzzo in materia di produzione integrata.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta alla rincalzatura per dare al solco una forma convenevole e comunque tale da evitare la fuoriuscita dal suolo dei tuberi e quindi l'inverdimento degli stessi.

Irrigazioni

Sono ammesse le seguenti tecniche irrigue: l'irrigazione per aspersione e l'irrigazione a goccia.

Raccolta

La raccolta avrà inizio dal 20 luglio (con le varietà precoci) e si protrarrà fino al 30 ottobre, per le varietà a ciclo medio e tardivo.

La raccolta andrà eseguita quando i tuberi hanno raggiunto la loro maturità fisiologica cioè quando la buccia non si lascia staccare dalla polpa per non compromettere le caratteristiche del prodotto di cui all'art 2. (facendo pressione sulla buccia con il pollice).

È consentita la pratica del disseccamento chimico della vegetazione.

Nei terreni particolarmente asciutti e/o zollosi prima della scavatura deve essere effettuata una leggera irrigazione per evitare di arrecare danneggiamenti meccanici ai tuberi.

Conservazione

Dopo la raccolta ed una prima cernita in campo, le patate devono essere trasportate nei centri di condizionamento, per essere immagazzinate in ambienti idonei (celle refrigerate) sia nei riguardi della temperatura che dell'umidità, al fine di mantenere le caratteristiche qualitative di cui all'art 2.

La conservazione delle patate dovrà avvenire in contenitori (bins), alla temperatura di 5 -8 °C ed umidità relativa compresa tra 88 e 95%.

I tuberi possono sostare in frigo anche per lunghi periodi e comunque non oltre i 9 mesi.

Sono ammessi i trattamenti antigerminoglianți sui tuberi conservati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Centri di condizionamento e confezionamento

Le patate, IGP "Patata del Fucino", potranno essere commercializzate "tal quale" o a seguito di condizionamento lavate e/o spazzolate.

Art 6

Legame con l'ambiente

Legame tra caratteristiche del prodotto e ambiente di coltivazione

Le condizioni pedo-climatiche del Fucino posto a 700 m.s.l.m influenzano le caratteristiche qualitative delle patate tanto che in valutazioni sensoriali eseguite con il metodo del flavour

profile su tuberi cotti a vapore o su tuberi fritti (a seconda della destinazione culinaria) al fine di ottenere un profilo aromatico e gustativo, le patate del Fucino messe a confronto con le stesse varietà coltivate in altri areali pataticoli sia italiani che europei (Germania, Francia, Calabria, Emilia Romagna e Lazio), si sono diversificate per l'indice "gusto tipico o bontà del sapore".

La patata del Fucino, attraverso il panel test eseguito da giudici assaggiatori addestrati docenti dell'AIS (Associazione Italiana Sommeliers) ha mostrato una "bontà del sapore" o "Sapore di patata" molto pronunciato con una pressoché assenza di retrogusti negativi, (metallo, erba, ecc.).

La bontà del sapore insieme alle caratteristiche strutturali della polpa come consistenza, umidità e granulazione, rendono la patata fucense di elevato pregio qualitativo nonché facilmente identificabile dai consumatori.

Un altro aspetto qualitativo della patata del Fucino è che non presenta il difetto dell'annerimento dopo cottura a vapore (after cooking blackening) dovuto alla reazione tra acido clorogenico e ferro con la formazione di composti melaninici poco apprezzati da parte del consumatore. Anche in questo caso il confronto con patate di altra provenienza ha messo in luce come le patate del Fucino siano le uniche non soggette all'alterazione. (Rif. Progetto Patata realizzato dall'ARSSA Abruzzo e dall'Istituto "Mario Neri" Volumi I e II anno alle pagg. 2)

Anche le analisi qualitative confermano l'elevato pregio delle patate del Fucino che associa alla validità dei parametri qualitativi una bontà del sapore tipica e distintiva del pedo-clima di produzione. (Rif. Progetto Patata realizzato dall'ARSSA Abruzzo e dall'Istituto "Mario Neri" Volume II anno alle pagg. 6)

Legame tra filiera produttiva e ambiente

L'ampia rappresentatività degli operatori nei tasselli della filiera produttiva, la disponibilità di elevate quantità di prodotto, la specializzazione degli addetti nella coltivazione, la notorietà della bontà delle patate del Fucino, l'ampia gamma di prodotto trasformato (stick di patate prefritte e surgelate, cubetti surgelati, spicchi e tondello di patate prefritte, gnocchi di patate, sformato di patate, etc.), le recenti produzioni di prodotto fresco pelato e tagliato pronto per la cottura, sono tutte testimonianze del forte legame tra il territorio con il "pomo di terra" e rappresentano l'interesse degli operatori a rimanere tra i leader in questo settore.

Articolo 7

Controlli

Le verifiche sulla conformità del prodotto al presente disciplinare saranno svolte da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del regolamento (UE) 1151/12.

La struttura designata è il CCPB srl - Via J. Barozzi, 8 - 40126 - BOLOGNA

P. IVA 02469721209 –

Tel. 0039 051 6089811 –

Fax 0039051254842

e mail: ccpb@ccpb.it –

web: www.ccpb.it - PEC: dirccpb@legalmail.it

Articolo 8

Etichettatura

Confezionamento del prodotto destinato al mercato del fresco

Per la commercializzazione della IGP “Patata del Fucino” ai fini dell’immissione al consumo devono essere utilizzate le seguenti tipologie di confezioni:

- sacchi da: 5 Kg. - 10 Kg.;
- retine da: 1,5 Kg. - 2 Kg. - 2,5 Kg.;
- confezioni: vertbag, quickbag, girsac e busta da 1,5 Kg. - 2 Kg. - 2,5 Kg. - 5 Kg.;
- cartone o cassa da 3 Kg. a max 15 Kg.

Tutte le tipologie di confezioni devono contenere prodotto pulito (spazzolato e/o lavato) ed essere sigillate in modo tale che i tuberi non possano essere estratti senza la rottura della confezione stessa ad eccezione del cartone o cassa.

Etichettatura

L’etichetta, da apporre sulle confezioni, oltre al simbolo dell’Unione e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, riporta le seguenti ulteriori indicazioni:

- “Patata del Fucino” seguita dalla sigla IGP o dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta;
- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore;
- peso netto all’origine;
- varietà.

È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Logotipo

Il logo della denominazione è costituito da un emblema di forma quadrata delimitato da tre linee: di colore verde (pantone 356 M) all’esterno, bianco e rosso (pantone 1797 PC) all’interno.

Al centro del riquadro è posizionato un tubero a buccia gialla, contornato, nella parte superiore dalla dicitura “PATATA DEL FUCINO IGP” (pantone verde 356 M).

Il tubero “indossa” una fascia tricolore (pantone verde 356 M; pantone rosso 1797 PC) che

riporta, sulla striscia centrale bianca la dicitura “IGP” (pantone 1797 PC); font utilizzato: Plantagenet Cherokee Regular).

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1, per un minimo di 2 cm per lato.

