



*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 Indicazione Geografica Protetta

“Patata del Fucino”

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, ottenuti con tuberi semi di varietà di patate iscritte nel catalogo comune delle varietà di piante agricole. 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: a partire da 35 mm
- pasta: soda, dal bianco al giallo
- parte edibile: non inferiore al 95%
-

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 30 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 Nuova – strada 4 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 strada 5 e strada 6 (località Caruscino), si prosegue attraversando gli incroci di strada 7, strada 8, strada 9, strada 10, strada 11 (Paterno di Avezzano località Pietragrossa), si prosegue incontrando strada 12, strada 13 strada 14, (Borgo Strada 14). Senza lasciare la Strada Circonfucense si prosegue attraversando gli incroci di strada 15, strada 16, strada 17, strada 18, strada 19, strada 20, strada 21 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 proseguendo incrociando strada 33, strada 34, strada 35, fino ad arrivare a 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, strada 41, strada 42, fino a Luco dei Marsi, si oltrepassa il paese e si prosegue attraversando gli incroci di strada 43, strada 44, strada 45, strada 46 fino ad arrivare a Borgo Incile strada 1. Proseguendo si incontra strada 2, (l'ex zuccherificio di Avezzano) fino ad arrivare all'incrocio di via Nuova – strada 4, Borgo Via Nuova, 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 o Biologica, 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 comunitaria.

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 possono essere seminati tagliati o interi.

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 o biologica.

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, con preferenza a tutte quelle che consentono un risparmio idrico.

Raccolta

La raccolta avrà inizio dal 20 luglio (con le varietà precoci) e si protrarrà fino al 15 novembre, 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 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 4 - 10 °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 anti germoglianti 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" I° anno).

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" II° anno 2007).

Dal 2002 molti produttori del Fucino associati producono patate secondo lo schema di certificazione di "produzione integrata" adottando un disciplinare che riguarda il prodotto

esplicitamente indicato come “Patata del Fucino” a testimonianza dell’utilizzo della denominazione anche nel linguaggio produttivo-commerciale.

Diversi sono gli articoli pubblicati su riviste di settore quali “L’informatore Agrario” dove è citata la denominazione “Patata del Fucino”, il Fucino come zona altamente vocata alla produzione di patate e il Fucino come località per la sperimentazione varietale della patata:

- “Le varietà di patata coltivate in Italia e la loro destinazione d’uso” (pg. 61, numero 2/2002);
- “Ecco perchè in Italia non si produce patata da seme” (pagg. 34- 36, numero 46/2008);
- “Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell’agricoltura montana” (pagg. 27-29, numero 18/97);
- “Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord” (pag. 39-46, numero 48/98).

Nel corso degli anni, molte attività sono state svolte dagli operatori locali nella promozione e valorizzazione della “Patata del Fucino” si citano:

- dal 1971 la “Sagra della Patata” che viene organizzata nel Fucino e precisamente nel comune di Avezzano;
- nel 2008, anno internazionale della patata promosso dalla FAO, i coltivatori di Patate del Fucino nell’ambito del progetto di cooperazione “Progetto Albania”, hanno fornito supporto tecnico e attrezzi agricoli alla Zadrima albanese;
- nel 2001 una puntata della trasmissione televisiva “Il Gusto” dedicata alla Patata del Fucino andata in onda sul network canale 5;
- nel 1993 in una puntata di Linea Verde trasmessa dalla RAI è stata divulgata a livello nazionale la reputazione della Patata del Fucino”.

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) n. 1151/12.

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

Tel. 0039 051 6089811 - Fax 0039 051 254842 – 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 rete da: 2 Kg. a 20 Kg.;
- retine da: 0,500 Kg. a 2,5 Kg.;
- confezioni: vertbag, quickbag, girsac e busta da 0,500 Kg. a 5 Kg.;
- cartone o cassa da 3 Kg. a 20 Kg.;
- vaschette per alimenti da 0,500 kg a 5 Kg.;
- cestini da 0.500 kg a 5 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.

