

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
“PATATA DELL’ALTO VITERBESE”
I.G.P.

Art. 1

Denominazione

L’Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Patata dell'Alto Viterbese" è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

La denominazione "Patata dell'Alto Viterbese" designa il tubero della specie *Solanum tuberosum* ottenuto dalle varietà *Monalisa, Ambra, Agata, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona e Agria*, coltivate nell’area delimitata di cui all’art. 3, che presenta all’atto dell’immissione al consumo le seguenti caratteristiche:

Fisiche:

- forma: ovale od ovale allungata regolare;
- pezzatura: compresa tra 40 e 75 mm;
- buccia: giallo, liscia;
- pasta: gialla;
- parte edibile: non inferiore al 97 %

Per il prodotto destinato alla trasformazione IV gamma non sono previsti limiti di forma e pezzatura. Tale prodotto si presenta privo di buccia e tagliato secondo le esigenze del mercato.

Chimiche (per 100 grammi di parte edibile)

- umidità: compresa tra 75 e 85%;
- amido: minimo 10 g
- potassio: minimo 280 mg

Tolleranze di qualità

Fino ad un massimo di 3 mm di profondità qualsiasi difetto è considerato superficiale e non viene preso in considerazione, tranne nel caso di scabbia

superficiale e che interessi oltre il 15% della superficie dei tuberi.

In ciascuna confezione destinata al mercato sono ammesse, inoltre, le seguenti tolleranze di qualità :

- difetti esterni dei tuberi:

- immaturi, non interi, avvizziti e deformati: 1% in peso;
- inverditi: 3% in peso;
- scabbia superficiale: 3% in peso;
- ferite meccaniche: 3% in peso;
- danni da malattie fungine: 2% in peso;

- difetti interni dei tuberi:

- maculature ferruginose: 3% in peso;
- macchie sottoepidermiche: 5% in peso;
- cuore cavo: 3% in peso;

- difetti di lavorazione:

- terra aderente: 1% in peso;
- terra non aderente ed altre impurità: 0% in peso.

Le tolleranze di qualità non potranno in alcun modo superare il 10% in peso sul totale; non è ammessa alcuna tolleranza per odore e sapore estranei.

Per il prodotto di IV gamma non sono ammesse macchie sul prodotto confezionato superiori al 5% in peso.

Tolleranze di calibro

Per il prodotto destinato al mercato del fresco è tollerato il 5% in numero di tuberi di calibro inferiore o superiore rispetto a quanto stabilito.

Art. 3

Zona di produzione

L'areale di produzione della "Patata dell'Alto Viterbese" IGP particolarmente vocato alla coltivazione di questo tubero, ricade nel territorio più a nord del Lazio, in provincia di Viterbo, compreso tra il lago di Bolsena, l'Umbria e la Toscana. Il comprensorio, ricadente nella zona del complesso vulcanico—vulsino, è caratterizzato da terreni di origine vulcanica ricchi di potassio e da un microclima che risente degli influssi del

Lago di Bolsena.

I comuni dell'areale IGP ricadenti nella provincia di Viterbo, sono: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano e Proceno.

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 coltivatori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art.5

Metodo di ottenimento

La tecnica di coltivazione si basa sulle pratiche tradizionalmente seguite nel territorio di cui all'art 3. Essa consta delle seguenti fasi:

Caratteristiche del tubero-seme

La "Patata dell'Alto Viterbese" deve provenire da tuberi-seme certificati, che devono essere seminati interi o sezionati nel territorio di cui all'art 3. Nel caso di utilizzo di tuberi interi il calibro deve essere al massimo di 35 mm. Qualora si ricorra al frazionamento dei tuberi, é necessario che questi suberizzino almeno parzialmente prima della messa a dimora.

Preparazione del terreno.

I lavori preparatori hanno lo scopo di creare un buon "letto di semina" per consentire un adeguato sviluppo dell'apparato radicale e l'accrescimento uniforme dei tuberi nonché uno sgrondo regolare delle acque in eccesso.

Deve essere effettuata un'aratura profonda non meno di 30 cm nei mesi di settembre

ottobre, che permette agli agenti atmosferici invernali (pioggia, gelo, neve) di agire disgregando le zolle più grosse ottenendo una tessitura più idonea ad accogliere il tubero-seme. Seguono le lavorazioni di affinamento del terreno (erpicature) da effettuare a fine inverno (febbraio-marzo).

Semina

Prima della messa a dimora del tubero-seme viene effettuata una fresatura del terreno

Il periodo di semina dei tuberi-seme è compreso tra 15 febbraio e 15 maggio di ciascun anno. Il sesto d'impianto è compreso tra 0,70-0,90 m tra le file e 0,12 – 0,25 m lungo le file.

La quantità di seme impiegata ad ettaro è compresa tra 1000 e 1200 kg per il seme sezionato e tra i 1800 e 2000 kg per il seme intero.

E' ammessa la pratica della pre-germogliazione..

Avvicendamenti

E' vietata la monosuccessione; è consentito che la patata venga coltivata sullo stesso appezzamento di terreno dopo un anno di altre colture.

Concimazione, Difesa fitosanitana e Diserbo

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

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

Irrigazione

Sono ammesse esclusivamente le seguenti tecniche di irrigazione: irrigazione a pioggia; a goccia e a scorrimento.

Cure colturali

Occorre effettuare una sarchiatura poco dopo l'emergenza seguita da una rincalzatura,.

Raccolta

La raccolta, manuale o meccanica, deve effettuarsi nel periodo compreso tra 15 giugno e 30 settembre di ciascun anno, quando la buccia non si lacera alla pressione esercitata dallo sfregamento con le dita, in quanto ciò permette d'intervenire con macchine scavaraccogli-patate che depositano i tuberi in contenitori idonei al trasporto presso gli impianti di ritiro.

Conservazione e condizionamento post-raccolta

Il prodotto può essere direttamente commercializzato tal quale o conservato in magazzini frigoriferi a riparo dalla luce, alla temperatura di 5-8 °C ed umidità relativa compresa tra 88 e 93%. I tuberi non possono sostare in frigo oltre i 9 mesi.

Le patate possono essere sottoposte ad un trattamento antigermogliante in fase gassosa.

Processo di IV gamma

Le patate vengono sottoposte al processo di lavaggio in acqua per rimuovere terra ed eventuali altre impurità.

Successivamente vengono avviate alla pelatura meccanica e sottoposte ad una prima cernita dove vengono eliminati i tuberi non utilizzabili ai fini alimentari oltre che eventuali impurità ancora presenti (sassi, materiale vegetale diverso, ecc.).

Il prodotto viene sottoposto al processo di taglio o prosegue la lavorazione come tubero intero.

Dopo una seconda cernita, che può avvenire manualmente o avvalendosi di appositi macchinari, il prodotto viene immesso in acqua ozonizzata al fine di rallentare il processo di ossidazione.

Successivamente il prodotto viene pesato e confezionato in appositi contenitori per alimenti.

Il prodotto uscito dalla linea di lavorazione e prima della spedizione viene immagazzinato in celle frigorifero a una temperatura compresa tra 3 e 5 °C.

Art. 6

Legame con l'ambiente

Il prodotto a Indicazione Geografica Protetta “Patata dell’Alto Viterbese” è fortemente dipendente dalle peculiarità ambientali (suolo e clima) e socio-economiche della zona. Le caratteristiche pedoclimatiche, infatti, sono tali da esaltare l’univocità degli aspetti qualitativi del prodotto, noto sul mercato con la denominazione corrente “Patata dell’Alto Viterbese”, come testimoniano i numerosi documenti commerciali (fatture, bolle di accompagnamento, etichette, ecc) oltre alle consolidate feste popolari.

Le caratteristiche della “Patata dell’Alto Viterbese” IGP come odore, gusto, ma soprattutto intensità del colore della polpa (esclusivamente giallo) e alto contenuto di potassio, sono determinate oltre che dalla genetica anche dall’ambiente di coltivazione (suolo, clima,

tecnica colturale, tipologia di conservazione), per cui risulta evidente il legame della “Patata dell’Alto Viterbese” con l’areale di cui all’art. 3.

I terreni dell’areale sono di origine vulcanica, con la presenza di formazioni laviche e piroclastiche, e di tessitura franco-sabbiosa con permeabilità alta e densità apparente bassa. Sono terreni acidi, con pH compreso tra 5,0 e 6,5 - a cui la patata si adatta bene essendo una coltura tollerante all’acidità – con elevato contenuto di potassio (compresi tra 600-1000 ppm) e microelementi.

Le condizioni climatiche sono influenzate dalla presenza del lago di Bolsena, imponente bacino lacustre, che grazie alla sua azione mitigatrice, determina delle condizioni microclimatiche particolarmente favorevoli per la coltura della “Patata dell’Alto Viterbese”.

Infatti, nel periodo primaverile (aprile/maggio), quando la patata si trova nella fase di emergenza ed inizio sviluppo vegetativo, le temperature dell’areale IGP si attestano tra 12-14,5°C: si tratta di temperature ottimali per queste fase fisiologiche della pianta. In estate, le temperature dell’areale grazie all’influenza del lago di Bolsena, tendono ad innalzarsi gradualmente a partire dai 17°C fino ad arrivare intorno a 24°C nel mese di luglio; in questo periodo di tempo la patata compie tutto il ciclo biologico fino ad arrivare alla fase di maturazione. Tali condizioni climatiche ottimali della zona (temperatura inferiore a 24°C) determinano una migliore traslocazione dei carboidrati e degli elementi minerali (in particolar modo il potassio) verso i tuberi della pianta, con conseguente maggior sviluppo delle dimensioni del tubero e del relativo contenuto di potassio.

Per quanto riguarda le precipitazioni (media annua tra 800 e 1200 mm/anno) durante il mese di agosto, l’assenza di piogge, unitamente alle alte temperature, con picchi fino a 30°C, favorisce la fase di maturazione o senescenza. Durante quest’ultima fase fisiologica si ha un progressivo ingiallimento delle foglie, perdita di funzionalità, traslocazione dei prodotti della fotosintesi e dei nutrienti accumulati durante la crescita nei tuberi e la suberificazione della buccia. Questa fase di maturazione è accelerata e favorita da temperature alte e momenti di stress idrico: condizioni che si verificano tutti gli anni nell’areale della “Patata dell’Alto Viterbese”.

Inoltre le condizioni di siccità nella fase di raccolta del prodotto determinano caratteristiche qualitative sulla “Patata dell’Alto Viterbese”, quali il colore uniforme della buccia e l’aspetto complessivo dei tuberi (la pioggia favorisce fenomeni di alterazione della buccia che si macchia di scuro).

L'omogeneità delle caratteristiche pedo-climatiche della zona, sono confermate dalla Carta del fitoclima del Lazio che classifica in un'unica area l'areale di produzione dell'I.G.P. "Patata dell'Alto Viterbese": Regione Mesaxerica, Termitipo collinare superiore (submontano), Ombrotipo iperumido inferiore.

Numerose sono le testimonianze orali e scritte di anziani locali che attestano il consolidato legame storico-culturale-sociale instaurato tra prodotto e territorio. La coltura delle patate si diffonde nell'areale oggetto di caratterizzazione, identificato con la denominazione "Alto Viterbese", negli anni '20 del '900, sebbene l'impulso decisivo allo sviluppo di questa coltivazione provenga dall'abbandono della coltura della fragola, praticata largamente fino alla metà degli anni '50 e sostituita a causa di problemi di ordine fitosanitario. A partire dagli anni '60, infatti, la patata diviene la coltura prevalente nella zona, di cui costituirà - negli anni seguenti ed ancora oggi - la maggiore fonte di reddito dell'economia agricola locale, nonché degli addetti che si occupano dello stoccaggio, del confezionamento, della commercializzazione e del trasporto. Oltre all'indotto, la forte concentrazione di produzione pataticola ha spinto alcune officine meccaniche a migliorare le macchine agricole in commercio per la lavorazione dei tuberi, tanto da adattarle alle particolari condizioni dei terreni ed alle pratiche in uso nella zona.

Riviste specialistiche, fotografie, racconti di autori locali e testimonianze cinematografiche attestano la presenza della patata dell'Alto Viterbese sin dagli inizi del '900.

La denominazione "patata dell'Alto Viterbese" si consolida in ritardo rispetto al successo commerciale del prodotto. In un primo momento, infatti, è la città di Grotte di Castro che lega il suo nome alla patata, ma a partire dalla metà degli anni '60, anche gli agricoltori dei Comuni limitrofi, forti degli ottimi risultati ottenuti dai grottani, si convincono a seguirne l'esempio dal momento che i terreni di analoga natura vulcanica, ne avrebbero assicurato le medesime rese.

Nel 1971 sette delle strutture associative già operanti si riuniscono in un consorzio denominato Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo dell'Alto Viterbese (CCORAV) che comincia a commercializzare i propri prodotti con la dicitura "Alto Viterbese" e negli anni '80 tale dicitura diviene di uso comune.

Altro elemento caratterizzante l'importanza del prodotto nel costume locale è testimoniato dalla tradizione delle sagre: dalla Sagra degli Gnocchi, inaugurata nel 1977 a S. Lorenzo

Nuovo, alla Sagra della Patata che dal 1985 ha luogo nel Comune di Grotte di Castro coinvolgendo intensamente la popolazione locale nell'allestimento delle manifestazioni.

Il legame culturale è sottolineato, inoltre, anche dal largo impiego della patata in numerose ricette tipiche della tradizione gastronomica locale, come la *Minestra con "l'orloge"*, così detta dal modo di tagliare le patate, la *Pasta e patate*, piatto povero della tradizione contadina dell'alto viterbese e la *frittata di patate*, preparata senza le classiche uova.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Autorità pubblica Designata ARSIAL – via R. Lanciani, 8 00162 Roma – tel. 06862731451 fax 06/86273270 e-mail agroquality@arsial.it

Art. 8 Etichettatura

Confezionamento

Il prodotto viene confezionato o immediatamente dopo la raccolta o successivamente ad un periodo di condizionamento di cui all' art. 5.

Per l'immissione al consumo il confezionamento della "Patata dell'Alto Viterbese" deve essere effettuato in una delle seguenti tipologie di confezioni:

Per il fresco

- confezione vert-bag, girsac, buste e scatole di cartone da: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg;
- retina da: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg;
- sacco da: 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg, 10 kg;
- cartone da: 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg;
- cassa in legno da: 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg, 25 kg;
- cesta da: 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg;
- vassoio da: 0,5 kg, 0,750 kg, 1 kg;
- vaschetta da: 0,5 kg, 0,750 kg, 1 kg.

Per la IV gamma:

- busta di plastica per alimenti trasparente, sigillata, in atmosfera controllata, da 0,5 kg, 1,0 kg, 2 kg, 5 kg e 10 kg.
- buste in plastica per alimenti trasparente sigillata e sottovuoto da 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg.
- buste in plastica per alimenti trasparente, sigillata con prodotto immerso in acqua da 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg
- secchiello in plastica per alimenti trasparente sigillato con prodotto immerso in acqua da 5 kg e 10 kg.

Tutte le confezioni devono essere in materiale idoneo all'uso alimentare e sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa. Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso, ad esclusione del caso in cui il singolo tubero venga etichettato secondo le modalità previste dal presente articolo.

Etichettatura

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

- "Patata dell'Alto Viterbese" seguita dalla sigla I.G.P. o dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta;
- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionato;
- 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 contornato da due linee di colore, dall'esterno all'interno, blu (pantone reflex bluec) e giallo-ocra (pantone 131C). Su lato esterno sinistro è riportata la scritta "PATATA" (pantone 131C)

“DELL’ALTO” (pantone 348C); su quello esterno superiore la dizione “VITERBESE” (pantone reflex bluec). All’interno del quadrato sono rappresentate in modo stilizzato le colline di colore verde (pantone 348C), caratteristiche del paesaggio della zona; lo specchio del lago di Bolsena di colore azzurro (pantone 3005C) e la Patata dell’Alto Viterbese (da pantone 131C a fino il 30% del pantone 131C). Sopra le colline è posto l’acronimo I (pantone 131C) G (pantone 348C) P (pantone reflex bluec). Il font delle scritte utilizzato è: meta plus black

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

