

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 432/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾**

«PATATA ROSSA DI COLFIORITO»

N. CE: IT-PGI-0005-01236-2.6.2014

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Patata Rossa di Colfiorito»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione «Patata Rossa di Colfiorito» designa i tuberi maturi della specie *Solanum tuberosum* (*Solanum tuberosum* L.; 2n = 4x = 48) della famiglia delle Solanacee, coltivati a partire da varietà delle sementi di base catalogate nei registri varietali nazionali degli Stati membri dell'Unione europea con caratteristica buccia di colore rosso e polpa di colore giallo-chiaro.

La tipicità e la riconoscibilità dei tuberi sono determinate dalle seguenti caratteristiche:

- interi, completamente abbucciati, privi di macchie;
- lungo-ovale e irregolare;
- sani: sono esclusi i prodotti affetti da marciume e da altre fitopatie, o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati dal gelo;
- privi di odore e/o sapore estranei alle sue normali caratteristiche;
- la buccia di tipico colore rosso;
- occhi superficiali e facilmente asportabili.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

I valori di riferimento che garantiscono la caratterizzazione del prodotto sono:

- Calibro: min 35 mm
- Durezza: Prova di compressione (sforzo di taglio) > 1,2 kgf/cm²
- Contenuto di composti fenolici totali > 300 mg/kg;
- Colore rosso caratteristico della Buccia - Colore (X, Y, Z) adimensionale:
 - X > 13 adimensionale;
 - Y > 12 adimensionale;
 - Z > 6 adimensionale.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi produttive, dalla semina alla raccolta, della «Patata Rossa di Colfiorito» devono svolgersi nell'area geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Le patate raccolte vengono immesse in magazzini che devono risultare idonei per assicurare le condizioni necessarie ad una buona conservazione dei tuberi; permettere l'essiccazione della superficie dei tuberi appena introdotti, favorire la cicatrizzazione delle ferite ricevute alla raccolta, impedire la condensazione dell'acqua sulla loro superficie. All'interno dei magazzini le patate possono essere posizionate in sacconi di nylon areati o in cassoni. È comunque consentito un processo di conservazione, attraverso l'utilizzo di moderne tecnologie di conservazione ai sensi della normativa vigente in materia. Durante la conservazione non è consentito l'uso di prodotti anti germoglianti.

Il confezionamento è effettuato in imballaggi riconoscibili per il loro colore rosso.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Sull'etichetta e sui contenitori deve essere apposta la dicitura indicante, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, «Patata Rossa di Colfiorito I.G.P.» e il simbolo dell'Unione; non dovranno comparire in etichetta altre diciture di grandezza maggiore.

La dicitura ha le seguenti specifiche di stampa, che ne garantiscono una riconoscibilità agevole per il consumatore:

- a) Dicitura: Patata Rossa di Colfiorito IGP;
- b) Tipo caratteri: Bodoni MT Black;
- c) Specifiche dei colori-pantoni utilizzati nel contrassegno-logo: Red 032.

Patata Rossa di Colfiorito IGP

Sulle etichette degli imballaggi devono essere altresì riportati tutti gli elementi idonei ad individuare:

- a) nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato e del condizionatore;
- b) l'apposito marchio per il prodotto destinato al commercio estero;
- c) eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non inducenti a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La coltivazione della Patata Rossa di Colfiorito è consentita ad una altitudine uguale o maggiore ai 470 m s.l.m. La zona ricade nell'area montana dell'Appennino Umbro-Marchigiano tra l'area est della provincia di Perugia e l'area ovest della provincia di Macerata. L'areale riguarda, parzialmente, i seguenti comuni umbri: Foligno, Nocera Umbra, Valtopina, Sellano e i seguenti comuni marchigiani: Serravalle di Chienti, Muccia, Pieve Torina, Sefro, Visso e Montecavallo.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica in cui è coltivata la «Patata Rossa di Colfiorito», interessa buona parte dell'Appennino Umbro-Marchigiano. Uno dei fattori maggiormente caratterizzanti è costituito dall'altitudine che limita l'areale di coltivazione ad una altitudine uguale o maggiore ai 470 m s.l.m.. Da un punto di vista granulometrico l'areale di coltivazione è costituito da terreni che contribuiscono alla differenziazione di questa particolare coltura, ovvero terreni silicei con forte presenza di scheletro, leggermente acidi, leggeri, sciolti, permeabili, profondi.

Le condizioni climatiche sono di tipo montano, con inverni freddi e nevosi ed estati fresche.

Le precipitazioni sono abbondanti nelle zone più elevate (oltre 1 500 mm annui) e decrescono con il diminuire dell'altitudine. Le nevicate sono abbondanti durante l'inverno, ma con persistenza del manto nevoso solo al di sopra dei 1 000 m. Tra i venti, abbastanza frequenti sono quelli di grecale (NE) e di scirocco (SE).

5.2. Specificità del prodotto

La «Patata Rossa di Colfiorito» è caratterizzata da:

alto contenuto in polifenoli,

colore rosso,

consistenza e durezza caratteristiche,

forma irregolare.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

I fattori che determinano la reputazione e le caratteristiche di riconoscibilità della Patata Rossa di Colfiorito sono riconducibili alle specificità pedoclimatiche dell'area di riferimento, alla tecnica colturale e alla tipologia di conservazione utilizzati nonché alla diffusa riconoscibilità sia del tubero nella sua fisicità e nel suo colore rosso, che della denominazione legata al territorio. Particolare importanza assume l'aspetto pedologico: le caratteristiche del suolo, infatti, contribuiscono in modo determinante a definirne l'accrescimento, la conformazione, nonché le caratteristiche chimiche ed organolettiche.

La Patata Rossa di Colfiorito subisce una influenza ambientale che tende a variarne la morfologia a causa della «sofferenza» subita dal tubero durante la crescita per fattori dipendenti dalla variabile territorio. La compattezza della polpa e la forma irregolare sono infatti da imputare al terreno ricco di scheletro tipico dell'areale, al clima e al ridotto apporto di irrigazione.

Le condizioni «estreme» dell'areale, incidono altresì in modo molto significativo sul patrimonio polifenolico, in quanto il pattern enzimatico, responsabile della biosintesi dei polifenoli, è particolarmente sensibile alle caratteristiche ambientali dell'area.

Numerose sono inoltre le testimonianze orali e scritte che testimoniano il consolidato legame storico-culturale-sociale tra prodotto e territorio.

Riviste specializzate, fotografie e testimonianze audiovisive attestano la grande reputazione della «Patata Rossa di Colfiorito» testimoniata anche dalla Sagra della Patata Rossa di Colfiorito giunta alla 36ª edizione e ufficializzate dalla stessa Regione dell'Umbria che la riporta, a ragion veduta, nell'elenco dei prodotti tradizionali, quindi con una tradizione datata da oltre venticinque anni.

La Patata Rossa di Colfiorito è presente, anche come ingrediente, in varie ricette della gastronomia locale: lessata, alla brace, in insalata, fritta, arrosto, o utilizzata per produrre pane, focacce e purè. Se ne ricavano ottimi gnocchi, molto diffusi nella gastronomia locale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Patata Rossa di Colfiorito» nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* n. 93 del 22 aprile 2014.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE»

⁽³⁾ Cfr. nota 2.