

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

(2015/C 438/06)

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 DEL FUCINO»

N. CE: IT-PGI-0005-01217 — 21.3.2014

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Patata del Fucino»

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 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.

I tuberi presentano dimensioni (Calibro) maggiore di 35 mm e non superiore agli 80 mm e sono di forma dal tondo al tondo-ovale, ovale, ovale allungata. La buccia non si distacca dalla polpa, la pasta è soda, senza cedimenti alla pressione e di colore tipico della varietà: dal bianco alle varie tonalità di giallo. La parte edibile non è inferiore al 95 %.

Le caratteristiche chimiche (per 100 grammi di parte edibile) presentano i seguenti valori: residuo secco \geq 14, amido \geq 8 g, potassio \geq 300 mg, fosforo \geq 35 mg.

La «Patata del Fucino» viene raccolta a completa maturazione fisiologica a partire dalla fine del mese di luglio, condizionate in strutture idonee, può essere conservata fino al mese di maggio successivo alla raccolta, mantenendo inalterate le proprie caratteristiche.

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.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

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

La «Patata del Fucino» deve essere piantata, coltivata e raccolta nell'area geografica delimitata.

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

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.

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 - 20 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 20 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.

3.7. Norme specifiche in materia di 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,
- il seguente logo del prodotto:



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

4. Delimitazione concisa della zona geografica

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; Pescara; S. Benedetto dei Marsi; Ortucchio; Trasacco; Luco dei Marsi.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La «Patata del Fucino» è coltivata sul fondo dell'omonimo lago «Fucino» prosciugato e bonificato nel 1875, posto a 700 m s.l.m.

I principali elementi morfologici dell'area configurano tre zone distinte, rappresentate rispettivamente dalla depressione del lago storico, da una zona terrazzata tra le quote 670 e 720 metri, ed una zona a morfologia complessa al di sopra di quest'ultime.

La presenza dell'antico bacino lacustre ha causato il prevalere di fenomeni di accumulo sedimentario rispetto a quelli di erosione.

La natura del suolo è limo-argillosa con elevata quantità in calcare totale ed attivo da imputare alla natura carbonatica dei sedimenti pedogenetici. La reazione (pH) oscilla tra subalcalina ed alcalina e, valori elevati, riguardano la sostanza organica, l'azoto totale, il fosforo assimilabile ed il potassio scambiabile.

La buona dotazione in sostanza organica è mantenuta anche grazie alle laute letamazioni che gli agricoltori eseguono periodicamente.

La composizione del terreno permette un buon drenaggio e il normale sviluppo di tuberi uniformi e regolari.

Le particolari caratteristiche del territorio, delimitato da catene montuose, fanno sì che non si risenta affatto dell'influsso del mare situato ad est a poco meno di 80 km. Il clima assume, invece, tipiche caratteristiche continentali con inverni particolarmente rigidi e piovosi mentre in estate il caldo e spesso l'afa investono il territorio.

Nel periodo produttivo l'escursione termica tra il giorno ($T \approx 30^\circ\text{C}$) e la notte ($10^\circ - 15^\circ\text{C}$) determina condizioni favorevoli al rigoglio vegetativo.

La capacità di ritenzione idrica dei suoli è buona come pure la risalita idrica per capillarità dalle falde sottostanti che, combinata a frequenti rugiade mattutine, assicura alla coltura una certa disponibilità della risorsa.

La piovosità, gli apporti nevosi e la caratteristica rugiada che spesso assume il carattere di microprecipitazione, completano il quadro climatico della zona.

Dal punto di vista idrologico il territorio è ben fornito per la presenza di torrenti e fiumi naturali che scendono dalle montagne circostanti la piana, ed anche per la presenza di una geometrica rete di canalizzazioni appositamente costruiti sin dall'opera della bonifica idraulica realizzata dall'allora nascente «Ente Fucino» negli anni della riforma agraria (1950), con il duplice scopo: quello di drenare i terreni dalle acque e nel contempo permetterne l'attingimento per l'irrigazione delle coltivazioni, permettendo così ai produttori di ottimizzare le condizioni di coltivazione.

5.2. Specificità del prodotto

La «Patata del Fucino» si diversifica da quelle coltivate in altre zone per specifiche caratteristiche qualitative della polpa che la rendono adatta sia per il consumo domestico sia per quello industriale. La «Patata del Fucino» presenta una polpa soda senza cedimenti alla pressione, con una buccia che non si distacca dalla polpa. Quando sottoposta a trattamenti di cottura a vapore la polpa manifesta una granulazione piuttosto fine e assenza di annerimenti (after cooking blackening). Inoltre, caratteristica particolarmente apprezzata è la bassa capacità di imbrunimento della polpa a seguito della frittura. La «Patata del Fucino», attraverso un panel test eseguito da giudici assaggiatori addestrati ha mostrato caratteristiche gustative identificate come «bontà del sapore» o «sapore di patata» molto pronunciate con una pressoché assenza di retrogusti negativi, (metallo, erba ecc.). Queste caratteristiche organolettiche si mantengono anche dopo mesi di conservazione.

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)

Nella zona geografica di coltivazione, il ciclo di produzione della «Patata del Fucino», abbraccia tutte le stagioni: dalla semina in primavera, crescita e produzione in estate con raccolta, solo a completa maturazione fisiologica, a fine estate/autunno, beneficiando così dell'influenza dell'effetto climatico delle diverse stagioni.

La qualità della «Patata del Fucino» è legata alle condizioni di coltivazione offerte da quello che era il fondale del lago. Le specificità del terreno consentono di coltivare le patate con naturalezza tale da conferire al prodotto le tipiche caratteristiche organolettiche.

Il terreno, leggero, fresco, di natura prevalentemente limosa, con suoli molto fertili naturalmente dotati di macro e micro nutrienti, ricchi di sostanza organica e conseguente humus, derivante da sedimentazione di materiale organico nel corso dei secoli, fa sì che il tubero durante la crescita e la raccolta non subisca danni e/o crepe sulla superficie, sviluppando una forma regolare e una buccia ben aderente alla polpa.

Le condizioni pedoclimatiche descritte (composizione del terreno, buona risalita capillare, temperature, acqua per irrigazione) rendono il Fucino particolarmente vocato alla pataticoltura. In questa zona, grazie alla consolidata esperienza di coltivazione dei produttori locali, all'attenzione rivolta al continuo miglioramento di tecniche agronomiche dando priorità a quelle ecosostenibili, alla tutela dell'ambiente di coltivazione, si riescono ad ottenere produzioni di elevata qualità apprezzate e conosciute da sempre sul mercato nazionale.

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» (numero 2/2002, pag. 61),
- «Ecco perché in Italia non si produce patata da seme» (numero 46/2008, pagg. 34-36),
- «Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell'agricoltura montana» (numero 18/97, pagg. 27-29),
- «Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord» (numero 48/98, pagg. 39-46).

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».

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 del Fucino» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 37 del 14 febbraio 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. la nota 2.