Ref. Ares(2014)839159 - 21/03/2014

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*

"PATATA DEL FUCINO"

N. CE:

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 ≥ 14, l'amido ≥ 8 g, il Potassio ≥ 300 mg, il Fosforo ≥ 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:

---

* Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

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 ¼ 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%.

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.

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

LOGO:

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

5.2. Specificità del prodotto

La "Patata del Fucino" si diversifica da quelle coltivate in altre zone per l'aspetto e gusto tipico e gode di una particolare rinomanza sul mercato, come prodotto avente caratteristiche di elevata qualità e stabilità, in quanto mantiene invariate il colore e le caratteristiche organolettiche anche dopo la lunga conservazione che permette di essere presente sui mercati per lunghi periodi.

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)

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 naturalità tale da conferire al prodotto le tipiche caratteristiche organolettiche.
Il terreno, leggero, fresco, di natura prevalentemente limosa, con assenza di scheletro, fa sì che la raccolta non provochi danni e/o crepe sulla superficie della patata ottenendo tuberi di forma regolare.
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 e sono quindi molto adatte anche ad una conservazione prolungata.
La "bontà del sapore" insieme alle caratteristiche strutturali della polpa come consistenza, umidità e granulazione, differenziano la "Patata del Fucino" rendendola identificabile dai consumatori.

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), la "Patata del Fucino" messa a confronto con le stesse varietà coltivate in altri areali pataticoli sia italiani che europei (Germania, Francia, Calabria, Emilia Romagna e Lazio), si è 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.).
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 evidenziato questo aspetto,

Anche le analisi qualitative confermano il pregio della "Patata del Fucino" che associa alla validità dei parametri qualitativi una "bontà del sapore" tipica e distintiva del pedo-clima di produzione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP "Patata del Fucino" sulla 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 "Qualità e sicurezza (in alto a destra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".