

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA DELLA “PATATA ROSSA DI COLFIORITO”

Art. 1

Denominazione

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) “Patata Rossa di Colfiorito” è riservata alla patata che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente Disciplinare di produzione.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

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.

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

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

Art. 3

Zona di produzione

La coltivazione della Patata Rossa di Colfiorito è consentita ad una altitudine uguale o maggiore ai 470 m s.l.m. 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.

La linea di delimitazione dell'areale inizia, in senso antiorario da Serravalle di Chienti e si muove lungo la SS77 fino ad incrociare la SP79. Si continua lungo la SP79 fino alla località Sorti. Il confine dell'areale prosegue fino ad incrociare il sentiero n. 201 che percorre in direzione ovest la Valle della

Scurosa, poi costeggiando le pendici Sud del Monte Acuto, prosegue fino ad incrociare la strada Collecroce-Bagnara che sale sul Monte Pennino. Si prosegue la strada scendendo in direzione Bagnara. In località Bagnara si prosegue percorrendo la SS361 fino a località Casebasse. Da località Casebasse si prosegue fino a località S. Cristina, passando per la strada che tocca località Bagni di Nocera. Si prosegue in direzione di località Gallano e proseguendo la strada fino ad incrociare la strada Capodacqua-Pontecentesimo. Si avanza in direzione sud verso località Pontecentesimo fino a località Pieve Fanonica. Da località Pieve Fanonica si prosegue lungo la strada che porta a località Ravignano proseguendo poi fino a località Sostino. Da località Sostino si prosegue scendendo fino ad incrociare il corso del fiume Menotre in località Ponte Santa Lucia. Si prosegue da località Ponte Santa Lucia lungo il corso del fiume Menotre fino alla frazione Scopoli, dove il fiume Menotre incrocia la strada che da Scopoli porta a Località Cancelli. Si prosegue fino a località Cancelli, al bivio Cancelli-Vallupo, si prosegue verso località Vallupo, poi da località Vallupo si prosegue la strada che porta a località Molini. Da località Molini si prosegue lungo la strada che porta a località Cammoro, si prosegue la strada fino a località Piedicammoro. Da Piedicammoro si prosegue in direzione Pupaggi. Lungo la strada si prosegue prendendo la deviazione verso destra in direzione della località Fonni, passando per località Casale Cacciamani. Da località Fonni si risale in direzione Nord lungo il fosso Rosceti. Seguendo il fosso Rosceti si prosegue incrociando verso destra il fosso di Apagni e costeggiando il Monte Puriggia fino a località Colle dell'Aia. Da Colle dell'Aia si prosegue fino a località Colle di Postignano. Da Colle di Postignano si prosegue fino ad incrociare la SS319. Sulla SS319 si prosegue in direzione sud fino a giungere ad incrociare la strada che porta in località Collattoni passando per la strada che tocca le località Piaggia, Rasenna e Forcella. Da località Collattoni si prosegue lungo la strada che percorre località Selva Piana si percorre dunque la strada interpodereale per le vene di val Caldara fino alla frazione Valcaldara poi si prende il sentiero di sinistra verso la frazione Giulo di Pieve Torina per ricongiungersi alla frazione Giulo. E successivamente alla località Fiume da cui si prosegue per Massaprofoglio fino ad incrociare la SS77. Si prosegue in direzione ovest fino a raggiungere Serravalle di Chienti (punto di fine e partenza).

Art. 4

Prova dell'origine

Al fine di garantire l'origine del prodotto ogni fase del processo produttivo deve essere 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 alla 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 controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

Lavorazione terreno: dalla prima aratura e la semina del tubero seme della Patata Rossa di Colfiorito si opera in modo che il terreno sia ridotto uniformemente senza zolle e senza cavità su tutta la profondità e che sia esposto il più possibile all'azione strutturante dei geli. Si procede con estirpature penetranti, poi al momento della semina del tubero seme è sufficiente un'erpatura profonda di pianeggiamento.

Il processo di semina: tradizionalmente la semina del tubero seme della Patata Rossa di Colfiorito è individuato nel periodo che va dal 1° marzo al 30 giugno.

I tuberi di calibro minimo di 28 mm si possono piantare interi o tagliare in pezzi in senso longitudinale in modo che ogni porzione di tubero abbia gemme apicali. Il taglio deve essere fatto almeno 2 giorni prima della semina del tubero seme per dar modo alle superfici di taglio di suberificarsi, evitando rischi di marciume dei tuberi nel terreno.

La Patata Rossa di Colfiorito si semina a file distanti da 70 a 90 cm. La distanza sulla fila, varia in funzione del numero di tuberi-seme che si è stabilito di seminare e della distanza tra le file che si è deciso di adottare.

La semina può essere fatta a mano o con macchine semina-tuberi che aprono il solco, depongono i tuberi alla distanza prefissata e richiudono il solco pareggiando il terreno.

La quantità di patate necessaria per un ettaro varia con la grossezza dei tuberi-semi e con la fittezza della semina e comunque è maggiore o uguale a 1,2 t/ha a seconda delle variabili tecnico-colturali.

Avanzamento e cura della coltura: una leggera pre-incalzatura può essere eseguita già al momento della semina. Una prima leggera rincalzatura può essere eseguita appena prima dell'emergenza dei germogli, in concomitanza con la rottura della crosta. Successivamente la semina viene eseguita la rincalzatura vera e propria.

La raccolta: la raccolta si effettua dal 1° agosto fino a tutto il mese di novembre. La raccolta della Patata Rossa di Colfiorito è sia meccanica che manuale. La produzione di Patata Rossa di Colfiorito, a seconda delle variabili ambientali e meteorologiche, è ammessa fino ad un massimo di 40 ton/ha.

La conservazione: 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.

E' 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.

Art. 6

Legame con l'ambiente

I fattori che determinano la reputazione e le caratteristiche riconoscibili della Patata Rossa di Colfiorito sono riconducibili alle particolari caratteristiche pedoclimatiche dell'area di riferimento. Particolare importanza assume l'aspetto pedologico: le condizioni del suolo, infatti, contribuiscono in modo determinante a definirne l'accrescimento, la conformazione, nonché le caratteristiche chimiche ed organolettiche ed infine la qualità che ne fanno un prodotto agricolo riconoscibile e con una reputazione affermata.

L'area definita all'art. 3 in cui è coltivata la "Patata Rossa di Colfiorito", da un punto di vista granulometrico è costituito da terreni che contribuiscono alla differenziazione di questa particolare coltura, ovvero terreni silicei con presenza di scheletro, leggermente acidi, leggeri, sciolti, permeabili, profondi.

La Patata Rossa di Colfiorito si differenzia in relazione alle caratteristiche antropiche, pedologiche, ambientali, climatiche e riferite all'altitudine dell'area di produzione, che conferiscono al prodotto: la forma irregolare, la consistenza e la durezza.

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 della forma irregolare sono infatti da imputare al terreno ricco di scheletro tipico dell'areale, al clima e al ridotto apporto di irrigazione.

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

La zona degli altipiani di Colfiorito è stata sempre tradizionalmente conosciuta come vocata per la coltivazione della patata rossa. La comparsa di questo tubero negli altipiani di Colfiorito risale alla fine della seconda metà del XVIII secolo, quando venne introdotta con ogni probabilità dal passaggio nello Stato Pontificio delle truppe Imperiali e successivamente durante l'occupazione francese nel periodo napoleonico. Tale ipotesi sembra estremamente verosimile, e comunque è la più accreditata dagli studiosi della storia della patata, dato che questa coltura era già stata avviata numerosi anni prima in Francia e Germania con una buona riuscita. La patata per le sue qualità nutrizionali e di conservazione era un'ottima risorsa alimentare per le esigenze di un esercito. Questi passaggi sono ampiamente documentati dalla storiografia folignate; di fatto, la zona di Colfiorito e Casenove era una tappa obbligatoria per raggiungere le Marche, non solo per il passaggio degli eserciti, ma anche dei pellegrinaggi mariani alla volta di Loreto. Di conseguenza la fama di Colfiorito e dei suoi prodotti come la patata, si è diffusa proprio per questa possibilità offerta dagli scambi culturali e commerciali grazie alla battutissima via di comunicazione che oggi si identifica nella Strada Statale 77, che salendo dal vicino centro urbano di Foligno per il valico di Colfiorito, si immette nell'alta valle del Chienti fino ad arrivare al Mare Adriatico.

Uno dei motivi principali di questa propensione alla coltivazione della Patata Rossa sono le particolari caratteristiche geografiche, in particolar modo l'altura: in tali condizioni la patata trova un clima ideale per la coltivazione, oltre che nelle minori possibilità di contrarre patologie o infestazioni parassitarie.

Tali caratteristiche comportano determinate qualità intrinseche che ne sanciscono la riconoscibilità e la reputazione di differenziabilità, a livello commerciale e da parte del consumatore finale. Le caratteristiche inequivocabilmente riconosciute sono la compattezza e la tenuta alla cottura, qualità indispensabili e ricercate per la preparazione di determinati piatti che necessitano di frittura o di elevate temperature di cottura.

Riviste specializzate, fotografie e testimonianze audiovisive attestano la grande reputazione della "Patata Rossa di Colfiorito".

Infine riveste un ruolo fondamentale la reputazione e il successo con il consumatore e la inscindibile relazione tra la denominazione geografica di Colfiorito con il colore rosso della patata coltivata nell'areale.

Art. 7

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del Reg. UE 1151/2012. Tale struttura è l'Organismo di controllo 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a r.l. - P.IVA 01770460549 - Fraz. Pantalla - 06059 Todi (PG), tel. (+39) 075 8957201, e-mail: certificazione@parco3a.org

Art. 8

Etichettatura

Il prodotto deve essere condizionato in modo tale da garantire un'adeguata protezione. Gli imballaggi devono essere conformi alla vigente normativa comunitaria e nazionale di riferimento, così come carte

o stampe ivi inserite e a contatto con il prodotto.

Il confezionamento è effettuato in imballaggi nei materiali a norma di legge, comunque riconoscibili per il loro colore rosso.

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 europeo della I.G.P.; 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 nazionale 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.