DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "PATATA DELLA SILA"

Art.1 – DENOMINAZIONE

L'Indicazione Geografica Protetta "Patata della Sila" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione "Patata della Sila" designa il tubero della specie Solanum tuberosum, della famiglia delle *Solanacee* ottenuto dalle varietà Agria, Desirèe, Marabel, Nicola, Fontane, Krone, Jelly, Cherie, Cupido, Manitou, Laura, Sunita, Inova, Almonda e Malice e che deve presentare al consumo le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

Forma: tonda, ovale o oblunga a seconda della varietà.

Calibro:

>28 e <=45 mm (mezzanella o tondello);
>45 e <=75 mm (prima);
>75 mm (fiorone).



Buccia: resistente dopo sfregamento.

Polpa: compatta, senza cedimenti alla pressione.

Sostanza secca: contenuto minimo 19%.

All'atto dell'immissione al consumo i tuberi devono essere sani, non germogliati, interi, puliti, esenti da macchie aventi una profondità superiore a 3 mm e/o danni provocati da attacchi parassitari. È ammessa la presenza di tagli e/o unghiature e/o spellature su una quantità in peso di tuberi inferiore al 5% del totale.

R.m.a. (residuo ammesso di principi attivi) (%): inferiore al 50% del limite previsto dalla legislazione vigente.

Art. 3 - ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della "Patata della Sila" comprende esclusivamente il territorio dei seguenti comuni: Acri, Aprigliano, Bocchigliero, Celico, Colosimi, Longobucco, Parenti, Pedace, Rogliano, San Giovanni in Fiore, Serra Pedace, Spezzano della Sila, Spezzano Piccolo, in provincia di Cosenza ed i comuni di Albi, Carlopoli, Cicala, Confluenti, Decollatura, Magisano, Martirano, Martirano Lombardo, Motta S.Lucia, Serrastretta, Sorbo San Basile, Soveria Mannelli, Taverna in provincia di Catanzaro.

I suddetti comuni delimitano e circondano naturalmente Altopiano della Sila, dove la natura dei terreni, e le caratteristiche climatiche permettono di ottenere una crescita dei tuberi costante e lenta e una maturazione della pianta ottimale.

Art. 4 - PROVA DELL'ORIGINE

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 dall'organismo 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 dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 - METODO DI OTTENIMENTO

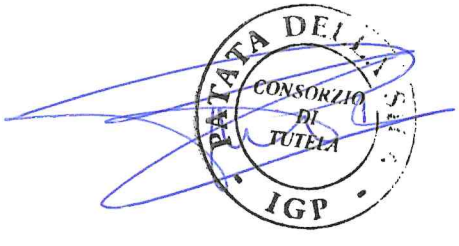
Caratteristiche del tubero-seme

La "Patata della Sila" deve provenire da tuberi-seme certificati secondo le norme sementiere nazionali. Questi devono essere seminati nel territorio di cui all'art. 3 per un ciclo produttivo. E' ammesso l'utilizzo di semi autoriprodotti, per non più di un ciclo produttivo, dall'azienda agricola produttrice (c.d. rimonta). Le dimensioni dei tuberi-seme devono essere di calibro compreso tra 28-55 mm. I tuberi-seme devono essere conservati in ambienti aerati con finestre e/o con sistemi di ventilazione forzata, con umidità relativa superiore all'80% e temperatura statica compresa tra 4 e 12°C. È ammessa la frigoconservazione alla temperatura compresa tra 4 e 6°C nel periodo dal 1 marzo al **30 giugno**, al fine di evitare la germogliazione.

Pre-germogliazione

È ammessa una pre-germogliazione dei tuberi-seme, allo scopo di stimolare un anticipo del ciclo produttivo della tuberificazione. Il periodo di pregermogliazione può variare da 10 a 20 giorni prima della messa a dimora (semina), al termine del quale i germogli devono raggiungere una lunghezza compresa tra 1 e 1,5 cm. Per i tuberi-seme di dimensione superiore ai 45 mm è ammesso il taglio manuale o meccanico, rispettando rigorosamente un periodo di almeno 4 giorni di cicatrizzazione prima della messa a dimora. Sono ammessi trattamenti concianti al seme con principi attivi registrati.

Preparazione del terreno



I terreni destinati alla coltivazione della "Patata della Sila" devono essere preparati per facilitare lo sgrondo dell'acqua ed evitare la presenza di ristagni. L'aratura si deve praticare in autunno nel periodo che va dal 21 settembre al 21 dicembre o in primavera nel periodo che va dal 21 marzo al 21 giugno. È ammesso l'interramento della paglia o dei residui delle coltivazioni in modo da incrementare la sostanza organica nel terreno. È ammessa la fresatura del terreno.

Fertilizzazioni

Le unità azotate massime per ettaro non dovranno superare le 220 unità in caso di assenza di apporto di sostanza organica e le 150 unità in caso di apporto di sostanza organica.



Tecnica di Semina e Coltivazione

Rotazioni

Gli impianti della "Patata della Sila" devono essere realizzati su terreni ove si registra l'assenza della solanacea per almeno due anni precedenti consecutivi. Si consiglia in questo intertempo la coltivazione di cereali autunno-vernini, di erbai (a base leguminose) e di prati polifiti di montagna.

Epoca e Caratteristiche della semina

La semina deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 15 aprile ed il 30 giugno. Non può essere superata una densità massima di 80.000 tuberi/ha.

Irrigazione

Le irrigazioni devono essere effettuate a partire dall'epoca di tuberizzazione adottando volumi non superiori ai 45 mm.

Difesa

Salvo condizioni favorevoli, i trattamenti dovranno iniziare alla chiusura delle file ed in via preventiva dovranno essere utilizzati prodotti di contatto, mentre in caso di attacco, si potranno utilizzare prodotti sistemici in miscela con citotropici o citotropici + contatticidi. Il trattamento con piretroidi deve essere fatto su terreno umido.

Raccolta

La raccolta della "Patata della Sila" avviene manualmente o meccanicamente prelevando il tubero dal terreno esclusivamente nel seguente periodo: dal 20 di agosto fino al 30 di novembre. L'epoca precisa di raccolta viene determinata quando il periderma è completamente formato e consistente.

Fase di post-raccolta

La conservazione della «Patata della Sila» avviene al coperto, in bins o in cumuli di altezza non superiore ai quattro metri. In questo secondo caso si deve prevedere l'arieggiamento del prodotto attraverso la creazione di cunicoli di aerazione forzata sia orizzontali che verticali. Per favorire l'asciugatura e la cicatrizzazione del prodotto occorre arieggiare il locale per 10-15 giorni dalla raccolta attraverso l'apertura di finestre, oppure favorire l'immissione di aria tramite impianti di areazione forzata. La «Patata della Sila» deve essere conservata al buio a temperatura ambiente per un periodo di massimo otto mesi e comunque non oltre il 30 aprile dell'anno successivo oppure in

apposite celle frigorifere con temperatura comprese tra 5° e 10° C e umidità pari a 93-98% per un massimo di dieci mesi e comunque non oltre il **30 Giugno** . Non sono ammessi trattamenti antigermoglianti con prodotti di sintesi chimica. Sono invece ammessi trattamenti antigermoglianti con i soli prodotti utilizzabili in agricoltura biologica. Fermo quanto appena specificato, la coltivazione della «Patata della Sila» può essere eseguita secondo le modalità di coltivazione dell'agricoltura biologica e/o dell'agricoltura integrata così come previsto dalla regolamentazione comunitaria e nazionale in materia.

Art. 6 - LEGAME CON L'AMBIENTE

La patata della Sila è contraddistinta ed apprezzata per le ottime qualità culinarie, in particolare per quel che riguarda la frittura grazie all'elevato contenuto di sostanza secca che presentano i tuberi coltivati sull'Altopiano Silano. Relativamente a questo aspetto è stata condotta un'analisi sulla varietà Agria, comparandola con campioni provenienti da altre zone produttive. I risultati hanno dimostrato come la patata coltivata sull'Altopiano Silano presenti livelli di sostanza secca molto più elevati, quindi una migliore attitudine alla frittura, nonché un sapore tipico più marcato rispetto alle altre provenienze. La patata della Sila è percepita come prodotto di qualità dalle popolazioni che circondano l'Altopiano della Sila (Cosenza – Crotone – Catanzaro - Piana di Sibari) che si approvvigionano tradizionalmente direttamente dalle aziende produttrici. Particolarmente rinomata nei mercati della Sicilia, della Puglia e della Campania che, nei periodi di raccolta mantengono legami stabili di commercio fin dagli anni '50. La capacità di conservazione e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche rendono la patata della Sila storicamente molto utilizzata per le provviste invernali in tutte queste aree. L'ottima reputazione della Patata della Sila è testimoniata anche dall'enorme successo che hanno le manifestazioni e le sagre sul tema, le quali richiamano una miriade di turisti, provenienti principalmente dalle regioni su citate, che ogni autunno giungono sull'Altopiano desiderosi di gustare il prelibato tubero. L'aspetto pedoclimatico del territorio dove viene coltivato questo prodotto assume una grande importanza. Da un punto di vista granulometrico i terreni silani sono in massima parte sciolti, tendenzialmente sabbiosi a grana fine e quindi molto permeabili e facilmente lavorabili; il pH risulta con un valore compreso tra 5 e 6,5; infine risultano essere ben dotati di sostanza organica, e quindi di fertilità naturale, che in alcune aree raggiunge valori pari al 10,04%. Dal punto di vista pedologico, secondo recenti studi (si può citare a riguardo Lulli ed al.. 2002) emerge che tali caratteristiche sono ottimali per la coltivazione della patata. Dal punto di vista climatico l'Altopiano della Sila presenta un clima estremamente secco d'estate e freddo d'inverno. Le temperature registrate riportano valori crescenti nel periodo tra aprile e maggio, ideale quindi per le semine. L'irrigazione avviene con acqua di sorgente e i trattamenti sono ridotti al minimo poiché grazie alle escursioni termiche estive tra il giorno e la notte molto accentuate, al rigido inverno e alla neve che detergono l'ambiente da innumerevoli agenti dannosi per le colture, gli attacchi di parassiti sono estremamente rari, circoscritti e pertanto facilmente controllabili. La crescita delle piante è inoltre favorita dall'escursione termica giornaliera e dalla radiazione prolungata che permettono di ottenere una crescita costante e lenta, favorevole all'accumulo di sostanza secca, ed una maturazione finale della pianta consona all'ottenimento di un prodotto adatto alla lunga conservazione. La zona è totalmente avulsa da fonti di inquinamento atmosferico e/o idrico, poiché non esistono industrie sul territorio, il traffico di veicoli a motore è molto limitato perché non ci sono autostrade e strade extra urbane principali. Sul territorio insiste una bassa densità di popolazione. Lo sfruttamento dei suoli Silani è estremamente contenuto. La patata rappresenta l'unico prodotto ortofrutticolo coltivato sull'altopiano, con una rotazione almeno biennale sullo stesso terreno, ove la solanacea viene solitamente alternata con grano o foraggio. La coltivazione della patata nella Sila ha una storia lunga e documentata. Un primo cenno si ritrova nella Statistica del Regno di Napoli del 1811. Nel 1955 nasce il "Centro Silano di Moltiplicazione e Selezione delle Patate da Seme" con il compito di favorire la diffusione del seme certificato. Alcuni studi alla fine degli anni '80 (1988)

attestano che l'Altopiano Silano era tra i maggiori bacini di produzione di patate da semina registrando l'ampiezza media maggiore in assoluto degli stabilimenti. La coltivazione della patata ha rappresentato da sempre un'importante fonte economica per l'Altopiano silano. Nel corso degli anni le famiglie contadine silane hanno continuamente tramandato la coltivazione della patata e, sebbene le origini della sua introduzione siano antiche, è solo a partire dagli ultimi decenni che intorno alla sua coltivazione si è sviluppato un positivo sistema economico e produttivo. Dal punto di vista "sociale", la pataticoltura impegna circa 1.200 famiglie. Il solo settore della produzione si attesta su un fatturato di oltre 15 milioni lordi di euro, ma se a questo dato viene aggiunto l'indotto rappresentato da trasporti, prestazioni tecniche e contabili, attrezzature, macchine ed impianti, materiali per la lavorazione, consumi di carburante, etc., il comparto pataticolo raggiunge la consistente cifra di circa 30 milioni di euro. Questi dati, dal punto di vista economico fanno trasparire una fondamentale fonte di reddito per gli operatori locali che, peraltro, impegnati nel processo produttivo stesso, garantiscono l'insediamento stabile di cose e persone nell'Altopiano, rendendolo sempre vivo in ogni periodo dell'anno. Il legame culturale del prodotto al territorio è dimostrato dalle sagre e manifestazioni ad esso dedicate. Tra queste si segnalano per tradizione e qualità degli espositori: - Camigliatello Silano, dove dal 1978 si celebra, nel mese di ottobre, la famosa Sagra della Patata della Sila, unitamente alla Mostra Mercato della Patata della Sila e delle Macchine Agricole. - Parenti, dove dal 1980 consecutivamente l'ultima domenica di agosto, si svolge una grande manifestazione sulla Patata della Sila a carattere folcloristico e culinario; il legame culturale è sottolineato anche dal largo impiego della patata in numerose ricette tipiche della tradizione gastronomica locale, come "pasta, patate e uova", "pasta e patate al forno", "pasta, patate e zucchine", "pasta patate finocchio selvatico e carne".

Art. 7 - ETICHETTATURA

Confezionamento

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

- confezione vert-bag, girsac e buste nei formati da 1 kg a 5 kg;
- retina nei formati da 0,5 kg a 2,5 kg;
- sacco nei formati da 2 kg a 10 kg;
- cartone nei formati da 1 kg a 20 kg;
- cassa in legno nei formati da 5 kg a 20 kg;
- cesta nei formati da 10 kg a 20 kg;
- vassoio nei formati da 0,5 kg a 1 kg;
- vaschetta nei formati da 0,5 kg a 1 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 contrassegnato mediante apposizione del logo (ad es. marchiatura a laser del tubero o apposizione di bollini). L'etichettatura del singolo tubero con il logo è applicabile solo ai calibri superiori o uguali a 46 mm.

Etichettatura

PATATA DELLA SILA
CONSORZIO DI TUTELA
IGP

Le modalità di presentazione del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono che sull'etichetta compaiano, a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo, al simbolo grafico comunitario e relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

a) "Patata della Sila", con l'eventuale traduzione aggiunta, seguita, per esteso o in sigla (IGP), dalla espressione traducibile "Indicazione Geografica Protetta";
b) il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e del centro di lavorazione e confezionamento.

La denominazione "Patata della Sila" è traducibile.

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.

Poiché il prodotto è ottenuto in territorio classificato geograficamente di montagna, l'etichetta dovrà riportare la dicitura "prodotto della montagna".

Logo

Il logo del prodotto riporta come elemento centrale ed in primo piano la scritta PATATA della SILA (in maiuscolo le parole "PATATA" e "SILA", in minuscolo "della").

La scritta è sviluppata orizzontalmente tra due linee irregolari: la linea superiore raffigura a sinistra tre alberi stilizzati ed, a seguire, una montagna con cinque cime; la linea inferiore sostiene la scritta e termina con il disegno di un'onda stilizzata con quattro punte.

Entrambe le linee iniziano e terminano in corrispondenza della scritta PATATA della SILA.

Il carattere tipografico del testo è il "Galliard BT" di colore blu, "PANTONE Reflex Blue".

Il colore presente nel logo è il blu, "PANTONE Reflex Blue".

È consentito riprodurre il logo in altri colori. Il limite massimo di riduzione del marchio è di base cm 2,5.

PATATA della SILA

PATATA DELLA SILA
CONSORZIO DI TUTELA
IGP