

DISCIPLINARE E REGOLAMENTO DI PRODUZIONE DELLA "PATATA ROSSA DI CETICA"

Premessa

Il Consorzio tutela la produzione, promozione e commercializzazione della varietà di patata denominata "Patata Rossa di Cetica" coltivata dai produttori soci del Consorzio che rispettano lo statuto, le decisioni del C.d.A. e il presente disciplinare.

Art. 1

Nome del prodotto

La denominazione «Patata Rossa di Cetica» è riservata alle patate che rispondono alle condizioni e ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

2.1 La specie e la cultivar

La denominazione «Patata Rossa di Cetica» è attribuita alle patate appartenenti alla specie *Solanum tuberosum* subsp. *tuberosum*. Le varietà utilizzabili, per caratteristiche morfologiche e organolettiche, devono essere riconducibili alla tipologia tradizionale coltivata nell'area di produzione, di cui all'art. 3 del presente disciplinare, purché presentino caratteristiche conformi agli standard qualitativi riportati all'art. 2.2.

2.2 Caratteristiche del prodotto

La «Patata Rossa di Cetica» si caratterizza per avere tuberi di media pezzatura, di forma rotonda ovale, con epidermide di colore rosso intenso e gemme ("occhi") profonde dal fondo rosso scuro. La pasta è compatta a tessitura fine, di color bianco latte. In coincidenza delle gemme e nella parte più esterna della polpa si nota, generalmente, una più o meno lieve colorazione rossa. La maturazione del tubero è tardiva e la dormienza delle gemme è prolungata.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione, di condizionamento e di confezionamento della «Patata Rossa di Cetica» ricade in provincia di Arezzo, in un area localizzata sul versante del Pratomagno del Casentino al di sopra della quota altimetrica di 450 metri s.l.m., nei Comuni di: Castel Focognano; Castel San Niccolò; Montemignaio; Ortignano Raggiolo; Poppi e Talla.

Art. 4

Metodo di produzione

La «Patata Rossa di Cetica» è prodotta dai soci del Consorzio nell'area di produzione, di cui all'art. 3., seguendo modalità e tecniche tradizionalmente in uso nel territorio.

4.1 Preparazione del terreno

La preparazione del terreno consiste in un aratura che va dai 30-35 cm di profondità nei terreni sciolti, fino a raggiungere i 40-45 cm nei terreni più pesanti.

4.2 Preparazione dei tuberi seme

Prima della messa a dimora, i tuberi-seme vanno messi in condizioni favorevoli alla germogliazione. Il momento ottimale per la semina si ha quando i tuberi-seme presentano germogli tozzi, robusti e ben formati e di circa 1,5-2 mm.

4.3 Semina

La semina deve essere effettuata, a seconda dell'andamento stagionale, nel periodo compreso tra marzo e maggio, utilizzando tuberi interi (senza essere tagliati) e sani. La semina va fatta a file, con una distanza tra i solchi di circa 70 centimetri e di 30 centimetri lungo il solco, in modo da avere una densità di circa 5-6 tuberi per m².

4.4 Cure colturali

La concimazione viene effettuata tenendo conto delle specifiche esigenze della coltura, in particolare rispetto alla fornitura di sostanze azotate che, se in eccesso, determinano sia uno squilibrio nella crescita della pianta, a scapito della formazione e produzione di tuberi, sia riflessi negativi sulla conservabilità del tubero.

Per il controllo delle erbe infestanti si deve ricorrere a sistemi integrati di lotta basati sul ricorso a operazioni di sarchiatura, rincalzatura e appropriate rotazioni.

La lotta ai parassiti deve essere affrontata secondo i metodi della lotta biologica e/o integrata.

La raccolta deve essere eseguita a maturazione fisiologica completa del prodotto. Non è consentita la monosuccessione.

4.5 Produzione del materiale di propagazione

Il materiale di propagazione deve provenire da colture dedicate alla produzione dei tuberi-seme e realizzate all'interno dell'areale di produzione designato. Per tali colture dovranno essere utilizzati terreni nei quali non siano state coltivate altre patate da almeno 4 anni, siti ad una distanza idonea da altre colture che possono ospitare parassiti capaci di compromettere la sanità del materiale di propagazione. Le aree più adatte alla produzione di tubero seme sono quelle protette da barriere naturali e ubicate a quote superiori ai 600 m s.l.m.

Prima della raccolta si effettuerà la distruzione anticipata dei cespi e dopo la raccolta si procederà alla calibrazione dei tuberi. La conservazione dei tuberi andrà fatta in ambienti bui.

Art.5 Doveri dei produttori

- a) Ogni produttore socio del consorzio è obbligato ad acquistare ogni anno le patate da seme prodotte dal Consorzio.
- b) Dopo la semina il produttore deve comunicare al Consorzio la data, la località e la superficie di semina.
- c) Dopo la raccolta il produttore deve comunicare la data e la quantità di patate raccolte.
- d) Dopo la raccolta i tuberi vanno puliti dai residui di terra e successivamente sottoposti ad un'operazione di cernita al fine di eliminare quelli che, eventualmente, hanno subito danneggiamenti durante le operazioni di raccolta, che hanno segni di malattia e marcescenza e quelli con un diametro inferiore a 40 mm. Possono essere selezionate separatamente come "Patatine da forno" le patate con diametro compreso tra 30 e 40 mm.
- e) Ogni produttore dopo la raccolta e la selezione deve consegnare con mezzi propri l'intero raccolto (meno le patate scartate) al Consorzio, pesarlo e firmare la relativa scheda di deposito.

Art. 6 Controlli

Il Consorzio attraverso il proprio personale incaricato dispone i controlli che ritiene più opportuni per verificare il rispetto dello Statuto e del presente disciplinare da parte dei produttori, i quali sono tenuti a fornire la massima collaborazione agli incaricati dei controlli e a garantire l'immediato e libero accesso ai luoghi di produzione.

Art. 7 Commercializzazione

Soltanto il Consorzio ha il diritto alla vendita della "Patata Rossa di Cetica". I singoli soci non possono assolutamente commercializzare il prodotto a meno di un'autorizzazione da parte del Consorzio stesso. L'immissione al consumo della "Patata Rossa di Cetica" deve essere effettuata previo confezionamento del prodotto. Le confezioni devono contenere prodotto pulito ed essere chiuse e sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.

Le patate vendute devono sempre essere accompagnate dall'etichetta del Consorzio contenente il logo della Patata Rossa di Cetica, il peso netto all'origine, il calibro minimo, la data di confezionamento e il nome del produttore.

Art. 8 Provvedimenti disciplinari

L'innosservanza del presente regolamento e più in generale di tutto ciò che è stabilito dallo Statuto comporta la eventuale sospensione e/o esclusione definitiva dal Consorzio da parte del socio previa decisione del C.d.A. come stabilito dallo Statuto.