

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 19 aprile 2018

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Patata dell'Alto Viterbese» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (UE) n. 159 del 13 febbraio 2014. (18A03176)

(GU n.107 del 10-5-2018)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Vista la direttiva direttoriale 2018 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 23 marzo 2018, in particolare l'art. 1, con la quale ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale, sono assegnati, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro del 15 febbraio 2018, n. 1654, nonché nella direttiva dipartimentale 22 febbraio 2018, prot. n. 738, gli obiettivi riportati nell'allegato A) che costituisce parte integrante della presente direttiva;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 159/2014 della Commissione del 13 febbraio 2014 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la Indicazione geografica protetta «Patata dell'Alto Viterbese»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 527/2018 della Commissione del 28 marzo 2018, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Patata dell'Alto Viterbese», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Patata dell'Alto Viterbese», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 8

527/2018 della Commissione del 28 marzo 2018.

I produttori che intendono porre in commercio la Indicazione geografica protetta «Patata dell'Alto Viterbese», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 19 aprile 2018

Il dirigente: Polizzi
Allegato

Disciplinare di produzione «Patata dell'Alto Viterbese»

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Patata dell'Alto Viterbese» e' riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione «Patata dell'Alto Viterbese» designa i tuberi maturi della specie *Solanum tuberosum* della famiglia della Solanacee, ottenuti con tuberi semi di varietà di patate iscritte nel catalogo comune delle varietà di piante agricole, coltivate nell'area delimitata di cui all'art. 3, che presenta all'atto dell'immissione al consumo le seguenti caratteristiche:

Fisiche:

forma: ovale od ovale allungata regolare;
calibro: compresa tra 40 e 75 mm;
buccia: giallo, liscia;
pasta: gialla;
parte edibile: non inferiore al 97 %.

Per il prodotto destinato alla IV gamma non sono previsti limiti di forma e di calibratura. Tale prodotto si presenta privo di buccia e tagliato secondo le esigenze del mercato.

Chimiche (per 100 grammi di parte edibile)

umidità: compresa tra 75 e 85%;
amido: minimo 10 g.

Tolleranze di qualità

Fino ad un massimo di 3 mm di profondità qualsiasi difetto e' considerato superficiale e non viene preso in considerazione, tranne nel caso di scabbia superficiale e che interessi oltre il 15% della superficie dei tuberi.

In ciascuna confezione destinata al mercato sono ammesse, inoltre, le seguenti tolleranze di qualità:

difetti esterni dei tuberi:

immaturi, non interi, avvizziti e deformati: 1% in peso;
inverditi: 3% in peso;
scabbia superficiale: 3% in peso;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



Union Alimentari
C O N F A P I

UNIONE NAZIONALE DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA ALIMENTARE

ferite meccaniche: 3% in peso;
danni da malattie fungine: 2% in peso;
difetti interni dei tuberi:
maculature ferruginose: 3% in peso;
macchie sottoepidermiche: 5% in peso;
cuore cavo: 3% in peso;
difetti di lavorazione:
terra aderente: 1% in peso;
terra non aderente ed altre impurita': 0% in peso.

Le tolleranze di qualita' non potranno in alcun modo superare il 10% in peso sul totale; non e' ammessa alcuna tolleranza per odore e sapore estranei.

Per il prodotto di IV gamma non sono ammesse macchie sul prodotto confezionato superiori al 5% in peso.

Tolleranze di calibro

Per il prodotto destinato al mercato del fresco e' tollerato in ogni confezione il 5% in numero di tuberi di calibro inferiore o superiore rispetto a quanto stabilito.

Art. 3.

Zona di produzione

L'areale di produzione della «Patata dell'Alto Viterbese» IGP particolarmente vocato alla coltivazione di questo tubero, ricade nel territorio piu' a nord del Lazio, in provincia di Viterbo, compreso tra il lago di Bolsena, l'Umbria e la Toscana. Il comprensorio, ricadente nella zona del complesso vulcanico-vulsino, e' caratterizzato da terreni di origine vulcanica ricchi di potassio e da un microclima che risente degli influssi del Lago di Bolsena.

I comuni dell'areale IGP ricadenti nella provincia di Viterbo, sono: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano e Proceno.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, dei coltivatori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei trasformatori e dei confezionatori, nonche' attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantita' prodotte, e' garantita la tracciabilita' e la rintracciabilita' 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

La tecnica di coltivazione si basa sulle pratiche tradizionalmente seguite nel territorio di cui all'art 3. Essa consta delle seguenti fasi:

Caratteristiche del tubero-seme

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

La «Patata dell'Alto Viterbese» deve provenire da tuberi-seme certificati, che devono essere seminati interi o sezionati nel territorio di cui all'art 3. Nel caso di utilizzo di tuberi interi il calibro deve essere al massimo di 65 mm. Qualora si ricorra al frazionamento dei tuberi, e' necessario che questi suberizzino almeno parzialmente prima della messa a dimora.

Preparazione del terreno

I lavori preparatori hanno lo scopo di creare un buon «letto di semina» per consentire un adeguato sviluppo dell'apparato radicale e l'accrescimento uniforme dei tuberi nonche' uno sgrondo regolare delle acque in eccesso.

Deve essere effettuata un'aratura o rippatura, profonda non meno di 30 cm, nel periodo di settembre-dicembre dell'anno antecedente quello di semina, che permette agli agenti atmosferici invernali (pioggia, gelo, neve) di agire disagregando le zolle piu' grosse ottenendo una tessitura piu' idonea ad accogliere il tubero-seme. Seguono le lavorazioni di affinamento del terreno (erpature) da effettuare a fine inverno (febbraio-marzo).

Semina

Prima della messa a dimora del tubero-seme viene effettuata una fresatura del terreno.

Il periodo di semina dei tuberi-seme e' compreso tra 15 febbraio e 15 maggio di ciascun anno. Il sesto d'impianto e' compreso tra 0,70-0,90 m tra le file e 0,12 - 0,35 m lungo le file.

La quantita' di seme impiegata ad ettaro e' compresa tra 800 e 1200 kg per il seme sezionato e tra i 1500 e 3000 kg per il seme intero.

E' ammessa la pratica della pre-germogliazione.

Avvicendamenti

E' vietata la monosuccessione; e' consentito che la patata venga coltivata sullo stesso appezzamento di terreno dopo un anno di altre colture, non appartenenti alla famiglia botanica delle Solanacee.

Concimazione, Difesa fitosanitaria e Diserbo

Devono essere effettuate applicando quanto disposto dalle norme contenute nei disciplinari emanati dalla Regione Lazio in materia di produzione integrata.

Irrigazione

Sono ammesse esclusivamente le seguenti tecniche di irrigazione: irrigazione a pioggia; a goccia e a scorrimento.

Cure colturali

Occorre effettuare una sarchiatura poco dopo l'emergenza seguita da una o piu' rincalzature.

Raccolta

La raccolta, manuale o meccanica, deve effettuarsi nel periodo

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

compreso tra 15 giugno e 30 settembre di ciascun anno, quando la buccia non si lacera alla pressione esercitata dallo sfregamento con le dita, in quanto cio' permette d'intervenire con macchine scavareccoglipatate che depositano i tuberi in contenitori idonei al trasporto presso gli impianti di ritiro.

Conservazione e condizionamento post-raccolta

Il prodotto puo' essere direttamente commercializzato tal quale o conservato in magazzini frigoriferi a riparo dalla luce, alla temperatura di 5-8 °C ed umidita' relativa compresa tra 88 e 93%. I tuberi non possono sostare in frigo oltre i 9 mesi.

Le patate possono essere sottoposte ad un trattamento antigerminante in fase gassosa.

Processo di IV gamma

Le patate vengono sottoposte al processo di lavaggio in acqua per rimuovere terra ed eventuali altre impurita'.

Successivamente vengono avviate alla pelatura meccanica e sottoposte ad una prima cernita dove vengono eliminati i tuberi non utilizzabili ai fini alimentari oltre che eventuali impurita' ancora presenti (sassi, materiale vegetale diverso, ecc.).

Il prodotto viene sottoposto al processo di taglio o prosegue la lavorazione come tubero intero.

Dopo una seconda cernita, che puo' avvenire manualmente o avvalendosi di appositi macchinari, il prodotto viene immesso in apposite soluzioni al fine di rallentare il processo di ossidazione.

Successivamente il prodotto viene pesato e confezionato in appositi contenitori per alimenti.

Il prodotto uscito dalla linea di lavorazione e prima della spedizione viene immagazzinato in celle frigorifero a una temperatura compresa tra 3 e 5 °C.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

Il prodotto a Indicazione geografica protetta «Patata dell'Alto Viterbese» e' fortemente dipendente dalle peculiarita' ambientali (suolo e clima) e socio-economiche della zona. Le caratteristiche pedoclimatiche, infatti, sono tali da esaltare l'univocita' degli aspetti qualitativi del prodotto, noto sul mercato con la denominazione corrente «Patata dell'Alto Viterbese», come testimoniano i numerosi documenti commerciali (fatture, bolle di accompagnamento, etichette, ecc.) oltre alle consolidate feste popolari.

Le caratteristiche della «Patata dell'Alto Viterbese» IGP come odore, gusto, ma soprattutto intensita' del colore della polpa (esclusivamente giallo), sono determinate oltre che dalla genetica anche dall'ambiente di coltivazione (suolo, clima, tecnica colturale, tipologia di conservazione), per cui risulta evidente il legame della «Patata dell'Alto Viterbese» con l'areale di cui all'art. 3.

I terreni dell'areale sono di origine vulcanica, con la presenza di formazioni laviche e piroclastiche, e di tessitura franco-sabbiosa con permeabilita' alta e densita' apparente bassa. Sono terreni da sub-acidi a sub-alcalini, con pH compreso tra 5,5 e 7,5 - a cui la patata si adatta bene essendo una coltura tollerante all'acidita' - con elevato contenuto di potassio (compresi tra 600-1300 ppm) e microelementi.

Le condizioni climatiche sono influenzate dalla presenza del lago

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

di Bolsena, imponente bacino lacustre, che grazie alla sua azione mitigatrice, determina delle condizioni microclimatiche particolarmente favorevoli per la coltura della «Patata dell'Alto Viterbese».

Infatti, nel periodo primaverile (aprile/maggio), quando la patata si trova nella fase di emergenza ed inizio sviluppo vegetativo, le temperature dell'areale IGP si attestano tra 12-14,5°C; si tratta di temperature ottimali per queste fase fisiologiche della pianta. In estate, le temperature dell'areale grazie all'influenza del lago di Bolsena, tendono ad innalzarsi gradualmente a partire dai 17°C fino ad arrivare intorno a 24°C nel mese di luglio; in questo periodo di tempo la patata compie tutto il ciclo biologico fino ad arrivare alla fase di maturazione. Tali condizioni climatiche ottimali della zona (temperatura inferiore a 24°C) determinano una migliore traslocazione dei carboidrati e degli elementi minerali verso i tuberi della pianta.

Per quanto riguarda le precipitazioni (media annua tra 800 e 1200 mm/anno) durante il mese di agosto, l'assenza di piogge, unitamente alle alte temperature, con picchi fino a 30°C, favorisce la fase di maturazione o senescenza. Durante quest'ultima fase fisiologica si ha un progressivo ingiallimento delle foglie, perdita di funzionalità, traslocazione dei prodotti della fotosintesi e dei nutrienti accumulati durante la crescita nei tuberi e la suberificazione della buccia. Questa fase di maturazione è accelerata e favorita da temperature alte e momenti di stress idrico: condizioni che si verificano tutti gli anni nell'areale della «Patata dell'Alto Viterbese».

Inoltre le condizioni di siccità nella fase di raccolta del prodotto determinano caratteristiche qualitative sulla «Patata dell'Alto Viterbese», quali il colore uniforme della buccia e l'aspetto complessivo dei tuberi (la pioggia favorisce fenomeni di alterazione della buccia che si macchia di scuro).

L'omogeneità delle caratteristiche pedo-climatiche della zona, sono confermate dalla Carta del fitoclima del Lazio che classifica in un'unica area l'areale di produzione dell'I.G.P. «Patata dell'Alto Viterbese»: Regione Mesaxerica, Termitipo collinare superiore (submontano), Ombrotipo iperumido inferiore.

Numerose sono le testimonianze orali e scritte di anziani locali che attestano il consolidato legame storico-culturale-sociale instaurato tra prodotto e territorio. La coltura delle patate si diffonde nell'areale oggetto di caratterizzazione, identificato con la denominazione «Alto Viterbese», negli anni '20 del '900, sebbene l'impulso decisivo allo sviluppo di questa coltivazione provenga dall'abbandono della coltura della fragola, praticata largamente fino alla metà degli anni '50 e sostituita a causa di problemi di ordine fitosanitario. A partire dagli anni '60, infatti, la patata diviene la coltura prevalente nella zona, di cui costituirà - negli anni seguenti ed ancora oggi - la maggiore fonte di reddito dell'economia agricola locale, nonché degli addetti che si occupano dello stoccaggio, del confezionamento, della commercializzazione e del trasporto. Oltre all'indotto, la forte concentrazione di produzione pataticola ha spinto alcune officine meccaniche a migliorare le macchine agricole in commercio per la lavorazione dei tuberi, tanto da adattarle alle particolari condizioni dei terreni ed alle pratiche in uso nella zona.

Riviste specialistiche, fotografie, racconti di autori locali e testimonianze cinematografiche attestano la presenza della patata dell'Alto Viterbese sin dagli inizi del '900.

La denominazione «patata dell'Alto Viterbese» si consolida in

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

ritardo rispetto al successo commerciale del prodotto. In un primo momento, infatti, e' la citta' di Grotte di Castro che lega il suo nome alla patata, ma a partire dalla meta' degli anni '60, anche gli agricoltori dei Comuni limitrofi, forti degli ottimi risultati ottenuti dai grottani, si convincono a seguirne l'esempio dal momento che i terreni di analoga natura vulcanica, ne avrebbero assicurato le medesime rese.

Nel 1971 sette delle strutture associative gia' operanti si riuniscono in un consorzio denominato Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo dell'Alto Viterbese (CCORAV) che comincia a commercializzare i propri prodotti con la dicitura «Alto Viterbese» e negli anni '80 tale dicitura diviene di uso comune.

Altro elemento caratterizzante l'importanza del prodotto nel costume locale e' testimoniato dalla tradizione delle sagre: dalla Sagra degli Gnocchi, inaugurata nel 1977 a S. Lorenzo Nuovo, alla Sagra della Patata che dal 1985 ha luogo nel Comune di Grotte di Castro coinvolgendo intensamente la popolazione locale nell'allestimento delle manifestazioni.

Il legame culturale e' sottolineato, inoltre, anche dal largo impiego della patata in numerose ricette tipiche della tradizione gastronomica locale, comma la Minestra con «l'orloge», cosi' detta dal modo di tagliare le patate, la Pasta e patate, piatto povero della tradizione contadina dell'alto viterbese e la frittata di patate, preparata senza le classiche uova.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura e' l'Autorita' pubblica designata Camera di Commercio di Viterbo via Fratelli Rosselli 4 - 01100 Viterbo - tel. +39 0 761 234 457 - 234424-25-02, e-mail: segreteria.generale@vt.camcom.it

Art. 8.

Etichettatura

Confezionamento

Il prodotto viene confezionato o immediatamente dopo la raccolta o successivamente ad un periodo di condizionamento di cui all'art. 5.

Per l'immissione al consumo il confezionamento della «Patata dell'Alto Viterbese» deve essere effettuato in una delle seguenti tipologie di confezioni:

Per il fresco:

confezione vert-bag, girsac, buste e scatole di cartone, retina, sacco, cassa in legno, cesta da 1 kg a 25 kg;
vassoio da: 0,5 kg, 0,750 kg, 1 kg;
vaschetta da: 0,5 kg, 0,750 kg, 1 kg.

Per la IV gamma:

busta di plastica per alimenti trasparente, sigillata, in atmosfera controllata, da 0,5 kg a 10 kg;

buste in plastica per alimenti trasparente sigillata e sottovuoto da 0,5 kg a 10 kg;

buste in plastica per alimenti trasparente, sigillata con prodotto immerso in acqua da 0,5 kg a 10 kg riferito al peso sgocciolato;

secchiello in plastica per alimenti trasparente sigillato con

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

prodotto immerso in acqua da 5 kg e 10 kg riferito al peso sgocciolato.

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 e' ammessa la vendita di prodotto sfuso.

Etichettatura

L'etichetta, da apporre sulle confezioni, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, riporta le seguenti ulteriori indicazioni:

«Patata dell'Alto Viterbese» seguita dalla sigla I.G.P. 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'.

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

E' 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.

Logotipo

Il logo della denominazione e' costituito da un emblema di forma quadrata contornato da due linee di colore, dall'esterno all'interno, blu (pantone reflex bluec) e giallo-ocra (pantone 131C). Su lato esterno sinistro e' riportata la scritta «PATATA» (pantone 131C) «DELL'ALTO» (pantone 348C); su quello esterno superiore la dizione «VITERBESE» (pantone reflex bluec). All'interno del quadrato sono rappresentate in modo stilizzato le colline di colore verde (pantone 348C), caratteristiche del paesaggio della zona; lo specchio del lago di Bolsena di colore azzurro (pantone 3005C) e la Patata dell'Alto Viterbese (da pantone 131C a fino il 30% del pantone 131C). Sopra le colline e' posto l'acronimo I (pantone 131C) G (pantone 348C) P (pantone reflex bluec). Il font delle scritte utilizzato e': meta plus black.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1, per un minimo di 1 cm per lato.

Art. 8.

*Etichettatura**Confezionamento*

Il prodotto viene confezionato o immediatamente dopo la raccolta o successivamente ad un periodo di condizionamento di cui all'art. 5.

Per l'immissione al consumo il confezionamento della «Patata dell'Alto Viterbese» deve essere effettuato in una delle seguenti tipologie di confezioni:

Per il fresco:

confezione vert-bag, girsac, buste e scatole di cartone, retina, sacco, cassa in legno, cesta da 1 kg a 25 kg;

vassoio da: 0,5 kg, 0,750 kg, 1 kg;

vaschetta da: 0,5 kg, 0,750 kg, 1 kg.

Per la IV gamma:

busta di plastica per alimenti trasparente, sigillata, in atmosfera controllata, da 0,5 kg a 10 kg;

buste in plastica per alimenti trasparente sigillata e sottovuoto da 0,5 kg a 10 kg;

buste in plastica per alimenti trasparente, sigillata con prodotto immerso in acqua da 0,5 kg a 10 kg riferito al peso sgocciolato;

secchiello in plastica per alimenti trasparente sigillato con prodotto immerso in acqua da 0,5 kg a 10 kg riferito al peso sgocciolato.

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.

Etichettatura

L'etichetta, da apporre sulle confezioni, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, riporta le seguenti ulteriori indicazioni:

«Patata dell'Alto Viterbese» seguita dalla sigla I.G.P. 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.

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.

Logotipo

Il logo della denominazione è costituito da un emblema di forma quadrata contornato da due linee di colore, dall'esterno all'interno, blu (pantone reflex blue) e giallo-ocra (pantone 131C). Su lato esterno sinistro è riportata la scritta «PATATA» (pantone 131C) «DELL'ALTO» (pantone 348C); su quello esterno superiore la dizione «VITERBESE» (pantone reflex blue). All'interno del quadrato sono rappresentate in modo stilizzato le colline di colore verde (pantone 348C), caratteristiche del paesaggio della zona; lo specchio del lago di Bolsena di colore azzurro (pantone 3005C) e la Patata dell'Alto Viterbese (da pantone 131C a fino il 30% del pantone 131C). Sopra le colline è posto l'acronimo I (pantone 131C) G (pantone 348C) P (pantone reflex blue). Il font delle scritte utilizzato è: meta plus black.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1, per un minimo di 1 cm per lato.



18A03176

PROVVEDIMENTO 19 aprile 2018.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Marrone del Mugello», registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (CE) n. 1263 del 1° luglio 1996.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Vista la direttiva direttoriale 2018 della direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 23 marzo 2018, in particolare l'art. 1, con la quale ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale, sono assegnati, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro del 15 febbraio 2018, n. 1654, nonché nella direttiva dipartimentale 22 febbraio 2018, protocollo n. 738, gli obiettivi riportati nell'allegato A) che costituisce parte integrante della presente direttiva.

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1263/1996 della commissione del 1° luglio 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la indicazione geografica protetta «Marrone del Mugello»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 497/2018 della commissione del 21 marzo 2018, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

