DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "PATATA DI BOLOGNA"

Art. 1

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) "Patata di Bologna" è riservata alla patata che risponde ai requisiti stabiliti nel seguente Disciplinare di produzione.
La D.O.P., "Patata di Bologna", identifica il tubero che risponde per caratteristiche fisiche, organolettiche ed area di produzione a quanto descritto nel Disciplinare di seguito riportato.

Art. 2

La varietà utilizzata per la produzione della "Patata di Bologna" DOP è la varietà Primura, con tuberi di forma ovale - allungata e con un buon contenuto di sostanza secca. I tuberi devono essere dotati di una polpa particolarmente serbevole, tendenzialmente non farinosa, idonea a molteplici utilizzi culinari come il fritto, la cottura a vapore e al forno.
Dal punto di vista morfologico le piante devono avere uno sviluppo vegetativo non eccessivo, con steli procombenti di grossezza normale, le foglie devono essere grandi di colore verde chiaro e mostrare una fioritura media.
I tuberi devono avere una forma prevalentemente ovale-allungata, regolare, con polpa consistente, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino, buccia liscia e con la tradizionale tonalità chiara, caratteristica fornita dalla composizione dei suoli di coltivazione.
Dal punto di vista organolettico-qualitativo, la tipologia della patata di Bologna ha tradizionalmente un contenuto medio di sostanza secca e una buona consistenza della polpa, che la rendono particolarmente idonea a tutti gli usi, grazie anche alla sua buona presenza sul piatto.
Il gusto tipico ma non troppo pronunciato e la sua buona conservabilità, ottenuti grazie alla produzione in terreni vocati ed all'applicazione di tecniche agronomiche legate alla tradizione, ne fanno ancora oggi il riferimento ottimale per il mercato.

Art. 3

La patata, per avvalersi della DOP deve essere prodotta esclusivamente da aziende agricole, condizionata e confezionata da imprese tutte situate nella provincia di Bologna ciò perché la "Patata di Bologna" DOP presenta elevate caratteristiche qualitative sia organolettiche che merceologiche preservabili solo con un corretto condizionamento. Infatti, gli operatori locali hanno acquisito un patrimonio di conoscenze specifiche sul prodotto come la corretta manipolazione e trasporto, la gestione post-raccolta entro brevissimo tempo con la conservazione in ambienti refrigerati, al fine di limitare le perdite di umidità del prodotto; tali conoscenze e le relative pratiche effettuate in loco permettono di salvaguardare le caratteristiche qualitative della "Patata di Bologna" DOP, nel rispetto dei suoi processi fisiologici naturali.

Art. 4

Le condizioni ambientali (suolo e clima) per la produzione della D.O.P "Patata di Bologna", sono idonee a fornire il supporto adeguato allo sviluppo di tuberi con le caratteristiche pedoclimatiche.
Le caratteristiche della "Patata di Bologna" DOP come odore, gusto, intensità del colore della polpa e della buccia, 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 di Bologna" con la provincia di Bologna.
Le caratteristiche morfologiche dei suoli, di tipo prevalentemente alluvionale, stratificate e quindi ricche di ossigeno, determinano una condizione molto favorevole allo sviluppo del prodotto.
Grazie a questo ambiente particolare, dato dall'integrazione tra suolo (pedologia e idrografia) e clima (piovoso nel periodo autunno–vernino, con temperature primaverili tiepide già da fine febbraio e ottimali cioè intorno ai 25° C durante la formazione dei tuberi), la patata che qui si

CONSORZIO PATATA DI BOLOGNA DOP
Via Tosarelli, 155 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051.5872419 - Fax 051.5872352
C.F. e P.IVA 02289901201

sviluppa possiede caratteristiche fisiche come la tessitura, la granulometria della polpa ed organolettiche come odore e gusto particolari, che ne determinano una specifica qualità.
L'equilibrio tra la composizione fisico-chimica, la struttura dei suoli ed il clima, fanno sì che una varietà così impegnativa dal punto di vista agronomico, si sia adattata ottimamente nell'ambiente bolognese.
Il clima, con l'alternarsi di temperature rigide invernali a primavere piovose e tiepide, influisce sulla produzione permettendo una strutturazione dei suoli ottimale che agevola, insieme alle temperature ed umidità tipiche, uno sviluppo costante della pianta soprattutto nelle fasi più sensibili di suberificazione e raccolta. E' grazie all'azione sinergica di acqua, suolo e clima che si esprime la qualità della patata coltivata in questo territorio.

Suolo: deve essere fertile, profondo, dotato di sostanza organica e con una buona capacità drenante. Questi suoli sono fertili, a tessitura sciolta, ben drenati dalle acque piovane e quindi di più facile lavorazione.
Fin dai primi del 1800, le particolari caratteristiche del suolo descritte nell'opera del Contri (1817) legano la patata al territorio bolognese. Egli infatti descrive come la patata prediliga i "fondi bassi, già liberati dalle acque ed alzati dalle alluvioni dei fiumi", ovvero i terreni di bonifica tipici del bolognese. Le alterazioni avvenute nel tempo, su questo suolo, hanno dato poi origine a zone pianeggianti, costituite da sedimenti alluvionali trasportati e depositati dai fiumi e torrenti originari dell'appennino e tutt'oggi attivi. Diversi processi chimici, fisici e biologici hanno contribuito alla formazione pedologica di tessitura medio-fine, dal pH alcalino, con buona dotazione dei principali elementi nutrizionali per la patata, come il potassio che risulta particolarmente presente. Si può osservare anche il caratteristico appoderamento del territorio, formato da appezzamenti di piccole medie dimensioni, con orientamento secondo la linea di massima pendenza utile ad uno sgrondo naturale delle acque. Sempre ai primi dell'ottocento, Filippo Re nella sua opera "Saggio sulla coltivazione e su gli usi del pomo di terra" descrive i primi tentativi di conservazione dei tuberi durante l'inverno, deponendoli in ambienti asciutti, avvolti con strati di foglie secche o fieno, oppure paglia, che hanno preceduto la messa a punto delle attuali tecniche di stoccaggio, originarie e tipiche del territorio bolognese. Non va inoltre dimenticato, che anche il Bignami, nel 1773, riportava nella sua opera "Le Patate" come tale tubero, fosse già entrato nell'uso comune in cucina per fare il pane, le frittelle, i bignè e le tagliatelle, cibi sicuramente tipici del territorio bolognese.
Dal punto di vista morfologico, i suoli dove avviene la coltivazione, si presentano per la gran parte pianeggianti ma comprendono anche un'area collinare, mentre per l'aspetto pedologico, riferito alla composizione, come stabilito dalla Carta dei Suoli della Regione Emilia Romagna, possono essere distinti in: "suoli San Martino", "suoli Ascensione", "suoli Medicina", "suoli Massumatico", "suoli Cicogna", "suoli Galisano" e "suoli San Giorgio", riconducibili quindi a caratteristiche di buona profondità e buon drenaggio, con pH moderatamente alcalino e con presenza di sostanza organica, con buona dotazione dei principali elementi nutrizionali per la patata, come il potassio che risulta particolarmente presente e un contenuto di fosforo e azoto. Ciò rende favorevole la coltivazione della patata, che beneficia particolarmente di tali condizioni in virtù del suo apparato radicale fascicolato, non fittonante e dotato di un fitto capillizio radicale. La tessitura è leggermente variabile tra gli stessi, ma tendenzialmente fine in superficie e media negli strati più fondi.
Dal punto di vista idrologico il territorio è ben fornito per la presenza di torrenti e fiumi naturali (Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia, Savena, ecc.) ed anche per la presenza di canali artificiali appositamente costruiti (canale Emiliano - Romagnolo), per fornire acqua alle coltivazioni nel periodo primaverile – estivo, che risulta quello di maggior fabbisogno.
Clima: la pianura bolognese è caratterizzata da temperature primaverili tiepide a partire da fine febbraio – inizio marzo, ideali per garantire una idonea germogliazione dei tuberi seminati in questo periodo. Durante lo stadio di massimo sviluppo vegetativo, concentrato nel periodo che va da aprile a giugno, le temperature raggiungono facilmente i 25-28° C, favorendo la formazione, l'accrescimento dei tuberi ed una regolare maturazione. Le precipitazioni distribuite durante l'anno,

CONSORZIO PATATA DI BOLOGNA DOP
Via Tosarelli, 155 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051.6072419 - Fax 051.6072352
C.F. e P.IVA 02283901201

favoriscono la coltivazione nella fase di primo accrescimento vegetativo ed inizio tuberificazione; le stesse garantiscono pure il reintegro della falda idrica e le lavorazioni del suolo preparatorie alla semina della patata.

Art. 4 bis

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 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 delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Tecnica colturale: si basa fondamentalmente sulle pratiche presenti nel territorio fin dall'inizio della coltivazione della patata, come la preparazione del suolo, con lavorazioni profonde per favorire un buon sviluppo dell'apparato radicale e uno sgrondo efficace delle acque in eccesso.
La prima operazione consiste nella preparazione del terreno con l'assolcatura, effettuata nell'autunno precedente la semina, che permette agli agenti atmosferici invernali, quali la pioggia ed il gelo, di agire disgregando le zolle di terreno più grossolane e creare una tessitura idonea ad accogliere il tubero-seme. Tale lavorazione influisce in maniera significativa sullo sviluppo e sulla forma dei tuberi; infatti la tuberificazione degli stoloni, avviene in maniera regolare ed alla giusta profondità, quando il piano di semina ed il cumulo di terreno che ricopre il tubero-seme non risultano compatti, ma sufficientemente soffici ed areati. Inoltre, la produzione di tuberi sarà più regolare limitando la presenza di tuberi deformi, agevolando pure le operazioni di raccolta meccanica con conseguente riduzione di danni meccanici ai tuberi.
Per la semina è obbligatorio l'impiego di tuberi-seme certificati, sia interi che tagliati, la cui preparazione alla semina prevede la pre-germogliazione, operazione che permette ai tuberi seme di svilupparsi in maniera più precoce e resistente una volta deposti in campo. Durante questa fase i tuberi sostano in un ambiente non soggetto a gelate, in presenza di luce diffusa, cosicché si sviluppi un germoglio di alcuni millimetri di lunghezza, dalla forma tozza e robusta. Tale pratica garantisce, una volta avvenuta la semina, una germogliazione regolare, priva di fallanze ed una certa precocità di maturazione della produzione, caratteristica ancora ricercata per gran parte delle produzioni pedecollinari dell'areale bolognese.
Per quanto riguarda l'avvicendamento colturale, è vietata la monosuccessione ed è ammesso il ritorno della patata nello stesso appezzamento di terreno dopo due anni di altre colture.
La concimazione viene effettuata tenendo conto dei fabbisogni della coltura; essa deve fornire gli elementi nutrizionali più adeguati, quali l'azoto, il fosforo ed il potassio, affinché sia possibile ottenere produzioni ottimali sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. La produzione massima è di 60 tonnellate/ha.
La tecnica colturale si completa con la concimazione e la difesa, applicando quanto disposto dalle norme contenute nei disciplinari della Regione Emilia Romagna.
Irrigazione: la tipica piovosità autunno-primaverile e la composizione intrinseca dei terreni alluvionali della pianura bolognese s'integrano in maniera perfetta alla rete di torrenti naturali e canali artificiali, utilizzati dai produttori per fornire durante la coltivazione regolari apporti irrigui, evitando sprechi e valorizzando le caratteristiche qualitative, come per esempio la pezzatura commerciale omogenea, il contenuto in sostanza secca e l'attitudine culinaria dei tuberi stessi.
La raccolta deve essere eseguita a maturazione fisiologica completa del prodotto, cioè quando la buccia non si lacera alla pressione esercitata dallo sfregamento con le dita, in quanto ciò permette di intervenire con macchine scavaraccoglipatate che depositano i tuberi in contenitori idonei al trasporto presso gli stabilimenti di ritiro.

CONSORZIO PATATA DI BOLOGNA DOP
Via Tosarelli, 155 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051.5872419 - Fax 051.5872352
C.F. e P.IVA 02283901201

La conservazione delle patate avviene in bins in celle per frigo-conservazione a temperatura controllata, compresa tra 4 e 7° C, al riparo dalla luce.
Sono ammessi i trattamenti di post-raccolta previsti dalla vigente legislazione.

Art. 6

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del seguente disciplinare è svolto da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo Checkfruit s.r.l., con sede in via C. Boldrini, n.24, 40121 Bologna, tel. +39 0516494836 – fax +39 051 6494813.

Art. 7

La D.O.P. "Patata di Bologna" deve essere identificabile per aspetto fisico, componente chimica e organolettica, dai seguenti parametri:
a)tuberi di forma prevalentemente ovale - allungata, piuttosto regolare, con presenza di gemme (occhi) superficiali e poco pronunciati;
b)buccia liscia, integra e priva di difetti esterni che alterino le sue caratteristiche;
c)calibro dei tuberi omogeneo compreso tra 40 e 75 mm;
d)polpa di colore variabile dal bianco al giallo paglierino;
Dal punto di vista chimico la composizione media per 100 gr di parte edibile è così suddivisa:
- Acqua da 70,0 a 85,0 % (dato analitico ottenuto con la metodica di laboratorio definita con DM 27/05/1985 GU N. 145 DEL 21/06/1985).

- Proteine da 0,9% a 2,6 % (dato analitico ottenuto con la metodica di laboratorio definita ISO 937 – 1978 (E) e AOAC, Official method n.932.08).

- Contenuto massimo in grassi di 1,12 %, dato analitico ottenuto con la metodica di laboratorio definita ISTISAN 1996/34 pag 41-43.

- Carboidrati da 8,00% a 19,00% Il dato analitico è ottenuto per differenza a 100 dei valori di acqua, ceneri, grassi, proteine e fibra alimentare.

- Fibra alimentare da 0,9% a 4,0 %, dato analitico ottenuto con la metodica di laboratorio definita AOAC 985.29 ed 17th 2003.

- Ceneri grezze da 0,40% a 1,45 % ottenuto con la metodica analitica descritta come ISTISAN 1996/34 pag. 77-78 e ISO 936:1998 (E)

- Potassio (K) espresso come K in mg/100 g presente con un valore minimo pari almeno a 250 mg/100 g, dato analitico ottenuto con la metodica analitica descritta come EPA 3015A e EPA 6010B

La Primura, simbolo della patata di Bologna, grazie alle sue caratteristiche di buon aspetto sul piatto, contenuto medio di sostanza secca, buona consistenza della polpa, gusto tipico ma non troppo pronunciato, e buona conservabilità, ottenuti grazie alla produzione nei terreni vocati e mantenuti inalterati nel tempo, rappresenta ancora oggi la patata che soddisfa i requisiti del mercato.
La "Patata di Bologna" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:
A) omogeneità di calibro dei tuberi: la dimensione dei tuberi (diametro radiale) misurata con calibro a maglia quadrata non può essere inferiore a mm 40 e superiore a mm 75.
   La differenza tra diametro minimo e massimo non può essere superiore a mm 30.
   Le tolleranze sono così fissate:
   1. diametro minimo (mm 40) e massimo (mm 75): 3% sul numero di tuberi del campione;

CONSORZIO PATATA DI BOLOGNA DOP
Via Tosarelli, 155 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051.5872419 - Fax 051.5872352
C.F. e P.IVA 02283901201

2. omogeneità: 15% sul numero di tuberi;

B) non presentare in percentuale sul peso totale:
1. tuberi con difetti esterni evidenti (deformi, immaturi, pelati, germogliati, avvizziti, verdi, scabbiati, o con altre alterazioni parassitarie localizzate sulla buccia): 10%
2. tuberi con macchie sottocutanee di origine traumatica (macchie nere) e alterazioni interne della polpa (cuore cavo, maculatura ferruginea, vitrescenza, ecc.): 10%
3. tuberi con danni esterni (ferite, tagli): 5%
4. tuberi sezionati e con marcescenze nella polpa: 0%

La somma dei difetti inerenti le alterazioni delle caratteristiche dei tuberi non può superare il 15% in peso, escluso la percentuale inerente l'omogeneità dei calibri e la pezzatura.

Art. 8

La commercializzazione della "Patata di Bologna" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:
-sacchi da 4 Kg, 5 Kg, 10 Kg e 25 Kg con fascia centrale stampata di almeno 10 cm.
-retine da 0,5 Kg, 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg e 2,5 Kg.
-confezione: vertbag, quickbag, girsac e busta da 0,5 Kg, 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg, 5 Kg.
-vassoio o vaschetta con peso di 0,5 Kg, 0,750 Kg, 1 Kg.
-cartone e ceste da 10 Kg, 12,5 Kg, 15 Kg, 20 Kg e 25 Kg.
In tutti i casi le confezioni debbono contenere prodotto pulito ed essere sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.
Sulle confezioni deve essere indicata la dicitura: "Patata di Bologna" seguita dalla dizione "D.O.P." e dal logo così specificato: una immagine stilizzata di patata attraversata in diagonale da due fasce di colore rosso e blu, i cui colori risultano i seguenti:

- il giallo della patata stilizzata Pantone Yellow 116 C, quadricromia 0/20/100/0;
- il rosso della prima fascia obliqua Pantone Warm Red C, quadricromia, 0/100/100/0;
- il blu della seconda fascia obliqua Pantone blu 286 C, quadricromia, 100/70/0/0;

Il carattere tipografico impiegato per comporre qualsiasi testo risulta essere l'*Avenir* nelle versioni chiaro e bold.
Il marchio non può essere riprodotto sulle confezioni in dimensioni inferiori ai 20 mm di base e comunque la DOP "Patata di Bologna" deve essere riportata in dimensioni maggiori di qualsiasi altra dicitura riportata in etichetta.

PATATA
DI BOLOGNA
D.O.P.

Dovranno inoltre essere indicati:
- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore,
- peso netto all'origine,
- varietà,

nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

CONSORZIO PATATA DI BOLOGNA DOP
Via Tosarelli, 155 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051.5872419 - Fax 051.5872352
C.F. e P.IVA 02283901201

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta, a caratteri chiari e leggibili il simbolo grafico comunitario e relative menzioni, in conformità alle precisazioni del Reg. (CE) 1726/98 e successive modifiche.
La dizione "Denominazione di Origine Protetta" può essere ripetuta in altra parte della confezione o dell'etichetta anche in forma di acronimo "D.O.P.".

CONSORZIO PATATA DI BOLOGNA DOP
Via Tosarelli, 155 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051.5872419 - Fax 051.5872352
C.F. e P.IVA 02283901201