

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA		
		Pagina 1 di 14	

DISCIPLINARE TECNICO

AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n. 21 E DEL REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO
 COLLETTIVO APPROVATO CON DECRETO DEL DIRETTORE GENERALE DELL'ERSA n. 138 DI DATA
 27 SETTEMBRE 2012.

PRODOTTO PATATA.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA		
		Pagina 2 di 14	

SOMMARIO

1. SCOPO E FONTI.
2. AGRICOLTURA, QUALITA' ED AMBIENTE.
3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.
 - 3.1. Prodotto oggetto di certificazione.
 - 3.2. Denominazione commerciale.
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.
5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DELLE PATATE AQUA.
 - 5.1. Buone pratiche colturali.
 - 5.2. Descrizione delle fasi del ciclo produttivo in campagna.
 - 5.3. Descrizioni fasi post-raccolta.
 - 5.4.. Confezionamento
 - 5.5. Movimentazione.
6. ETICHETTATURA.
7. CODIFICA LOTTO DI VENDITA
8. RINTRACCIABILITA': ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITA'.
 - 8.1. Riconoscimento reciproco e sovrapposizione con altri regimi di certificazione
9. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA		
		Pagina 3 di 14	

1. SCOPO E FONTI.

Con il presente disciplinare l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSa individua i criteri tecnici di produzione, tracciabilità, confezionamento e conservazione del prodotto patata AQUA nel pieno rispetto delle vigenti norme applicabili alle attività di coltivazione della patata per l'ottenimento della certificazione di conformità prevista dalla legge regionale del Friuli Venezia Giulia 13 agosto 2002, n. 21, e dal "Regolamento d'uso del marchio collettivo" approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138, al fine del rilascio del marchio regionale collettivo di qualità "Agricoltura ambiente qualità – AQUA- marchio di qualità concesso dalla regione Friuli Venezia Giulia".

Il rispetto dei criteri tecnici previsti dal presente disciplinare permette di conseguire il livello di qualità richiesto dalla Regione Friuli Venezia Giulia per il rilascio del marchio collettivo di qualità AQUA al prodotto patata, qualunque ne sia la sua provenienza geografica.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA		
		Pagina 4 di 14	

2. AGRICOLTURA, QUALITÀ ED AMBIENTE.

Con il marchio AQUA la Regione Friuli Venezia Giulia intende promuovere la produzione, la commercializzazione e la valorizzazione dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo-pastorali, sia freschi che trasformati.

In particolare, la Regione Friuli Venezia Giulia promuove l'adozione, da parte dei soggetti aderenti al marchio AQUA, di requisiti di prodotto e di produzione ottimali in termini di:

- a) agricoltura (buone pratiche agricole, compreso il benessere animale);
- b) qualità (caratteristiche del prodotto finale);
- c) ambiente (diminuzione dell'impatto ambientale dei processi produttivi).

Il presente disciplinare individua, per ciascuna delle tre tematiche soprammenzionate, uno o più requisiti di prodotto o di produzione. La seguente tabella riporta la corrispondenza tra i requisiti di produzione e di prodotto indicati nel disciplinare e la tematica di riferimento.

TEMATICA	REQUISITO
Agricoltura	Capitolo 5 (paragrafi 5.1 e 5.2)
Qualità	Capitolo 4
Ambiente	Capitolo 5 (paragrafi 5.1, 5.2 e 5.5).

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA	Pagina 5 di 14
--	---	---------------------------------------

3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.

3.1. Prodotto oggetto di certificazione.

Il disciplinare può essere applicato ai seguenti prodotti derivanti dai tuberi di *Solanum tuberosum* L.:

- a) Patata fresca;
- b) Patata mondata (pelata);
- c) Preparati alimentari a base di patate certificate AQUA, a condizione che le stesse siano l'ingrediente caratterizzante e che rappresentino almeno il 60% del peso totale del prodotto.

3.2. Denominazione commerciale.

Dai processi di trasformazione delle patate si ottengono molteplici formati commerciali, variabili in quanto a denominazione e tipologia, secondo quanto di seguito indicato a titolo esemplificativo e non esaustivo.

- a) **patate intere**
- b) **patate a tondello**
- c) **patate a cubetti**
- d) **patate stick**
- e) **patate a fette**

g) **sono altresì ammesse**: tutte le variazioni compatibili rispetto a nomenclatura, tecniche di produzione, purché siano comunicate in maniera espressa in sede di presentazione della domanda di utilizzazione del Marchio e sia perciò esplicitato il tipo di prodotto sul quale si apporrà il marchio.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA		
		Pagina 6 di 14	

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- a) forma generalmente ovale–allungata o tondeggianti; pezzatura tra 30 e 80 mm di diametro; buccia di colore dal rosso al giallo intenso passando al giallo paglierino per talune varietà; profondità degli occhi da superficiale a profonda a seconda della varietà; polpa di colore dal bianco al giallo intenso a seconda della varietà;
- b) tuberi non devono essere avvizziti, né totalmente inverditi nella buccia;
- c) tuberi ottenuti utilizzando tecniche a basso impatto ambientale (utilizzando tecniche di lotta integrata);
- d) contenuto in sostanza secca dei tuberi (utilizzando una bilancia elettronica a doppia pesata aria-acqua) alla raccolta uguale o superiore al 16%, in funzione dell'andamento climatico stagionale;
- e) indice di lavabilità, valido solo per la patata fresca alla raccolta e comunque prima del confezionamento, misurata con il metodo CNIPT (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre) uguale o superiore a 5 in una scala da 1 a 9.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA	Pagina 7 di 14
--	---	---------------------------------------

5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DELLE PATATE AQUA.

5.1. Buone pratiche colturali.

La gestione agronomica e di difesa fitosanitaria attuate secondo i dettami della Produzione Integrata (Direttiva 2009/128/CE) deve seguire le norme e prescrizioni previste all'interno della Comunità Europea.

Laddove esistenti nel territorio di coltivazione indicazioni tecniche specifiche di produzione integrata a base volontaria e/o obbligatoria, le stesse rappresentano norme vincolanti ai sensi del presente disciplinare tecnico.

5.2. Descrizione delle fasi del ciclo produttivo in campagna.

Tutte le fasi di produzione della patata dovranno rispettare i dettami previsti dalla Direttiva n.2009/128/CE.

Semina. Le patate devono essere coltivate in appezzamenti aventi superficie massima di 5 ha, al fine di garantire una maggiore biodiversità del territorio. Qualora il corpo fondiario superi tale superficie, deve essere garantita una soluzione di continuità costituita da una fascia coltivata con specie a perdere, avente larghezza minima di 5,0 m. Tale soluzione può ritenersi adempiuta qualora su almeno un lato del corpo fondiario sia presente una bordura costituita da specie arbustive e/o legnose.

L'epoca e le modalità di semina **dovranno** adeguarsi alle indicazioni previste dal Disciplinare di Produzione Integrata vigente nell'areale di coltivazione. Inoltre per la semina dovranno essere utilizzati "tuberi seme certificati", così come definiti dalla Direttiva 2002/56/CE.

Fondamentale ed inderogabile è la rotazione colturale, da realizzarsi in un quinquennio nel quale la patata non ritorna per più di due volte sullo stesso appezzamento e non è ammesso il ritorno della patata sullo stesso appezzamento prima di due anni. Inoltre non è ammessa la successione con altre solanacee.

Fertilizzazione. Un corretto piano di fertilizzazione deve essere stilato partendo dalla conoscenza delle caratteristiche chimiche e fisiche del terreno. Pertanto nell'analisi del terreno sono obbligatorie le seguenti determinazioni analitiche: granulometria, pH, calcare totale e calcare attivo, sostanza organica, azoto totale, fosforo assimilabile e potassio scambiabile. L'analisi del terreno deve essere effettuata almeno ogni 5 anni, la fertilizzazione non dovrà comunque superare i quantitativi massimi indicati nel Disciplinare di Produzione Integrata vigenti per l'areale di coltivazione.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA		
		Pagina 8 di 14	

Rincazzatura. Va effettuata adeguandosi alle indicazioni previste dal Disciplinare di Produzione Integrata vigenti per l'areale di coltivazione e comunque con lo scopo di arieggiare il terreno favorendo l'ingrossamento dei tuberi e per evitare processi di inverdimento degli stessi.

Irrigazione. La coltura si avvantaggia di apporti irrigui artificiali laddove necessari, in particolare dopo la semina e durante la fase di ingrossamento dei tuberi. Qualora venga effettuata l'irrigazione, i volumi di adacquamento devono rispettare i limiti previsti dai disciplinari di Produzione Integrata vigenti per l'areale di coltivazione, comunque le adacquate non dovranno superare i limiti agronomici relativi alla capacità di campo dei terreni interessati dalla coltivazione.

Controllo delle infestanti. Per quanto riguarda il controllo delle infestanti è fondamentale l'applicazione di razionali tecniche agronomiche. Il controllo chimico delle infestanti dovrà essere eseguito impiegando i principi attivi e le modalità di applicazione e di distribuzione previsti dal Disciplinare di Produzione Integrata vigenti per l'areale di coltivazione.

Difesa fitosanitaria. La difesa sarà attuata attraverso interventi fitosanitari con l'impiego di principi attivi e modalità di applicazione e di distribuzione previste dal Disciplinare di Produzione Integrata vigenti per l'areale di coltivazione.

Le macchine irroratrici dovranno essere sottoposte al controllo funzionale, secondo quanto previsto dalla Dir. 128/2009 e sottoposte a verifica con una periodicità almeno quinquennale da parte di strutture autorizzate .

Campionamento ed analisi dei requisiti del prodotto certificabile. Al fine di abilitare le diverse partite di prodotto per il confezionamento fresco, vengono prelevati in campo, o successivamente in magazzino, dei campioni di patata sui quali eseguire analisi organolettiche e residuali. La frequenza ed il numero dei campioni avviato all'analisi viene determinato secondo parametri indicati dalla norma UNI 11233-2009 e successive modifiche ed integrazioni. Le analisi multi residuo sono quelle da eseguire per tutte le sostanze attive indicate dal DPI. I parametri organolettici possono essere verificati direttamente presso i laboratori del Centro di Raccolta.

Raccolta e inoltro del prodotto al Centro di Raccolta. La raccolta della patata ha inizio a maturazione fisiologica del prodotto, e solo i lotti di raccolta che presentano una Percentuale di sostanza secca (%ss) pari o superiore al 16%. Per talune varietà a ciclo medio tardivo è ammessa la trinciatura della parte aerea al fine di bloccare il ciclo vegetativo della patata permettendone un buon abbuccamento e una successiva più agevole raccolta. Con le medesime finalità potrà essere effettuato il disseccamento

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA		
		Pagina 9 di 14	

chimico della parte aerea con le modalità previste nel Disciplinare di Produzione Integrata vigenti per l'areale di coltivazione.

5.3. Descrizione delle fasi post-raccolta.

Interventi di post-raccolta. Sulle partite di patate destinate al consumo fresco o alla mondatura, non è ammesso alcun trattamento chimico in post raccolta.

Stoccaggio I lotti di patate a marchio AQUA selezionate per il consumo fresco o successiva mondatura, sono inequivocabilmente identificati con opportune metodologie al fine di distinguerli dalle partite di patate ottenute con metodi convenzionali di produzione e non certificabili.

Conservazione. Le corrette condizioni di conservazione devono prevedere, all'interno delle celle di stoccaggio un sistema di controllo atto a garantire valori di temperatura non inferiori a 5°C ed umidità relativa non superiore al 90%, con verifiche dei parametri all'interno delle celle svolte da personale specializzato.

Cernita, mondatura e confezionamento. Prima di procedere al confezionamento viene verificato il corretto stato di conservazione del prodotto. Tutti i processi sono gestiti in modo tale da prevenire rischi di contaminazione del prodotto.

5.4. Confezionamento.

Le patate e i prodotti a base di patate elaborati in modo conforme al presente disciplinare possono essere rielaborati, porzionati e confezionati per la successiva immissione al consumo ai fini previsti dal presente disciplinare.

Tali operazioni possono avvenire sia presso il centro di raccolta delle patate, sia presso separati laboratori di trasformazione, porzionatura e/o di confezionamento, a tal fine autonomamente autorizzati in osservanza della vigente disciplina igienico-sanitaria ed amministrativa. Gli eventuali laboratori interagenti devono richiedere l'autorizzazione all'uso del Marchio AQUA nelle circostanze in cui provvedano al porzionamento ed al confezionamento di prodotti certificati e siano essi stessi responsabili dalla presentazione finale del prodotto.

Le operazioni di confezionamento, come definito dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, sono considerate, ai fini del presente requisito, equivalenti alla trasformazione.

I tuberi oggetto di certificazione possono essere confezionati secondo le seguenti modalità:

a) Il prodotto destinato al consumo fresco può essere venduto sfuso, in reti e: vert-bag

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA		
		Pagina 10 di 14	

b) Il prodotto mondato può essere venduto solo in confezioni sottovuoto

c) I preparati Alimentari a base di patata possono essere venduti solo in confezioni non alterabili

5.5. Movimentazione.

Tutte le fasi produttive attinenti la produzione delle patate, la lavorazione, trasformazione e confezionamento del prodotto devono avvenire entro un raggio di 90 km dal centro di raccolta delle patate. Ciò al fine di garantire i requisiti di freschezza del prodotto, l'attività di filiera e per promuovere la riduzione delle emissioni di CO₂ da trasporto.

6. ETICHETTATURA.

Nel rispetto della normativa comunitaria di riferimento, le patate e i prodotti trasformati a base di patate devono essere identificati mediante apposizione di un'etichetta, sul contenitore e/o sui documenti di trasporto/vendita (es. ddt/fatture) che deve riportare almeno:

- a) denominazione commerciale;
- b) nome completo del paese di origine;
- c) ragione sociale dell'azienda;
- d) sede e ubicazione dell'azienda;
- e) stabilimento di lavorazione e confezionamento
- g) lotto di vendita;
- h) categoria;
- i) calibro;
- l) peso netto (nel caso si tratti di prodotto venduto a peso predeterminato);
- m) Riferimento al marchio AQUA.

Si pone in particolare evidenza che dal 13 dicembre 2014 entrerà in vigore il Reg. UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori che andrà ad armonizzare le modalità di indicazione di origine dei prodotti alimentari. Pertanto il Regolamento citato e le sue successive modifiche ed integrazioni rappresenteranno il riferimento normativo al quale adeguarsi.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA		
		Pagina 11 di 14	

7. CODIFICA LOTTO DI VENDITA

I soggetti che adottano il presente disciplinare tecnico devono identificare il prodotto certificato e codificare inequivocabilmente il relativo lotto di vendita al fine di garantire la rintracciabilità degli elementi esplicitati nel presente disciplinare.

In particolare, le informazioni riportate nel lotto del prodotto venduto, devono rendere rintracciabili almeno:

- la tipologia di prodotto e la relativa quantità, espressa in Kg;
- la data di conferimento;
- azienda di produzione e varietà di patata
- informazioni relative alla tecniche agronomiche adottate;
- i trattamenti fitosanitari effettuati.

Tale codice deve essere indicato anche nel documento di vendita (es. ddt/fattura) e sulle etichette delle confezioni/prodotti e può essere seguito dal logo/marchio "AQUA".

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA		
		Pagina 12 di 14	

8. RINTRACCIABILITÀ: ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITA'

Obblighi del produttore della materia prima "patata".

Ai fini del rispetto dei requisiti di tracciabilità, i produttori sono tenuti a:

- conservare i cartellini di accompagnamento delle partite di tuberi-seme impiegati (oppure i ddt nei quali compare il lotto di seme acquistato);
- indicare nel "quaderno di campagna", il tipo e la quantità dei fertilizzanti impiegati;
- indicare nel "quaderno di campagna", il tipo e la quantità dei prodotti diserbanti ed antiparassitari impiegati, nonché le date di effettuazione dei trattamenti;
- indicare nel "quaderno di campagna", la produzione ottenuta e la data di inizio raccolta per ogni varietà.

Ai fini della rintracciabilità si definisce " **lotto fitosanitario omogeneo**", il totale della produzione ottenuta per ogni varietà dal singolo produttore, indipendentemente dal numero di appezzamenti dedicati alla varietà stessa.

Al momento del conferimento del prodotto presso il Centro di Raccolta, si procede all'identificazione dei lotti suddetti, appena conferiti, attraverso metodologie che permettano in modo inequivocabile di risalire al produttore, alla varietà conferita ed anche alla data di raccolta. In seguito si esegue una campionatura per ogni lotto fitosanitario omogeneo che ha come scopo la verifica della conformità dei tuberi alle prescrizioni del disciplinare di produzione. Le modalità di esecuzione di tale campionamento verranno concordate con l'organismo certificatore.

Al momento del conferimento, al produttore viene assegnato un identificativo relativo alla partita consegnata e viene rilasciato un documento che attesta l'avvenuta consegna ed il quantitativo conferito (bolla di pesatura).

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA		
		Pagina 13 di 14	

8.1. Riconoscimento reciproco e sovrapposizione con altri regimi di certificazione.

Ai sensi di quanto previsto dalla Comunicazione della Commissione – “Orientamenti UE sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e agroalimentari” (2010/C 341/04), ed al fine di non procedere ad audit degli stessi requisiti, qualora i requisiti previsti dal presente disciplinare siano oggetto di ispezioni o di audit nell’ambito di altri regimi di certificazione, si potrà procedere al riconoscimento totale o parziale delle ispezioni ed audit già effettuate per i medesimi requisiti.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO PATATA		
		Pagina 14 di 14	

9. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA.

Le procedure amministrative per il rilascio del marchio AQUA sono regolate dalla L.R. n.21/2002 e dal “Regolamento d’uso del marchio collettivo”, approvato con decreto del Direttore generale dell’ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138.

In particolare, ai sensi dell’articolo 8, comma 2 del Regolamento d’uso, il soggetto richiedente l’uso del marchio AQUA, all’atto della domanda di concessione, dovrà indicare se richiede la concessione d’uso per la mela tal quale, per il prodotto trasformato o per ambedue. Nel caso in cui richieda la concessione d’uso per il prodotto trasformato, dovrà specificare per quali prodotti trasformati richiede l’uso del marchio,.