

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE della PATATA DI MONTESE

## Art. 1 Denominazione

Il nome *Patata di Montese* è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Patata di Montese* è rappresentata da parte del territorio dei comuni di Montese, Zocca, Gaggio Montano, Castel d'Aiano, Frazione Querciola di Lizzano in Belvedere, appartenenti alle provincie di Modena e di Bologna con altitudine minima per la coltivazione mt. 600 slm., come meglio individuato dalla cartografia allegata.

## Art. 3 Descrizione del prodotto

### 3.1 Varietà cultivar

Le cultivar tradizionalmente impiegate sono quelle tardive e medio-tardive, con colore della polpa giallo chiaro o bianca e colore della buccia giallo o bruno rossastra. Sono escluse le varietà precoci.

### 3.2 Coltivazione e raccolta

#### 3.2.1. Preparazione dei terreni

Per la preparazione del terreno si procede, in successione, con le seguenti operazioni:

- Aratura medio profonda (40-50cm)
- erpicatura per l'affinamento della superficie;
- preparazione dei solchi per la messa a dimora del tubero.

I terreni devono risultare particolarmente soffici, ben strutturati e drenati per agevolare la penetrazione radicale del tubero ed evitare il ristagno idrico.

#### 3.2.2 Semina

La semina può avvenire meccanicamente o manualmente, compatibilmente con le caratteristiche del terreno. Le operazioni di semina avvengono nei mesi di marzo, aprile e maggio. La quantità di Tubero seme impiegato per ettaro varierà in funzione della varietà,

dei tipi di terreno, del sesto d'impianto e del tubero seme impiegato intero o tagliato e comunque fino ad un massimo di 12 quintali per ettaro.

### *3.2.3 Tecniche colturali*

Il metodo di produzione della *Patata di Montese* prevede la concimazione con letame o concime organico e l'eventuale aggiunta di azoto, fosforo e potassio. Sono esclusi i trattamenti chimici per il disseccamento della parte aerea della pianta.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

In alternativa può essere adottato il metodo di produzione biologica, di cui al Reg. CE 834/07 - Reg. CE 889/08 e loro successive modificazioni.

### *3.2.4 Raccolta*

Le operazioni di raccolta possono essere effettuate manualmente o meccanicamente. La sistemazione in casse o bins può essere preceduta da una prima selezione volta ad eliminare il prodotto non conforme ai requisiti indicati al successivo punto 3.3 del presente disciplinare.

La raccolta dovrà avvenire con tuberi maturi e sufficientemente abbucciati.

La raccolta è effettuata nel periodo compreso tra il 1 agosto e il 15 ottobre, salvo casi eccezionali, in relazione ai quali dovrà essere richiesta apposita autorizzazione all'organismo di controllo.

La quantità massima di patate ammesse alla commercializzazione e all'utilizzo del marchio non potrà superare il riferimento dei 250 quintali per ettaro.

### *3.3 Caratteristiche del prodotto*

Dimensioni: pezzatura del tubero compresa fra 40 e 80 mm.

Aspetto esterno: regolare e caratteristico delle varietà, senza presenza di germogli, con limitata rugosità e difetti evidenti di buccia. Uniformità di colore ed assenza di zone verdi.

Colore della buccia: giallo, bruno-rossastra (così detta patata rossa).

Colore della polpa: giallo chiaro o bianca.

Conservabilità: Le varietà ammesse dal presente disciplinare devono essere idonee alla conservazione per periodi medio-lunghi, orientativamente fino al mese di maggio.

### *3.4 Conservazione e confezionamento*

La conservazione del prodotto deve avvenire in luoghi asciutti ed al riparo dalla luce. Durante il periodo di conservazione sono esclusi trattamenti chimici anti-germogliamento del tubero. Sono ammessi trattamenti antigermoglianti con principi attivi previsti per l'agricoltura biologica.

Il prodotto, opportunamente spazzolato ma non lavato, viene confezionato in appositi imballaggi formati da sacchi a rete o vertbag dal peso di 1-2-2,5-3-5-10 kg .

Il confezionamento potrà avvenire solo in zona di produzione.

## Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- etichetta adesiva riportante:
  - il nome *Patata di Montese - cultivar* .....
  - il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda produttrice e confezionatrice
  - N° di autorizzazione al marchio;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della "M" nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura "Tradizione e sapori di Modena": in carattere "Times", corpo 5,2 e tutto maiuscolo. Sotto al marchio è presente la dicitura Patata di Montese cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica", corpo 9,3 e tutto maiuscolo. I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c,

ORO – Pantone 871c.



**PATATA  
DI MONTESE**

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

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla

normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione *Patata di Montese* è intraducibile.

### **Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto**

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

### **Art. 6 Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto commercializzato a marchio e ottenuto nel rispetto del presente disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.

Disciplinare di produzione marchio collettivo	<b>ULTERIORI DATI TECNICI</b>	“Patata di Montese”
--	-----------------------------------	---------------------

*Si riportano di seguito alcune ulteriori specifiche tecniche del processo produttivo tradizionale della Patata tipica di Montese. Queste, pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto, nonché una indicazione per un eventuale percorso di riconoscimento DOP/IGP.*

*Le specifiche sono indicate precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.*

### **3.2.1 Preparazione dei terreni**

La preparazione del terreno in solchi (cosiddetta “sistemazione a porche”) deve prevedere una distanza tra l’interfila di minimo 75 cm.

### **3.2.2 Semina**

Si consiglia di mettere a dimora i tuberi ad una profondità di 6-8 cm, lasciando tra loro uno spazio minimo di 20 cm.

### **3.2.3 Tecniche colturali**

Sono opportune rotazioni colturali annuali con leguminose e graminacee.

### **3.3 Valutazioni tecnico-economiche**

Ogni anno, entro ottobre, i produttori procederanno a fornire dati e valutazioni tecnico-economiche utili per l’opzione delle varietà di patate eventualmente da coltivarsi nell’annata successiva.

### **3.4 Caratteristiche dopo la cottura**

I produttori provvederanno anche a descrivere le qualità culinarie delle varietà ammesse. Per le nuove varietà in via di introduzione si potranno realizzare appositi panel-test.

### **Materiali ed attrezzature**

Non è stato segnalato l’uso di materiali ed attrezzature particolari