

**RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE**  
**D.O.P. (X) - I.G.P. ( )**

Comunicata ai sensi dell'art. 9 del Regolamento CE n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006

**1. Autorità nazionale**

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Via XX Settembre, 20  
00100 - Roma

**2. Richiedente**

Consorzio patata di Bologna D.O.P.  
Sede legale e amministrativa:  
Via Tosarelli 155  
40055 – Villanova di Castenaso (BO)  
Tel 051/5872419  
Fax 051/5872352  
E mail: info@patatadibologna.it  
E mail: direzione@patatadibologna.it

**3. Denominazione del prodotto**

Patata di Bologna, denominazione di origine protetta  
registrata con Reg. (CE) n. 228/10 del 18 marzo 2010.

**4. Tipo di prodotto**

Ortofrutticoli e cereali.

**5. Sintesi del disciplinare**

a. Nome del prodotto

Patata di Bologna

b. Descrizione del prodotto

Il prodotto deve appartenere alla varietà Primura e deve essere identificabile per aspetto fisico, componente chimica e organolettica dai seguenti parametri:

- tuberi di forma: prevalentemente ovale allungata regolare con presenza di gemme (occhi) superficiali e poco pronunciati;
- buccia liscia integra e priva di difetti esterni che alterino le sue caratteristiche;
- calibro dei tuberi omogeneo compreso tra 40 e 75 mm;
- polpa consistente di colore variabile dal bianco al giallo paglierino;
- buona conservabilità.

*Le parole:*

« La composizione media per 100 g di parte edibile è così suddivisa:

- acqua da 70,0 a 85,0 %
- proteine da 1,8 a 2,2 %
- grassi da 0,09 a 1,12 %
- carboidrati da 13,5 a 17,0 %
- fibre da 2,2 a 2,7 %
- minerali (sodio, potassio, magnesio, calcio, manganese, ferro, cobalto, rame, zinco, nichel, cromo, cloro, fosforo, fluoro, iodio, boro, selenio) da 1,0 a 1,2 %
- vitamine da 0,05 a 0,1 %.

La Primura, simbolo della patata di Bologna, grazie alle sue caratteristiche di buon aspetto sul piatto, contenuto medio di sostanza secca (19-20 %), 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. »

*sono sostituite dalle parole:*

« La composizione media per 100 g 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 2,2 % (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 la metodica di laboratorio definita ISTISAN 1996/34 pag 41-43;
- carboidrati da 8,00% a 18,0% Il dato analitico è ottenuto per differenza a 100 dei valori di acqua, ceneri, grassi, proteine e fibra alimentare;
- fibre alimentari da 0,9% a 4,0 %, dato analitico ottenuto la metodica di laboratorio definita AOAC 985.29 ed 17th 2003;
- minerali, indicati analiticamente come “ceneri grezze” da 0,4% a 1,45 % ottenuto con la metodica analitica descritta come ISTISAN 1996/34 pag. 77-78 e ISO 936:1998 (E) e di questi minerali, l'elemento Potassio (K) espresso come K in mg/100g presente con un valore minimo pari almeno a 250 mg/100g; 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. »

c. Zona geografica di produzione

La provincia di Bologna.

#### d. Storia ed origine del prodotto

La coltivazione della patata è legata al territorio bolognese ormai da molto tempo, grazie alle caratteristiche dei suoli particolarmente vocati, alla particolare attitudine qualitativa ed organolettica di alcune varietà ed alla tradizione della tecnica colturale dei produttori. Tale legume con il territorio bolognese nacque dalla forte necessità di sostenere la popolazione, soprattutto nei periodi di scarso raccolto del frumento ritenuto da sempre base dell'alimentazione umana e dalla convinzione che lo sviluppo di tale coltivazione avrebbe portato vantaggio alla provincia stessa, rendendola indipendente dall'obbligo di approvvigionarsi di cibo da altri stati. Detto legume si è man mano rafforzato grazie poi all'opera faticosa dei produttori, che hanno messo a punto passo dopo passo una tecnica colturale quasi di precisione, costruendo attrezzature sempre più efficienti e rispettose del prodotto, conservandolo con tecniche di avanguardia e strutture commerciali che hanno poi provveduto a valorizzarlo nei suoi aspetti merceologici e qualitativi grazie anche alla consolidata vocazionalità di questo territorio. Nei primi anni dell'800, si diffuse nel bolognese, la coltivazione delle patate sostenuta in particolare dall'agronomo Pietro Maria Bignami, il quale fece conoscere la patata ai contadini. Contemporaneamente al suo utilizzo per l'alimentazione del bestiame si diffuse anche sulle tavole del popolo. Diversi studiosi, dalla fine del settecento e per tutto l'ottocento, ne descrivono poi, vantaggi e svantaggi ma è soprattutto con l'opera del Contri, con una circolare del Cardinale Opizzoni (1817) quale Legato Pontificio, con la descrizione pratica della coltivazione del sig. Benni, che gli investimenti di terreni coltivati a patata subirono un notevole incremento. Sono inoltre da segnalare le opere di Berti-Pichat e di Bignardi pubblicate che nella seconda metà dell'ottocento inerenti la patata nel bolognese. Nel 1900 la diffusione della coltura è ormai al massimo della sua potenzialità e diviene per tutta la provincia, dalla pianura fino alle aree collinari e montane, una fonte economica importante per l'economia rurale locale. Attorno alla patata, si evolve il mondo della produzione e nascono strutture di conservazione e di commerciali moderne ed idonee ad una gestione efficiente del prodotto.

A livello di controlli per l'attestazione della provenienza dalla produzione D.O.P., la prova dell'origine del «Patata di Bologna» dalla zona geografica delimitata è certificata dall'organismo di controllo designato sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori nell'ambito dell'intero ciclo produttivo. I principali di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto, in ogni segmento della filiera, sono i seguenti: iscrizione degli agricoltori e dei condizionatori in appositi elenchi tenuti dall'Organismo di controllo designato; denuncia all'organismo di controllo delle quantità prodotte annualmente.

#### e. Metodo di ottenimento del prodotto

Il disciplinare prevede tra l'altro che 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.

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. 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.

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 scavareccoglipatate che depositano i tuberi in contenitori idonei al trasporto presso gli stabilimenti di ritiro. 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. La patata è 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.

## **6. Legame con l'ambiente geografico**

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 sviluppa possiede caratteristiche fisiche come la tessitura, la granulometria della polpa ed organolettiche come odore e gusto particolari, che ne determinano una specifica qualità.

Come descritto nell'opera del Contri (1817), i suoli della provincia di Bologna si adattano allo sviluppo della coltivazione in quanto la patata predilige i «fondi bassi, già liberati dalle acque ed alzati dalle alluvioni dei fiumi», caratteristiche dei terreni di bonifica del bolognese.

Le alterazioni avvenute nel tempo, sui suoli, hanno dato origine a zone pianeggianti, costituite da sedimenti alluvionali trasportati e depositati dai fiumi e torrenti originari dell'appennino e tutt'oggi attivi, di tessitura medio-fine, di buona profondità e di buon drenaggio dal pH alcalino, con presenza di sostanza organica e 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.

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, e 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.

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 i 25-28 °C, favorendo la formazione e l'accrescimento dei tuberi ed una regolare maturazione. Le precipitazioni distribuite durante l'anno, 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.

## 7. Struttura di Controllo

Per il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare, il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ha autorizzato Check Fruit s.r.l.. via C. Boldrini 24 – 40121 – Bologna.

## 8. Elementi Specifici dell'Etichettatura

La commercializzazione della «Patata di Bologna» ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

*Le parole:*

« – sacchi da 4 Kg, 5 Kg, 10 Kg e 25 Kg con fascia centrale o stampata di almeno 10 cm. »

*sono sostituite dalle parole:*

« – 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.

Sulle confezioni deve essere indicata la dicitura: «Patata di Bologna» seguita dalla dizione «D.O.P.» e dal logo così specificato: un'immagine stilizzata di patata attraversata in diagonale da due fasce di colore rosso e blu, secondo le seguenti specifiche:

- 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.



**9. Condizioni nazionali (eventuali)**

---