

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2015/C 128/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>****«PATATA NOVELLA DI GALATINA»****N. CE: IT-PDO-0005-01184 – 28.11.2013****IGP ( ) DOP ( X )****1. Denominazione**

«Patata novella di Galatina»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**Il prodotto è costituito esclusivamente dai tuberi della specie *Solanum tuberosum*, var. Sieglinde.

Le principali caratteristiche del prodotto al consumo sono le seguenti:

Fisiche:

- epidermide (corteccia o buccia), di colore giallo intenso, brillante; anche per la presenza di residui terrosi derivanti dalla coltivazione nelle terre rosse, assume un colore ruggine «cioccolato».
- forma lungo – ovale, di media grandezza;
- buccia non completamente differenziata, facile allo sfaldamento, priva di screpolature;
- tuberi interi, non germinati, di forma regolare ed esenti da malformazioni, da sapori ed odori anomali;
- tuberi asciutti, privi di «inverdimento», spaccature, ammaccature, rosure, macchie ed alterazioni patologiche;

Chimiche:

- basso contenuto in amido (massimo 17 %) e sostanza secca (massimo 21 %);

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi produttive, dalla produzione alla raccolta, devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*





L'etichetta riportata sulle confezioni conterrà le seguenti informazioni:

- il logo e la dicitura «Patata novella di Galatina», in caratteri superiori ad ogni altra dicitura;
- l'origine (zona di produzione e di confezionamento);
- il nome, la sede e la ragione sociale del confezionatore;
- il peso netto all'origine;
- il calibro;
- il numero di identificazione del lotto;
- l'epoca di raccolta e la data di confezionamento;
- il simbolo dell'Unione europea.

Alla denominazione di cui al punto 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista.

**Logotipo**  
"Patata Novella di Galatina"



	<b>Pantone 377</b>	<b>45% Ciano   100% Giallo   24% Nero</b>
	<b>Pantone Blu 072</b>	<b>100% Ciano   88% Magenta   5% Nero</b>
	<b>Pantone 484</b>	<b>95% Magenta   100% Giallo   29% Nero</b>
	<b>Pantone 128</b>	<b>11% Magenta   65% Giallo</b>

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

L'area di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Patata novella di Galatina» è costituita dal territorio amministrativo dei seguenti Comuni in Provincia di Lecce: Acquarica del Capo, Alliste, Casarano, Castrignano del Capo, Galatina, Galatone, Gallipoli, Matino, Melissano, Morciano Di Leuca, Nardò, Parabita, Patù, Presicce, Racale, Salve, Sannicola, Taviano, Ugento.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

L'area identificata come arco ionico salentino, tipica per la produzione della «Patata novella di Galatina», è quella che dalla fascia centrale della costa ionica della Provincia di Lecce si estende verso l'interno della penisola.

In quest'area, la temperatura media mensile del mese più freddo (gennaio) oscilla fra 9,50 e 10 °C, quella del mese più caldo (agosto) da 25,60 a 26 °C, con valori massimi assoluti non di rado superiori ai 40 °C; non si riscontrano, inoltre, forti escursioni termiche giornaliere (differenza fra temperatura massima e minima nelle 24 ore), grazie alla favorevole azione mitigatrice esercitata dal mare.

Il valore medio annuo di insolazione risulta superiore a quello per l'intera Puglia, che è di 2 600 ore (per l'Italia esso è compreso fra 2 100 e 2 800).

La principale caratteristica dei terreni che ospitano la coltura è rappresentata dalle «terre rosse», presenti lungo tutta la fascia che costeggia la costa ionica, tanto da caratterizzare in modo esclusivo quest'area; di natura sabbiosa e a reazione sub acida o prossime alla neutralità, queste si presentano molto ricche in fosforo assimilabile, ferro assimilabile e potassio scambiabile, ma mediamente dotate in sostanza organica e povere in azoto totale. Le terre rosse rappresentano un tipico esempio di «terreni zionali o climatici», di quei terreni, cioè, le cui proprietà sono fortemente influenzate dalle condizioni climatiche in cui si sono formati, dal momento che i processi di alterazione delle rocce, che portano alla formazione del substrato pedogenetico e gli stessi fattori pedogenetici naturali variano in funzione del clima.

Ad accentuare ulteriormente la specificità dell'area geografica di produzione della «Patata novella di Galatina», contribuiscono alcune accortezze operate dagli agricoltori nella fase di raccolta. La raccolta avviene con semplici attrezzi meccanici che non vengono direttamente a contatto con i tuberi. I tuberi subito dopo la raccolta, sono destinati alle operazioni di commercializzazione senza che questi siano preceduti o accompagnati da operazioni di lavaggio.

### 5.2. Specificità del prodotto

La «Patata novella di Galatina» deve la sua peculiarità alla sua marcata precocità e alla particolare caratteristica estetica di presentare un'epidermide generalmente ricoperta di residui terrosi, che fanno assumere alla stessa un tipico colore ruggine.

La raccolta della «Patata novella di Galatina» avviene entro il 30 giugno di ogni anno.

I residui terrosi sulla «Patata novella di Galatina» richiamano il tipico colore delle terre dell'areale di coltivazione e la loro presenza è legata al fatto che i tuberi, dopo la raccolta e le operazioni di cernita, sono avviati alla commercializzazione e non vengono sottoposti ad operazioni di lavaggio che determinerebbero danneggiamenti a carico della sottile buccia.

Altra caratteristica riconducibile alla «Patata novella di Galatina» è il basso contenuto in sostanza secca.

### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

L'anticipazione per quanto possibile spinta di un raccolto che normalmente è da considerarsi primaverile - autunnale, è dovuta, oltre alle caratteristiche di tipo genetico e di tipo agrotecnico, anche e soprattutto alle particolari e specifiche condizioni agro pedologiche e climatiche della zona di coltivazione.

Più in dettaglio, nei riguardi della temperatura, risultano pienamente soddisfatte le condizioni termiche ottimali per lo sviluppo delle diverse fasi fenologiche. Infatti la presenza di temperature del suolo mai inferiori ai 3-4 °C prima della fase di germogliazione, permette al tubero-seme di superare indenne un breve periodo di stasi vegetativa fino al momento in cui l'aumento delle temperature, che si registra verso la fine del mese di febbraio - primi di marzo, è tale da consentire alla coltura una rapida germogliazione ed emergenza.

Le caratteristiche pedo-agronomiche dei terreni che ospitano la coltura determinano una specifica influenza sia sulla precocità e su alcune caratteristiche chimico - fisiche dei tuberi sia sullo stato di maturazione del periderma.

La natura sabbiosa dei terreni di coltivazione della «Patata novella di Galatina» rende questi terreni facilmente riscaldabili, permettendo una pronta partenza del ciclo vegetativo e quindi un conseguente anticipo della maturazione rispetto ad altri areali. Inoltre, la loro facilità di drenaggio dei terreni sabbiosi consente una maggiore facilità nell'eseguire le diverse operazioni colturali, tra le quali la semina e la raccolta, operazioni la cui tempestività di esecuzione contribuisce alla precocità della «Patata novella di Galatina».

Alle proprietà dei terreni di coltivazione, si deve attribuire anche l'influenza diretta sul basso contenuto in sostanza secca del prodotto: i tuberi, infatti, non trovando ostacoli nel corso del loro ciclo colturale, grazie alla natura sabbiosa ed al contenuto in sostanza organica dei terreni che li ospitano, esprimono a pieno le loro potenzialità di sviluppo, raggiungendo volumi considerevoli. Per effetto di ciò, decisamente inferiori risultano di conseguenza i valori del peso specifico e quindi quelli della sostanza secca, parametro quest'ultimo ritenuto importante nella determinazione delle caratteristiche chimiche della «Patata novella di Galatina».

Nei terreni sabbiosi che caratterizzano l'intera area di coltivazione, la «Patata novella di Galatina» si sviluppa regolarmente conservando la propria forma e la buccia può maturare mantenendo un aspetto liscio e lucido, assumendo il tipico «color ruggine o cioccolato» per effetto della coltivazione sulle tipiche terre rosse.

Con riferimento al comportamento della coltura in relazione alla durata del periodo di illuminazione giornaliero (fotoperiodo), la patata trova in questo ambiente e nel periodo di coltivazione (novembre – giugno) le migliori condizioni di sviluppo. Infatti, le condizioni di fotoperiodo breve che caratterizzano l'ambiente in esame, consentono alla specie di ritardare o impedire la fioritura a vantaggio di una migliore e più precoce produzione di tuberi.

La denominazione, e quindi l'attribuzione ad un luogo ben determinato – Galatina, appunto - con il quale la patata è riconosciuta come garanzia di qualità, testimonia la storica presenza nel territorio della coltura.

#### Aspetti economici e produttivi

Quella della patata rappresenta senz'altro la coltivazione fondamentale per gli equilibri agricoli ed economici di diversi Comuni localizzati lungo la fascia costiera dell'arco Ionico Salentino; la scelta di ricorrere, fra le colture ortive, soprattutto alla patata e non ad altre, pure abbastanza rappresentate nell'intero Comprensorio, come anguria, peperone, è dovuta, oltre che alle concrete potenzialità produttive espresse dalle favorevoli condizioni pedoclimatiche, anche al fatto che la patata richiede una tecnica colturale relativamente più semplice rispetto alle altre ortive, oltre ad un più basso impegno di mezzi tecnici e capitali. A tutto questo aggiungasi che la coltivazione della patata, rispetto alle altre specie prima citate, ben si presta ad essere effettuata in consociazione con quella dell'olivo - sistemato a sesto ampio negli impianti di tipo tradizionale -, come di fatto è sempre avvenuto e tuttora avviene nella stragrande maggioranza delle situazioni. In tale contesto produttivo, è ormai generalizzata da decenni la consuetudine di raccogliere anticipatamente (entro il mese di ottobre) le olive direttamente dall'albero: se questo consente di ottenere un olio dalle caratteristiche qualitative di gran lunga superiori rispetto a quello proveniente dalle olive raccolte da terra - impegnando peraltro, in quest'ultimo caso, i terreni per periodi di tempo più lunghi - rappresenta senz'altro il mezzo più efficace per consentire di preparare con largo anticipo il terreno destinato ad accogliere i tuberi seme. L'influenza di una semina precoce sull'anticipo della maturazione dei tuberi e quindi sulla loro raccolta è del tutto evidente ed esalta ulteriormente la precocità della coltura.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)).

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota n. 2.