

Notizie dal CONSORZIO

Bollettino mensile di informazione e cultura rurale, indirizzato ai Consorziati e ai Sostenitori del
Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese e della patate tradizionali della Montagna genovese

N° 1 - gennaio 2001

In questo numero:

- **C**omunicato ai Consorziati
- **P**rotagonisti del Consorzio
- **A**ppuntamenti
- **a**ppendice A: *Disciplinare di produzione del Consorzio di tutela*
- **a**ppendice B: *Patti paraconsortili*

REDAZIONALE

Nasce il Bollettino del Consorzio. Uscirà una volta al mese.

Il suo scopo è costruire e mantenere un più fitto collegamento fra il Consorzio e i Consorziati (produttori, ristoratori e commercianti) e fra i Consorziati tra loro.

Fornirà informazioni sulla vita del Consorzio, sulle sue iniziative, su incontri e appuntamenti, su problemi tecnici, legislativi e commerciali.

Comunicherà anche le regole e le decisioni che i consorziati dovranno rispettare nell'interesse comune.

Mi impegno a fare del Bollettino uno strumento utile, di agile lettura e scritto nel modo più chiaro possibile. Chiedo a voi tutti di aiutarmi, proporre domande e fornire tutte le notizie che ritenete utili comunicare agli altri: potrete scrivere al mio indirizzo postale (via Alessandria, 33 - 15060 Voltaggio) o attraverso la posta elettronica (consorzio.quarantina@libero.it).

Buona lettura e buon lavoro.

il direttore, Massimo Angelini

COMUNICATO AI CONSORZIATI

2001.01 **Area di tutela più estesa.** Il *Consiglio di Amministrazione del Consorzio* [1 agosto 2000], sentita la relazione del Direttore, a norma dell'art. 3 dello Statuto e, in attesa della ratifica convalidante dell'Assemblea, ha approvato l'estensione dell'ambito territoriale del Consorzio. Oltre all'intera provincia di Genova, ora è incluso l'intero comprensorio dei comuni di:

- provincia di Alessandria (Oltregiogo alessandrino): Arquata Scrivia, Belforte Monferrato, Bosio, Carrosio, Casaleggio Boiro, Fraconalto, Gavi, Lerma, Molare, Montaldeo, Mornese, Ovada, Parodi Ligure, Tagliolo Monferrato, Voltaggio.
- provincia di Alessandria (Alta val Borbera): Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure, Rocchetta Ligure.
- provincia di Parma: Albareto, Bedonia, Tornolo.
- provincia di Piacenza: Cerignale, Ferriere, Ottone, Zerba.
- provincia di Savona: Sassello, Urbe.
- provincia di Spezia: Carro, Maissana, Varese Ligure.

Anche in questi comuni sarà possibile coltivare la *Quarantina bianca Genovese* del Consorzio, comunque solo a quote superiori a 300 m. slm.

2001.02 **! Disciplinare di produzione.** Il *Consiglio di Amministrazione del Consorzio* [1 agosto 2000, integrato l'8 ottobre 2000] ha approvato il *Disciplinare di produzione* del Consorzio, comprendente, al proprio interno, anche il *Disciplinare* per la D.O.P. QUARANTINA BIANCA GENOVESE.

Lo trovate in appendice al Bollettino [*appendice A*]: leggetelo con attenzione, se confermato dall'Assemblea, sarà il nostro patto con la terra e con i consumatori.

2001.03 **! Patti paraconsortili.** Il *Consiglio di Amministrazione del Consorzio* [1 agosto 2000, integrato l'8 ottobre 2000] ha approvato i *Patti paraconsortili*. Sono le norme interne che aiutano ad applicare lo *Statuto* e servono per regolare la vita del Consorzio.

Li trovate in appendice al Bollettino [*appendice B*]: leggeteli con attenzione, se confermati dall'Assemblea, saranno il nostro regolamento interno. Richiamo in particolare l'attenzione dei produttori sull'art. 6 (*Conferimento del prodotto*) e l'attenzione di tutti, compresi i ristoratori e gli esercenti affiliati, sull'art. 8 (*Uso del logo*).

2001.04 **Richiesta registrazione D.O.P.** Il 19 gennaio 2001 il Direttore del Consorzio ha depositato presso l'*Ufficio Qualità delle Produzioni e Assistenza tecnica* della Regione Liguria la richiesta di registrazione della D.O.P. QUARANTINA BIANCA GENOVESE.

2001.05 Per i ristoratori e per gli esercenti affiliati. Nell'annata 2000 non siamo riusciti a soddisfare che una piccola parte delle richieste di prodotto giunte dai ristoranti affiliati, poiché è mancata parte della produzione prevista. Quest'anno le prospettive sono diverse e, per la maggiore quantità di patate seminate [vedi sotto, il punto 2001.09], dovremmo soddisfare tutti. Lo scorso anno abbiamo chiesto a esercenti e ristoratori di impegnarsi ad acquistare un po' di prodotto, senza stabilire un limite minimo, tuttavia crediamo che non vada bene risultare affiliati al Consorzio, esporre la tabella, fruire della pubblicità del Consorzio, e non avere che pochi chili di patate: c'è il rischio di usare l'affiliazione al Consorzio come un espediente pubblicitario oppure di rifornirsi di *quarantine* da produttori che non fanno parte del Consorzio (cosa che è vietata). Per questi motivi, abbiamo valutato che possono affiliarsi al Consorzio o confermare la propria affiliazione solo i ristoratori e gli esercenti che si impegnano ad acquistare dal Consorzio, entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello della produzione, almeno 200 chili di prodotto.

I ristoratori che andranno ad acquistare le patate presso un punto di conferimento del Consorzio ne potranno prendere quante ne vorranno, se invece chiederanno al Consorzio di recapitarle presso il ristorante la consegna avverrà entro sette giorni dall'ordine e per quantitativi non inferiori a 50 kg per volta.

2001.06 Proposta per il conferimento e sui prezzi. Per garantire la consegna del prodotto ai ristoratori ed evitare che di questa siano responsabili solo i contadini, quest'anno prevediamo che il prodotto possa (non debba, ma possa) essere conferito al Consorzio [vedi i Patti paraconsortili, art. 6].

Ma il Consorzio non può ancora pagare né personale né strutture (magazzini, celle frigorifere, furgoni ecc.): allora bisogna che qualcuno (all'interno o all'esterno del Consorzio) sia disposto a gestire - con mezzi propri e sotto il diretto controllo del Consorzio - il conferimento, la conservazione e la distribuzione del prodotto. Potrà farlo una sola persona, o più persone associate oppure - in zona diverse - indipendenti fra loro: è importante che abbiano mezzi e strutture per condurre seriamente tale attività di gestione.

Qual è il vantaggio del conferitore? Quello di ricavare una quota per ogni chilo di prodotto conferito, conservato e distribuito. Propongo un'ipotesi e la sottoporro all'Assemblea.

A. Patate da consumo:

- prezzo al produttore	1.800 lire/kg se ritirate presso la sua azienda 2.000 lire/kg se portate, dal produttore, al punto di conferimento
- prezzo al ristoratore	2.200 lire/kg se ritirate presso il punto di conferimento 2.400 lire/kg se consegnate al ristorante, a domicilio
- prezzo al negoziante	2.400 lire/kg se ritirate presso il punto di conferimento 2.600 lire/kg se consegnate al negoziante, a domicilio

In pratica, il conferitore prende 200 lire/kg se va a ritirare il prodotto; 200 lire/kg per conservarlo; 200 lire/kg se va a consegnarlo.

Vediamo alcuni esempi:

Esempio 1. Il produttore ha 100 kg di prodotto selezionato, ma non vuole o non può portarlo al punto di conferimento. Il conferitore si reca presso la sua azienda, ritira il prodotto per 180.000 lire (al produttore le paga il Consorzio: una parte subito, una parte dopo la vendita: vedi i Patti paraconsortili, art. 6), lo conserva e, su ordinazione, lo distribuisce - a domicilio - a un ristoratore per 240.000 lire (il ristoratore le paga al Consorzio).

In questo caso il Consorzio darà al conferitore la differenza tra il costo delle patate (180.000 lire) e il ricavato dalla loro vendita (240.000), pari a 60.000 lire.

Esempio 2. Il produttore ha 100 kg di prodotto selezionato e lo porta al punto di conferimento. Il conferitore ritira il prodotto per 200.000 lire (al produttore le paga il Consorzio: una parte subito, una parte dopo la vendita: vedi i Patti paraconsortili, art. 6), lo conserva e lo consegna - questa volta presso lo stesso punto di conferimento - a un ristoratore per 220.000 lire (il ristoratore le paga al Consorzio).

In questo caso il Consorzio darà al conferitore la differenza tra il costo delle patate (200.000 lire) e il ricavato dalla loro vendita (220.000), pari a 20.000 lire.

! Bisogna che ai ristoratori e ai negozianti le patate richieste siano consegnate entro e non oltre una settimana dall'ordine. Quindi il conferitore deve organizzare il proprio giro in modo da fare più consegne con il minore numero di viaggi e, così, rientrare nelle spese. Però può succedere che non ci siano abbastanza consegne da fare per riempire il furgone e ricavare dal viaggio il massimo vantaggio e tuttavia - poiché è

passata una settimana dall'ordine - le patate devono assolutamente essere consegnate: in questo caso è il Consorzio che risarcisce al conferitore la differenza tra il ricavato netto dalla vendita e il valore di 80.000 lire.
Esempio 1. Il conferitore deve portare a 6 ristoratori diversi 1 quantitativo di 50 kg di patate per ciascuno; in tutto sono 300 kg. Poiché per ogni kg consegnato il conferitore riceve dal Consorzio 200 lire, la consegna di 300 kg gli renderà 60.000 lire: in questo caso il Consorzio interviene e dà al conferitore un contributo aggiuntivo di 20.000 lire in modo che il viaggio e il tempo speso gli rendano almeno 80.000 lire.

Esempio 1. Il conferitore deve portare a 12 ristoratori diversi 1 quantitativo di 50 kg di patate per ciascuno; in tutto sono 600 kg. Poiché per ogni kg consegnato il conferitore riceve dal Consorzio 200 lire, la consegna di 600 kg gli renderà 120.000 lire: in questo caso il Consorzio non dà al conferitore alcun contributo aggiuntivo.

B. *Patate da propagazione:*

- prezzo di acquisto	2.800 lire/kg se ritirate presso l'azienda del produttore 3.000 lire/kg se portate, dal produttore, al punto di conferimento
- prezzo di consegna	4.000 lire/kg se ritirate presso il punto di conferimento 4.200 lire/kg se consegnate a domicilio

La differenza fra le 3.000 lire date a chi ha prodotto le patate da propagazione e le 4.000 richieste a chi le acquista viene così ripartita:

- 700 lire: quota del Consorzio (esclude ogni altra quota sulla produzione e sul prodotto venduto)
- 300 lire: al conferitore che cura la conservazione delle patate da propagazione.

! Chi è interessato a questa ipotesi è invitato a rivolgere una proposta formale al Consorzio, inviandomela prima dell'Assemblea generale.

I PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

2001.07 **Quanti siamo.** Fino a oggi siamo **46**, suddivisi fra 32 produttori e 14 affiliati (ristoranti ed esercizi commerciali):

produttori: Giorgio ARAGONE (Carrega Ligure, loc. Daglio), Angelo Mario BAVASTRO (Votaggio, loc. Molini), Antonio BINI (Savignone), Giovanna BOTTERO (Rondanina), Alberto CALZI (Bedonia, loc. Spora), Giancarlo CARTASSO (Crocefieschi), Pietro CUNEO (Rezzoaglio, loc. Alpepiana), Luca DALPIAN (Tiglieto), Franca DAMICO (Ne, loc. Zerli), Donato DEL TUFO (San Colombano, loc. Celesia), G.B. FASCE (Montoggio), Giuseppe GARIBALDI (Ne, loc. Zerli, *agriturismo*), Patrizia GANDI (Ne, loc. Case Soprane), Ines GARIBALDI (Ne, loc. Sambuceto), Santina GARIBALDI (Ne, loc. Pòntori, *agriturismo*), Enrico LOVOTTI (Albera Ligure, loc. Astrata), Ettore MOLINI (Montoggio, loc. Casalino), Franco MOLINI (Montoggio, loc. Casalino), Massimo MONTEVERDE (Santo Stefano, loc. Allegrezze), Maria Sole PIERGALLINI (Neirone, loc. Pian del Pero), Giuseppe PIETRANTONI (Bedonia, loc. Sèlvola), Sandro PINASCO (Ne, loc. Pichetti), Roberto PISANI (Fraconalto, loc. Sereta), Silvana PODESTA' (Ne, loc. Zerli), Simone POGGI (Uscio, loc. Crai), Paola ROMANA (Cabella Ligure, loc. Còsola), Andrea SAVIO (Montoggio, loc. Carsegli), Rinaldo SCERESINI (Genova, loc. Sant'Ilario, *agriturismo*), Elisabetta SCIACCALUGA (Torrighia, loc. Cavorsi), Maurizio TARDITO (Bosio, loc. Marcarolo), Simone TOSI (Santo Stefano, loc. Casoni di Gavadi), Simona UGOLOTTI (Valbrenna, loc. Frassineto).

ristoratori: ANTICA TRATTORIA DEI MOSTO (Ne, loc. Consenti), ANTICA TRATTORIA DELLA ROSIN (Montoggio, loc. Tre Fontane), HOTEL PARCO (Savignone), LOCANDA AL PETTIROSSO (Torrighia, loc. Pèntema), RISTORANTE DA U PARODI (Mele, loc. Acquasanta), RISTORANTE I BARBA (Ne, loc. Botasi), RISTORANTE IL GABBIANO (Lavagna), TRATTORIA DEL PIPPO DA UGO (Neirone, loc. Ognio), TRATTORIA GARIBALDI (Ne, loc. Caminata), TRATTORIA LA BRINCA (Ne, loc. Campo di Ne).

esercizi commerciali: DEGUSTIBUS (Genova, via Molassana), LA BOTTEGA DEI SESTIERI (Rapallo), LA TAVOLA DEL DOGE (Genova, p. Matteotti), ROSSI (Genova, via Cesarea).

2001.08 **Un Consorzio giovane.** Un dato sorprendente e positivo riguarda l'età media dei Produttori, inferiore a 40 anni.

Vediamo come si dividono i produttori:

- per fasce di età: **1** fino a 20 anni; **4** da 21 a 30; **14** da 31 a 40; **7** da 41 a 50; **6** oltre 51.
- per comunità montane: **10** *Aveto-Graveglia-Sturla*; **7** *Alta Scrivia*; **3** *Borbera-Spinti*; **3** *Lemme-Ovadese*, **2** *Fontanabuona*, **2** *Levante genovese*, **2** *Taro-Ceno*, **2** *Trebbia*, **1** *Stura-Orba*.

2001.09 **Previsioni sulle rese del 2001.** Entro marzo 2001 il Consorzio distribuirà:

- 12,4 q. di tuberi per fare patate da propagazione:
con una previsione di resa media di 1:5, potrebbero dare 62 q. di prodotto;

- 18 q. di tuberi per fare patate da consumo:
con una previsione di resa media di 1:7.5, potrebbero dare **135 q. di prodotto**.

APPUNTAMENTI

- 2001.10 **Degustazione nell'Oltregiogo.** Il 26 gennaio 2001 a Gavi, presso il ristorante *Il Cavallino bianco* di Roberto Pochettini, si terrà una degustazione di *Quarantina bianca Genovese* e *Cannellina nera del Tigullio* chiamate a interpretare, come protagoniste, alcune ricette della cucina gaviese e dell'Oltregiogo alessandrino, in compagnia del vino *Timorasso* della coop. Valle Nostra di Mongiardino Ligure. Per il Consorzio sarà presente il direttore, Massimo Angelini; sarà inoltre presente il direttore della rivista *A Tavola*, Germano Pellizzoni. Per informazioni e prenotazioni: *Il Cavallino bianco* tel. 0143.644800.
- 2001.11 **Degustazione in Valgraveglia.** Il 26 gennaio 2001, a Campo di Ne, presso la trattoria *La Brinca*, la condotta genovese di Slow Food organizza una cena con degustazione di piatti preparati con le patate tradizionali della Montagna genovese (*Quarantina bianca Genovese*, *Cannellina nera del Tigullio*, *Prugnona*). Per il Consorzio sarà presente il presidente, Ettore Molini. Per informazioni e prenotazioni: *La Brinca* tel. 0185.337480.
- 2001.12 **Degustazione riservata per i ristoratori.** Il 12 febbraio 2000, a Savignone (piazza della Chiesa), presso il Ristorante *Hotel Parco*, il Consorzio organizza una degustazione comparata di 4 varietà tradizionali di patata della Montagna genovese (*Quarantina bianca Genovese*, *Cannellina nera del Tigullio*, *Prugnona*, *Cabannese*) cucinate con 5 diverse preparazioni - al vapore, al forno, fritte, negli gnocchi e in pure - e poste a confronto con alcune tra le più diffuse varietà vendute sul mercato italiano (*Desirée*, *Kennebec*, *Monalisa*, *Primura*, *Spunta*). I risultati della degustazione, condotta da Virgilio Pronzati, saranno accolti dal Consorzio come dati ufficiali e, come tali, saranno pubblicati. L'invito, a numero chiuso e senza alcuna quota di partecipazione, è rivolto ai titolari di ristoranti, agriturismi ed esercizi commerciali già affiliati al Consorzio o che sono interessati a diventarlo. Per informazioni: *Massimo Angelini* tel. 0339.2332936.
- 2001.13 **Assemblea generale del Consorzio.** Il 17 febbraio 2001, ore 14, a Torriglia, presso la nostra sede in via N.S. della Provvidenza, 3 (La Torriglietta, Parco Antola), si terrà l'ASSEMBLEA GENERALE annuale del Consorzio. Sono invitati tutti i produttori (consorziati fondatori e ordinari, con diritto di voto) e gli affiliati (ristoratori ed esercenti, senza diritto di voto). Questo avviso vale come lettera di convocazione formale.

Ore 14/17: Assemblea, *Ordine del giorno*:

- relazione sintetica del Direttore;
- esame e approvazione bilancio consuntivo gestione 2000;
- esame e approvazione bilancio preventivo gestione 2001;
- modifica allegato art. 3 dello Statuto: estensione territoriale del Consorzio;
- approvazione disciplinare di produzione del Consorzio;
- approvazione regolamento del Consorzio;
- fissazione quota annua di adesione;
- approvazione proposta sul conferimento e sui prezzi [vedi sopra, il punto 2001.06];
- accoglimento eventuali progetti di conferimento;
- discussione questioni varie ed eventuali.

Ore 17/18: Incontro tecnico su fertilizzanti e ammendanti per agricoltura biologica.

- 2001.14 **Preassemblee locali.** Affinché l'Assemblea generale sia gestibile nelle 3 ore previste, i temi posti all'*Ordine del giorno* saranno presentati ai produttori in 4 preassemblee locali:
- 2 febbraio, ore 20 Cantalupo (presso Comunità Montana)
per i produttori della val Borbera e vicinanze;
 - 3 febbraio, ore 15 Busalla (presso Comunità Montana)
per i produttori delle valli Scrivia, Trebbia e vicinanze, Arenzano, Mele, Tiglieto
 - 9 febbraio, ore 20 Ne (presso Pro Loco, località Ponte di Gaggia)
per i produttori delle valli Fontanabuona, Graveglia e vicinanze, Levante genovese, Uscio
 - 10 febbraio, ore 15 Santo Stefano d'Aveto (*la sede sarà comunicata per telefono*)
per i produttori delle valli Aveto, Ceno, Sturla e vicinanze;

Appendice A

Ecco il testo del disciplinare di produzione presentato per la richiesta di registrazione della d.o.p. A questo disciplinare si aggiunge, subito dopo, un'integrazione relativa alle altre varietà da noi tutelate.

Il disciplinare per la d.o.p. vale per tutti coloro che (dentro o fuori dal Consorzio) vogliono produrre Quarantine; invece l'integrazione vale solo per chi fa parte del Consorzio

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE - DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA [D.O.P.]

“QUARANTINA BIANCA GENOVESE”

Art. 1. DENOMINAZIONE

La denominazione di origine protetta [D.O.P.] **QUARANTINA BIANCA GENOVESE** è riservata alle produzioni di patata (*Solanum tuberosum* L.):

- derivanti dalla varietà descritta nel successivo art. 2;
- rispondenti ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione;
- prodotte nella zona di produzione definita nel successivo art. 3.

Art. 2. VARIETÀ

La D.O.P. **QUARANTINA BIANCA GENOVESE** designa il prodotto della varietà locale e tradizionale di patata *Quarantina bianca*:

1. individuata attraverso una specifica ricerca storico-territoriale [vedi: M. Angelini, *Le patate tradizionali della Montagna genovese*, Co.Re.Pa., Genova 1999] e definita attraverso i descrittori riportati nel successivo art. 4;
2. notoriamente conosciuta nella zona di produzione [successivo art. 3] anche attraverso i sinonimi locali (l'asterisco * precede la forma più corrente del nome vernacolare locale): *Bianca quarantina* (**Gianca quäntinn-a*), *Quarantina* (**Quäntinn-a*), *Bianca di Torriglia* (**Gianca de Torriggia*), *Quarantina dagli occhi rossi* (**Quäntinn-a dai eugi rosci*), oppure con l'aggettivo *Quarantina* associato a un toponimo locale compreso nella zona di produzione (tra i più comuni: *Quarantina di Torriglia*, *dei Casoni*, *delle Capanne*, *di Grondana*, *di Montoggio*).

Art. 3. ZONA DI PRODUZIONE

La produzione di tuberi da propagazione e da consumo della **QUARANTINA BIANCA GENOVESE D.O.P.** avviene nella zona nella quale la varietà da conservazione *Quarantina bianca* è stata tradizionalmente coltivata, a quota superiore a 300 m. slm., entro i seguenti limiti territoriali:

Provincia di Genova: tutti i comuni.

Provincia di Alessandria: Arquata Scrivia, Belforte Monferrato, Bosio, Carrosio, Casaleggio Boiro, Fraconalto, Gavi, Lerma, Molare, Montaldeo, Mornese, Ovada, Parodi Ligure, Tagliolo Monferrato, Voltaggio, Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure, Rocchetta Ligure.

Provincia di Parma: Albareto, Bedonia, Tornolo.

Provincia di Piacenza: Cerignale, Ferriere, Ottone, Zerba.

Provincia di Savona: Sassello, Urbe.

Provincia della Spezia: Carro, Maissana, Varese Ligure.

Art. 4. CARATTERISTICHE DI RICONOSCIMENTO DEL PRODOTTO

I tuberi ammessi con la denominazione di **QUARANTINA BIANCA GENOVESE D.O.P.** appartengono alla varietà locale e tradizionale di patata *Quarantina bianca*, riconoscibile attraverso le seguenti principali

caratteristiche medie, definite sulla base degli standard internazionali vigenti (per le caratteristiche fenologiche, i descrittori UPOV):

- a. Tubero di forma corta ovale, da tonda a tonda-ovale; con occhi profondi, buccia liscia e gialla, base degli occhi di colore rosso (molto debole).
- b. Germoglio piccolo, cilindrico largo, con colorazione antocianica alla base blu-viola di intensità da molto debole a scarsa; pianta di altezza media, con stelo da sottile a medio e habitus semieretto; foglia da piccola a media, con silhouette aperta; bassa frequenza di fiori nella pianta, con media dimensione della corolla e colore bianco della parte interna; maturazione di media precocità.
- c. Qualità culinaria di tipo BA [adatta per tutti gli usi], con medio-scarso consistenza della polpa e aspetto da umido ad abbastanza umido, non farinosa, con granulazione fine, gusto tipico di patata poco pronunciato, senza retrogusti o aromi spiacevoli, di sapore delicato. Sostanza secca media: 18,67%.

Art. 5. QUALITÀ DEI SITI DI PRODUZIONE

I terreni idonei per la coltivazione e atti alla produzione della **QUARANTINA BIANCA GENOVESE D.O.P.** sono preferibilmente esposti a Sud, Sud-Est, e hanno le seguenti caratteristiche pedologiche ottimali riferite allo stato esplorativo delle radici: terreno sciolto o franco-sabbioso; drenaggio buono; profondità utile ottimale per lo sviluppo dell'apparato radicale di almeno 40 cm.

Art. 6. NORME GENERALI DI PRODUZIONE

La produzione della **QUARANTINA BIANCA GENOVESE D.O.P.** soddisfa le seguenti norme generali di coltivazione:

1. Fertilizzazione:

è incoraggiato l'uso dei prodotti previsti nell'elenco «prodotti per la concimazione e l'ammendamento» pubblicato in appendice al regolamento UE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni; lo stallatico deve provenire da piccoli allevamenti familiari o, comunque, da allevamenti non intensivi purché utilizzino le risorse foraggere locali.

2. Tuberi da propagazione:

la produzione di tuberi da propagazione viene fatta:

- a. oltre i 700 metri di quota sul livello del mare per tutte le varietà, comunque in località che abbiano condizioni ottimali per limitare la diffusione delle virosi;
- b. a partire da tuberi:
 - integri e di buona conformazione;
 - privi di evidenti segni di malattia o marcescenza, con presenza di scabbia non superiore al 5%;
 - non tagliati;
 - pregerminati a luce diffusa, con germogli sani e di robusta conformazione;
- c. con distruzione anticipata del cespo, durante la fioritura, comunque non oltre 100 giorni dalla piantata dei tuberi;
- d. con rotazione minima quadriennale, preferibilmente con precessione di cereali autunno-vernini, leguminose o foraggere, comunque a esclusione delle solanacee.

Se il peso dei tuberi di calibro maggiore di 50 mm è superiore a 1/3 del peso della produzione totale, i tuberi prodotti non possono più essere considerati "da propagazione" qualunque sia la loro dimensione.

3. Tuberi da consumo:

la produzione di tuberi da consumo viene fatta:

- a. a partire da tuberi da propagazione prodotti secondo le norme del presente disciplinare:
 - di buona conformazione e calibro compreso tra 25 e 50 mm;
 - privi di evidenti segni di malattia o marcescenza, con presenza di scabbia non superiore al 5%;
 - preferibilmente non tagliati; è consentito il taglio dei tuberi di calibro maggiore di 40 mm, purché sia consentita la completa cicatrizzazione della superficie tagliata e siano rispettate le più comuni norme igieniche;
 - pregerminati a luce diffusa, con germogli sani e di robusta conformazione;

- b. con tempi di raccolta rispettosi delle consuetudini locali; è ammessa la distruzione anticipata dei cespi, con metodi meccanici o termici, anche per la coltivazione di tuberi per il mercato fresco, con lo scopo di limitare lo sviluppo di gravi fitopatie (es.: peronospora).
- c. con rotazione triennale, preferibilmente con precessione di cereali autunno-vernini, leguminose o foraggere, comunque a esclusione delle solanacee.
- d. a quota superiore di 300 metri s.l.m.;

4. **Tecnica d'impianto**

sono vietate le tecniche di coltivazione senza suolo.

Il sesto d'impianto è variabile in relazione al tipo di terreno e al numero di gemme per tubero e porzione di tubero.

La distanza fra le file non deve essere inferiore a 45 cm.; le distanze sulla fila devono portare a un investimento che non superi le 80.000 piante per Ha.

5. **Cure colturali**

Sono sempre ammesse le cure colturali che rispettano le consuetudini locali, purché non in contrasto con altri punti del presente disciplinare.

La pacciamatura è ammessa solo con residui vegetali e altri materiali naturali.

Per il controllo delle erbe spontanee, sono ammessi l'uso di tecniche di controllo con mezzi meccanici, il termodiserbo e il pirodiserbo. Sono invece vietati i diserbanti chimici e ormonici.

L'irrigazione è ammessa una volta al tempo della fioritura. Può essere ammessa anche altre volte, ma solo nei periodi di prolungata siccità e con l'autorizzazione del *Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese e delle patate tradizionali della Montagna genovese* [Consorzio] per i produttori che ne fanno parte o della Regione Liguria per gli altri.

Per la produzione di tuberi da propagazione è prevista l'epurazione sul campo di piante non conformi alla varietà coltivata o affette da malattie da virus e batteriche.

Sono vietate la disinfezione e la disinfestazione del terreno con mezzi chimici e fisici.

6. **Difesa fitosanitaria**

Sono ammessi, nel pieno rispetto dei dosaggi previsti e dei tempi di carenza, i trattamenti fitosanitari fatti con:

- a. prodotti compresi nell'elenco «prodotti fitosanitari», pubblicato in appendice al regolamento UE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni;
- b. prodotti che, pur non compresi nell'elenco del punto precedente, appartengono alla classe tossicologica "non classificato".

L'uso di prodotti chimici di sintesi è ammesso per situazioni eccezionali purché sia preventivamente concordato con il Consorzio.

7. **Raccolta**

La raccolta è effettuata con mezzi meccanici o manuali, con terreno "in tempera" (anche dopo leggera irrigazione), in modo da rispettare al massimo l'integrità dei tuberi.

Art. 7. **CONSERVAZIONE DEI TUBERI**

I tuberi devono essere opportunamente conservati, in ambienti arieggiati e all'ombra o in apposite celle frigorifere, così da evitare alterazioni patologiche e menomazioni del vigore vegetativo.

E' ammessa la conservazione sotterranea dei tuberi all'interno delle cosiddette "fosse" fasciate di paglia o foglie di castagno, nelle località dove tale pratica è stata tradizionalmente utilizzata.

Per la conservazione dei tuberi da propagazione è preferibile una temperatura di +3-4°C, salvo la necessità di differenti temperature per un'adeguata preparazione dello stato fisiologico del seme.

E' vietato l'uso di sostanze chimiche di sintesi per la conservazione e i trattamenti post-raccolta, nonché l'uso di radiazioni.

Non sono ammessi prodotti ormonici per favorire la dormienza o la sua interruzione.

L'eventuale conservazione a bassa temperatura deve essere preceduta dalla cicatrizzazione dei tuberi a temperatura ambiente o controllata (circa 15-18°C) per 10-15 giorni.

Non sono ammessi trattamenti anti-germoglianti e trattamenti anti-parassitari post-raccolta

Stoccaggio, selezione e confezionamento avvengono all'interno della zona di produzione (art. 3) da strutture agricole o aziende commerciali associate al Consorzio o da esso autorizzate.

Art. 8. **CONTROLLI**

Il Consorzio emana apposite norme e dispone i controlli che ritiene più opportuni per verificare il rispetto del presente disciplinare da parte dei propri consorziati. L'esito di ogni controllo è immediatamente verbalizzato.

I produttori consorziati sono tenuti a fornire la massima collaborazione agli incaricati dei controlli e a garantire l'immediato e libero accesso ai luoghi di produzione, trattamento e conservazione.

Il Consorzio indica le norme da adottarsi per l'iscrizione, per l'effettuazione delle denunce annuali di produzione e per le certificazioni conseguenti ai fini di un corretto e opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la Denominazione di Origine Protetta.

La verifica sull'attività del Consorzio e la verifica sui controlli da esso effettuati è demandata a un organismo pubblico, proposto all'approvazione della Regione Liguria.

Su eventuale richiesta di tale organismo pubblico, il Consorzio si impegna a svolgere attività di controllo sul corretto rispetto delle norme previste nel disciplinare D.O.P. anche nei confronti di produttori non consorziati.

Il Consorzio cura la conservazione dei registri dei produttori consorziati di tuberi da propagazione, di tuberi da consumo e dei trasformatori convenzionati affiliati. Su eventuale richiesta dell'organismo pubblico di controllo, il Consorzio cura la conservazione dei registri anche per produttori e trasformatori non consorziati.

Art. 9. **CARATTERISTICHE DI COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO**

I tuberi di **QUARANTINA BIANCA GENOVESE D.O.P.** sono ammessi alla commercializzazione per il consumo solo se sono sani, integri, non germogliati e ben formati, se rispondono alle descritte caratteristiche di riconoscimento e se hanno un calibro superiore a 45 mm; i calibri inferiori possono essere oggetto di commercializzazione separata per preparazioni specifiche (per esempio: patatine da forno).

Per le patate da consumo, nella medesima partita è ammesso uno scarto di tuberi di calibro maggiore non superiore al 3% in peso.

I limiti possono variare in funzione dell'annata, con decisione del *Consorzio*, prima dell'inizio del periodo di commercializzazione.

Art. 10. **DESIGNAZIONE DEL PRODOTTO**

La commercializzazione delle varietà di **QUARANTINA BIANCA GENOVESE D.O.P.** avviene in contenitori e recipienti idonei, riportanti uno specifico contrassegno, le cui capacità e caratteristiche sono definite con apposito regolamento.

Sui contenitori e recipienti dovrà essere indicata in caratteri di stampa la dicitura **QUARANTINA BIANCA GENOVESE D.O.P.** seguita immediatamente dalla dizione **Denominazione di origine protetta**. Per gli aderenti al *Consorzio* tali diciture devono essere aggiunte al marchio consortile. Nel medesimo campo visivo deve comparire il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del produttore nonché il peso netto all'origine. La dizione **Denominazione di origine protetta** può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo D.O.P.

Deve inoltre figurare la dizione "prodotto in Italia" per le partite destinate all'esportazione.

INTEGRAZIONI al Disciplinare di produzione - *Denominazione di Origine Protetta [D.O.P.] "QUARANTINA BIANCA GENOVESE"*, valide solo per chi fa parte del Consorzio.

Premessa

Per tutto ciò che non è previsto in queste integrazioni vale, anche per le altre varietà tutelate dal Consorzio, il Disciplinare di produzione *Denominazione di origine protetta QUARANTINA BIANCA GENOVESE D.O.P.*

Integrazione all'art. 2

Oltre alla **Quarantina bianca**, il Consorzio tutela anche le seguenti varietà locali e tradizionali di patata:

1. **Cannellina nera**
notoriamente conosciuta nell'entroterra di Chiavari e del Tigullio anche attraverso i sinonimi locali*: *Cannellina (Cannellinn-a), Nera (Nèigra)*. La selezione della stessa varietà curata dal Consorzio è chiamata *Cannellina nera del Tigullio*;
2. **Giana rionda**
notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali*: *Francese (Franseize), Gialla (Giana), Gialla di Berga (Giana de Berga), Tonda di Masone (Rionda de Mason), Patata di Chignero (Patatta de Chigneu)*.
3. **Prugnona**
notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali*: *Prugnata (Brugneua), Quarantina viola (Quäntinn-a viola), Stellata (Stellà)*.
4. **Cabannese**
notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali*: *Cabannina (Cabanninn-a), Patata di Cabanne*.
5. **Morella**
notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali*: *Mora (Mòa, Moella), Morellina (Moellinn-a), Violetta*.

Integrazione all'art. 4

Sono, inoltre, riconosciute con le seguenti principali caratteristiche medie:

1. **Cannellina nera**
forma del tubero da lunga a molto lunga; con occhi molto profondi, buccia mediamente rugosa e gialla (bruna, con macchie più scure), base degli occhi di colore giallo; germoglio medio-piccolo, conico, con colorazione antocianica della base molto forte; pianta di altezza media, con stelo da medio a grosso e habitus inizialmente eretto; media frequenza di fiori nella pianta, con dimensione della corolla da media a larga e colore rosso violetto della parte interna; maturazione tardiva; qualità culinaria di tipo A [a polpa soda], con buona o elevata consistenza della polpa, di aspetto poco farinoso, poco umida, granulazione abbastanza fine, gusto tipico di patata pronunciato, intenso gusto secondario di castagna, senza retrogusti o aromi sgradevoli, di sapore molto caratteristico. Sostanza secca media: 22,14%.
2. **Giana rionda**
forma del tubero rotonda, con profilo irregolare; tuberi di buccia liscia, con colore di tonalità gialla; pasta di colore giallo paglierino, di granulazione fine, media consistenza e aspetto umido, non farinoso; gemme chiare o appena rosate e molto profonde, talvolta "affossate"; germoglio chiaro; fiori di colore bianco nella parte interna.
3. **Prugnona**
forma del tubero tonda, tondo-ovale, con profilo appena irregolare; tuberi di buccia liscia, di colore rosso-viola con macchie irregolari di colore giallo; pasta di colore bianco, di granulazione fine e buona consistenza della polpa; gemme mediamente profonde con evidenti sfumature; germoglio con colorazione antocianica della base blu-violetto intensa; fiori con colore della parte interna rosso-violetto.
4. **Cabannese**
forma del tubero tonda, tondo-ovale; tuberi di buccia scabrosa e reticolata, di colore giallo; pasta di colore giallo vivo, di granulazione medio-grossa e scarsa consistenza della polpa; gemme superficiali; fiori con colore della parte interna rosso-violetto.
5. **Morella**
forma del tubero allungata, di buccia liscia, di colore violetto uniforme; pasta di colore bianca, di granulazione fine e buona consistenza della polpa; gemme appena profonde; fiori con colore della parte interna rosso-violetto.

Integrazione all'art. 6, punto 3

- e. nelle sole località comprese tra lo spartiacque appenninico e il mare per la varietà *Cannellina nera*.
- f. sul Ponente genovese e nelle valli Borbera, Lemme, Orba, Scrivia, Stura - senza limiti di quota - per la varietà *Giana rionda*;
- g. senza limiti di territorio - a quota superiore di 600 metri s.l.m. - per la varietà *Prugnona*.
- h. nelle valli Aveto, Ceno e Taro - a quota superiore di 600 metri s.l.m. - per la varietà *Cabannese*;

- i. sul Levante genovese e nelle valli Bisagno, Fontanabuona, Sturla, Trebbia - senza limiti di quota - per la varietà *Morella*.

Appendice B

PATTI PARACONSORTILI

Art. 1 - **ISCRIZIONE** (*Statuto*, art. 6)

1. Per entrare nel Consorzio occorre rivolgere domanda scritta al Presidente del Consorzio, completa di nome, cognome, luogo e data di nascita, indirizzo completo, codice fiscale, partita Iva, il Comune dove sono situati i propri terreni (per i *consorziati ordinari*) o l'esercizio pubblico o commerciale del quale hanno la titolarità o la rappresentanza nei confronti del Consorzio (per i *soci affiliati*).
2. Entro sei mesi dal ricevimento della domanda di ingresso nel Consorzio, il Presidente del Consorzio, verificate le condizioni previste nello *Statuto*, accoglie la domanda, sotto condizione del pagamento della quota unica di iscrizione (per i soli *consorziati ordinari*) e della quota annua di adesione.

Art. 2 - **ESCLUSIONE, RECESSO, SOSPENSIONE** (*Statuto*, art. 9)

1. Il consorziato fondatore, ordinario o affiliato che ha esercitato la facoltà di recedere può essere riammesso nel Consorzio seguendo l'iter di ammissione previsto per i nuovi aderenti, ripetendo, nel caso dei produttori agricoli, il pagamento della quota unica di iscrizione.
2. Il consorziato fondatore, ordinario o affiliato escluso su delibera del Consiglio di Amministrazione può essere riammesso nel Consorzio solo con parere favorevole del Collegio dei Probiviri e del Presidente, e, comunque, deve seguire l'iter di ammissione previsto per i nuovi aderenti, ripetendo, nel caso dei produttori agricoli, il pagamento della quota unica di iscrizione.
3. Il consorziato fondatore, ordinario o affiliato escluso per protratta morosità può essere riammesso nel Consorzio solo dopo avere versato al Consorzio la somma non versata, per la quale è scattato il provvedimento di morosità, e, comunque, deve seguire l'iter di ammissione previsto per i nuovi aderenti, ripetendo, nel caso dei produttori agricoli, il pagamento della quota unica di iscrizione.
4. È riconosciuta al consorziato fondatore od ordinario, in regola con i pagamenti dovuti al Consorzio, la facoltà di sospendere la propria adesione per un periodo non superiore a 5 anni.

La richiesta di sospensione dev'essere indirizzata al Presidente del Consorzio con lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

La riammissione del consorziato che si è avvalso della facoltà di sospendere la propria adesione avviene su richiesta indirizzata al Presidente del Consorzio, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, ed è subordinata al solo pagamento delle quote annuali non pagate durante il periodo di sospensione.

Art. 3 - **FONDO CONSORTILE** (*Statuto*, art. 10)

1. Il fondo consortile è costituito da:
 - a. i contributi versati dai consorziati fondatori all'atto della costituzione del Consorzio;
 - b. le quote di iscrizione dei consorziati ordinari;
 - c. le quote di iscrizione, per il primo anno di adesione, dei consorziati affiliati;
 - d. le quote versate dai produttori consorziati sull'acquisto dei tuberi da propagazione o, per il solo anno 2000, sui tuberi da consumo prodotti e venduti;
 - e. i contributi erogati a qualunque titolo da soggetti pubblici e privati;
 - f. le penalità versate dai consorziati inadempienti.
2. Il fondo di gestione ordinaria è costituito dalle quote annue di adesione versate dai consorziati fondatori e ordinari e dalle quote di adesione versate dai consorziati affiliati con l'eccezione di quella del primo anno.

Art. 4 - **QUOTE SUL PRODOTTO**

1. L'unica quota sul prodotto assoggettabile a favore del Consorzio è a carico dei produttori di tuberi da consumo ed è calcolata sull'acquisto dei tuberi da propagazione, secondo quanto di anno in anno viene deciso dal Consiglio di Amministrazione.

Art. 5 - **CONFEZIONI**

1. Il prodotto conforme al disciplinare di produzione può essere venduto direttamente dai produttori o per conferimento al Consorzio (vedi successivo art. 6):
 - a. in sacchetti di 2 kg (con 0,5% di scarto in eccesso), singolarmente etichettati e destinati:
 - al pubblico per vendita fatta nella propria azienda, su fiere o mercati;
 - ai negozi affiliati, per la vendita al minuto;

- b. in casse, con peso netto uguale o superiore a 10 kg, con unica etichetta sulla cassa, destinate ai ristoratori, con precedenza per quelli affiliati al Consorzio, e ai titolari di agriturismo.
2. Il prodotto non conforme al disciplinare di produzione, purché non sia gravemente deformato o non rechi segni di malattia, marcescenza o grave danneggiamento, può essere venduto solo ai ristoratori in casse, con peso netto uguale o superiore a 10 kg,
3. L'eventuale vendita al minuto di tuberi da consumo nei ristoratori e negli agriturismi deve essere fatta in sacchetti di 2 kg (con 0,5% di scarto in eccesso), preparati dagli stessi titolari e singolarmente etichettati.

Art. 6 - **CONFERIMENTO DEL PRODOTTO**

I tuberi da propagazione:

1. devono essere obbligatoriamente conferiti dal produttore al Consorzio, comunque non prima di trenta giorni dalla raccolta e dopo un'attenta selezione, a cura dello stesso produttore, della loro piena conformità alle norme stabilite nel Disciplinare di produzione;
2. sono acquistati dal Consorzio a 1/4 del prezzo stabilito a favore del produttore, o comunque a un prezzo inferiore di quello stabilito concordato con lo stesso produttore. Conclusa la vendita dei tuberi da propagazione, entro trenta giorni e sulla base di preventivi accordi, il Consorzio:
 - a. eroga al produttore i rimanenti 3/4 del prezzo stabilito a favore del produttore;
 - b. eroga al produttore la differenza tra il stabilito e quello inferiore concordato;
 - c. redistribuisce ai produttori, proporzionalmente alle quote di prodotto conferito, gli utili risultanti dalla differenza fra le entrate derivanti dalla vendita del prodotto e le spese sostenute.
3. I tuberi da consumo possono essere conferiti dal produttore al Consorzio, comunque non prima di sette giorni dalla raccolta e dopo un'attenta selezione, a cura dello stesso produttore, della loro piena conformità alle norme stabilite nel Disciplinare di produzione; i tuberi conferiti sono acquistati dal Consorzio a 1/4 del prezzo stabilito a favore del produttore, o comunque a un prezzo inferiore di quello stabilito concordato con lo stesso produttore. Conclusa la vendita dei tuberi da consumo, entro trenta giorni e sulla base di preventivi accordi, il Consorzio può in alternativa:
 - a. erogare al produttore i rimanenti 3/4 del prezzo stabilito a favore del produttore; oppure
 - b. erogare al produttore la differenza tra il stabilito e quello inferiore concordato; oppure
 - c. redistribuire ai produttori, proporzionalmente alle quote di prodotto conferito, gli utili risultanti dalla differenza fra le entrate derivanti dalla vendita del prodotto e le spese sostenute.

Art. 7 **ETICHETTE** (*Statuto*, art. 8)

1. I tuberi venduti devono sempre essere accompagnati da un'etichetta del Consorzio numerata e timbrata dal Consorzio
2. L'etichetta deve contenere il timbro del produttore, il peso netto minimo della confezione, la data di scadenza del prodotto, l'indicazione della varietà, la dichiarazione di conformità o non conformità con il disciplinare di produzione. L'etichetta corrispondente al prodotto non conforme al disciplinare di produzione deve recare sul logo del Consorzio, in modo ben visibile, la scritta "seconda [o "2^a"] scelta"
3. La corretta compilazione dell'etichetta è fatta a carico e su responsabilità del produttore.
4. Il Consorzio fornisce gratuitamente ai produttori di tuberi da consumo, purché non siano titolari di agriturismi, un'etichetta ogni 2 kg di tuberi da propagazione acquistati. Ogni ulteriore etichetta e quelle eventualmente necessarie a titolari di agriturismi e ristoranti possono essere richieste al Consorzio rimborsandone il prezzo di costo.
5. Le etichette fornite gratuitamente dal Consorzio e non utilizzate devono essere restituite al Consorzio entro il 30 aprile dell'anno successivo.

Art. 8. **USO DEL LOGO**

1. Il diritto all'uso del logo del Consorzio è concesso, previa comunicazione scritta al Consorzio, a tutti i consorziati in regola con le quote annue e con quelle dovute, e può essere usato solo per supporti pubblicitari (biglietti di visita, pieghevoli, presentazioni, ecc.).
2. Accanto al logo, i produttori possono scrivere, a seconda della propria qualifica, "Produttore consorziato" o "Agriturismo consorziato" o solo "consorziato", oppure "Ristorante affiliato" o "Negozio affiliato" o solo "affiliato".
3. Il logo non può essere apposto su confezioni di prodotti che non siano tutelati dal Consorzio.
4. Il diritto cessa per esclusione, morosità, recesso o sospensione del consorziato.

Art. 9. **PRODOTTI DIVERSI** (*Statuto*, art. 2)

Come è implicitamente consentito dall'art. 2, comma 1, dello *Statuto*, il Consorzio può, direttamente o indirettamente, curare la promozione, il conferimento e la distribuzione dei prodotti delle aziende consorziati, purché relativi al (oppure, derivanti dal) patrimonio varietale locale e tradizionale. Per il conferimento valgono le stesse norme previste nel precedente articolo 6.