

# 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*

sede: via N.S. della Provvidenza, 2 - Torriglia -16029 GE, presso l'Ente Parco dell'Antola - email: [consorzio.quarantina@libero.it](mailto:consorzio.quarantina@libero.it)

## N° 10/11 - novembre 2001

*In questo numero:*

- **C**omunicato ai Consorziati
- **P**rotagonisti del Consorzio
- **C**ronache dal Consorzio
- **a**ppendice A: *Disciplinare generale*
- **a**ppendice B: *Patti paraconsortili*

*chiuso il 30 novembre 2001 - diffuso in 140 copie*

## REDAZIONALE

Questo numero doppio esce con un lieve ritardo. È servito più tempo del previsto per giungere a definire il disciplinare generale (il patto con la terra e i consumatori) e i patti paraconsortili (il patto fra noi) sulla base della consultazione che si è svolta a Torriglia alla fine di ottobre. Ora le regole sono molto più semplici di prima, ma anche più certe e controllabili. Tocca solo a noi rispettarle e farle rispettare, nell'interesse comune.

Buona lettura e buon lavoro.

Voltaggio, 30 novembre 2001 - il direttore, Massimo Angelini

## COMUNICATO AI CONSORZIATI

2001.11.01 **Consultazione generale** Il 27 ottobre, nella sede di Torriglia, si è svolta una consultazione generale con i consorziati produttori, con 3 punti all'ordine del giorno:

- a) breve resoconto sull'attività del Consorzio;
- b) revisione del disciplinare e dei patti paraconsortili;
- c) proposte per la distribuzione e la commercializzazione.

All'incontro erano presenti, insieme con il presidente E. MOLINI e il direttore ANGELINI, i consorziati: ARAGONE, BASSI, BOTTERO, CARPANESE, CUNEO, DALPIAN, FASCE, LOVOTTI, F. MOLINI, MONTEVERDE, MORANDO, PENSA (per Favaro), POGGI, RIGHETTI (per Sciaccaluga), ROMANA, ROSSI, SAVIO, TARDITO; pur non potendo partecipare alla consultazione, hanno manifestato la propria opinione, per iscritto, i consorziati BINI e DAMICO (anche per conto di I. GARIBALDI). Era presente anche M. Pisacco che ha manifestato il desiderio di aderire al Consorzio.

Il Direttore ha esposto le ragioni per semplificare burocrazia, disciplinare e patti del consorzio. La lettura del contributo di A. Bini ha incontrato il comune consenso sulla necessità di separare l'attività di tutela e promozione del Consorzio, da quella per la distribuzione e la commercializzazione. Ettore Molini, a questo proposito, ha illustrato la possibilità che alcuni soci costituiscano una cooperativa indipendente dal Consorzio.

I consorziati hanno aderito alle proposte di revisione di disciplinare e patti. In merito al progetto per una costituenda cooperativa, E. Molini si rende disponibile quale punto di riferimento per chiunque voglia concorrere a progettare la costituzione (tel. 349.3758578).

Il Direttore si è impegnato a ricomporre disciplinare e patti e a presentarli per l'approvazione formale al Consiglio di Amministrazione e alla prossima assemblea ordinaria.

2001.11.02 **Consiglio di amministrazione.** Il C. d. A. del Consorzio, in data 10 novembre, ha ratificato la nuova versione del *Disciplinare di produzione* e dei *Patti parasociali* [vedi allegati A e B]. Vediamone in sintesi le principali novità.

- Per la semina, si possono utilizzare tuberi, *da miglioramento* oppure *da consumo*, a) di qualunque azienda (consorziata oppure no); b) ricavati dalla propria produzione dell'anno precedente. Comunque è importante denunciare correttamente la provenienza e la quantità di tutte le patate seminate (solo le patate del Consorzio).
- La rotazione per la produzione di patate da consumo deve essere almeno **biennale**: quindi è vietata l'immediata ripetizione di qualunque coltura di patata (anche quelle che non riguardano il Consorzio) sullo stesso terreno.
- Dopo la raccolta le patate devono essere **selezionate accuratamente dai produttori**. Dopo questa selezione, le patate destinate alla commercializzazione, ordinate in cassette o in sacchi, sono sottoposte a una *verifica a campione* da parte del Consorzio. Se la selezione è stata fatta male e le patate non hanno i requisiti che devono avere (*corrispondere alla varietà; essere integre, prive di difetti e segni di malattia o marcescenza; avere calibro superiore a 45 mm per quelle da consumo*) il Consorzio non ne autorizza la commercializzazione con il proprio marchio e con il nome tutelato. In altre parole chi vuole venderle non può usare il nome del Consorzio e neppure chiamarle "Quarantina" o con gli altri nomi ufficiali.
- Il Consorzio non si occuperà più di distribuzione e vendita, ma farà solo tutela e promozione (com'è giusto che sia). I produttori dovranno vendere in proprio le patate selezionate e verificate, nelle confezioni autorizzate dal Consorzio e con un prezzo stabilito (all'ingrosso e al consumo) in modo che non possa esistere concorrenza interna. Se nasceranno strutture autonome di distribuzione e vendita

(ci vorrebbe una cooperativa fra produttori!), allora i produttori potranno anche conferire a questa struttura il proprio prodotto (in parte o in tutto).

- Il Consorzio indirizzerà le richieste: 1. per la vendita al dettaglio, ai soli negozi affiliati; 2. per la vendita all'ingrosso, solo all'eventuale struttura autonoma di distribuzione e vendita (se nascerà; altrimenti darà l'elenco dei singoli produttori); 3. per la consumazione, ai soli ristoranti e agriturismi affiliati.
- la produzione di *patate da miglioramento* sarà fatta solo da pochissime aziende, concordate con l'agronoma, che seguiranno strette regole di qualità e avranno l'assistenza continua dell'agronoma, in modo da produrre il migliore seme che sia possibile.
- viene escluso dal Consorzio chi: 1. **comunica** dati relativi alla semina falsi o parziali; 2. **commercializza** sotto il marchio del Consorzio e/o con il nome tutelato della varietà (anche solo "Quarantina" o "Cannellina") le patate non conformi per qualità e misura ai criteri stabiliti dal disciplinare; 3. **vende** il prodotto a prezzi inferiori a quelli previsti; 4. **fa uso** non autorizzato del logo del Consorzio; 5. **è moroso** nei confronti del Consorzio per le quote dovute.

#### RIEPILOGO delle scadenze

<i>entro il 31 marzo</i>	<i>il PRODUTTORE</i>	<i>versa la quota annua di adesione al Consorzio: 10,00 euro</i>
<i>subito dopo la semina</i>	<i>il PRODUTTORE</i>	<i>telefona al consorzio e comunica i dati della semina</i>
<i>entro il 31 maggio</i>	<i>il PRODUTTORE</i>	<i>versa al Consorzio la quota relativa alla semina: 0,50 euro/kg</i>
<i>nel mese di giugno</i>	<i>il CONSORZIO</i>	<i>fa una verifica amministrativa in azienda sulla comunicazione di semina</i>
<i>subito dopo il raccolto</i>	<i>il PRODUTTORE</i>	<i>telefona al consorzio e comunica i dati del raccolto</i>
<i>dopo il raccolto</i>	<i>il CONSORZIO</i>	<i>fa una verifica a campione sul prodotto già selezionato dal produttore</i>

#### 2001.11.03 **E-mail.**

I consorziati, i ristoratori e, comunque, tutti i destinatari di questo notiziario che hanno un indirizzo di posta elettronica, sono pregati di darne conferma al Consorzio ([consorzio.quarantina@libero.it](mailto:consorzio.quarantina@libero.it)); infatti per ragioni di risparmio, manderemo questo bollettino per posta elettronica, quanto più sarà possibile.

## PROTAGONISTI DEL CONSORZIO

#### 2001.11.04 **Auguri a Ettore e Silvia!**

- Il 5 novembre, il presidente del Consorzio, Ettore Molini, e Claudia Oliveri si sono sposati a Tre Fontane di Montoggio.
- Il 24 novembre, l'agronoma del Consorzio, Silvia Dellepiane, si è sposata a Sant'Ilario.

#### 2001.11.05 **Un benvenuto! ai nuovi Consorziati**

##### **produttori:**

- Enrico GUGLIEMINO (Isola del Cantone, GE, loc. Pinceto), produrrà *Quarantina bianca Genovese* da consumo.

#### 2001.11.00 **I nostri Sostenitori**

All'elenco dei nostri sostenitori (*vedi Notiziario n° 2*), si è aggiunto il **Parco naturale delle Capanne di Marcarolo** (3.000.000): ringraziamo il presidente Gianni Repetto che da tempo, prima ancora di assumere la carica, segue con interesse la nostra attività.

## CRONACHE DAL CONSORZIO

#### 2001.11.00 **Sagre estive.** Si sono svolte con successo le consuete sagre estive coordinate con il Consorzio:

**Roccatagliata** (Neirone): penultima domenica di agosto; **Tre Fontane** (Montoggio): ultima domenica di agosto; **Anzola** (Bedonia): prima domenica di settembre; **Còsola** (Cabella): prima domenica di settembre. A Tre Fontane e ad Anzola il prodotto messo in vendita è andato esaurito. Dal prossimo anno ci impegniamo a rendere ancora più coordinate e comunicanti fra loro le quattro sagre.

#### 2001.11.00 **Serate tematiche.** Presso il ristorante *Il Fiorile*, di Borghetto Borbera (AL), il 19 ottobre si è svolta la serata dedicata alla *Quarantina bianca Genovese*.

Ecco il menù proposto: a) la *Quarantina* in tutte le salse: al verde, di zucca, di acciughe, ai peperoni e pomodori; b) Gnocchi di *Quarantina bianca* con crema di Montebore; c) Selvaggina accomodata (cinghiale e capriolo) con *Quarantina bianca* e fagiolane della Val Borbera (varietà Bianca di Figino); d) Sformatini di *Quarantine* col tartufo nero (Scorzone locale); e) Torta di farina di castagne al cioccolato.

Dopo la degustazione, il titolare del Fiorile, Massimo Martina, ci ha scritto raccontando il successo della serata e il gradimento riscosso dalle nostre patate. Grazie Massimo, e complimenti!

2001.11.00 **Incontri.** Nel corso del mese di ottobre, in diverse occasioni pubbliche il Direttore ha presentato il Consorzio e un breve resoconto dell'attività svolta in questi anni. Ricordiamo solo alcune di queste occasioni:

**Bore** (PR), 13 ottobre 2001, incontro con i residenti, organizzato dal sindaco Linda Marazzi, presso la Sala comunale. **Fontanigorda** (GE), 18 ottobre 2001, convegno *Gli itinerari tematici e la programmazione locale*. **Sestri Levante** (GE), 3 novembre 2001, convegno *Il sapore delle tradizioni: l'appennino del Levante ligure*. **Brallo di Pregola** (PV), 24 novembre 2001, incontro organizzato con i residenti da Marco Rossi (produttore di Cencerate di Brallo) e Ugo Rossi (amministratore del Comune), presso la Sala comunale. Era presente anche il Presidente del Consorzio.

2001.11.00 **Sito web.** La ditta Virtual Edge sta completando la predisposizione del sito ufficiale del Consorzio, visibile dai primi giorni di dicembre all'indirizzo telematico [www.quarantina.it](http://www.quarantina.it).

2001.11.00 **Nuovo libro sulla Quarantina.** Il 16 dicembre 2001, a Piandifiemo in Valgraveglia, durante la manifestazione *Mandillo da groppo* [vedi sotto] sarà presentata la nuova edizione, ripensata e aggiornata, del libro di M. Angelini, *La Quarantina bianca e le patate tradizionali della Montagna genovese* [Genova 2001].

## 2001.11.00 **[!] UN MANDILLO DA GROppo IN VALGRAVEGLIA (16 dicembre 2001)**

Il 16 dicembre 2001 (dalle ore 10.30), in Valgraveglia (Ne, località Piandifiemo, ristorante La Teleferica) si svolgerà la giornata dell'agrobiodiversità Mandillo da groppo, dedicata al patrimonio ligure di ortaggi, cereali e frutta. Nel corso della giornata, organizzata dalla Pro Loco Ne-Valgraveglia, con il patrocinio del Conservatorio delle Cucine Mediterranee, saranno esposte raccolte di frutta e ortaggi locali, la raccolta storica di cereali dell'Istituto Marsano, sarà presentato il nuovo libro di Massimo Angelini dedicato alle varietà tradizionali del nostro entroterra, e – non ultimo – saranno messi a disposizione 50 campioni di semi di 20 varietà locali e tradizionali di ortaggi (bietole, cipolle, fagiolane, fagioli, mais, patate, pomodori, scalogni, zucche e zucchini) riprodotti dai contadini del Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese. I campioni di semi saranno offerti gratuitamente ai primi richiedenti, con precedenza per i contadini.

Il giorno precedente la stessa Pro loco organizzerà visite guidate al patrimonio rurale della valle: mulini, frantoi e aziende.

Ecco l'elenco delle varietà, delle quali si potranno avere campioni di semi:

1. bietola	<i>Gèa piccinn-a</i>	(Valgraveglia)
2. cipolla	<i>Rossa de Zerli</i>	(Valgraveglia)
3. fagiolana	<i>Fascioulann-a</i>	(Val d'Aveto)
4. fagiolana	<i>Quarantina</i>	(alta Val Borbera)
5. fagiolo	<i>Ballin da s-cioèppo</i>	(Valgraveglia)
6. fagiolo	<i>Ballin da Loto</i>	(Valgraveglia)
7. fagiolo	<i>Fasceu da mèga</i>	(Valgraveglia)
8. fagiolo	<i>Fasceu romano</i>	(Valgraveglia)
9. fagiolo	<i>Faxeu da Tuia</i>	(alta Valle Scrivia)
10. fagiolo	<i>Faxeu de Milan</i>	(alta Valle Scrivia)
11. fagiolo	<i>Lambardèn</i>	(alta Val Trebbia)
12. fagiolo	<i>Pàtanin sencio</i>	(Valgraveglia)
13. mais	<i>Otto file tortonese</i>	(Val Cichero)
14. patata	<i>Cannellina nera</i>	(alta Val Trebbia)
15. patata	<i>Prugnona</i>	(Val d'Aveto)
16. patata	<i>Quarantina bianca</i>	(alta Valle Scrivia)
17. pomodoro	<i>Pendinn-a grossa</i>	(Valgraveglia)
18. scalogno	<i>Tzigolla baosa</i>	(Val d'Aveto)
19. zucca	<i>Cèssso/Succo/Succa da vin</i>	(Valgraveglia)
20. zucchini	<i>Succhin de Casæn</i>	(alta Valle Scrivia)

Il prossimo anno saranno disponibili i semi delle restanti varietà: cavolo Broccolo, Gaggetta, Lombardin negro, Neigro (Cou negro), Pisano; prezzemolo Porsemmero; rapa Rava giana.

**! ATTENZIONE**, chi è interessato a prenotarsi per avere un campione di una o più varietà fra quelle appena menzionate deve mettersi in contatto con il coordinatore dell'iniziativa, Massimo Angelini ([m\\_angelini@libero.it](mailto:m_angelini@libero.it)).

Per informazioni sulle visite del 15 dicembre e sulla giornata del 16 dicembre; o per prenotare posti letto o un tavolo in uno dei ristoranti locali: [biblioteche@libero.it](mailto:biblioteche@libero.it)

# Appendice A

## DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DELLE PATATE LOCALI E TRADIZIONALI DELLA MONTAGNA GENOVESE<sup>1</sup>

Approvato dal Consiglio di Amministrazione del Consorzio il 10 novembre 2001

### Premessa

IL CONSORZIO tutela la produzione e promuove la commercializzazione di varietà agroalimentari locali e tradizionali<sup>2</sup> della Montagna genovese prodotte dai coltivatori iscritti che rispettano lo statuto, le decisioni del Consorzio e il presente disciplinare.

#### art. 1 VARIETÀ

- Le varietà locali e tradizionali di patata tutelate dal Consorzio - individuate e descritte attraverso una specifica ricerca storico-territoriale [M. Angelini, *Le patate tradizionali della Montagna genovese*, CoRePa, Genova 1999] e riconoscibili con le caratteristiche riportate nel successivo art. 3 - sono le seguenti:
- **Quarantina bianca**: popolazione notoriamente conosciuta nella zona di produzione [sotto, art. 2] anche attraverso i sinonimi locali<sup>3</sup>: *Quarantina* (\**Quäntinn-a*), *Bianca di Torriglia* (\**Gianca de Torriggia*), *Bianca dagli occhi rossi* (\**Gianca dai eugi rosci*), oppure con l'aggettivo *Bianca* associato a un toponimo locale compreso nella zona di produzione (tra i più comuni: *Bianca dei Casoni*, o *delle Capanne*, o *di Grondana*, o *di Montoggio*). La selezione della stessa varietà curata dal Consorzio è chiamata *Quarantina bianca Genovese*.
- **Cabannese**: popolazione notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali<sup>3</sup>: *Cabannina* (\**Cabanninn-a*), *Patata di Cabanne*.
- **Cannellina nera**: popolazione notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali<sup>3</sup>: *Cannellina* (\**Cannellinn-a*), *Nera* (\**Nèigra*). La selezione della stessa varietà curata dal Consorzio è chiamata *Cannellina nera del Tigullio*.
- **Giana rionda**: popolazione notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali<sup>3</sup>: *Francese* (\**Franseize*), *Gialla di Berga* (\**Giana de Berga*), *Tonda di Masone* (\**Rionda de Mason*), *Patata di Chignero* (\**Patatta de Chigneu*).
- **Morella**: popolazione notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali<sup>3</sup>: *Mora* (\**Mòa*, \**Moella*), *Morellina* (\**Moellinn-a*), *Violetta*.
- **Prugnona**: popolazione notoriamente conosciuta anche attraverso i sinonimi locali<sup>3</sup>: *Prugnata* (\**Brugneua*), *Quarantina viola* (\**Quäntinn-a viola*), *Stellata* (\**Stellà*).

#### art. 2 ZONA DI PRODUZIONE

- L'ambito di competenza del Consorzio comprende la provincia di Genova e i territori montani confinanti, omogenei al Genovesato per ambiente e cultura; all'interno di tale ambito si collocano le tradizionali zone di produzione delle varietà di patata tutelate, definite con i seguenti limiti altimetrici e territoriali:
  - a) **Quarantina bianca**: sopra i 300 m. di quota, nelle province di Genova, Alessandria (limitatamente alle comunità montane "Alta Val Lemme e Alto Ovadese", "Valli Borbera e Spinti" e ai comuni di Arquata Scrivia, Belforte Monferrato, Gavi, Molare, Montaldeo, Ovada, Parodi Ligure), La Spezia (limitatamente ai comuni di Carro, Maissana, Varese Ligure), Parma (limitatamente ai comuni di Albareto, Bedonia, Tornolo), Piacenza (limitatamente ai comuni di Cerignale, Ferriere, Ottone, Zerba), Savona (limitatamente ai comuni di Sassello, Urbe);
  - b) **Cabannese**: sopra i 600 m. di quota, nelle valli Aveto, Ceno, Tarò;
  - c) **Cannellina nera**: a Levante di Genova, senza limiti di quota, fra lo spartiacque appenninico e il mare;
  - d) **Giana rionda**: senza limiti di quota, nell'areale comprendente il Ponente genovese e le valli Borbera, Lemme, Orba, Scrivia, Stura e nella fascia montana immediatamente a nord e a occidente di tale areale;
  - e) **Morella**: senza limiti di quota, in tutto l'ambito di competenza del Consorzio, nell'areale comprendente il Levante genovese e le valli Bisagno, Fontanabuona, alta Scrivia (comuni di Montoggio, Valbrevenna), Sturla, Trebbia;
  - f) **Prugnona**: sopra i 600 m. di quota, senza limiti di territorio.

<sup>1</sup> Con l'approvazione, sarà abrogato ogni precedente versione del *Disciplinare*.

<sup>2</sup> Corrispondono alle varietà definite "da conservazione" nella direttiva CEE 98/95/CE, art. 8, c. 1.

<sup>3</sup> L'asterisco \* precede la forma più corrente del nome vernacolare locale.

- Il Consorzio con deliberazione formale può autorizzare alla produzione singole aziende di zone montane immediatamente contigue ai limiti territoriali descritti, comunque nel rispetto delle quote altimetriche minime previste per ciascuna varietà.

### art. 3 **CARATTERISTICHE DI RICONOSCIMENTO DEL PRODOTTO**

- Le varietà di patata tutelate dal Consorzio sono riconoscibili attraverso le seguenti principali caratteristiche medie<sup>4</sup>:
  - a) **Quarantina bianca**: 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); 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 silouette aperta; bassa frequenza di fiori nella pianta, con media dimensione della corolla e colore bianco della parte interna; maturazione di media precocità; 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%;
  - b) **Cabannese**: forma del tubero tonda, tondo-ovale; tuberi di buccia scabra 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;
  - c) **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 spiacevoli, di sapore molto caratteristico. Sostanza secca media: 22,14%;
  - d) **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;
  - e) **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;
  - f) **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.

### art. 4 **QUALITÀ DEI SITI DI PRODUZIONE**

- I terreni più idonei per la coltivazione sono 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 ottimale per lo sviluppo dell'apparato radicale di almeno 40 cm.

### art. 5 **NORME GENERALI DI PRODUZIONE**

Sono previste le seguenti norme generali di coltivazione:

#### - **Produzione**

La produzione tutelata dal Consorzio viene fatta dai coltivatori iscritti - nel rispetto dello statuto, del disciplinare e delle decisioni del Consorzio - secondo due modi di produzione:

- a) - sopra 800 m. di quota;
  - con rotazione del terreno di almeno 3 anni, con esclusione delle *solanaceæ*;
  - con la semina di tuberi interi, pregerminati, privi di alterazioni o segni di malattia;
  - separata da altre colture di patata o di altre orticole;
  - con il taglio anticipato della pianta entro 80 giorni dalla semina;Le patate così prodotte sono definite *da miglioramento*.
- b) - nelle aree e sopra le altitudini previste per ciascuna singola varietà [precedente art. 2];
  - con divieto di monosuccessione.Le patate così prodotte sono definite *da consumo*.

---

<sup>4</sup> Per le caratteristiche fenologiche della **Quarantina bianca** e della **Cannellina nera**, sono stati usati i descrittori UPOV

#### - **Fertilizzazione**

È previsto l'uso dei prodotti inseriti nell'elenco «prodotti per la concimazione e l'ammendamento», pubblicato in appendice al regolamento CE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni; lo stallatico deve provenire da allevamenti non intensivi che utilizzano risorse foraggere locali.

#### - **Cure colturali**

Sono ammesse:

- a) le cure colturali che rispettano gli usi locali, purché non siano in contrasto con il presente disciplinare;
- b) la pacciamatura con residui vegetali e altri materiali naturali;
- c) le tecniche di controllo con mezzi meccanici e termici per il controllo delle erbe spontanee.

Sono vietati:

- d) i diserbanti chimici e ormonici;
- e) le tecniche di coltivazione senza suolo;
- f) la disinfezione e la disinfestazione del terreno con mezzi chimici e fisici.

#### - **Difesa fitosanitaria**

Nelle regioni che hanno adottato un disciplinare di produzione integrata per la coltivazione della patata (ex regolamento CE 2078/92), la difesa fitosanitaria è conforme a quanto in esso è previsto.

Nelle regioni che ancora non hanno adottato un tale disciplinare, sono ammessi, nel pieno rispetto dei dosaggi previsti e dei tempi di carenza, i trattamenti fitosanitari fatti con:

- a) le cure colturali che rispettano gli usi locali, purché non siano in contrasto con il presente disciplinare;
- b) prodotti compresi nell'elenco «prodotti fitosanitari», pubblicato in appendice al regolamento CE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni;
- c) prodotti che, pur non compresi nell'elenco del punto precedente, appartengono alla classe tossicologica "non classificato".

#### art. 6 **CONSERVAZIONE DEI TUBERI**

- Per la conservazione dei tuberi è vietato l'uso di:

- a) sostanze chimiche di sintesi o di radiazioni per la conservazione e i trattamenti post-raccolta;
- b) prodotti ormonici per favorire la dormienza o la sua interruzione;
- c) trattamenti anti-germoglianti e anti-parassitari post-raccolta.

#### art. 7 **SELEZIONE DEL PRODOTTO**

- Dopo la raccolta, i tuberi destinati alla commercializzazione devono essere accuratamente selezionati dai produttori; per essere ammessi alla commercializzazione, devono:

- a) avere le caratteristiche corrispondenti a quelle della varietà seminata;
- b) essere integri, non germogliati, privi di difetti e segni di malattia o marcescenza;
- c) avere calibro superiore a 30 mm per le patate *da miglioramento*, o a 45 mm per quelle *da consumo*<sup>5</sup>.

- Possono essere selezionate - ma separatamente e come *patatini da forno* - anche le patate *da consumo* di forma tondeggianti e calibro compreso fra 30 e 40 mm.

#### art. 8 **CONTROLLI**

- Il Consorzio, attraverso i propri tecnici e incaricati, dispone i controlli che ritiene più opportuni per verificare il rispetto del presente disciplinare da parte dei produttori, i quali sono tenuti a fornire la massima collaborazione agli incaricati dei controlli e a garantire l'immediato e libero accesso ai luoghi di produzione e conservazione. L'esito dei controlli è immediatamente verbalizzato.

- Per la **Quarantina bianca [Genovese]**, in caso di concessione della *Denominazione di Origine Protetta*, saranno svolti controlli sulla produzione da parte di un organismo autorizzato ai sensi dell'art. 10 del regolamento UE 2081/92.

#### art. 9 **DESIGNAZIONE DEL PRODOTTO**

- La commercializzazione delle varietà di patata tutelate, avviene in confezioni idonee approvate dal Consorzio, riportanti una specifica etichetta contenente il marchio del Consorzio, l'indicazione della varietà, l'anno di produzione, i dati del produttore, il peso netto all'origine.

- Per la **Quarantina bianca [Genovese]**, in caso di concessione della *Denominazione di Origine Protetta*, sulle confezioni sarà indicata in caratteri di stampa la dicitura **QUARANTINA BIANCA GENOVESE D.O.P.** seguita immediatamente dalla dizione **Denominazione di origine protetta**, la quale può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo D.O.P.

- Per le partite destinate all'esportazione, deve figurare la dizione "prodotto in Italia".

---

<sup>5</sup> Per le varietà **Cannellina nera** e **Morella** non conta il calibro, ma la lunghezza che deve essere maggiore di 60 mm.

# Appendice B

## PATTI PARACONSORTILI<sup>6</sup>

Approvati dal Consiglio di Amministrazione del Consorzio il 10 novembre 2001

### art. 1 **ADESIONE**

- La domanda di adesione da parte dei produttori (*Statuto*, art. 6), deve comprendere i dati dell'azienda ed essere accompagnata dai mappali e dagli estratti catastali dei relativi terreni.

### art. 2 **DOVERI AMMINISTRATIVI DEI PRODUTTORI**

- Ogni anno i produttori devono:
  - a) entro il 31 marzo, rinnovare la quota di adesione decisa dall'*Assemblea*;
  - b) subito dopo la semina, comunicare al Consorzio data e località di semina, quantità e provenienza dei tuberi seminati, il tipo di concimazione;
  - c) entro il 31 maggio, versare al Consorzio la quota decisa dall'*Assemblea* per ogni chilo di patate seminate;
  - d) subito dopo il raccolto: comunicare al *Consorzio* la data di raccolto e i trattamenti eseguiti.
- Le comunicazioni di semina e di raccolto possono essere date anche per telefono.

### art. 3 **SELEZIONE, VERIFICA, ESCLUSIONE DEL PRODOTTO**

- Dopo la raccolta, le patate destinate alla commercializzazione devono essere accuratamente selezionate dai produttori secondo i criteri stabiliti nel *Disciplinare* (art. 7).
- Prima di essere ammesse alla commercializzazione, le patate selezionate, ordinate in cassette o sacchi, sono sottoposte a una *verifica a campione* da parte del Consorzio.
- Il Consorzio non è tenuto a fare una seconda *verifica a campione*.
- Le patate non possono essere vendute con il marchio del Consorzio, né possono essere chiamate con i nomi *Quarantina* o *Quarantina bianca*, *Cabannese*, *Cannellina* o *Cannellina nera*, *Giana rionda*, *Morella*, *Prugnona*, quando:
  - a) sono state coltivate o conservate contravvenendo le norme del *Disciplinare* (art. 5 e 6);
  - b) il produttore non ha fornito collaborazione agli incaricati dei controlli e delle verifiche (*Statuto*, art. 7).
  - c) in seguito alla *verifica a campione*, risulta che la selezione non è stata fatta o è stata insufficiente;
  - d) sono difettose per qualità o misura (non è ammessa la "seconda scelta");

### art. 4 **COMMERCIALIZZAZIONE**

#### **PATATE DA MIGLIORAMENTO**

- La vendita delle patate *da miglioramento* (*Disciplinare*, art. 5) è regolata dal Consorzio e avviene con diritto di precedenza i produttori consorziati.

#### **PATATE DA CONSUMO**

- Solo le patate accuratamente selezionate dai produttori e verificate (art. 3) possono essere commercializzate con il marchio del Consorzio e con il nome di varietà registrato nel *Disciplinare* (art. 1).
- I produttori possono
  - a) vendere direttamente il prodotto selezionato con le modalità e nelle confezioni approvate dal Consorzio, e al prezzo stabilito per la vendita al dettaglio e per quella all'ingrosso;
  - b) conferire il prodotto selezionato a strutture di distribuzione e commercializzazione autorizzate dal Consorzio.

### art. 5 **ETICHETTE**

- Le patate vendute al dettaglio devono sempre essere accompagnate dall'etichetta del *Consorzio*, contenente i dati del produttore, il peso netto minimo della confezione, la data di confezione, l'indicazione della varietà.
- In caso di vendita diretta, la corretta compilazione dell'etichetta è fatta a carico e su responsabilità del produttore.

---

<sup>6</sup> DEFINIZIONI: *Consorzio*: è il "Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese e delle patate tradizionali della Montagna genovese"; *Disciplinare*: è il "Disciplinare per la produzione delle patate locali e tradizionali della Montagna genovese"; *Patate*: sono le patate locali e tradizionali della Montagna genovese, definite del *Disciplinare* (art. 1); *Presidente*: è il Presidente del Consorzio; *Produttore*: è il consorziato definito nello Statuto socio "fondatore" od "ordinario"; *Statuto*: è lo statuto del *Consorzio* approvato il 13 aprile 2000.

art. 6 **USO DEL LOGO**

- Il diritto all'uso del logo del *Consorzio* è concesso, previa comunicazione scritta, ai produttori e ai consorziati affiliati in regola con le quote annue e con quelle dovute, e può essere usato solo per supporti pubblicitari (biglietti di visita, pieghevoli, presentazioni, ecc.).
- Il logo non può essere apposto su confezioni di prodotti che non siano tutelati dal *Consorzio*.
- Il diritto cessa per interruzione dell'adesione, recesso, sospensione o esclusione del consorziato.

art. 7 **ASSISTENZA AGRONOMICA**

- L'agronomo incaricato dal *Consorzio* svolge un ruolo:
  - a) di *controllo*, a carico del *Consorzio*, sulla produzione di patate *da miglioramento* da parte delle aziende autorizzate che seminano non meno di 2 quintali di tuberi; durante le visite in campo può estirpare le piante che presentano segni di malattia o degenerazione;
  - b) di *assistenza tecnica*, su richiesta dei produttori consorziati: l'assistenza telefonica è a carico del *Consorzio*, le eventuali visite in campo sono a carico dei produttori che ne facciano richiesta.

art. 8 **FONDO CONSORTILE**

- Il fondo consortile (*Statuto*, art. 10) è costituito da:
  - a) i contributi versati dai consorziati (soci fondatori) all'atto della costituzione del *Consorzio*;
  - b) le quote di iscrizione al *Consorzio*;
  - c) le quote versate sulla quantità di patate *da consumo* seminate;
  - d) i contributi erogati a qualunque titolo da soggetti pubblici e privati;
- Il fondo di gestione ordinaria è costituito dalle quote annue di adesione.

art. 9 **PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI**

- I provvedimenti disciplinari assunti dal *Consorzio* nei confronti dei produttori, per inosservanza delle regole, negligenza o dolo sono: la *sospensione*; l'*esclusione definitiva*.
- La *sospensione* del produttore dal *Consorzio* è disposta per:
  - a) morosità nei confronti del *Consorzio*, secondo quanto è definito nello *Statuto* (art. 9, comma 6).
  - b) falsa o parziale comunicazione dei dati relativi alla semina;
  - c) vendita diretta di prodotto non conforme per qualità e misura ai criteri stabiliti dal *Disciplinare* (art. 7);
  - d) vendita a prezzi inferiori a quelli minimi stabiliti dal *Consorzio*;
  - e) uso non autorizzato del logo del *Consorzio*;
  - f) tutto ciò che, più in generale, è stabilito nell'art. 9, comma 3, dello *Statuto*.
- Il provvedimento di *sospensione* è disposto dal Presidente, è comunicato con lettera motivata inviata per raccomandata al produttore e per conoscenza al Coordinatore del Collegio dei Probiviri, ed è immediatamente esecutivo
- Entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, il produttore può chiedere l'annullamento del provvedimento con lettera motivata inviata al Presidente e per conoscenza al Coordinatore del Collegio dei Probiviri; entro 15 giorni dal ricevimento della richiesta di annullamento, il Coordinatore decide - in modo definitivo, immediatamente esecutivo e vincolante per il produttore e per il *Consorzio* - se la richiesta è accolta o respinta, e lo comunica con lettera inviata al produttore e per conoscenza al Presidente.
- Passati almeno 40 giorni dalla comunicazione del provvedimento di sospensione - nel caso che il produttore non abbia chiesto l'annullamento del provvedimento o che, avendolo chiesto, il Coordinatore del Collegio dei Probiviri lo abbia respinto - il Consiglio di Amministrazione può deliberare l'*esclusione definitiva* del produttore dal *Consorzio*, con tutte le conseguenze previste dallo *Statuto* (art. 9, comma 5).
- Per il caso di protratta morosità nel pagamento del contributo annuo e di quant'altro sia dovuto al *Consorzio*, valgono i termini stabiliti dallo *Statuto* (art. 9, comma 6).

art. 10 **INTERRUZIONE DELL'ADESIONE**

- È riconosciuta al consorziato, in regola con i pagamenti dovuti al *Consorzio*, la facoltà di interrompere la propria adesione per un periodo non superiore a 5 anni.
- La riammissione del consorziato che si è avvalso della facoltà di interrompere la propria adesione è subordinata al solo pagamento delle quote annuali non pagate durante il periodo di interruzione.
- La comunicazione di interruzione e la richiesta di riammissione devono essere fatte per iscritto e inviate al Presidente del *Consorzio* entro il 31 marzo del corrente anno.

art. 11 **NORMA FINALE**

- È abrogata ogni precedente versione dei Patti paraconsortili.