Dal 2002 molti produttori del Fucino associati producono patate secondo lo schema di certificazione di "produzione integrata" adottando un disciplinare che riguarda il prodotto esplicitamente indicato come "Patata del Fucino" a testimonianza dell'utilizzo della denominazione anche nel linguaggio produttivo-commerciale.

Diversi sono gli articoli pubblicati su riviste di settore quali "L'informatore Agrario" dove è citata la denominazione "Patata del Fucino", il Fucino come zona altamente vocata alla produzione di patate e il Fucino come località per la sperimentazione varietale della patata:

"Le varietà di patata coltivate in Italia e la loro destinazione d'uso" (pg. 61, numero 2/2002);

"Ecco perchè in Italia non si produce patata da seme" (pagg. 34 - 36, numero 46/2008);

"Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell'agricoltura montana" (pagg. 27 - 29, numero 18/97);

"Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord" (pag. 39 - 46, numero 48/98).

Nel corso degli anni, molte attività sono state svolte dagli operatori locali nella promozione e valorizzazione della "Patata del Fucino" si citano:

dal 1971 la "Sagra della Patata" che viene organizzata nel Fucino e precisamente nel comune di Avezzano;

nel 2008, anno internazionale della patata promosso dalla FAO, i coltivatori di Patate del Fucino nell'ambito del progetto di cooperazione "Progetto Albania", hanno fornito supporto tecnico e attrezzi agricoli alla Zadrima albanese;

nel 2001 una puntata della trasmissione televisiva "Il Gusto" dedicata alla Patata del Fucino andata in onda sul network canale 5;

nel 1993 in una puntata di Linea Verde trasmessa dalla RAI è stata divulgata a livello nazionale la reputazione della Patata del Fucino".

Legame tra filiera produttiva e ambiente.

L'ampia rappresentatività degli operatori nei tasselli della filiera produttiva, la disponibilità di elevate quantità di prodotto, la specializzazione degli addetti nella coltivazione, la notorietà della bontà delle patate del Fucino, l'ampia gamma di prodotto trasformato (stick di patate prefritte e surgelate, cubetti surgelati, spicchi e tondello di patate prefritte, gnocchi di patate, sformato di patate, etc,), le recenti produzioni di prodotto fresco pelato e tagliato pronto per la cottura, sono tutte testimonianze del forte legame tra il territorio con il "pomo di terra" e rappresentano l'interesse degli operatori a rimanere tra i leader in questo settore.

Art. 7.

Controlli

Le verifiche sulla conformità del prodotto al presente disciplinare saranno svolte da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/12.

La struttura designata è il CCPB srl - Via J. Barozzi, 8 - 40126 - Bologna - Tel. 0039 051 6089811 - Fax 0039 051 254842 – e-mail: ccpb@ccpb.it - web: www.ccpb.it - pec: dirccpb@legalmail.it.

Art. 8.

Etichettatura

Confezionamento del prodotto destinato al mercato del fresco.

Per la commercializzazione della IGP "Patata del Fucino" ai fini dell'immissione al consumo devono essere utilizzate le seguenti tipologie di confezioni:

sacchi da: 5 Kg. - 20 Kg.;

retine da: 1,5 Kg. - 2 Kg. - 2,5 Kg.;

confezioni: vertbag, quickbag, girsac e busta da 1,5 Kg. - 2 Kg. - 2,5 Kg. - 5 Kg.;

cartone o cassa da 3 Kg. a max 20 Kg.

Tutte le tipologie di confezioni devono contenere prodotto pulito (spazzolato e/o lavato) ed essere sigillate in modo tale che i tuberi non possano essere estratti senza la rottura della confezione stessa ad eccezione del cartone o cassa.

Etichettatura.

L'etichetta, da apporre sulle confezioni, oltre al simbolo dell'Unione e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, riporta le seguenti ulteriori indicazioni:

"Patata del Fucino" seguita dalla sigla IGP o dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta;

nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore;

peso netto all'origine;

varietà.

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

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Logotipo.

Il logo della denominazione è costituito da un emblema di forma quadrata delimitato da tre linee: di colore verde (pantone 356 *M)* all'esterno, bianco e rosso (pantone 1797 *PC)* all'interno.

Al centro del riquadro è posizionato un tubero a buccia gialla, contornato, nella parte superiore dalla dicitura "PATATA DEL FUCINO IGP" (pantone verde 356 *M)*.

Il tubero "indossa" una fascia tricolore (pantone verde 356 M; pantone rosso 1797 *PC)* che riporta, sulla striscia centrale bianca la dicitura "IGP" (pantone 1797 *PC)*; font utilizzato: Plantagenet Cherokee Regular).

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1, per un minimo di 2 cm per lato.

16A03761