

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**  
**“PATATA NOVELLA DI GALATINA”**  
**D.O.P.**

**Art. 1**

**DENOMINAZIONE**

La Denominazione di Origine Protetta “Patata novella di Galatina” è riservata esclusivamente ai tuberi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2**

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

La Denominazione di Origine Protetta “Patata novella di Galatina” designa esclusivamente i tuberi della specie *Solanum tuberosum*, var. *Sieglinde*, ottenuti nell’area delimitata al successivo art. 3.

Le caratteristiche del prodotto all’atto dell’immissione 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%);

**Art. 3**

**ZONA DI PRODUZIONE**

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, Martino, Melissano, Morciano Di Leuca, Nardò, Parabita, Patù, Presicce, Racale, Salve, Sannicola, Taviano, Ugento.

**Art. 4**

**PROVA DELL’ORIGINE**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall’Organismo di

controllo, dei produttori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

## **Art. 5**

### **METODO DI OTTENIMENTO**

Le condizioni tecniche di coltura dei terreni destinati alla produzione della "Patata novella di Galatina" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualità, così come individuate all'art. 2.

A tal fine si individuano le seguenti tecniche colturali:

**AVVICENDAMENTO COLTURALE.** E' obbligatorio l'avvicendamento colturale, da eseguire attraverso la rotazione biennale con frumento, leguminose da granella (fava, pisello) o con piante orticole (zucchini, finocchio). E' comunque vietato l'impiego delle altre solanacee (peperone, pomodoro, melanzana), sia in rotazione con la patata, che come colture intercalari.

**PREPARAZIONE DEL TERRENO.** Entro il periodo che va dal primo di agosto e fino al 30 settembre si effettua una lavorazione del terreno in profondità, alla quale segue, poco prima dell'impianto, un'accurata fresatura.

**L'IMPIANTO** deve essere effettuato nel periodo compreso fra il 20 Novembre fino a tutto Febbraio. E' obbligatorio l'utilizzo di tuberi seme certificati; è obbligo del produttore conservare i cartellini che accompagnano le partite dei tuberi seme impiegati. I tuberi seme, oltre che certificati, devono essere privi di lesioni e/o ammaccature e di germogli lunghi e filati.

I tuberi possono essere piantati interi o tagliati; è ammesso anche l'impiego di tuberi pre germogliati. I tuberi seme vengono posti ad una distanza sulla fila pari a 20 – 30 cm e fra le file ad una distanza compresa fra 60 e 80 cm.

**IL PIANO DI FERTILIZZAZIONE** terrà conto delle caratteristiche fisiche dei terreni e della loro dotazione in elementi nutritivi; di seguito si riportano gli importi massimi consentiti per i principali macroelementi:

**AZOTO (N):** Gli apporti massimi consentiti in azoto (N), in relazione alla dotazione del terreno sono pari a 170 Kg/ha; Non è ammesso in pre-semina un apporto di azoto superiore a 60 Kg/ha; il resto della concimazione azotata deve essere frazionato in due interventi: subito dopo l'emergenza e ad inizio tuberificazione.

**FOSFORO (P2O5):** Gli apporti massimi consentiti in fosforo (P2O5), in relazione alla dotazione del terreno sono pari a 130 Kg/ha;

**POTASSIO (K2O):** Gli apporti massimi consentiti in potassio (K2O), in relazione alla dotazione del terreno sono pari a 200 Kg/ha.

Non sono consentite distribuzioni di fosforo e potassio in copertura, limitandone la distribuzione solo in pre-semina, al momento della preparazione del terreno. E' consentito l'apporto di letame.

**IL CONTROLLO DI CRITTOGAME, FITOFAGI ED ERBE INFESTANTI** deve essere effettuato attraverso il ricorso alla lotta integrata secondo le normative vigenti.

**IRRIGAZIONE.** I volumi irrigui stagionali non devono superare i 2000 m<sup>3</sup>/ha, distribuiti in un massimo di 10 interventi irrigui. Le adacquate verranno sospese 7 giorni prima della raccolta.

**LA RACCOLTA** inizierà a partire dalla prima decade di marzo e non si potrà prolungare oltre il 30 giugno. E' vietato il ricorso all'impiego di prodotti chimici dissecanti. Le rese unitarie possono arrivare fino ad un massimo di 400 q/ha.

In tutte le fasi della **LAVORAZIONE** del prodotto devono essere adottate tutte le precauzioni atte ad evitare contusioni, ferite e fenomeni di inverdimento. È vietato il lavaggio dei tuberi. Una eventuale **CONSERVAZIONE** del prodotto non potrà superare un periodo di 30 giorni.

## Art. 6

### LEGAME CON L'AMBIENTE

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.

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 senza essere 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.

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.

La principale caratteristica dei terreni che ospitano la coltura è rappresentata infatti 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.

Inoltre, 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. La 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".

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).

Più in dettaglio, nei riguardi della temperatura, risultano pienamente soddisfatte le condizioni termiche ottimali per lo sviluppo delle diverse fasi fenologiche:

- se, come accade, la temperatura del suolo non scende al di sotto dei 3 – 4°C, i tuberi si mantengono in stasi vegetativa senza alcun danno per l'integrità del tubero-seme; quando la temperatura sale a circa 8°C, comincia la germogliazione, la quale procede rapidamente a temperatura superiore, con un optimum intorno ai 15°C; temperature elevate determinano stasi o blocco vegetativo. Eseguendo pertanto, così come avviene nella realtà, l'impianto dei tuberi - seme nel periodo che va da fine novembre fino a tutto febbraio, si permette al tubero 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 non è tale da consentire alla coltura una rapida germogliazione ed emergenza. Ciò è tanto più vero quanto più ci si sposti verso le zone costiere dell'area individuata, allorché le minori escursioni termiche che lì si registrano per via dell'effetto mitigante esercitato dal mare, consentono di anticipare ulteriormente l'epoca di impianto allo scopo di ottenere un maggiore anticipo nell'epoca di raccolta.
- il differenziamento dei tuberi inizia 15 – 20 giorni dopo l'emergenza; temperature superiori a 20°C all'epoca della formazione dei tuberi possono provocare una riduzione produttiva;
- anche l'accrescimento della parte aerea, oltre che dalla fertilità e dalle tecniche colturali (concimazione azotata in primis) è condizionata ovviamente dalla temperatura, che non dovrebbe superare in questa fase i 25 – 27°C.

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

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

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, il tubero si sviluppa infatti 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. Ad accentuare ulteriormente quest'aspetto, particolarmente apprezzato sui mercati di consumo, contribuisce in maniera determinante anche la circostanza secondo la quale alla raccolta del prodotto si provvede con semplici attrezzi meccanici che non vengono direttamente a contatto con i tuberi e, ancor di più al fatto che le patate, appena raccolte, vengono immediatamente destinate alle operazioni di commercializzazione senza che queste siano precedute o accompagnate da operazioni di lavaggio dei tuberi.

L'omogeneità delle caratteristiche qualitative del prodotto in tutta l'area di produzione individuata come tipica è riconducibile alla perfetta integrazione fra le caratteristiche genetiche della coltura e le tipiche ed irriproducibili condizioni agrometeorologiche della zona di coltivazione, le quali condizionano i vari stadi fenologici e di sviluppo della pianta. Le peculiari caratteristiche pedologiche, climatiche ed agronomiche, che trovano nelle terre rosse la loro massima espressione, fanno sì che la "Patata novella di Galatina" coltivata in questo ambiente si caratterizzi in modo originale e speciale nel panorama pataticolo europeo.

Risale agli anni immediatamente successivi al secondo evento bellico mondiale l'introduzione nel Salento della "Patata novella di Galatina".

Il nome, e quindi l'attribuzione e l'accostamento ad un luogo ben determinato – Galatina, appunto - con il quale la patata è universalmente riconosciuta come garanzia di qualità organolettiche superiori, sta a testimoniare la storica presenza nel territorio della coltura, la quale, dopo una iniziale diffusione in questo Comune del Leccese, si è poi spostata soprattutto verso i Comuni immediatamente a ridosso della costa ionica.

#### *Aspetti economico - 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.

Il mercato della "Patata novella di Galatina" è totalmente orientato all'esportazione verso i Paesi del Centro e del Nord Europa; sono del tutto trascurabili le quantità che vengono avviate verso i mercati nazionali; in particolare l'esportazione trova il suo principale e fondamentale sbocco presso i principali mercati di Germania (oltre l'80% del mercato all'esportazione), Paese in cui il prodotto ha da sempre raggiunto le maggiori quotazioni rispetto ad altre varietà di patate novelle prodotte in altre zone del Meridione d'Italia, come ampiamente testimoniato dalla documentazione relativa alla iniziativa promossa dalla Camera di Commercio di Lecce negli anni '70, in collaborazione con l'Istituto per il Commercio Estero, tesa a garantire una maggiore trasparenza nelle contrattazioni e nei prezzi praticati ai produttori: l'Ente si occupava di comunicare giornalmente e per l'intero periodo di commercializzazione a tutti i Sindaci dei Comuni interessati alla produzione della patata novella, la quotazione delle patate novelle italiane sui principali mercati tedeschi (Monaco di Baviera, Colonia, Amburgo, Francoforte). Presso i principali mercati di questo Paese, la "Patata novella di Galatina" viene universalmente apprezzata in ragione delle particolari caratteristiche estetiche, organolettiche e qualitative ed in ragione del fatto che su tutti questi mercati, essa trova la sua massima collocazione in un periodo di tempo (da aprile a giugno) in cui sono esaurite o in via di esaurimento le scorte di patate del vecchio raccolto e non è ancora disponibile il nuovo prodotto locale.

## **Art. 7**

### **CONTROLLI**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'Autorità pubblica designata Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura di Lecce, Viale Gallipoli n. 39 – 73100 Lecce – tel. 0832 68411; fax: 0832 684260 e-mail: cameradicommercio@le.camcom.it;

## **Art. 8**

### **ETICHETTATURA**

Le confezioni di “Patata novella di Galatina” immesse al consumo potranno essere confezionate in cartone, tele, juta, verbbag e tutti quei contenitori consentiti dalla normativa vigente distinte per calibro secondo le due classi 28 - 40 mm o 32 – 65 mm.

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.

Altre informazioni potranno essere apposte a parte su uno specifico pieghevole o etichetta riportante:

- indicazioni che facciano riferimento a frazioni, località o aziende comprese nei territori dei Comuni di cui all'art. 3 e dai quali effettivamente provengono le patate con la Denominazione di Origine Protetta;
- informazioni sulle qualità nutrizionali della patata;
- informazioni sull'uso culinario;
- informazioni sulle modalità di conservazione consigliate.

Alla Denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare.

Il logo, di forma circolare, è inframezzato da uno spazio di forma ondulare di colore bianco; è caratterizzato dalla presenza di un cerchio di colore verde – riportante la dicitura, in colore bianco, “D.O.P. Patata novella” – nella parte superiore, e di colore giallo in quella inferiore – riportante la dicitura, in colore rosso, “di Galatina” - .

Nella parte superiore del logo, all'interno, si osservano:

- in primo piano, la rappresentazione grafica della pianta di patata nel corso della sua attività vegetativa con in risalto il colore verde del fogliame; lo sfondo, di colore azzurro, richiama il colore del mare Ionio, lungo la fascia costiera del quale si svolge la coltivazione della patata novella;

Nella parte inferiore del logo si osservano:

in primo piano, la rappresentazione dei tuberi, di colore giallo, a ricordare la solarità degli ambienti di coltivazione, nonché il colore della buccia e della polpa; lo sfondo, invece, di colore rosso, richiama nella mente il colore tipico dei terreni di produzione; l'associazione del colore giallo e di quello rosso riporta infine ai colori dello stemma della Provincia di Lecce.

### Logotipo

"Patata Novella di Galatina"



Pantone 377

45% Ciano | 100% Giallo | 24% Nero



Pantone Blu 072

100% Ciano | 88% Magenta | 5% Nero



Pantone 484

95% Magenta | 100% Giallo | 29% Nero



Pantone 128

11% Magenta | 65% Giallo

