

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLE PATATE DI PARABIAGO

Art. 1 Nome del prodotto

La denominazione **"patate di Parabiago"** è riservata alle patate rispondenti ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 Area geografica di produzione

La zona di produzione della **"patate di Parabiago"** comprende il territorio amministrativo del Comune di Parabiago e dei comuni limitrofi che sottoscriveranno apposita convenzione.

Art. 3 Caratteristiche del prodotto, metodiche di lavorazione e conservazione

3.1 Elenco e quantità degli ingredienti:

Le "patate di Parabiago" sono composte per il 100% da patate qualità "Dora a pasta gialla" o "Kennebech".

3.2 Metodiche di lavorazione:

3.2.1. Coltivazione

- 1) preparazione del letto di semina con apporto di sostanza organica durante la stagione invernale, all'uscita dell'inverno viene effettuata l'aratura procedendo all'interramento della sostanza organica permettendo alla stessa di trasformarsi nello strato colturale in minerali utili alla coltivazione;
- 2) nel mese di marzo, nel giorno di San Giuseppe, viene fatta l'erpicoltura per la preparazione del letto di semina e la conseguente messa a dimora delle patate germinate preparate sezionate 20 giorni prima;
- 3) un mese dopo la semina, quando tutti i germogli sono ben affiorati dal terreno e avviene la levata delle piante, si procede alla rincalzatura per aumentare il volume di radicazione delle stesse e quindi favorire lo sviluppo dei tuberi;
- 4) indispensabile il trattamento contro la dorifera, insetto letale per la sopravvivenza della pianta e la sua fruttificazione. Ne consegue l'unica irrigazione, se necessaria;
- 5) raccolta delle patate a scalare dalla fine del mese di giugno per la qualità precoce, sino alla fine di ottobre per la qualità tardiva, effettuata a scalare per entrambe le qualità;
- 6) conservazione in locali senza luce e umidità per evitarne la germinazione.

Le operazioni colturali devono avvenire secondo i disciplinari di produzione PSR ex Mis. F e in seguito Mis. 214, con il preciso intendimento di condurre una pratica colturale attenta, sensibile agli eccessivi solleciti e sfruttamenti del terreno nonché al contenimento dell'uso di sostanze chimiche non indispensabili alla corretta pratica colturale, sia in termini di principi attivi, sia di dosaggi utilizzati. Tale uso razionale è possibile anche grazie alla pratica di rotazione colturale da applicare sui terreni interessati alla produzione delle patate di Parabiago.

3.2.2. Attività post-raccolto

1. Messa in lavorazione con una accurata pulitura delle patate con selezione.
2. Le patate così ottenute vengono insaccate in sacchi di carta di kg.25 ad uso alimentare, pesate, identificate, sigillate mediante cucitrice a filato e messa a magazzino per la restituzione.

3.2.3 Consegna

Ritiro del prodotto e consegna dello stesso presso i ristoratori che utilizzano le patate di Parabiago e i punti vendita al dettaglio.

3.3 Descrizione del prodotto finito

Le **“Patate di Parabiago”** all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: patate coltivate secondo quanto previsto nel paragrafo precedente.

-100% patate qualità “Dora a pasta gialla” o “Kennebec”

Art. 4 Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l’imballaggio dei prodotti

4.1 – Commercializzazione

Il marchio distintivo delle **Patate di Parabiago** (galletto stilizzato) e il relativo marchio “DE.CO” devono essere apposti su apposito espositore accanto al prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare o applicato sulla confezione.

Prima dell’immissione al consumo il prodotto finito deve essere confezionato ed etichettato secondo norma di legge. L’etichetta deve riportare:

- ingredienti
- nome e indirizzo del produttore
- data di confezionamento
- denominazione “Patate di Parabiago”
- marchio De.C.O. di Parabiago

Art. 5 Descrizione dei locali di lavorazione e conservazione

Locali di lavorazione e conservazione sono quelli comunemente in uso nelle aziende agricole secondo la vigente normativa.