

genomAmiata  
associazione per la salvaguardia della biodiversità Amiatina



Consiglio Nazionale  
delle Ricerche  
Istituto per la BioEconomia



Regione Toscana



## Indicazioni sui disciplinari di produzione per la tutela e la valorizzazione della Patata della Macchie e della Cipolla Amiatina



**Patrizia Salusti**

*Tecnologo Alimentare - Consulente e Docente in sicurezza e qualità alimentare*

# Indicazioni sui disciplinari di produzione per la tutela e la valorizzazione della Patata della Macchie e della Cipolla Amiatina



## Indicazioni sui disciplinari di produzione per la tutela e la valorizzazione della Patata della Macchie e della Cipolla Amiatina

*“Non esiste vento  
favorevole per il  
marinaio che non  
sa dove andare”*

LUCIO ANNEO SENECA



# Indicazioni sui disciplinari di produzione per la tutela e la valorizzazione della Patata della Macchie e della Cipolla Amiatina

## 1. OBIETTIVO

*L'obiettivo è quello di promuovere la coltivazione della Patata e della Cipolla nel rispetto dell'ambiente, e diffondere l'utilizzo dei suoi impieghi in filiere produttive a connotazione "sostenibile".*





**Indicazioni sui disciplinari di produzione  
per la tutela e la valorizzazione della Patata  
della Macchie e della Cipolla Amiatina**

## **2. CAMPO DI APPLICAZIONE**

**I prodotti oggetto del DT, tal quali e/o trasformati,  
saranno identificabili e rintracciabili in maniera univoca  
dalla fase di produzione fino al punto vendita  
(tracciabilità di origine)**



# Indicazioni sui disciplinari di produzione per la tutela e la valorizzazione della Patata della Macchie e della Cipolla Amiatina



## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- **Metodi di coltivazione** (specifiche varietali, conduzione agronomica)
- **Processo di trasformazione** (dove applicabile) per ottenere prodotti ad alto valore salutistico e con un profilo sensoriale definito
- **Caratteristiche commerciali** (formati e peso, etichettatura con specifiche fissate dalle norme orizzontali - Reg. UE 1169/2011)



# Indicazioni sui disciplinari di produzione per la tutela e la valorizzazione della Patata della Macchie e della Cipolla Amiatina



## 4. CONTROLLI DEL PRODOTTO

- Ispezione del sito produttivo (*campo e stabilimento di trasformazione*)
- Verifiche analitiche di sicurezza alimentare e qualità (*salutistica e sensoriale*)



# Indicazioni sui disciplinari di produzione per la tutela e la valorizzazione della Patata della Macchie e della Cipolla Amiatina



## Valore aggiunto del disciplinare





# Indicazioni sui disciplinari di produzione per la tutela e la valorizzazione della Patata della Macchie e della Cipolla Amiatina

## 1. Coinvolgimento di una **rete locale/slow** di altri operatori (*settore della ristorazione, settore del turismo, consumatore finale*)



# Indicazioni sui disciplinari di produzione per la tutela e la valorizzazione della Patata della Macchie e della Cipolla Amiatina

## 2. Attivare percorsi di certificazione della filiera/prodotto

Miglioramento continuo

Conformità alle normative

Accesso a nuovi mercati

Reputazione migliorata



Fiducia dei consumatori

*Grazie!*

