COMUNE DI ANGUILLARA VENETA
Provincia di Padova

Disciplinare tecnico De.Co. Logo
"Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta"

DE.CO. LOGO
"PATATA AMERICANA DOLCE di Anguillara Veneta"

SCHEDA CARATTERISTICA DEL PRODOTTO
Identificazione, Disciplinare di Produzione e Commercializzazione

IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE

1) Nome del Prodotto

Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta

2) Territorio di Produzione

Il territorio in cui la "Patata americana Anguillarese" è tradizionalmente coltivata, è caratterizzato da terreni formatisi su alluvioni recenti dei fiumi Gorzone e Adige, che in buona parte dell'area hanno ricoperto lo strato di torbe dall'originaria palude un tempo qui esistente. E' prodotta nei terreni della fascia lungo il fiume Gorzone che ricadono nei Comuni di Anguillara Veneta, Boara, Stanghella, Pozzonovo e Vescovana. Nell'allegato C è riportata la cartografia inerente il Comune di Anguillara confinanti.

3) Descrizione sintetica del prodotto

La *batata* conosciuta come "patata dolce" o "patata americana" (Ipomoea batatas L.) è una specie appartenente alla famiglia delle Convolvulaceae, ed è una pianta annuale originaria dell'America che produce radici di riserva ingrossate e carnose (dette radici tuberizzate), ricche di amido e zuccheri.

4) Cenni Storici

Fu Colombo con la scoperta dell'America a far conoscere in Europa la convolvolacea nota oggi come patata dolce o americana. Presentata insieme ad altri prodotti scoperti del Nuovo mondo alla regina Isabella di Castiglia, divenne nota al resto del Continente come convolvolo indiano o patata di Spagna. In Italia sembra che la sua introduzione sia avvenuta la prima volta ad opera del granduca di Toscana Ferdinando II il quale la volle coltivata nel Giardino di Boboli a Firenze, attorno al 1630. Rimasta per molto tempo niente più che una curiosità confinata negli orti botanici, fu nei primi decenni dell'Ottocento proposta e raccomandata da più parti come coltivazione utile all'alimentazione umana e animale.
Nel basso Veneto risulta introdotta attorno al 1812 da Giuseppe Antonio Bonato, medico e botanico padovano, riscontrando condizioni favorevoli particolarmente nelle province di Padova, Rovigo e Venezia. Sono accertati tentativi pionieristici di coltivazione in Polesine prima della metà dell'Ottocento, mentre dai documenti d'archivio della Società d'Incoraggiamento per l'Agricoltura e l'Industria di Padova si apprende che l'anno 1853 don Isidoro Piovan, parroco di Anguillara coltiva a patate 3430 mq poco distante dalla riva sx dell'Adige, ricavando 5500 libbre di prodotto per un valore di 333,75 lire. Tuttavia, stando ad autorevoli fonti bibliografiche, fu verso il 1880 che la convolvolacea venne introdotta alla grande coltura per iniziativa del conte Antonio Donà dalle Rose, nella tenuta che la nobile famiglia rodigina possedeva a ridosso dell'Adige in località Trona nel comune di San Martino di Venezze (A.A.V.V., Enciclopedia Agraria Italiana, ed. REDA, 1952). Da qui la coltura si sarebbe estesa in territorio padovano, sull'opposta sponda dell'Adige, affermandosi particolarmente nella zona di Anguillara - dove risulta sicuramente coltivata già agli inizi del Novecento -, e successivamente - dopo la metà del secolo -, nella zona di Stroppare, frazione di Pozzonovo.
Secondo quanto riferiscono i vecchi contadini di Anguillara la patata cosiddetta "americana" arriva, invece, direttamente dall'America (regione di San Paolo - Brasile), introdotta al fine di coltivarla per

uso alimentare, dalle persone tornate al paese dopo aver provato l'avventura oltreoceano. La patata americana entrò rapidamente nel consumo popolare, affermandosi grazie alla completa utilizzabilità della pianta. Le radici migliori venivano infatti utilizzate per il consumo umano, mentre quelle di scarto e la parte aerea, sfalciata prima della raccolta, venivano utilizzate per l'alimentazione del bestiame (L.Polo, "La patata americana, prodotto tipico anguillarese", Veneto ieri oggi domani, n.7, 1995). Nell'area, la pubblicazione Aspetti economici della provincia di Padova del 1934 ne rileva una produzione di 800 q.li già dal 1914, divenuti 23.000 nel 1928.
Le varietà coltivate nella zona sono tipiche di questo areale e in esso sono state selezionate nel corso del tempo dai singoli coltivatori, che di norma ancor oggi procedono autonomamente alla moltiplicazione del materiale da trapianto. Tutta la coltivazione della zona è comunque riconducibile alle varietà a buccia bianca o bianco-crema (difficile ne è l'avvicinamento a varietà botaniche ufficialmente classificate, sia per la carenza di dati su questa specie vegetale, sia per la sua estrema variabilità genetica).
Ad eccezione della necessaria meccanizzazione subita da talune operazioni, le tecniche di coltivazione sono rimaste pressoché immutate nel tempo ("Istruzione popolare per la coltura e conservazione della Batata", Estratto del giornale agrario toscano n. 63; L. Cogese, "La soia, il colza, il sorgo saccarino, la batata, il topinambur" E. Baffiato ed. Catania, 1918).
Nello scorrere degli anni la cucina locale si è arricchita di numerose ricette tipiche a base di Patate Americane, e sono nate tradizionali sagre e feste popolari che, nella stagione autunnale, festeggiano la raccolta di questo prodotto (es. la "Festa della Patata Americana Anguillarese" nel 2^ e 3^ week- end del mese di settembre).

Testimonianze orali sull'introduzione della patata americana ad Anguillara (anno 2000)

Testimonianza resa da Silvestro F. (a. 71, notizie apprese dal padre)

Le patate "'mericane" sono arrivate ad Anguillara portate in nave da quelli che tornarono dall'America[1]*. Sono arrivate in mazzi di piantine* (talee) *tenute in ammollo durante tutto il viaggio perché non appassissero. I primi a piantarle sono stati i Brigo, i "Pianta" (soprannome per una famiglia dei Cazzadore) e i Marangotto.*

Testimonianza di Maria M. (a.84)
In casa si diceva che le patate americane sono state portate da quelli che tornarono dall'America. Erano tanti quelli che le piantavano ad Anguillara. I più poveri, quelli che non avevano un appezzamento proprio le piantavano "alla parte"[2] *sulla terra dei "paroni". Andavano anche fuori paese. A piantare per prime le patate americane a Stroppare furono la Olga "Piereta" e sua zia Iseta "Seli" che abitavano ad Anguillara in via Canareggio. Avevano ottenuto un piccolo pezzo di terra dato "alla parte" dal conte Duse. Io ero appena andata ad abitare in Valcorba* (località di Stroppare lungo la strada Anguillara - Stanghella) *e le vedevo passare con la carriola. Erano i primi anni Cinquanta.*

Testimonianza di Mario P. (classe 1914, †)

Quando fu bonificato l'agro Pontino davano la terra ai contadini. Della gente di Anguillara è andata; qualcuno c'è andato in bicicletta ...
Hanno cominciato a piantare anche in quelle terre le patate americane. Vengono più grosse ma non sono dolci come le nostre, pare zucca…

---

[1] Per tutti gli anguillaresi emigrati in America (un migliaio circa tra il 1884 e il 1900) la destinazione era il Brasile e principalmente la regione di S.Paolo. Tra le persone ritornate ad Anguillara diversi erano nati in Brasile.
[2] Si dice così quando il ricavato del raccolto viene diviso tra chi ha fornito l'appezzamento di terra e chi ha provveduto a seminare coltivare.

5) Stagionalità: Periodo di Coltivazione
Da metà aprile fino ad ottobre

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D

6) Stagionalità: Periodo prevalente di disponibilità e consumo

Da agosto fino ad aprile

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D

7) Caratteristiche strutturali di Produzione (Tipologie Aziendali)
Le aziende presenti nel territorio sono quasi tutte a conduzione familiare, quindi di piccola dimensione. A fianco a queste, ci sono numerosi agricoltori non a titolo principale che al di fuori dell'orario del lavoro principale coltivano la terra e quindi anche la patata.

8) Usi Alimentari e culinari
Le patate americane prodotte in questo territorio si prestano ad essere consumate bollite o cotte al

forno nel periodo autunnale in corrispondenza delle principali ricorrenze di questo periodo.

9) Caratteristiche organolettiche
La "Patata Americana Anguillarese" dopo cottura si presenta dolce ed estremamente tenera e carnosa, rimane di ottima consistenza e non risulta eccessivamente farinosa. Essa è molto apprezzata per il suo aroma e profumo particolari dovuti agli olii volatili presenti nel prodotto fresco o che si sviluppano dopo cottura l'assenza di fibrosità ne è infine un'altra caratteristica peculiare. Tali pregevoli caratteristiche sono riconducibili sia alla varietà selezionata in zona sia alla particolare natura del terreno, infatti le medesime varietà coltivate in areali differenti, non raggiungono gli stessi livelli qualitativi.

10) Caratteristiche del suolo di coltivazione
La batata denominata "Patata Americana di Anguillara" è coltivata in terreni formati da alluvioni recenti dei fiumi Gorzone e Adige, che hanno ricoperto con uno strato di torbe l'originaria palude preesistente. Viene coltivata su suoli poco evoluti, con presenza di carbonati lungo tutto il profilo e l'alternanza di orizzonti a diversa tessitura. I suoli sono generalmente profondi, di colore bruno o bruno-rossastro scuro in superficie, tessitura da franco a franco limosa nell'orizzonte superficiale da franco limosa a franco argillosa negli orizzonti più profondi, a reazione subalcalina, calcarei lungo tutto il profilo e con buon drenaggio.
Pur trattandosi di una pianta tipica dei climi tropicale e subtropicale e originaria dell'America centrale, introdotta in Europa a seguito della scoperta dell'America, può essere coltivata nelle nostre aree su terreni dotati di sostanza organica, tendenti allo sciolto, franco limoso, ben drenati ma con una falda freatica abbastanza superficiale in grado di rifornire d'acqua gli organi di riserva nei periodi più siccitosi.

11) Caratteristiche fisiche

E' un prodotto vegetale con radici di riserva ingrossate e carnose (radici "tuberizzate"), di forma allungata e regolare, con buccia di colore bianco o bianco-crema e polpa bianco-crema, carnosa e con accentuata assenza di fibrosità; la pezzatura si basa sul peso che non può essere (inferiore a)< 100 gr/tubero e (maggiore di) > 550 gr/tubero con una tolleranza in peso (inferiore al) < 10%.

La pianta della Patata Americana Anguillarese ha uno stelo a portamento ridotto e foglie generalmente lobate od ovate, sebbene sia presente una certa variabilità morfologica; loro colore è verde brillante La fioritura non è generalmente osservabile durante il periodo di coltura.
L'apparato radicale è estremamente sviluppato e ramificato Il prodotto della pianta è costituito da radici "di riserva" ingrossate e carnose (tuberizzate).
I caratteri che distinguono il prodotto di Anguillara rispetto a batate altrove coltivate e che ne determinano la particolare migliore qualità sono:

- la forma regolare da tondeggiante ad allungata;
- la buccia sottile di colore bianco-crema perlaceo che ne permette una immediata distinzione rispetto a stesse *cultivar* allevate in altre zone;
- la polpa bianco-crema, carnosa e con accentuata assenza di fibrosità.

12) Caratteristiche chimiche

E' composta da Acqua, variabile fra il 67 e il 70 %, con residuo secco intorno al 30%, in qualsiasi caso sono quelle tipiche della patata dolce e non sono vincolanti per l'ottenimento del logo.

13) Legame Geografico

I fattori che determinano le caratteristiche del prodotto considerato sono riconducibili:

a) alle specifiche caratteristiche pedoclimatiche dell'area considerata;
b) alla selezione, avvenuta in quest'area, di una varietà dalla particolare qualità.

Particolare importanza assume l'aspetto pedologico in considerazione del fatto che il prodotto di tale coltura è una radice, e quindi le condizioni del suolo contribuiscono in modo determinante a definirne l'accrescimento, la conformazione, nonché le caratteristiche chimiche ed organolettiche e quindi. in definitiva, la qualità e le rese

Il territorio in cui la "Patata americana Dolce Anguillarese" è infatti tradizionalmente coltivata, è caratterizzato da terreni formatisi su alluvioni recenti dei fiumi Gorzone e Adige, che in buona parte dell'area hanno ricoperto lo strato di torbe dall'originaria palude un tempo qui esistente. La patata americana viene qui coltivata su suoli poco evoluti, con presenza di carbonati lungo tutto il profilo e l'alternanza di orizzonti a diversa tessitura. I suoli sono generalmente profondi, di colore bruno- rossastro scuro in superficie, tessitura da franca a franco limosa nell'orizzonte superficiale, da franco limosa a franco argillosa negli orizzonti più profondi; ha reazione subalcalina e sono calcarei lungo tutto il profilo; hanno drenaggio generalmente buono.
Ciò può spiegare come, dalle aree limitrofe in cui originariamente era stata introdotta, la patata americana abbia trovato particolare diffusione in questa zona dalle specifiche caratteristiche pedologiche Non a caso proprio qui la sua coltivazione è proseguita in modo intenso anche quando essa veniva altrove abbandonata.
Nell'area individuata della DeCo tale coltivazione ha assunto nel corso di più di un secolo di coltivazione, connotazioni sempre più forti sia per quanto riguarda gli aspetti agronornici e varietali (tradizionalità delle tecniche colturali; selezione di una varietà particolare molto diversa dalle altre coltivate in Italia), anche per ciò che concerne gli aspetti culturali (tradizioni popolari e arte culinaria).
Tradizione e pregevoli caratteristiche organolettiche, hanno fatto si che la "Patata Americana Anguillarese", prodotta nei terreni della fascia lungo il fiume Gorzone nei comuni di Anguillara Veneta, Boara Pisani, Pozzonovo (Stroppare), Stanghella e Vescovana, acquisisse anche sul mercato orticolo una propria precisa connotazione e notorietà, tanto da farla apprezzare in modo particolare rispetto al prodotto di altre località.

14) Sistema di Coltivazione Tradizionale

Preparazione del terreno
Le operazioni di preparazione del terreno comprendono l'aratura per interrare la sostanza organica, i concimi organici e minerali e preparare una buona struttura del suolo: Successivamente si prosegue con l'estirpatura (si consigliano un paio di estirpature di cui la prima profonda prima dell'inverno e una seconda leggera intorno a gennaio) e con l'erpicatura per un ulteriore affinamento del terreno. Si procede con l'assolcatura con la realizzazione di porche, sul colmo delle quali verranno trapiantate le talee; operazione questa che dovrebbe avvenire un paio di mesi prima del trapianto onde favorire l'emergenza delle infestanti (falsa semina).

Ottenimento del materiale da trapianto
Le talee utilizzate per il trapianto vengono ottenute mettendo a germogliare in appositi cassoni o serre (nel dialetto locale dette "conserve") delle radici tuberiziate di medie dimensioni. Il letto di semina è costituito da uno strato di letame di cm 20 circa posto sul fondo;
- uno strato di terreno di cm 10-15 al di sopra del quale vengono poste le radici che devono germogliare;
- un ulteriore strato di terreno di cm 5-10 a copertura delle radici.

L'elevata temperatura all'interno del cassone (dovuta all'irraggiamento e alla fermentazione del letame) e la notevole umidità relativa (ottenuta anche con irrigazioni del materiale vegetale), permette lo sviluppo dei germogli necessari al trapianto, dalle radici messe a dimora. La permanenza nel cassone dura un mese circa, in relazione al raggiungimento di idonee dimensioni delle talee.
La messa a dimora delle radici nei cassoni viene effettuata di norma nella seconda metà del mese di marzo (tradizionalmente a san Giuseppe, il 19 marzo).

Trapianto
Il materiale per il trapianto è costituito da talee aventi un'altezza di 20-25 cm e 4-6 foglie, ottenute da radici tuberizzate di medie dimensioni.
Le radici da utilizzarsi per la propagazione devono essere conservate in locali ad umidità controllata e semibui a temperature comprese tra i 10 e i 20 gradi centigradi.

Epoche e modalità di semina o trapianto
Il trapianto viene effettuato da fine aprile fino alla prima decade di giugno, e ciò in relazione alle esigenze termiche particolarmente elevate della coltura. Le talee vengono trapiantare su porche realizzate sul terreno in primavera. L'interfila può variare intorno ai 70-75 cm mentre la distanza delle piante sulla fila è di 26-35 cm. La profondità d'impianto é di circa 7-8 cm, in modo da interrare almeno 4 – 5 nodi.

Concimazione
Poiché la coltura è in grado di sfruttare la fertilità residua del terreno dovuta alle concimazioni effettuate per le colture in processione, viene valutata l'effettiva necessità di concimazioni in relazione a questo aspetto e ad eventuali specifiche carenze del terreno.

Operazioni colturali
Viene effettuata generalmente una rincalzatura successiva al trapianto. Tale pratica ha anche la funzione di eliminare eventuali malerbe presenti in fase precoce della coltura. Inoltre, si procede con alcune sarchiature fino al momento in cui la pianta "copre" il terreno.

Irrigazione

Viene effettuata subito dopo il trapianto e prima dell'ingrossamento della radice, se le condizioni climatiche lo richiedono, in più soluzioni evitando di irrigare in prossimità dell'ingrossamento delle radici e della loro raccolta. Si ricorda, inoltre, che elevati quantitativi di acqua possono compromettere le carattersitiche organolettiche del prodotto, in particolare il profumo.

Difesa integrata e controllo delle infestanti
La protezione della coltura è attuata utilizzando i prodotti fitosanitari autorizzati per la coltura.
Quando sono tecnicamente ed economicamente attuabili, vanno privilegiate le pratiche agronomiche e biologiche.

Raccolta e condizionamento post-raccolta
La raccolta ha inizio dalla seconda decade di agosto e prosegue normalmente fino a fine ottobre in relazione alle date di impianto, alle condizioni climatiche e allo stato di ingrossamento delle radici.
La falciatura della parte aerea della pianta precede la fase di estirpo e raccolta delle radici. Le radici vengono quindi staccate le une dalle altre, pulite da eventuali residui terrosi, suddivise in classi di pezzatura e confezionate in cassette di legno, cartone o plastica.
La resa media si colloca intorno ai 100 – 180 q.li/ha, avendo come riferimento le tipologie di patata americana dolce coltivate da tempo nel territorio di Anguillara Veneta, ovvero quelle tipologie caratterizzate da una polpa bianco-crema ed una buccia variabile fra il bianco e il grigiastro.

15) Sistema di conservazione e trasporto
La conservazione può avvenire in cantine, anfratti dei portici o magazzini o celle frigo a temperatura costante medio-bassa fra i 7/8 ed i 15°C e al buio. Questo tipo di conservazione, che può comprendere anche la refrigerazione permette di rallentare l'asciugatura (disidratazione) della patata e di posticipare il più possibile l'inizio della germogliazione. Per il trasporto è consigliabile la copertura dai raggi solari.

DISCIPLINARE DI COMMERCIALIZZAZIONE

16) Sistema di commercializzazione ed etichettatura
Il prodotto "Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta" può essere commercializzato facendo ricorso a qualsiasi imballaggio ammesso secondo la legislazione vigente.
Il prodotto deve essere pulito, intero, sano, esente da marciumi e da odori e/o sapori estranei. Il prodotto deve essere pulito da terra, radici e corpi estranei.
Tutte le confezioni, destinate al consumatore finale devono essere chiuse in modo tale che i tuberi non possano essere estratti senza la rottura della confezione stessa; a questo vincolo non sono soggetti gli operatori assoggettati al sistema di controllo che si scambiano il prodotto destinato ad essere stoccato e rilavorato per poi essere immesso nel mercato al dettaglio.

Etichetta
L'etichetta da apporre sulle confezioni, oltre alle indicazioni minime previste dalla specifica normativa, riporta le seguenti ulteriori informazioni:
- "Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta" seguita dalla De.Co.;
- Il logo della De.Co. così come riportato in Allegato D;
- Nome o ragione sociale del produttore e/o dell'operatore responsabile del prodotto
- Peso netto all'origine in caso di prodotto confezionato

17) Attività di Controllo

La responsabilità del controllo e delle procedure DECO è affidata al Sindaco del Comune di Anguillara che delega, per le attività di controllo, un Organismo di Controllo e certificazione accreditato in base alla Norma ISO 17065.

18) Utilizzo della De.Co. "Patata Americana Dolce di Anguillara Veneta" (o del logo)

I produttori che intendono avvalersi della De.Co devono:

- Presentare in Comune la richiesta di iscrizione all'Albo entro il 31.05 di ogni anno (allegato A, per il primo anno);
- Presentare in Comune la Dichiarazione di produzione De.Co. (allegato B) entro il 31.05 di ogni anno successivo al primo;
- Rispettare il Disciplinare De.Co.;
- Compilare il registro di produzione De.Co.

I concessionari preparatori e/o commercianti devono:

- Presentare in Comune la richiesta di iscrizione all'Albo entro il 30.06 di ogni anno (allegato A, per il primo anno e per gli anni successivi al primo)

19) Provvedimenti disciplinari

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione e nei documenti in esso citati, sarà compito dell'organismo di controllo e certificazione individuato rilevare le non conformità e gli operatori sono tenuti a conformarsi a queste approntando e presentando apposite azioni correttive. In caso di non conformità gravi che comportino la sospensione o la revoca della denominazione in oggetto, l'organismo di controllo e certificazione rileverà le specifiche non conformità ed informerà il Sindaco del Comune di Anguillara Veneta che, sentita la Commissione all'uopo nominata se istituita, prenderà gli specifici provvedimenti disciplinari.

ALLEGATO –A–
[da Presentare in Comune entro il 31.05 di ogni anno, per il primo anno]

(fac-simile di domanda)
Al Sig. Sindaco
del Comune di Anguillara Veneta
Piazza A. De Gasperi 7
35022 Anguillara Veneta

OGGETTO: richiesta iscrizione Albo DE.CO.

Il sottoscritto_____nato il_____a_____e

residente in_____Via_____tel._____

E-Mail:_____codice fiscale _____

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta_____

avente la qualifica di:

- ☐ imprenditore agricolo
- ☐ commerciante
- ☐ altro _____

con sede in_____Via_____P. Iva _____

premesso:
- che la propria ditta produce il prodotto_____;
- che la coltivazione avviene nell'appezzamento sito in _____ per una estensione di_____Ha, caratterizzata dai seguenti dati catastali:

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

CHIEDE

l'iscrizione nel registro DE.CO. comunale del suddetto prodotto e del proprio nominativo con possibilità di utilizzare il relativo logo.

A tal fine, dichiara, sotto la propria responsabilità:

- di impegnarsi a rispettare, in caso di attribuzione della DE.CO., le disposizioni dello specifico regolamento comunale, il disciplinare di produzione e i documenti ad esso connessi, approvati dal Comune di Anguillara Veneta;
- che nella produzione, trasformazione, preparazione, commercializzazione ed etichettatura del prodotto sono rispettate tutte le norme vigenti;
- che non sono impiegati prodotti transgenici, ovvero contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- di accettare i controlli che potranno essere disposti alla sua azienda in ordine alle corrette modalità di preparazione del prodotto DE.CO.

data_____ Firma

_____

ALLEGATO –B–
[da Presentare in Comune entro il 31.05 di ogni anno successivo al primo]

(fac-simile di dichiarazione)
Al Sig. Sindaco
del Comune di Anguillara Veneta
Piazza A. De Gasperi 7
35022 Anguillara Veneta

OGGETTO: Dichiarazione di produzione DE.CO.

Il sottoscritto_____nato il_____a_____e

residente in_____Via_____tel._____

E-M ail:_____codice fiscale _____

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta_____

avente la qualifica di:

- ☐ imprenditore agricolo
- ☐ commerciante
- ☐ altro _____

con sede in_____Via_____P. Iva _____

DICHIARA

a) che la propria ditta produce il prodotto_____;

- che la coltivazione avviene nell'appezzamento sito in _____ per una estensione di_____Ha; caratterizzata dai seguenti dati catastali:

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

Comune:_____Foglio:_____Mappale:_____Sup (ha):_____

e/o

b) che la propria ditta condizione e commercializza il prodotto_____

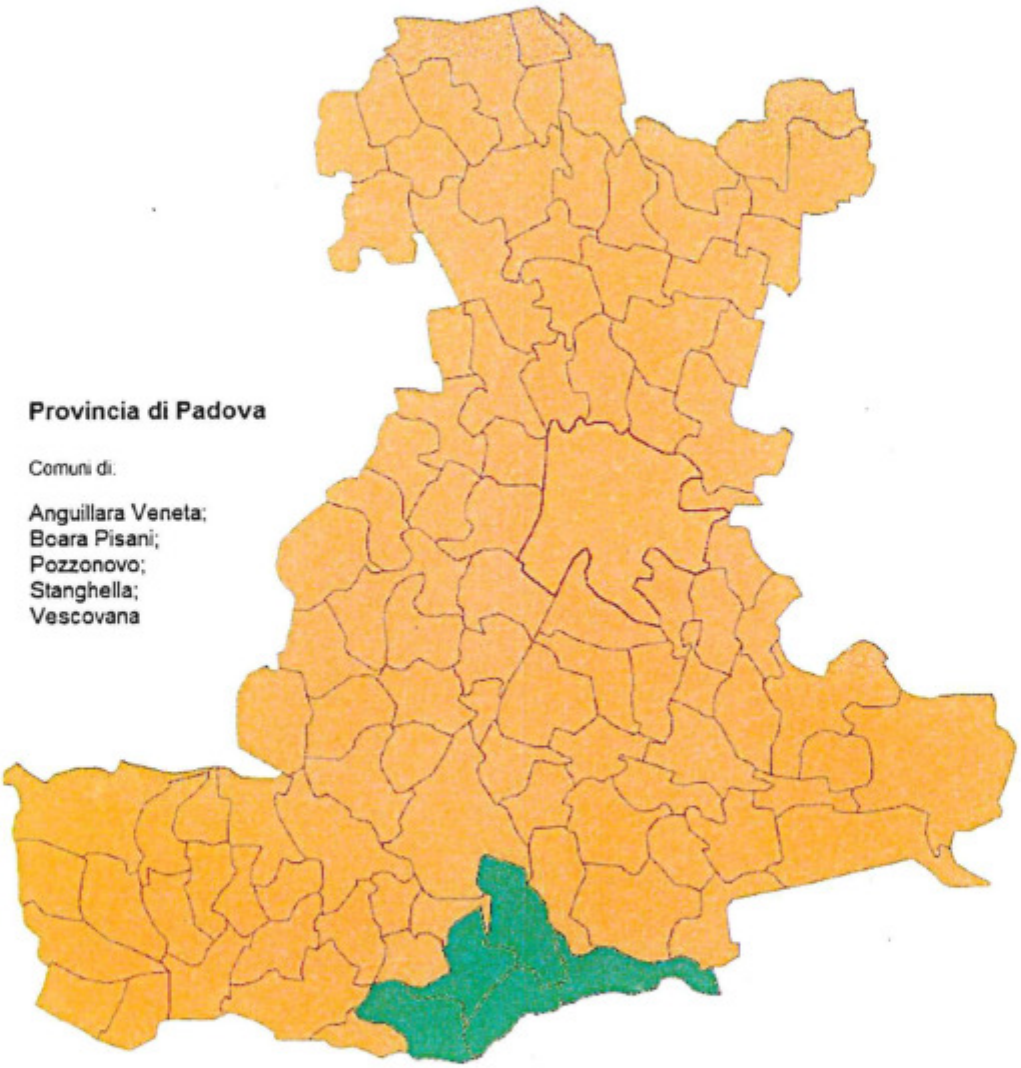
presso il magazzino sito in _____ Via _____;

- che il suddetto prodotto è già iscritto nel registro comunale DE.CO.

data_____ Firma

_____

Provincia di Padova

Comuni di:

Anguillara Veneta;
Boara Pisani;
Pozzonovo;
Stanghella;
Vescovana