

V. Anuncios

B. Otros anuncios oficiales

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE GALICIA

9505 *Resolución de 12 de marzo de 2009, de la Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consellería de Medio Rural, por la que se le da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida "Pataca de Galicia o Patata de Galicia".*

Con fecha 2 de julio de 2008, el Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida "Patata de Galicia" solicitó la modificación del pliego de condiciones relativo a esta indicación geográfica, de conformidad con lo establecido en el artículo 9º del R(CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

La solicitud de modificación afecta a varios aspectos del pliego de condiciones y de la ficha resumen de éste enviada a la Comisión Europea en el momento de su registro, por lo que dicha solicitud debe someterse, de acuerdo con lo indicado en el artículo 5º.5 del citado Reglamento 510/2006, a un procedimiento de oposición dentro del Estado miembro, garantizando una publicación adecuada de la solicitud y estableciendo un plazo razonable durante el cual cualquier persona física o jurídica que posea un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio pueda declarar su oposición a la solicitud.

En desarrollo de dicho precepto, el Gobierno de España dictó el Real decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas. En su artículo 6 se establece que, una vez comprobada la solicitud de modificación del pliego de condiciones, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará en el BOE un anuncio de dicha solicitud para que, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de su publicación en dicho boletín, los interesados puedan oponerse al registro de la modificación. El formato del anuncio viene determinado en el anexo VI del R(CE) 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Por otra parte, en base a las competencias de la Comunidad Autónoma gallega en materia de denominaciones de origen, la Xunta de Galicia dictó el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. Su artículo 4º, punto 4, dispone también la publicación de la solicitud de modificación del pliego de condiciones en el DOG y en el BOE, para la apertura de un plazo de dos meses para la presentación de oposiciones.

Por lo expuesto y en ejercicio de las competencias que tengo atribuidas de acuerdo con el artículo 4º del citado Decreto 4/2007, resuelvo:

Darle publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida "Patata de Galicia" mediante su publicación en el Diario Oficial de Galicia y en el Boletín Oficial del Estado, de acuerdo con el formato establecido en el anexo VI del R(CE) 1898/2006, que figura como anexo de esta resolución, estableciéndose un plazo de dos meses desde la fecha de su

publicación en el BOE para que cualquier persona, física o jurídica, que esté establecida o resida legalmente en España, cuyos legítimos intereses considere afectados, pueda oponerse a dicho registro mediante la correspondiente declaración de oposición, dirigida a la Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria, de la Consellería del Medio Rural, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4º del Decreto 4/2007, de 18 de enero y en el artículo 6º del Real decreto 1069/2007, de 27 de julio.

El expediente de esta solicitud podrá ser examinado en la sede de dicha dirección general, sita en los edificios administrativos de San Caetano, s/n, en Santiago de Compostela.

ANEXO

Solicitud de modificación

Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Solicitud de modificación del pliego de condiciones de conformidad con el artículo 9.º

«Pataca de Galicia » o «Patata de Galicia»

Nº CE:

IGP: X DOP

1. Apartado del Pliego de Condiciones afectado por la modificación:

Denominación del producto: No

Descripción: Sí

Zona geográfica: Sí

Prueba del origen: Sí

Método de obtención: Sí

Vínculo: No

Etiquetado: Sí

Requisitos nacionales: No

Otros: No

2. Tipo de modificación:

Modificación del documento único o de la ficha resumen: Sí

Modificación del pliego de condiciones de una IGP o DOP registrada de la que no se publicó ni el documento único ni el resumen: No

Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado (artículo 9º, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006): No

Modificación temporal en el pliego de condiciones que obedezca a medidas

sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9º, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006): No

3. Modificaciones:

Descripción del producto:

Se modifican los calibres adaptándose al Real Decreto 31/2009, de 16 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional. (B.O.E. nº 21, del 24 de enero de 2009), quedando de la siguiente manera:

“Calibre mínimo 35 mm. No obstante, se admitirá la comercialización de patatas con un calibre comprendido entre 18 mm y el mínimo citado, bajo la denominación «patata menuda fuera de calibre», u otra designación de venta equivalente.

La homogeneidad del calibre no es obligatoria en aquellos envases de venta de un peso neto superior a 5 kilogramos. En los envases de venta de peso neto inferior o igual a 5 kilogramos la diferencia entre las unidades mayor y menor no será superior a 35 mm.”

Zona Geográfica:

Se amplía la zona de producción y envasado a ayuntamientos limítrofes, en concreto a los de Castrelo do Val, Laza, Monterrei, Oímbra y Verín, pertenecientes a la Subzona de A Limia.

Método de obtención:

Se eliminan las condiciones de marco de plantación, siendo el propio productor el que lo delimite, según los aperos y calibre utilizado para la siembra.

El aporcado se puede sustituir por una práctica cultural análoga.

Se adaptan los calibres del envasado a lo establecido en el Real Decreto 31/2009, de 16 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional. (B.O.E. nº 21, del 24 de enero de 2009).

Se incluye la posibilidad de uso de envases de 20 kilogramos para restauración, hostelería y otros colectivos que lo demanden

Etiquetado:

Se establece la posibilidad de indicar en el etiquetado la mención “elaborado a partir de «Patata de Galicia» o «Pataca de Galicia» IGP”, para los productos en cuya elaboración se utilice como materia prima la «Patata de Galicia IGP», incluso tras un proceso de tratamiento tecnológico.

4. Resumen

«Pataca de Galicia» o «Patata de Galicia»

Nº CE:

IGP: X DOP

1. Servicio competente del estado miembro

Nombre: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

– Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios – Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

Dirección: Paseo de Infanta Isabel, 1. 28071 Madrid

Teléfono: 0034913475394.

Fax: 0034913475410.

Correo electrónico: sgcaae@mapya.es

2. Agrupación

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Patata de Galicia.

Dirección: Finca devesa S/N 32630-Xinzo de Limia-Ourense.

Teléfono: 0034 988 462650.

Fax: 0034 988 462650.

Correo electrónico: patacadegalicia@patacadegalicia.es

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ().

3. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, Hortalizas y Cereales

4. Especificación

4.1 Denominación del producto:

“Pataca de Galicia” o “Patata de Galicia”.

4.2 Descripción:

El producto se define como los tubérculos de la especie *Solanum tuberosum* L., de la variedad cultivada “Kennebec”, destinados al consumo humano.

Las patatas susceptibles de ser amparadas deberán tener un calibre mínimo 35 mm. No obstante, se admitirá la comercialización de patatas con un calibre comprendido entre 18 mm y el mínimo citado, bajo la denominación “patata menuda fuera de calibre”, u otra designación de venta equivalente.

La homogeneidad del calibre no es obligatoria en aquellos envases de venta de un peso neto superior a 5 kilogramos. En los envases de venta de peso neto inferior o igual a 5 kilogramos la diferencia entre las unidades mayor y menor no será superior a 35 mm.

El calibre vendrá dado por la longitud en mm. del lado de la retícula de una malla cuadrada, por la que de forma natural y más ajustada puedan pasar los tubérculos.

Las características particulares de las patatas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida “Patata de Galicia”, serán las siguientes:

- Forma de los tubérculos: redonda a oval.
- Presencia de ojos muy superficiales.

- Piel de apariencia lisa y fina.
- Color de la piel: amarillo claro.
- Color de la carne: blanco.
- Textura: firme al tacto y cremosa al ser cocida, consistente en boca.
- Calidad para consumo: excelente, destacando su contenido en materia seca y por sus cualidades de color, aroma y sabor después de ser cocinadas.
- Características analíticas: contenido en materia seca superior al 18 % y contenido en azúcares reductores inferior al 0,4%.

4.3 Zona geográfica:

El área de producción y envasado del producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida comprende cuatro subzonas de la Comunidad Autónoma de Galicia cuyo ámbito territorial es el siguiente:

Subzona de Bergantiños (A Coruña): formada por los términos municipales de Carballo, Coristanco, A Laracha, Malpica y Ponteceso.

Subzona de A Terra Chá-A Mariña (Lugo): formada por la totalidad de los términos municipales de Abadín, Alfoz, Barreiros, Cospeito, Foz, Lourenzá, Mondoñedo, Ribadeo, Trabada, Valadouro, Vilalba y Xermade.

Subzona de Lemos (Lugo): constituida por los términos municipales de Monforte, Pantón y Saviñao.

Subzona de A Limia (Ourense): compuesta por la totalidad de los términos municipales de Baltar, Os Blancos, Calvos de Randín, Porqueira, Rairiz de Veiga, Sandiás, Sarreaus, Trasmiras, Vilar de Santos y Xinzo de Limia, Castrelo do Val, Laza, Monterrei, Oímbra y Verín; y las parroquias de Coedo y Torneiros del municipio de Allariz; las de Atás, Cualedro, Lucenza, Vilela y A Xironda del municipio de Cualedro; las de Bóveda, Padreda, Seiró y Vilar de Barrio pertenecientes al ayuntamiento de Vilar de Barrio, y las de A Abeleda, Bobadela a Pinta, A Graña y Sobradelo del municipio de Xunqueira de Ambía.

4.4 Prueba del origen:

Únicamente podrán dedicarse a la obtención de patatas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida "Patata de Galicia", las patatas de consumo de la variedad Kennebec (sanas, sin ningún tipo de enfermedades), procedentes de semilla certificada o reemplazo controlado procedente de la propia explotación, obtenidas en las parcelas aptas, ubicadas dentro de las subzonas e inscritas en los registros del Consejo Regulador.

De igual modo, sólo los almacenes y plantas envasadoras ubicadas dentro de las subzonas e inscritas en los respectivos registros del Consejo Regulador, podrán dedicarse al envasado del producto amparado por la I.G.P. "Pataca de Galicia".

El hecho de que el almacenamiento y el envasado se efectúen dentro de las subzonas indicadas responde a la necesidad de preservar las características peculiares de la producción y a que tradicionalmente las instalaciones se sitúan en las comarcas de producción de mayor calidad, lo que permite un mejor y más eficaz funcionamiento de la estructura de control.

Se pretende con ello además, minimizar las posibles pérdidas en la calidad final del producto por efectos del transporte (aumento del número de golpes, temperaturas no adecuadas, etc.) y de unas condiciones de almacenamiento no aconsejables.

El Consejo Regulador, siguiendo los criterios generales aplicables a los organismos de certificación de producto que establece la norma EN – 45011, garantizará la trazabilidad del producto mediante un programa de inspección, localización y control de las parcelas sembradas para producción, tras la declaración de siembra anual y un programa de control y mejora de la calidad, que abarcará el proceso de almacenaje, manipulación, envasado y etiquetado del producto amparado.

4.5 Método de obtención:

La producción amparada por la I.G.P. cumplirá en el producto final una calidad mínima: aspecto varietal característico, patatas enteras y exentas de ablaciones o golpes, sanas, limpias y con la piel bien formada, firmes y sin germinar, exentas de defectos externos, manchas, heridas, deformaciones o coloraciones, humedad adecuada y sin sabores u olores extraños.

La producción se realizará siguiendo en todo momento las prácticas tradicionales. Por ello no estará permitido cultivar dos años consecutivos en la misma parcela ni la utilización de semilla sin certificar o procedente de fuera de la explotación. Se utilizarán preferentemente abonos orgánicos y se mantendrá una relación C/N adecuada, siendo el propio productor el que delimite el marco de plantación, según los aperos y calibre utilizados para la siembra. Se hará una labor de aporcado, que se podrá sustituir por una práctica cultural análoga. No se podrá regar el cultivo en los treinta días anteriores a la cosecha.

Las producciones máximas admitidas para comercializar bajo el amparo de la IGP serán de 22.000 kg/ha en seco y 35.000 kg/ha en regadío

El envasado se realizará en lotes homogéneos de calibre y procedencia, siendo el calibre mínimo 35 mm. No obstante, se admitirá la comercialización de patatas con un calibre comprendido entre 18 mm y el mínimo citado, bajo la denominación “patata menuda fuera de calibre”, u otra designación de venta equivalente.

La homogeneidad del calibre no es obligatoria en aquellos envases de venta de un peso neto superior a 5 kilogramos. En los envases de venta de peso neto inferior o igual a 5 kilogramos la diferencia entre las unidades mayor y menor no será superior a 35 mm.

Los envases deben ser autorizados previamente por el consejo y con un contenido neto de 15, 10, 5, 4, 3, 2 y 1 kg, permitiéndose, de manera excepcional, el envase de 20 y 25 kg con destino a restauración, hostelería así como otros colectivos que lo demanden .

El transporte de tubérculos susceptibles de ser amparados por la I.G.P. se realizará por separado, en vehículos acondicionados al efecto y se dispondrá de locales para almacenado debidamente acondicionados y autorizados por el consejo regulador.

4.6 Vínculo:

Histórico:

Del cultivo de la patata en Galicia se hace mención ya en el año 1607,

alcanzando realmente su importancia y dimensión social a mediados del siglo XVIII, con los primeros pleitos (1736) entre labradores y perceptores de diezmos. Su expansión más importante viene a raíz de la crisis cerealera de 1768-69, siendo la base del desarrollo demográfico desde este momento.

Desde finales del siglo XVIII el cultivo de patatas, tanto en secano como en regadío, en uno de los rasgos más destacados del paisaje agrario gallego, constituyendo sin lugar a dudas este cultivo, la base para el sostenimiento de la población y de la cabaña ganadera del país, especialmente vacuno y porcino.

Su aparición y la generalización de su cultivo hizo que se perfeccionase enormemente el desarrollo del policultivo de subsistencia, encontrándose desde entonces y hasta hoy en día formando parte de casi todas las rotaciones de cultivo en Galicia.

Natural:

Orografía: En general se puede afirmar que las zonas altas del país son apropiadas para el desarrollo de bosques y ganadería extensiva, las zonas intermedias se dedican a la agricultura extensiva con ganado no estabulado, mientras que en los valles y zonas bajas, da óptimos resultados el cultivo intensivo hortofrutícola.

Clima: Debido a las condiciones climatológicas, a las características de los suelos y a las esmeradas labores culturales que se dan en las subzonas productoras de patata de la Comunidad Autónoma de Galicia, el producto obtenido tiene una calidad culinaria excepcional. Este hecho, bien conocido por los almacenistas y consumidores, hace que la producción de patata gallega de calidad sea muy valorada y tenga un precio en los mercados, tanto regional como nacional, superior respecto producciones de otros orígenes.

En lo referente a las condiciones climatológicas, es de destacar que la abundante pluviometría de las subzonas productoras (1.000-1500 mm/año) y las temperaturas suaves, hacen que los cultivos de patata, tengan un óptimo desarrollo vegetativo, sin necesitar la aplicación de riegos, así se consigue un crecimiento continuo de los tubérculos. La existencia de un período seco en los meses de agosto y septiembre, con déficit hídrico en el suelo, hace que los tubérculos producidos pierdan agua antes de ser cosechados y maduren perfectamente, formándose una piel uniforme y resistente, lo que unido a la reducción del contenido de agua en el tubérculo, ayuda a la conservación del mismo y aumenta su calidad culinaria.

Suelos: Se recomiendan tierras de textura suelta, y no pedregosa y con un contenido en materia orgánica no excesivamente elevado. En las zonas productoras predominan los suelos francos y francoarenosos, con valores de pH comprendidos entre 5 y 6,5, siendo éstos óptimos para este cultivo. Esta textura permite que la piel del tubérculo sea fina y uniforme y que los tubérculos salgan limpios de tierra (no siendo necesario su lavado). El pH débilmente ácido impide la presencia de la enfermedad denominada sarna o roña (los tubérculos afectados por la citada enfermedad, presentan la piel áspera con pústulas, no siendo aptos para la venta, por su desagradable aspecto).

Respecto a los cuidados culturales, se destacan las importantes estercoladuras que recibe este cultivo, en torno a las 25 a 30 t/ha., siendo éstas muy favorables para la gran calidad culinaria final de la patata producida bajo estas condiciones específicas.

4.7 Estructura de control:

El órgano de control y certificación integrado en el Consejo Regulador de la IGP «Patata de Galicia» es el encargado verificar el cumplimiento de lo indicado en su pliego de condiciones. Este órgano de certificación dispone de una estructura adecuada para verificar el cumplimiento de los criterios generales que deben cumplir las entidades que realizan la certificación de producto según la Norma EN-45011.

Nombre: Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador de la IGP «Patata de Galicia».

Dirección: Finca devesa S/N 32630-Xinzo de Limia-Ourense.

Teléfono: 0034 988 462650.

Fax: 0034 988 462650.

Correo electrónico: certificacion@patacadegalicia.com

El Comité de Certificación de este órgano, integrado por representantes de todos los grupos implicados en los principios relacionados con la certificación, es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia de los procesos de certificación. La estructura del Órgano de Control y Certificación, está dirigida por un director técnico, que es el máximo responsable de la certificación y dispone de personal técnico cualificado.

4.8 Etiquetado:

En todos los envases que contengan el producto amparado deberá aparecer impreso, en tamaño de un tercio de la cara principal del envase, el logotipo de la denominación y la leyenda Indicación Geográfica Protegida «Patata de Galicia» o «Pataca de Galicia»..

Asimismo, cada envase llevará una contraetiqueta expedida por el consejo regulador, numerada correlativamente y con el logotipo de la denominación.

Los productos en cuya elaboración se utilice como materia prima la «Patata de Galicia IGP», incluso tras un proceso de tratamiento tecnológico, podrán despacharse al consumidor en envases que hagan uso de la mención «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Patata de Galicia» sin aposición del logo comunitario, siempre que:

— la «Patata de Galicia IGP», certificada como tal, constituya el componente mayoritario en peso y el único tipo de patata del producto envasado y

— los usuarios de la mención «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Patata de Galicia» estén autorizados por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Patata de Galicia, como titular del derecho de propiedad intelectual otorgado por su registro. El Consejo Regulador inscribirá a los usuarios autorizados para el uso de la mención «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Patata de Galicia» en los registros correspondientes y velará por el correcto uso de la denominación protegida.

Santiago de Compostela, 20 de marzo de 2009.- Director General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria, Antonio Oca Fernández.

ID: A090018255-1