

V. Anuncios

B. Otros anuncios oficiales

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CANARIAS

32058 *Resolución de la Dirección del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, por la que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la indicación geográfica protegida "Papas Antiguas de Canarias".*

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 de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas" de la Comisión Europea, y la oposición a ellas, establece en su artículo 6.1 que, una vez comprobada la solicitud de inscripción en el registro comunitario o la solicitud de modificación del pliego de condiciones, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará en el "Boletín Oficial del Estado" un anuncio de la solicitud correspondiente.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 6.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el "Boletín Oficial del Estado" de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma que corresponda.

Por lo tanto, recibida la solicitud de La Unión de Cooperativas Agrarias de Canarias (UCA) de inscripción de la Denominación de Origen Protegida "Papas Antiguas de Canarias", procede la publicación de un anuncio sobre la solicitud de inscripción en el registro comunitario antes referido, así como la publicación del Documento único, previsto en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que figura como Anexo de esta Resolución.

La oposición a la inscripción de la denominación deberá dirigirse al siguiente órgano competente de la Comunidad Autónoma de Canarias:

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

C/ Jesús Hernández Guzmán nº 2- Planta C.

Polígono Industrial el Mayorazgo.

38110 – Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 34-922237170. Fax: 34- 922237334.

Correo electrónico: icca.cagpa@gobiernodecanarias.org.

Anexo

Documento único

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.

N° CE

£ IGP X DOP

1. Denominación: "Papas Antiguas de Canarias".

2. Estado miembro: España.

3. Descripción del producto alimenticio:

3.1 Tipo de producto:

Clase 1.6 Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2 Descripción del producto: "Papas antiguas de Canarias".

3.2.1 Descripción General.

Se entiende por "Papas Antiguas de Canarias" a los tubérculos de papas procedentes de las variedades conocidas en Canarias como "antiguas", también conocidas como locales, tradicionales, de color y/o de la tierra, cultivadas en las Islas Canarias, procedentes de semilla obtenida en la zona de producción y pertenecientes a las especies *Solanum tuberosum* subespecie autóctona, *Solanum tuberosum* subespecie *tuberosum* y al triploide definido como *Solanum chaucha*, introducidas en las Islas Canarias en fechas anteriores al siglo XX.

Las variedades de papas antiguas protegidas son:

NOMBRE VERNÁCULO	SINÓNIMOS
Negrta de El Hierro	Papa Negra, Papa Negra de año, Papa de año.
Buena Moza ó Palmera Blanca	Marciala Blanca, Palmera Blanca, Gobernadora Blanca, Forastera.
Colorada	Marciala, Marciala Colorada, Palmera Colorada, Gobernadora Colorada, De Juan Niz.
Corralera Tijarafera	
Corralera Colorada	
Corralera Legítima	
Corralera	
Negra de La Palma	Marciala Negra, Palmera Negra.
Negra Veteada	
Rayada ó Jorge	Blanca y Morada.
Haragana	
De Ojo Azul	
Blanca	
Moñigo de Camello	
De la Tierra	
Azucena Negra	Azucena Roja, Azucena Pintada, Azucena Oscura, Negra.
Azucena Blanca	
Bonita Negra	Marrueco Negro.
Bonita Blanca	Blanca Marrueca, Marrueca o Marroquina, Boba.
Bonita Colorada	Marrueco/a Colorado/a, Bonita de Color, Bonita Roja.
Bonita Llagada	Bonita Ojo Perdiz.
Bonita Ojo de Perdiz	Bonita de Ojo Rosado, Ojo Perdiz.
Borralla	Melonera, Montañera.
Colorada de Baga	Colorada, Moruna, Londrera.
Negra Yema de Huevo	Negra, Negra Ramuda, Morada o de Ojo Azul.
Peluca Blanca	Peluquera Blanca.
Peluca Negra	Peluqueras Negra.
Peluca Roja	Peluca Rosada, Peluca Morada, Peluca Colorada, Peluca Encaranada, Peluquera Roja.

Terrenta	Torrenta, Turrenta, Sietecueiros, Bonita Terrenta.
----------	--

3.2.2 Características de diferenciales del producto:

3.2.2.1 Características fisicoquímicas:

El contenido en proteínas será superior a 1,5 % en peso/peso sobre sustancia seca.

El contenido en materia seca será superior al 21%, pudiendo alcanzar valores superiores al 30 % en algunas localizaciones.

Se trata de papas con un alto contenido en materia seca, lo que le da un aspecto harinoso al ser cocinadas.

Como característica física fundamental destaca su pequeño tamaño, con calibres comprendidos entre 1 y 8 centímetros. Esta característica física es una de las especificidades del producto.

3.2.2.2 Características morfológicas.

El suelo volcánico típico en todas las Islas Canarias, caracterizado por la falta de materia orgánica y por la gran cantidad de elementos minerales de tipo basáltico, ha dado lugar a un producto único, con unas características peculiares que determinan una diferenciada morfología de las Papas Antiguas de Canarias:

v Las Papas Antiguas de Canarias presentan una coloración de la piel que va del morado negruzco al marrón, pasando por el rosado y naranja.

v El color de la carne comprende la gama que va del crema al amarillo intenso, yema de huevo. Este color se acentúa en intensidad con el cocinado.

v La forma de las Papas Antiguas de Canarias es redondeada, de superficie irregular marcada por la presencia de ojos umbilicados, más o menos profundos.

v Con respecto a su tamaño se caracterizan por ser pequeñas o muy pequeñas, con calibres comprendidos entre 1 y 8 centímetros.

3.2.2.3 Características organolépticas.

Fase visual:

a) Aspecto externo: ya definido en la caracterización morfológica.

b) Aspecto interno: la gama de color de estas papas comprende desde el crema claro al amarillo intenso al ser cocinadas, presentando en algunas ocasiones anillos antociánicos muy atractivos.

Fase olfativa:

La sensación olfativa que producen al ser cocinadas las Papas Antiguas de Canarias es aromática con olores frescos, suaves y ligeros que van desde millo (maíz) a castaña.

Fase gustativa:

Después de la cocción, todas presentan una textura que en el paladar se hace fácilmente reconocibles por su carencia de gránulos. La textura puede ser harinosa, cremosa y mantecosa o cremosa firme y poco harinosa. El sabor recuerda a cereales tostados y frutos secos otoñales.

3.3 Materias primas:

No aplica.

3.4 Piensos:

No aplica.

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

Las fases específicas de producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida son:

3.5.1 Preparación del terreno y siembra:

La preparación del terreno consiste en la aireación de la tierra mediante el asurado del terreno con una profundidad que oscilará entre los 15 y 20 cm. Esta labor se realizara entre los meses de diciembre a febrero.

3.5.2 Laboreo:

Se realizara un máximo de dos labores de arado. El primer pase será profundo, realizándose con antelación a la siembra con el objeto de mejorar la capacidad de retención del agua de lluvia. El segundo pase se realizará próximo al momento de la siembra.

La distancia de separación entre las papas que se colocarán en el fondo del surco, oscilara entre los 20 y 30 cm.

3.5.3 Aporcados:

Cuando el brote de la nueva planta alcance entre los 10 y 15 cm. se realizarán los aporcados, consistentes en remover la tierra para amontonarla en torno a los tallos de la planta.

3.5.4 Recolección:

La recolección se realizará de forma manual o mecanizada, cuando se haya alcanzado el punto de madurez comercial del tubérculo, siendo los signos que advierten de este estado fisiológico el amarillamiento de la parte aérea de la planta, el tumbado del follaje y el curado del tubérculo. La época de recolección abarca de mayo a agosto en función del momento en el que se haya realizado la siembra.

Una vez recolectadas se transportan en recipientes adecuados a los centros de almacenamiento o envasado procediéndose en los mismos al acondicionamiento del producto. Este acondicionamiento consta de las siguientes fases: separación de piedras y tierra en terrones, precalibrado, limpieza de la tierra adherida a la papa, tría, calibrado y envasado.

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El envasado se realizará en lotes homogéneos, en envases nuevos, limpios, de material adecuado para la buena conservación del producto. Estos envases irán precintados o cosidos mecánicamente.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado:

En las etiquetas del producto figurará obligatoriamente y de forma destacada el Símbolo Comunitario para la "Denominación de Origen Protegida" y la mención de la Denominación de Origen Protegida "Papas Antiguas de Canarias" y aquellos datos que con carácter general se determine en la Legislación.

Las papas amparadas por la Denominación de Origen Protegida con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada por el órgano de control. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

Se podrá hacer constar en el etiquetado el nombre de la isla y el lugar concreto de producción de la papa amparada, así como el nombre del cultivar.

4 Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica delimitada para la DOP "Papas Antiguas de Canarias" está formada por los terrenos aptos para su cultivo en las Islas Canarias, entendiéndose por estas las zonas volcánicas de medianías comprendidas por debajo de los 1200 metros sobre el nivel del mar.

Canarias está formada por siete islas: El Hierro, La Gomera, La Palma, Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria y Lanzarote. El archipiélago está situado frente a la costa noroeste de África, entre las coordenadas 27° 37' y 29° 25' de latitud norte y 13° 20' y 18° 10' de longitud oeste.

5 Vínculo con la zona geográfica:

5.1 Carácter específico de la zona geográfica:

El carácter específico de la zona geográfica viene determinado por su latitud, sus condiciones edafoclimáticas y su orografía. Asimismo, el conjunto de todas estas condiciones unido a las prácticas culturales de cultivo, determinan las características de las Papas Antiguas de Canarias.

Por tanto, los factores que dan carácter específico a la zona geográfica son:

v Latitud: La situación geográfica de las Islas Canarias ofrece las condiciones óptimas para el cultivo de las Papas Antiguas de Canarias. Las Islas Canarias se sitúan entre las coordenadas 27° 37' y 29° 25' de latitud norte y 13° 20' y 18° 10' de longitud oeste.

v Condiciones edafo-climáticas: El suelo volcánico típico de la zona geográfica delimitada por esta DOP, se caracteriza por la falta de materia orgánica y por la abundancia de elementos minerales de tipo basáltico.

Los tipos de suelo en los que se producen las papas antiguas de Canarias coinciden con los alfisoles y los andisoles, denominados popularmente como "tierra de barro" y "tierra negras o en polvo" característicos de Canarias.

La zona de cultivo de la papas antiguas de Canarias se corresponde con los territorios climáticos de la Oleo-Rhamnatea crenulatae (bosque termoesclerófilos de bioclima termo canario y ombroclima semiárido seco) y la Pruno-Laureata azoricae (bosques de laurisilva, con bioclimas termocanario de ombroclima subhúmedo húmedo). Este clima, unido a las características edafológicas, son factores determinantes para el cultivo y la producción de la papa antigua.

v Orografía: El área definida como zona de cultivo apto de las papas antiguas en las islas se sitúa en un enclave privilegiado de las medianías de Canarias, con una acusada personalidad geográfica, a una altura por debajo de los 1200 m.s.n.m, correspondiéndose a la zona conocida como "medianías", con un clima caracterizado por la inversión térmica en altitud, incidencia de los vientos alisios y de la corriente fría de Canarias e invasiones de aire del continente africano ("tiempo sur"). Las medianías conforman una unidad de paisaje de singular importancia para las Islas. Se trata de un territorio que ha sido objeto de una lenta y esforzada construcción por parte del agricultor canario, que ha tenido que salvar a lo largo de los siglos los escollos que suponen para el desarrollo de la agricultura las elevadas pendientes, la ausencia de suelos, la escasez de agua o los vientos dominantes.

v Factor humano: Históricamente el cultivo de las Papas Antiguas de Canarias es un cultivo familiar, con pequeños huertos y de subsistencia, lo que ha permitido mantener las prácticas tradicionales a lo largo de los años. Estas prácticas consisten en efectuar de forma manual o con poca mecanización tanto la plantación como la preparación del terreno, el doble laboreo y la siembra que se realiza mediante el surcado del terreno preferentemente entre los meses de diciembre a febrero. En Lanzarote, por sus peculiaridades edáficas y orográficas, la plantación suele realizarse a golpes, mediante una herramienta conocida como plantón. El factor humano también es el responsable de prácticas tan tradicionales como el aporcado consistente en remover la tierra para amontonarla en torno a los tallos de la planta.

Los cultivares locales de papas antiguas de Canarias, se corresponden con tubérculos que en Europa se producen tradicionalmente en el Archipiélago Canario, y que no sólo son un patrimonio genético de incalculable valor, sino un importante patrimonio etnográfico y socioeconómico, ya que están estrechamente ligados a multitud de usos y costumbres típicos de los agro-sistemas tradicionales de las Islas, las medianías. Además han contribuido al mantenimiento de las rentas de los agricultores que las han conservado.

El consumo de estas papas forma parte de la gastronomía tradicional de las islas, es un referente de nuestra la cocina y es uno de los productos de calidad mas solicitados por los turistas que nos visitan.

5.2 Carácter específico del producto

El carácter específico de las "Papas Antiguas de Canarias" lo aportan sus características fisico-químicas, la peculiaridad de su morfología, la singularidad de su características organolépticas, su largo período vegetativo y su forma de cultivo.

v El alto contenido en materia seca, superior al 21%, es una de las características fisicoquímicas que identifica a las papas protegidas.

v Morfología: La forma esférica irregular, el pequeño tamaño (entre 1 y 8 cm de calibre), unido al color de la piel, y a las depresiones umbilicadas que presenta el

tubérculo hacen que los consumidores identifiquen claramente las papas antiguas de Canarias en el momento de su compra.

v Características organolépticas: La gama de atractivos colores que presenta la piel de las papas antiguas de Canarias, que va del morado negruzco al marrón, pasando por el rosado y naranja hace que este producto sea conocido también como "papa de color". Estos atractivos colores son una característica específica.

La sensación olfativa que producen las Papas Antiguas de Canarias al ser cocinadas es aromática con olores frescos, suaves y ligeros que van desde millo (maíz) a castaña, marcando una persistencia que las hace inconfundibles. Asimismo, el sabor es único después de la cocción, pues recuerda a cereales tostados y frutos secos otoñales. La textura de la parte comestible de las papas antiguas de Canarias una vez cocinadas, es homogénea debido a la carencia de gránulos. Esta falta de gránulos se aprecia en el paladar y las hace fácilmente reconocibles.

v Estas papas tienen un largo periodo vegetativo, prolongado período de reposo con una buena predisposición a su conservación, diferenciándose de otras variedades.

v La tuberización de las variedades amparadas requiere cortos fotoperíodos y temperaturas bajas pero siempre por encima de los cinco grados centígrados, aun en las épocas frías de invierno. Por este motivo, las medianías de Canarias, son la zona ideal para su cultivo.

v La especificidad del producto es tal que Estado Español así lo entiende, toda vez que 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 y se modifica el anexo I del Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior", se exceptúan del cumplimiento de esta norma explícitamente a las Papas Antiguas de Canarias.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad y las características del producto

La relación causal entre el origen geográfico y la calidad y características del producto, es consecuencia directa de las condiciones en las que se produce, destacando la latitud de la zona geográfica (29° en el extremo septentrional y 27° en el extremo meridional) y las condiciones edafoclimáticas del área geográfica delimitada.

La adaptación de los cultivos a la aridez de los terrenos volcánicos de tipo basáltico, la presencia de arena volcánica o lapillo, la falta de elementos orgánicos, así como un conjunto de factores edafo-climáticos propios de Canarias han obligado a estas variedades a adaptarse perfectamente al medio en el que se desarrollan dando lugar a un producto con unas características morfológicas químicas y organolépticas específicas definidas en el apartado 3.2.2. que lo hacen inconfundible.

Canarias se caracteriza por una baja pluviometría, y una orografía montañosa determinante (En Canarias de encuentra el pico mas alto de España). La orografía de montañas volcánicas y el conjunto de factores climáticos da lugar en las Islas a lo que se denomina lluvia horizontal, provocada por inversión térmica en altitud,

incidencia de los vientos alisios y de la corriente fría de Canarias e invasiones de aire del continente africano ("tiempo sur"). Esta lluvia horizontal no moja el suelo en profundidad y por ello, las papas cultivadas mantienen un bajo contenido en humedad y consecuentemente alto porcentaje en materia seca con concentración de nutrientes, de pigmentos y de compuestos aromáticos que las diferencian.

Con respecto al factor humano, el cultivo de la papa antigua es manual o muy poco mecanizado, pues las condiciones del terreno así lo exigen.

Una práctica tradicional entre los agricultores de papa antigua de Canarias es una compleja red histórica de intercambios de semilla entre las distintas zonas de producción dentro del área geográfica amparada, que ha permitido la conservación de las variedades que se protegen y que se han ido adaptando a lo largo de siglos convirtiéndose en variedades únicas. Canarias cuenta actualmente con el primer Banco de Germoplasma de las Papas Antiguas de Canarias para reproducción de semillas autóctonas.

No se pueden separar los factores que intervienen en las características especiales de las papas antiguas de Canarias, ya que intervienen conjuntamente y es lo que da lugar a un producto tan singular que no se encuentran en otros lugares.

Por tanto, de todo lo anterior se deduce que las condiciones geográficas (concretamente la latitud), orográficas, edafológicas (factor importante en este tipo de cultivo) y climáticas de esta zona, junto con la tradición del cultivo y la experiencia de los agricultores hacen que las "Papas Antiguas de Canarias" presenten unas características diferenciadas y únicas.

Santa Cruz de Tenerife, 16 de julio de 2010.- Guillermo Díaz Guerra, Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

ID: A100066867-1