MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES

INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA (I.G.P.)

"PATACA DE GALICIA" O "PATATA DE GALICIA"

PLIEGO DE CONDICIONES

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) "PATACA DE GALICIA" O "PATATA DE GALICIA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Pataca de Galicia" o "Patata de Galicia" 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 de 40 mm. y máximo de 80 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 de consumo variedad Kennebec amparadas por la Denominación Especifica "Pataca 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 por su contenido en materia seca y por mantener sus cualidades de color, aroma y sabor después de ser cocinadas.

En el apartado referente a sus características analíticas, estas deben cumplir:

- Contenido en materia seca superior al 18%
- Contenido en azúcares reductores inferior al 0,4%

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

C) ZONA GEOGRÁFICA.

El área de producción y envasado del producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida abarca 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, Laracha, Malpica y Ponteceso.

- Subzona de Terra Cha-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, Rairíz de Veiga, Sandiás, Sarreaus, Trasmiras, Vilar de Santos y Xinzo de Limia; las parroquias de Coedo y Torneiros del municipio de Allariz; las de Atas, 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.

La superficie agrícola dedicada al cultivo se sitúa anualmente en torno a las 1.500 a 1.800 ha.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

Controles y certificación

Únicamente podrán dedicarse a la obtención de Patatas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Pataca de Galicia" o "Patata de Galicia", las patatas de consumo de la variedad KENNEBEC, obtenidas en las parcelas aptas (sanas, sin ningún tipo de enfermedades) y ubicadas dentro de las subzonas de producción definidas, 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" o "Patata de Galicia".

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

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, el 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.

Todo lo anteriormente expuesto será supervisado desde el Consejo Regulador, que contará con los siguientes registros de control:

- Registro de plantaciones.
- Registro de almacenes y plantas envasadoras.

Asimismo, el sistema de control y certificación se basa en dos mecanismos fundamentales, diferenciados para cada fase del proceso, y que consisten en:

1 Un programa de localización, inspección y control de las parcelas sembradas para la producción, a partir de la declaración de siembra anual, con el objeto de poder asegurar en todo momento la procedencia de las produciones amparadas. Es llevado a cabo por personal del Consejo Regulador.

2. Un programa de control y mejora de la calidad, que abarca el proceso de almacenaje, manipulación, envasado y etiquetado del producto amparado. Es llevado a cabo por personal del Consejo Regulador, pudiendo ser contratado a una empresa externa.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

Únicamente podrán dedicarse a la obtención de Patatas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Pataca de Galicia" o "Patata de Galicia", las patatas de consumo de la variedad KENNEBEC, procedentes de semilla certificada, o reempleo controlado procedente de la propia explotación, cultivadas y obtenidas en las parcelas aptas (sanas, sin ningún tipo de enfermedades) y ubicadas dentro de las subzonas de producción definidas e inscritas en los registros del Consejo Regulador.

La producción se realizará siguiendo en todo momento las prácticas tradicionales, no cultivando dos años en la misma parcela, no utilizando semilla sin certificar o procedente de fuera de la explotación, respetando un marco de plantación de 75 x 32-35 cm., así como el uso de abonos orgánicos y manteniendo una relación C/N adecuada. Será obligatorio el realizar la labor de aporcado y no regar el cultivo en los treinta días anteriores a la cosecha.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Las producciones máximas admitidas para comercializar bajo el amparo de consejo regulador serán de 22.000 kg/ha en secano y 35.000 kg/ha en regadío.

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.

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.

El envasado se realizará en lotes homogéneos de calibre (siempre entre 40 y 80 mm.) y procedencia, en envases 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 25 kg con destino a restauración y hostelería.

1.- Siembra

Se sembrará sobre un terreno con un tempero adecuado, procurando guardar una alternativa de 3-4 años y empleando patata de siembra certificada con la brotación iniciada, siendo deseable en aquellos tubérculos que han estado a 3-4 °C (procedente de cámaras) el colocarlas un mínimo de 20 días a una temperatura de 12-15 °C.

En caso de que los tubérculos se presenten cortados, esta operación deberá realizarse entre 3-5 días antes de la siembra procurando que cada trozo de tubérculo tenga un mínimo de dos brotes.

Para el marco de plantación se recomienda el respetar una separación de 75 centímetros entre líneas (surcos), y mantener una distancia entre plantas de 32 a 35 centímetros lo que permitirá conseguir una densidad de plantación de 20 tallos/m^2, todo ello necesario para alcanzar un calibre al final de cultivo adecuado para patatas de calidad.

2.- Tratamientos

Se aplicarán los mínimos tratamientos posibles, respetando siempre las dosis recomendadas por el fabricante. No se realizarán ni se mezclarán más de dos aplicaciones seguidas con el mismo producto sin las previas recomendaciones técnicas.

2.1.- Herbicidas

Se procurará aplicar en preemergencia, teniendo en cuenta el tipo de terreno y el tipo de vegetación espontánea.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Su aplicación deberá reducirse lo máximo posible aumentando los pases de cultivador y con la utilización de técnicas agrícolas adecuadas, tales como el aporcado.

2.2.- Fungicidas

En las aplicaciones contra Mildiu, Arternaria, Rhizoctonia, etc. deberán seguirse siempre las recomendaciones de las estaciones de aviso:

- En períodos de fuerte crecimiento vegetativo en fase previa o de inicio a la enfermedad se usarán preferentemente productos sistémicos.

- Una vez alcanzada la planta el pleno desarrollo, podrá permitirse la aplicación de productos de contacto y penetrantes.

- En los casos en que resulte necesario, se recomienda el aumentar el número de tratamientos frente al aumento en las dosis, no repitiendo las aplicaciones con el mismo productos más de 2-3 veces seguidas.

2.3.- Insecticidas

Se comenzarán las aplicaciones con productos poco agresivos y sólo se cambiará a un producto de mayor agresividad en los casos de aparición de resistencia de la plaga a combatir.

Se guardarán escrupulosamente los plazos de seguridad entre los tratamientos aplicados y la recolección.

Las aplicaciones serán básicamente contra Escarabajo, Rosca y Pulgón.

2.4.- Nematicidas

Sólo se aplicarán productos químicos en aquellos casos en los que con la alternativa de cultivo y la lucha genérica (empleo de variedades resistentes) no resulten suficientes para su control.

3.- Riego

En las explotaciones agrícolas de Galicia el cultivo de patata se realiza de manera tradicional y mayoritariamente en secano. De entre las zubzonas de producción de patata de calidad, la que engloba los ayuntamientos de la comarca de A Limia, posee por sus características de ubicación un clima de marcado carácter continental, pues se halla en la zona interior de la provincia de Ourense, donde la pluviometría recibida es sensiblemente inferior a la media anual de Galicia y las temperaturas en la parte central del año, meses de junio, julio y agosto, son marcadamente superiores. En esta subzona es necesario la

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

realización de riegos para que el cultivo alcance en perfectas condiciones el final de su período vegetativo.

En aquellos casos en los que resulte necesario la aplicación de riegos, la filosofía ira siempre encaminada a asegurar la cosecha y nunca dirigida a alcanzar una superproducción, lo que implicaría un claro detrimento de la calidad final.

Se recomienda para el manejo del riego la utilización de aparatos de control sencillos como son el pluviómetro y el tensiómetro.

Resulta beneficioso para el cultivo no superar en cada riego los 25-30 l/m^2, debido a que el excesivo aporte de agua se perdería en profundidad, o también podría dar lugar a posibles encharcamientos que traerían consigo asfixia radicular y la aparición de enfermedades, mermando la calidad final de los tubérculos.

La fecha límite de aplicación del último riego será la de un mes antes de la recolección. Resulta muy positivo, en los casos en que resulte necesario, la planificación en el riego, siendo preferible la realización de un mayor número de riegos durante el cultivo y disminuyendo las cantidades parciales aportadas en cada uno de ellos.

4.- Recolección

La recolección debe efectuarse con la piel de la patata muy tuberizada (tubérculos maduros), procurando que los aperos de recolección estén perfectamente regulados al objeto de causar los mínimos daños posibles. La altura de caída no superará los 35 centímetros.

En el momento de la recolección el terreno debe guardar un tempero idóneo, con ligera humedad, pero sin encharcamiento. Sería conveniente que la patata se oree antes de su recolección, procurando evitar la exposición de la misma a temperaturas elevadas.

Es muy recomendable la utilización tanto de cajas como de cajones para el transporte al almacén lo que permitirá obtener un producto final más adecuado, con un menor número de golpes y con mayor facilidad para su calibrado. loteado y posterior clasificación.

5.- Almacenamiento y conservación

Antes del almacenaje, el local que acogerá la producción deberá estar totalmente limpio y desinfectado.

Para su almacenamiento los tubérculos estarán exentos de tierra adherida, debiendo eliminarse aquellos que presenten anomalías observables a simple vista, afectados por

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

heladas o con síntomas de enfermedad y que deberán sacarse fuera del local por ser importantes focos de infección.

La temperatura de almacenamiento adecuada para los tubérculos está comprendida entre 12-18 ºC (favorece la cicatrización), no sobrepasando el apilado una altura de 3 metros. Durante el período de conservación la temperatura debe situarse en torno a los 6-7 ºC con una humedad relativa del 85-90 %.

Durante la clasificación de los tubérculos la temperatura oscilará en torno a los 12 ºC, para evitar los daños producidos por golpeo.

6.- Envasado

La patata de consumo protegida por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Pataca de Galicia" o "Patata de Galicia", deberá ser comercializada en envases nuevos, limpios y de materiales adecuados para favorecer una correcta ventilación, conservación y transporte del producto, los cuales previamente deberán ser aprobados por el consejo regulador.

Los envases autorizados por el consejo regulador serán los que permitan un contenido neto de 15, 10, 5, 4, 3, 2 y 1 kg. de tubérculos. Excepcionalmente, previa solicitud al respecto por el envasador autorizado, el consejo regulador permitirá el uso del envase de 25 kg., para su empleo con destino exclusivo a la restauración y hostelería.

En todos los envases debe aparecer el logotipo del Consello Regulador, así como la leyenda Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Pataca de Galicia" o "Patata de Galicia", en un tercio de la cara principal del envase.

El contenido de cada envase será homogéneo en cuanto a características y calibre, formando lotes en cuanto a su procedencia y envasado.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

Histórico

En cuanto a Galicia se refiere la primera mención es de fecha temprana: antes de 1607 había sido sembradas en la huerta del monasterio de recoletos de Herbón, pues en las memorias del Arzobispado de Santiago, del cardenal Jerónimo de Hoyo, se dice, que en la mencionada huerta "hizo plantar patatas el Sr. Arzobispo don Francisco Blanco (1574-1581); dieronse muchas pero muy bastardas", es bien significativo, a este respecto, que la patata se conozca en Galicia en la segunda mitad del s. XVI, pero que sólo tome realmente importancia social un siglo y medio más tarde.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Las primeras noticias al respecto del cultivo de la patata en Galicia proceden de pleitos entre pagadores (campesinos) y perceptores del diezmo: el labrador debía pagar hasta 1837. La cronología documentada sobre expansión del cultivo se inician básicamente en jurisdicciones de la provincia de Lugo: Viveiro (1736), Paradela (1756), Vilalba (1760),.., principiando a generalizarse a partir del año 1770.

De los frutos menores como lino, hortalizas, frutas ... el campesino podía pagar o no, pero en todo caso los perceptores no estaban dispuestos a admitir que un cultivo no fiscalizado se extendiese de forma desmesurada a costa de cereales que pagaban diezmo.

Desde esta perspectiva, los pleitos que sostienen los campesinos de determinadas parroquias y los perceptores de la masa decimal por cuestión del diezmo de las patatas son síntomas evidente de que este cultivo comienza a alcanzar una significativa importancia social, que antes no tenía. En este contexto el primer pleito por la cuestión de diezmo de las patatas data de 1736, en el mes de diciembre de ese año el párroco de Santiago de Bravos, en el corregimiento de Viveiro (Lugo), y con unas características geográficas de transición de valle a montaña se querelló de sus feligreses porque se daban a cultivar, sin diezmar, "aora de próximo, una especie de fruta que llaman castaña mariñas o criadillas."

El Catastro de Ensenada (1749-53) no menciona su cultivo salvo en ciertas parroquias de la provincia de Orense. Hacia 1800 Lucas Labrada señala que el cultivo de las patatas se extendió ampliamente a raíz de la crisis cerealera, gravísima de 1768-69, aunque se equivoca cuando afirma que antes de esa fecha sólo se conocía la planta en la provincia de Mondoñedo, pues se vio que hay constancia documental de su cultivo con anterioridad a esos años en Lugo y Orense.

Muchos otros testigos de una y otra parte insiste en lo mismo, que el cultivo de la planta se practicaba en cortas cantidades desde "illo tempore", pero que sólo a raíz de las dificultades frumenarias de la década de 1760 tomaron las patatas importancia social, en particular para los más necesitados, que fueron los que primero se vieron obligados por la necesidad a comerlas, pues hay que tener en cuenta que existía una gran reticencia o desprecio que perduró largo tiempo y que la memoria colectiva del campesinado ha conservado en algunos casos hasta la actualidad (referencias, transmitidas oralmente, acerca de viejos que todavía a finales del s. XIX no querían comer patatas).

En cualquier caso, el hecho de que la nueva planta no se extendiese a todas las tierras hasta prácticamente el s. XX no es razón para que se desconozca su importancia en algunas zonas de Galicia interior, desde el último cuarto de la centuria del S. XVIII. Si en algunas parroquias de Lugo y de Orense la población crece desde 1780 en adelante hasta bien entrado el s. XIX, es en buena medida merced al nuevo cultivo y a sus elevados rendimientos.

Pero la importancia de la expansión del cultivo de las patatas no se reduce a todo lo anterior lo que no es poco, sino que se extiende a otros ámbitos. A finales del s.XVIII son frecuentes en las tierras del interior galaico los pleitos por aguas, síntomas de la extensión de la superficie dedicada a prado, reducidísima hasta entonces y también por medio de

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

rompimientos de inculto o incluso por reconversión de parcelas (convirtiendo en prado parcelas de labradío, lo que fue posible por el mayor rendimiento de las patatas, que permite una nueva recionalización de cultivos), tomó cuerpo entonces el que iba a ser uno de los rasgos más característicos del paisaje agrario gallego contemporáneo; la importancia de los prados de secano y regadío, cada vez más abundantes desde fines del S.XVIII. De esta forma, y por doble vía, las patatas contribuyen a sostener, mejorar y aumentar la cabaña ganadera en sus especies de vacuno y porcino.

La generalización de la patata sirvió para perfeccionar el policultivo de subsistencia, mejoró de forma perceptible, al menos mientras no se llegó a una nueva saturación demográfica, la situación del campesinado, pero no se llegó a una transformación amplia de estructuras agrarias o más concretamente a la formación de empresas de carácter capitalista como requería la evolución económica del siglo XIX. Por el contrario, al paliar o mitigar las crisis el nuevo cultivo reforzó indirectamente y durante bastante tiempo la sociedad tradicional con sus rasgos más definitorios.

Esto explica que durante el s. XIX miembros de la hidalguía perceptora de rentas se afanasen por extender esta producción, a veces entre sus propios colonos, en el Boletín Oficial de la Provincia de Lugo de fines de la década de 1830 se pregonan ampliamente y de forma simultáneas las virtudes de la nueva planta y los pilares de la sociedad tradicional (en concreto las excelencias del feudalismo inocente, esto es, de la hegemonía de los hidalgos desprovistos de poderes jurisdiccionales). No faltaron tampoco, desde luego, los tratadistas que vieron en la patata un factor que contribuiría a modernizar la agricultura gallega, cuya distancia con otras de Europa se hacía cada vez más visible.

En Galicia, por tanto, el comienzo de la expansión de las patatas es un proceso parecido al que tiene lugar en otras tierras de Europa Occidental de agricultura pobre (Bretaña, Irlanda), como cita el historiador Michel Morineau, la bella americana es compañera de la miseria, lo que quiere decir que su expansión se produce en momentos de dificultades para el campesinado, fenómeno bien documentado en Galicia. En zonas de agricultura muy avanzadas como los Países Bajos, la patata penetró en un sistema agrario ya muy desarrollado, contribuyendo a hacerlo aún más rentable y a especializarlo.

No fue este, sin embargo, el caso de Galicia en donde, como quedó señalado la patata perfeccionó lentamente un policultivo, reforzando el autoconsumo, aunque esto no es razón para desprestigiar sus efectos sobre la agricultura tradicional; al contrario, los efectos diferentes que tiene un mismo cultivo, según el medio humano en el que se utilice deben servir para incitar al historiador a huir del mecanismo o del voluntarismo, para poder desvelar así la racionalidad de las actitudes campesinas, diferentes ante situaciones también diferentes, el campesino gallego solo echó mano cautelosamente de la patata en la medida en que podía ayudarle a paliar sus dificultades.

Natural

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

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 nuestra Comunidad Autónoma, 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 de las otras producciones.

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.

Asimismo en las zonas productoras, predominan los suelos francos y franco-arenosos, con valores de pH comprendidos entre 5 y 6,5, siendo estos 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 debilmente 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 estas muy favorables para la gran calidad culinaria final de la patata producida bajo estas condiciones específicas.

1- Orografía

Galicia presenta un relieve que asciende gradualmente de oeste a este, alcanzando más de la mitad del territorio una altitud superior a los 400 metros. Debido al gran desgaste erosivo sufrido, presenta generalmente formas redondeadas.

La variedad del relieve es un factor muy importante para los diversos tipos de explotaciones agrarias. 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.

Tal es el caso de las cuatro comarcas o subzonas que comprenden los límites territoriales autorizados para producir patata certificada por el consejo regulador. Ëstas

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

comarcas abarcan mayoritariamente terrenos situados en zonas llanas y de altitud media o baja s.n.m., con unas immejorables condiciones para el cultivo de patata.

2- Clima

El tiempo en Galicia es generalmente húmedo y de temperaturas suaves, lo que corresponde a un clima de transición entre el oceánico y el mediterráneo. Así, todo el litoral tiene características climáticas del primero. Sin embargo, gran parte del interior se caracteriza por un clima oceánico-continental. Finalmente, el sur y sudeste goza de las características del clima mediterráneo

En Galicia se observa una gradación climática desde la zona occidental a la oriental, en la que los valores de amplitud térmica anual y el número de meses con déficit de precipitaciones aumentan según nos alejamos de la costa.

La circunstancia de que el cultivo de la patata sea poco exigente en condiciones climáticas, ha hecho que éste tenga una considerable capacidad de adaptación, aunque resulta sensible al frío por debajo de los –2ºC, siendo sus mejores condiciones de cultivo a partir de temperaturas que superen los 7ºC, resultando las idóneas entre 13 y 18 ºC. Resulta también beneficioso para el cultivo una humedad relativa elevada y una pluviometría con valores por encima de los 1000 mm.

3- Suelos

Los suelos en los que la patata vegeta sin problemas responden a las características de acidez existentes en los suelos de Galicia, resultando necesario en ocasiones, el encalado y el aporte de principios fertilizantes que cubran las extracciones de la cosecha.

Asimismo la mayoría de los suelos utilizados son franco-arenosos, idóneos para evitar los encharcamientos durante el cultivo, pero a los que es necesario en las últimas fases del cultivo aportar agua debido a que nos encontramos al final de la época estival y estos suelos no pueden retener toda la humedad recibida durante el invierno y la primavera.

Para la obtención de una patata de calidad, es fundamental que el terreno sea el idóneo, recomendandose los terrenos de textura suelta y no pedregosa, con un contenido en materia orgánica no excesivamente elevado que permita a la planta mantener esa cierta exigencia en humedad durante el período de cultivo, necesaria para la absorción de elementos fertilizantes que la planta siempre necesita.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL.

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación Específica Pataca de Galicia

Dirección: Finca a Devesa, s/n 32630 – Xinzo de Limia (Ourense)

Teléfono: 988-462650

Fax: 988-462650

El Consejo Regulador cumple la norma europea EN 45011, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10 del Reglamento 2081/92.

H) ETIQUETADO.

Las patatas comercializadas al amparo de la Indicación Geográfica Protegida "Pataca de Galicia" o "Patata de Galicia", tras la certificación de éstas como aptas de acuerdo con el Reglamento, deben llevar una etiqueta numerada correlativamente, autorizada, expedida por el Consejo Regulador y con el logotipo oficial de la Indicación Geográfica Protegida. En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención "Indicación Geográfica Protegida "Pataca de Galicia" o "Patata de Galicia"".

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholes.

Decreto 835/1972, de 23 de marzo, que aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.

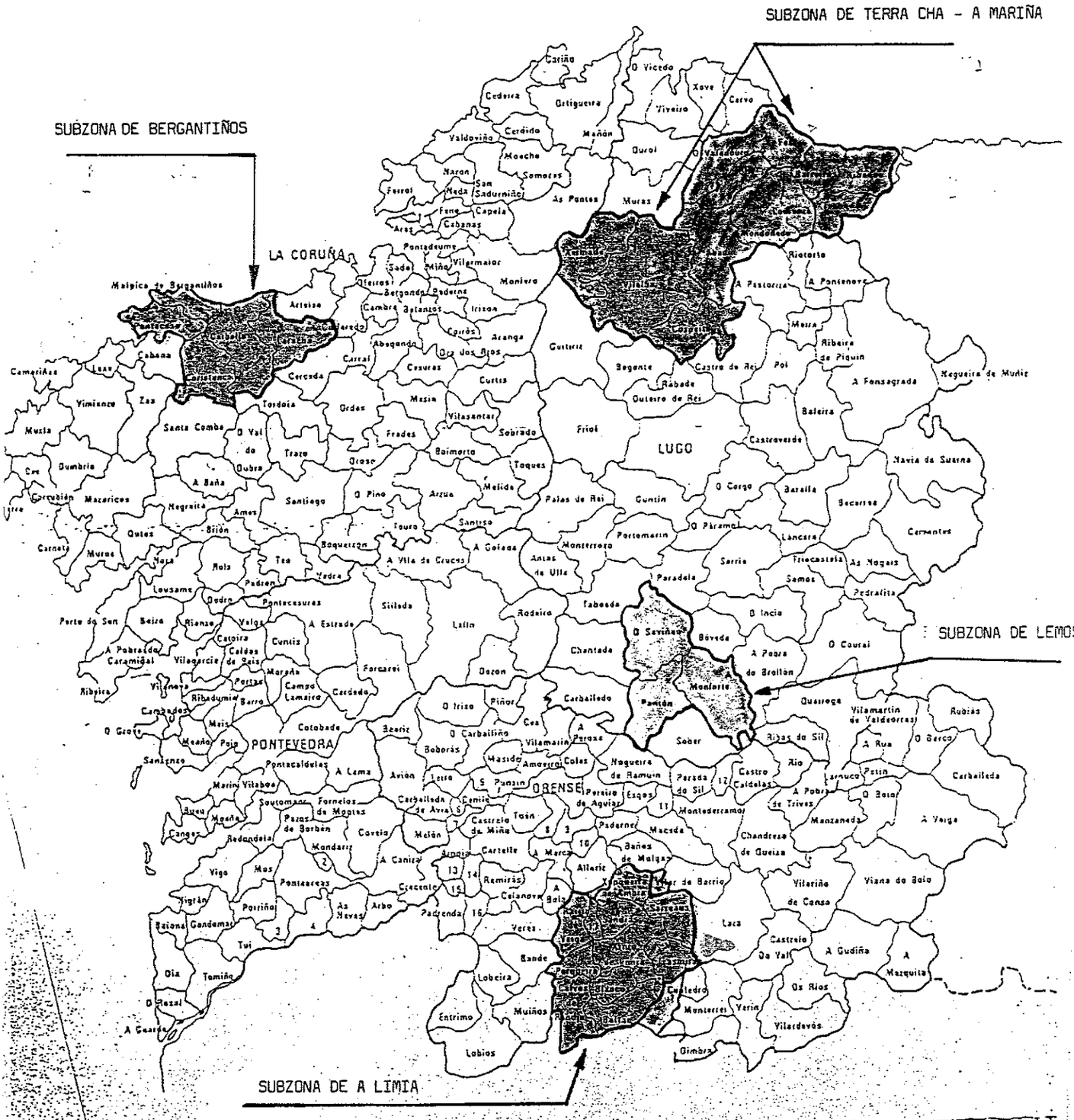
Orden del MAPA de 25 de enero de 1.994, por la que se precisa la correspondencia entre legislación española y el Reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de los productos agrícolas y alimenticios.

Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, 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.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID


Coruña
Lugo
Oviedo
Santander
Vizcaya
Guipuzcoa
Alava
Navarra
Pontevedra
Orense
León
Palencia
Burgos
La Rioja
Huesca
Lérida
Gerona
Barcelona
Zamora
Valladolid
Soria
Zaragoza
Tarragona
Segovia
Guadalajara
Teruel
Salamanca
Avila
Madrid
Cuenca
Castellón
Baleares
Cáceres
Toledo
Valencia
C. Real
Albacete
Badajoz
Alicante
Córdoba
Jaén
Murcia
Huelva
Sevilla
Granada
Almería
Málaga
Cádiz
Sta. Cruz de Tenerife
Las Palm

SUBZONAS DE PRODUCCION Y ENVASADO DE LA D.E. PATACA DE GALICIA



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE AGRICULTURA, GANDERÍA
E POLÍTICA AGROALIMENTARIA
Dirección Xeral de Industrias e Alimentación

XACOBEO'99 Galicia

Edificio Administrativo San Caetano – 15771 SANTIAGO DE COMPOSTELA

INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA (I.G.P.) "PATACA DE GALICIA".

LOGOTIPO



CONTRAETIQUETAS NUMERADAS



