



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

“PATACA DE GALICIA” O “PATATA DE GALICIA”

PLIEGO DE CONDICIONES

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) "PATACA DE GALICIA" O "PATATA DE GALICIA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Pataca de Galicia" o "Patata de Galicia" se define como los tubérculos de la especie *Solanum tuberosum L.*, de las variedades cultivadas "Kennebec", "Agrida" y "Fina de Carballo", destinados al consumo humano.

Las patatas susceptibles de ser amparadas deberán tener un calibre mínimo de 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.

Independientemente de la variedad de que se trate, las patatas acogidas a esta indicación geográfica tienen una piel de apariencia lisa y fina y se caracterizan por una textura firme al tacto y cremosa al ser cocidas, consistente en boca. Su calidad para el consumo es excelente, destacando por su contenido en materia seca y por mantener sus cualidades de color, aroma y sabor después de ser cocinadas.

Las características morfológicas y su color varían en función de la variedad de que se trate, como se resume en la siguiente tabla:



	Kennebec	Agría	Fina de Carballo
Forma	Redonda a oval	Oval alargada	Redondeada
Ojos	Muy superficiales	Muy superficiales	Profundos
Color de la piel	Amarillo claro	Amarillo	Amarillo claro
Color de la carne	Blanco	Amarillo	Blanco

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

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

C) ZONA GEOGRÁFICA

El área de producción y envasado del producto amparado por la indicación geográfica protegida abarca la Comunidad Autónoma de Galicia.

La superficie cultivada con estas variedades y que tiene como destino el mercado se estima en unas 1350 has.

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 (IGP) "Pataca de Galicia" o "Patata de Galicia", las patatas de consumo de las variedades Kennebec, Agría y Fina de Carballo obtenidas en las parcelas aptas (sanas, sin ningún tipo de enfermedades) y ubicadas dentro de la zona de producción definida, e inscritas en los registros del Consejo Regulador.

De igual modo, sólo los almacenes y plantas envasadoras ubicadas dentro de la zona de producción e inscritas en los respectivos registros del Consejo Regulador, podrán dedicarse al envasado del producto amparado por la IGP "Pataca de Galicia" o "Patata de Galicia".

El hecho de que el almacenamiento y el envasado se efectúen dentro de la zona delimitada 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 efecto 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 ISO/IEC 17065, 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.

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 producciones 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 (IGP) "Pataca de Galicia" o "Patata de Galicia", las patatas de consumo de las variedades Kennebec, Agria y Fina de Carballo procedentes de semilla certificada o reemplazo controlado procedente de la propia explotación, cultivadas y obtenidas en las parcelas aptas (sanas, sin ningún tipo de enfermedades) y ubicadas dentro de la zona de producción definida 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. 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 Consejo Regulador serán de 25.000 kg/ha en secano y 40.000 kg/ha en regadío para las variedades Kennebec y Fina de Carballo y de 30.000 kg/ha en secano y 50.000 kg/ha en regadío para la variedad agria.

El transporte de tubérculos susceptibles de ser amparados por la IGP se realizará por separado, en vehículos acondicionados al efecto y se dispondrá de locales para almacenado debidamente acondicionados.

La producción amparada por la IGP 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 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.

1.- Siembra

Se recomienda sembrar 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 (procedentes de cámaras) colocarlos 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/m², lo que propicia 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.

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

2.2.- Fungicidas

En las aplicaciones contra mildiu, alternaria, 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 haya alcanzado la planta el pleno desarrollo, se aconseja la aplicación de productos de contacto y penetrantes.
- En los casos en que resulte necesario, se recomienda aumentar el número de tratamientos frente al aumento en las dosis, no repitiendo las aplicaciones con el mismo producto 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 genética (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. No obstante hay zonas que por su ubicación tienen un clima de marcado carácter continental, 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 estas zonas es necesaria la realización de riegos para que el cultivo alcance en perfectas condiciones el final de su período vegetativo.

En aquellos casos en los que resulte necesaria la aplicación de riegos, la línea de actuación irá 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/m², 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 disminuir las cantidades parciales aportadas en cada uno de ellos.

4.- Recolección

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

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



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

La temperatura de almacenamiento se recomienda que esté entre 12-18 °C para favorecer la cicatrización. Durante el período de conservación es recomendable que la temperatura se sitúe alrededor de 6-7 °C y la humedad relativa entorno al 85-90 %.

Durante la clasificación de los tubérculos es recomendable que la temperatura se sitúe alrededor de los 12 °C, para evitar los daños producidos por golpeo.

6.- Envasado

La patata de consumo protegida por la indicación geográfica protegida (IGP) "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 envases deben tener un contenido neto de 15, 10, 5, 4, 3, 2 y 1 kg. Excepcionalmente, se permitirá el uso de envases de 20 y 25 kg, para su empleo con destino a la restauración, hostelería u otros colectivos que lo demanden.

En todos los envases debe aparecer el logotipo del Consejo Regulador, así como la leyenda indicación geográfica protegida (IGP) "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 del cultivo de la patata es de fecha temprana: antes de 1607 habían 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); diéronse muchas pero muy bastardas". Es bien significativo, a este respecto, que la patata se conozca en Galicia en la segunda mitad del siglo XVI, pero que sólo tome realmente importancia social un siglo y medio más tarde.

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

De los frutos menores como lino, hortalizas, frutas, etc., 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 evidentes 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), se querelló con sus feligreses porque se daban a cultivar, sin diezmar, "ahora de próximo, una especie de fruta que llaman castañas mariñas o criadillas."

El Catastro de Ensenada (1749-53) no menciona su cultivo salvo en ciertas parroquias de la provincia de Ourense. 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 Ourense.

Muchos otros testigos de una y otra parte insisten en lo mismo, en que el cultivo de la planta se practicaba en cortas cantidades "in illo tempore", pero que sólo a raíz de las dificultades frumentarias 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 siglo 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 siglo 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 Ourense la población crece desde 1780 en adelante hasta bien entrado el siglo 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 siglo XVIII son frecuentes en las tierras del interior galaico los pleitos por aguas, síntoma de la extensión de la superficie dedicada a prado, reducidísima hasta entonces, en parte por medio de 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 racionalización 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 siglo 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 siglo XIX, miembros de la hidalguía perceptora de rentas se afanasen por extender esta producción, a veces entre sus propios colonos. En el BOP de Lugo de fines de la década de 1830, se pregonan ampliamente y de forma simultánea 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 avanzada, 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 mecanicismo o del voluntarismo, para poder desvelar así la racionalidad de las actitudes campesinas, diferentes ante situaciones también diferentes. En definitiva, el campesino gallego sólo echó mano cautelosamente de la patata en la medida en que podía ayudarle a paliar sus dificultades.

Natural

Debido a las condiciones climatológicas, a las características de los suelos y a las esmeradas labores culturales, que se dan en el territorio delimitado, 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 -1.000-1.500 mm./año e incluso más- y las temperaturas suaves, hacen que los cultivos de patata tengan un óptimo desarrollo vegetativo sin necesitar –salvo en la época estival en determinadas zonas y de forma puntual- la aplicación de riegos, consiguiéndose así 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, abundan 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 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, por lo que no son 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 diferentes comarcas y zonas donde se concentra el cultivo de la patata en Galicia. Estos espacios abarcan mayoritariamente terrenos situados en zonas llanas y de altitud media o baja s.n.m., con unas inmejorables 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 $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$, siendo sus mejores condiciones de cultivo a partir de temperaturas que superen los $7\text{ }^{\circ}\text{C}$, resultando las idóneas entre $13\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Resulta también beneficioso para el cultivo una humedad relativa elevada y una pluviometría con valores por encima de los 1.000 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, recomendándose 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

El órgano de control y certificación integrado en el Consejo Regulador de la IGP «Patata de Galicia» es el encargado de 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 ISO/IEC 17065.

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.

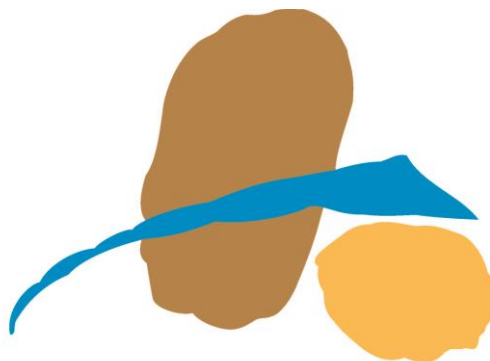
Fax: 0034 988 462650.

Correo electrónico: certificacion@patacadegalicia.es

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 y dispone de personal técnico cualificado.

H) 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 que figura a continuación y la leyenda indicación geográfica protegida “Patata de Galicia” o “Pataca de Galicia”.



Indicación Xeográfica Protexida Pataca de Galicia

Asimismo, cada envase levará una contraetiqueta expedida por el Consejo Regulador, numerada correlativamente y con el logotipo de la denominación. También se indicará de forma clara la variedad de patata que contiene cada envase.

Los productos elaborados que utilicen como materia prima Patata de Galicia IGP podrán utilizar la mención “Elaborado con IGP Patata de Galicia”, si cumplen lo previsto en la Comunicación de la Comisión “directrices sobre el etiquetado de los productos alimenticios que utilizan como ingredientes denominaciones de origen protegidas (DOP) e indicaciones geográficas protegidas (IGP) (2010/C 341/03)”. Para el efectivo control del uso de dicha mención deberán comunicarlo al Consejo Regulador para los efectos de establecer el adecuado sistema de control.