

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del 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

(2010/C 33/06)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽¹⁾ del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«PATATA DELLA SILA»

N° CE: IT-PGI-0005-0643-21.09.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Patata della Sila»

2. Estado miembro o tercer país:

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

La denominación «Patata della Sila» designa a la patata de conservación de la especie *Solanum tuberosum*, de la familia de las solanáceas, obtenida de las variedades inscritas en los registros nacionales de variedades de los Estados miembros de la UE y de semillas certificadas de patatas de siembra, que debe presentar al consumo las siguientes características: Forma: Redonda — Redonda/oval — Larga/oval. Calibre: inferior o igual a 28 mm (*granaglia*), comprendido entre 28/45 mm (*mezzanella* o *tondello*), comprendido entre 46/75 mm (*prima*), superior a 76 mm (*fiorone*). Piel: resistente al roce. Pulpa: compacta, resistente a la presión. Materia seca: contenido mínimo de un 19 %. En el momento de su comercialización, los tubérculos deben estar sanos, sin germinar, enteros, limpios, exentos de manchas de profundidad superior a 3 mm y daños causados por parásitos. Se admite la presencia de cortes, rasguños o excoiaciones en una cantidad en peso de tubérculos inferior al 5 % del total. Residuos de principios activos admitidos (%): inferiores al 50 % del límite previsto por la legislación vigente.

(1) DO L 93, 31.3.2006, p. 12.

La notoriedad de la «Patata della Sila» obedece a sus cualidades organolépticas y culinarias, en particular su idoneidad para la fritura y su largo período de conservación, sin necesidad de tratamientos químicos contra la germinación.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

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

La «Patata della Sila» debe cultivarse en el territorio indicado en el punto 4. Tras la preparación del terreno, el cultivo se inicia con la plantación de semillas certificadas de patatas de siembra de la Clase A o superior, procedentes de cultivares inscritos en los registros nacionales de variedades de los Estados miembros de la UE. Se autoriza un año de «recuperación» (*rimonta*), es decir, la siembra de semillas de patatas de siembra reproducidas durante un año en el territorio mencionado en el punto 4. La cosecha tiene lugar del 20 de agosto al 30 de noviembre, período con temperaturas frescas que por lo general no superan los 15-18 °C.

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

A los efectos del despacho al consumo, la «Patata della Sila» debe envasarse en uno de los siguientes tipos de envases: envases Vert-bag, Girsac y bolsas de: 1 kg a 5 kg; malla de: 1 kg a 2,5 kg; saco de: 2,5 kg a 10 kg; caja de cartón de: 5 kg a 20 kg; caja de madera de: 12,5 kg a 20 kg; cesto de: 10 kg a 20 kg; bandeja de: 0,5 kg a 1 kg; barquilla de: 0,5 kg a 1 kg. Todos los envases han de estar fabricados con material apto para usos alimentarios y se cerrarán de modo que el producto no pueda extraerse sin que se rompa el envase. No está autorizada la venta de productos a granel, a menos que se coloque el logotipo correspondiente en cada tubérculo.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

De conformidad con las normas de presentación del producto en el momento de su comercialización, en la etiqueta debe figurar en caracteres claros y legibles, además del logotipo, el símbolo gráfico comunitario y menciones correspondientes y los datos que respondan a los requisitos legales, la siguiente indicación: «Patata della Sila», en su caso con la traducción adjunta, seguida de la expresión «Indicazione Geografica Protetta» o de su sigla (IGP). En el caso de los productos obtenidos en territorios clasificados geográficamente como zonas de montaña, la etiqueta podrá llevar la mención «prodotto della montagna» (producto de montaña). El color del logotipo es azul, pero se autoriza la reproducción en otros colores. El límite máximo de reducción del logotipo para el etiquetado del tubérculo o marcado con láser es en principio de 2,5 cm, de acuerdo con las proporciones del logotipo incluido a continuación. El etiquetado individual de los tubérculos con el logotipo estará reservado para los calibres superiores o iguales a 46 mm. Está prohibido añadir cualquier otra cualificación que no esté expresamente prevista.

Logotipo de la «Patata della Sila»:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción de la «Patata della Sila» comprende exclusivamente el territorio de los siguientes municipios: Acri, Aprigliano, Bocchigliero, Celico, Colosimi, Longobucco, Parenti, Pedace, Rogliano, San Giovanni in Fiore, Serra Pedace, Spezzano della Sila y Spezzano Piccolo (provincia de Cosenza), y los municipios de Albi, Carlopoli, Cicala, Confluenti, Decollatura, Magisano, Martirano, Martirano Lombardo, Motta S.Lucia, Serrastretta, Sorbo San Basile, Soveria Mannelli y Taverna (provincia de Catanzaro). Los citados municipios delimitan y rodean naturalmente la meseta de Sila, en la que la naturaleza de los terrenos y las características climáticas permiten un crecimiento de los tubérculos constante y lento y una maduración óptima de la planta.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Las características edafoclimáticas del territorio en que se cultiva la «Patata della Sila» revisten gran importancia. Desde el punto de vista granulométrico, los terrenos son en su mayoría sueltos, tienden ser arenosos, de grano fino, y por tanto son muy permeables y de fácil cultivo. El pH está comprendido entre 5 y 6,5. Se observa gran abundancia de materia orgánica, lo cual favorece la fertilidad natural, que en algunas zonas alcanza valores de hasta un 10,04 %. Desde el punto de vista climático, la meseta de Sila presenta un clima extremadamente seco en verano y frío en invierno. Las temperaturas registradas presentan valores crecientes entre abril y mayo, lo cual resulta ideal para la siembra. El crecimiento de las plantas también se ve favorecido por la variación diaria de la temperatura y la prolongada radiación, que hacen posible un crecimiento constante y lento que favorece la acumulación de materia seca y una maduración final de la planta que permite obtener un producto apto para una larga conservación sin necesidad de tratamientos químicos contra la germinación. Esta importante propiedad ya está presente en el momento de la cosecha, que se lleva a cabo a temperaturas frescas, generalmente no superiores a 15-18 °C. La zona está totalmente exenta de fuentes de contaminación atmosférica o hídrica. La explotación de los suelos de Sila es escasa; de hecho, la patata es el único producto hortofrutícola cultivado en la meseta. El riego se efectúa con agua de manantial y los tratamientos se reducen al mínimo, puesto que, gracias a las acusadas variaciones térmicas estivales entre el día y la noche, al crudo invierno y a la nieve —que limpian el aire de innumerables agentes perniciosos para los cultivos—, los daños causados por parásitos son extremadamente raros, limitados y fáciles de controlar.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La «Patata della Sila» se distingue y es apreciada por su capacidad de larga conservación y por sus óptimas cualidades culinarias, en particular su idoneidad para la fritura, que obedece a los óptimos valores de materia seca tras la cocción en aceite, merced a los cuales se observa una mayor persistencia del color blanco-amarillo de la pulpa de la patata. En relación con este aspecto se efectuó un análisis del producto, que se comparó con muestras procedentes de otras zonas de producción. Los resultados demostraron que la patata cultivada en la meseta silana presenta, tras la cocción, niveles de materia seca mucho más elevados y, por tanto, una mayor idoneidad para la fritura, así como un color de la pulpa de mayor intensidad cromática que tiende al amarillo, un sabor típico de patata más acusado y una piel más espesa y resistente a manipulaciones mecánicas con respecto a las patatas de otras procedencias.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

La «Patata della Sila» es considerada un producto de calidad por los habitantes de las poblaciones que circundan la meseta de Sila (Cosenza — Crotona — CatanzaroPiana di Sibari), que tradicionalmente se abastecen directamente en las explotaciones de producción. Este producto tiene especial fama en los mercados de Sicilia, Apulia y Campania que, en los períodos de cosecha, mantienen relaciones comerciales estables desde la década de los cincuenta. Su capacidad de conservación y el mantenimiento de sus características organolépticas hacen que la «Patata della Sila» sea desde hace mucho tiempo un producto típico de la despensa de invierno en las zonas antes citadas. Así pues, la explotación de la patata ha representado un importante recurso económico para la meseta y las familias

campesinas silanas se han ido transmitiendo su cultivo. En 1955 nace el *Centro Silano di Moltiplicazione e selezione delle patate dal seme certificato* con el objetivo de fomentar la difusión de la semilla certificada. Asimismo, algunos estudios señalan que, a finales de la década de los ochenta, la meseta de Sila figuraba entre las mayores cuencas de producción de patatas de siembra y que el tamaño medio de sus explotaciones era, en términos absolutos, superior al de otras zonas. Por lo demás, dadas las condiciones climáticas que, con un clima seco en verano y frío en invierno, han permitido desde siempre acondicionar naturalmente el producto en los almacenes a temperaturas comprendidas entre 6 y 8 grados de octubre a abril, así como la ausencia de fuentes de contaminación en la zona de cultivo, los consumidores saben que se hallan ante un producto genuino, sano y de calidad. Confirma la reputación de la «Patata della Sila» el enorme éxito de las actividades y fiestas a ella dedicadas, a las que cada otoño acude multitud de turistas, procedentes principalmente de las regiones antes citadas, con el fin de degustar el exquisito tubérculo y aprender las numerosas recetas típicas de la tradición gastronómica local. A este respecto, cabe citar la famosa *Sagra della patata della Sila*, que se celebra en Campigliatello Silano desde 1978 en el mes de octubre, junto con la *Mostra Mercato della Patata della Sila e delle macchine agricole*. Además, desde 1980 se desarrolla en Parenti una gran feria sobre la «Patata della Sila» de carácter folclórico y culinario. Por consiguiente, el cultivo de la «Patata della Sila» tiene una historia larga y documentada, que para la historiografía se inicia con la *Estadística del Reino de Nápoles del 1811*.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse:

en el sitio de Internet siguiente: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualità%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio (<http://www.politicheagricole.it>) y clicando después en «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
