

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2005/C 240/06)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 et 12 quinquies dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

FICHE RÉSUMÉE

**RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL**

**«PATACA DE GALICIA» OU «PATATA DE GALICIA».**

**N° CE: ES/00205/06.09.2001**

**AOP ( ) IGP (X)**

Cette fiche est un résumé établi à titre d'information. Pour une information complète, les personnes intéressées, et en particulier les producteurs de l'IGP concernée, sont invités à consulter la version intégrale du cahier des charges auprès des instances nationales ou des services compétents de la Commission européenne <sup>(1)</sup>.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Dirección General de Alimentación  
Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales

Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tél.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. *Groupement:*

2.1.A) Nom: S.A.T. N447 XUGA — A LIMIA.

2.2.A) Adresse: Porto Alto. Xinzo de Limia. ORENSE.

2.1.B) Nom: Cooperativa de Santaballa

2.2.B) Adresse: Santaballa. Vilalba. Lugo.

2.3) Composition: Producteurs/transformateurs (x) autres ( )

3. *Type de produit:*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales — pomme de terre.

4. *Description du cahier des charges:*

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1 Nom: «Pataca de Galicia» ou «Patata de Galicia».

<sup>(1)</sup> Commission européenne, Direction générale Agriculture, Unité Qualité des produits agricoles, B-1049 Bruxelles.

#### 4.2. Description:

Le produit est défini comme les tubercules de l'espèce *Solanum tuberosum* L., de la variété cultivée «KENNEBEC», destinés à la consommation humaine.

Les pommes de terre susceptibles de bénéficier de la protection doivent avoir un calibre minimal de 40 mm et maximal de 80 mm. Le calibre est la longueur en mm du côté du réticule d'une maille carrée à travers laquelle les tubercules peuvent passer naturellement et de la manière la plus ajustée.

Les caractéristiques particulières des pommes de terre protégées par l'appellation spécifique «Pataca de Galicia», sont les suivantes:

- Forme des tubercules: ronde à ovale.
- Présence d'yeux très superficiels.
- Peau d'apparence lisse et fine.
- Couleur de la peau: jaune clair.
- Couleur de la chair: blanche.
- Texture: ferme au toucher et crémeuse à la cuisson, consistante en bouche.
- Qualité pour la consommation: excellente, notamment par sa teneur en matière sèche et ses caractéristiques de couleur, d'arôme et de goût, une fois cuite.
- Caractéristiques analytiques: teneur en matière sèche supérieure à 18 % et teneur en sucres réducteurs inférieure à 0,4 %.

#### 4.3. Aire géographique:

L'aire de production et d'emballage du produit relevant de l'indication géographique protégée comprend quatre sous-zones de la Communauté autonome de Galice, dont le champ territorial est le suivant:

- Sous-zone de Bergantiños (La Corogne): formée par les communes de Carballo, Coristanco, Laracha, Malpica et Ponteceso.
- Sous-zone de Terra Cha-A Mariña (Lugo): formée par la totalité des communes d'Abadín, Alfoz, Barreiros, Cospeito, Foz, Lourenzá Mondoñedo, Ribadeo, Trabada, Valadouro, Vilalba et Xermade.
- Sous-zone de Lemos (Lugo): formée par les communes de Monforte, Pantón et Saviñao.
- Sous-zone de A Limia (Orense): formée par la totalité des communes de Baltar, Os Blancos, Calvos de Randín, Porqueira, Rairíz de Veiga, Sandiás, Sarreaus, Trasmiras, Vilar de Santos et Xinzo de Limia; et les districts de Coedo et Torneiros de la commune d'Allariz; ceux de Atas, Cualedro, Lucenza, Vilela et A Xironda de la commune de Cualedro; ceux de Bóveda, Padreda, Seiró et Vilar de Barrio appartenant à la commune de Vilar de Barrio, et ceux d'A Abeleda, Bobadela a Pinta, A Graña et Sobradelo de la commune de Xunqueira de Ambía.

#### 4.4. Preuve de l'origine:

Les seules pommes de terre pouvant prétendre à l'indication géographique protégée «Pataca de Galicia» sont les pommes de terre de consommation de la variété Kennebec, provenant de graines certifiées ou d'un réemploi contrôlé dérivant de la même exploitation, obtenues dans les parcelles aptes (saines, sans aucun type de maladies), situées dans les sous-zones et inscrites aux registres du Conseil régulateur.

De même, seuls les entrepôts et les entreprises de conditionnement situés dans les sous-zones et inscrits aux registres respectifs du Conseil régulateur, peuvent procéder à l'emballage du produit couvert par l'I.G.P. «Pataca de Galicia».

Le stockage et le conditionnement sont effectués dans les sous-zones mentionnées afin de préserver les caractéristiques spécifiques de la production et en raison de la localisation traditionnelle des installations dans les circonscriptions où la production est de qualité supérieure, améliorant ainsi le fonctionnement de la structure de contrôle. Cela permet également de réduire les pertes éventuelles en termes de qualité finale du produit dues au transport (augmentation du nombre de coups, températures inadaptées, etc.) et à des conditions de stockage inadéquates.

Le Conseil régulateur, suivant les critères généraux applicables aux organismes de certification de produits fixés par la norme EN-45011, garantit la traçabilité du produit à l'aide d'un programme d'inspection, de localisation et de contrôle des parcelles ensemencées en vue de la production, après la déclaration de l'ensemencement annuel; ce programme d'inspection est assuré par du personnel du Conseil régulateur et un programme de contrôle et d'amélioration de la qualité, englobant le processus de stockage, de manipulation, de conditionnement et d'étiquetage du produit protégé, est confié par ledit Conseil régulateur à une entreprise externe étrangère au secteur.

#### 4.5. Méthode d'obtention:

La production couverte par l'I.G.P. doit remplir des critères minimaux de qualité au niveau du produit final: aspect variétal caractéristique, pommes de terre entières et exemptes d'ablations ou de coups, saines, propres et avec une peau bien formée, fermes et sans germes, exemptes de défauts externes, de taches, d'entailles, de déformations ou de colorations, humidité adéquate et sans saveurs ou odeurs étranges.

La production s'effectue à tout moment, suivant les pratiques traditionnelles, sans cultiver la même parcelle deux années d'affilée, sans utiliser de graines non certifiées ou ne provenant pas de l'exploitation, en respectant une disposition de plantation de 75 × 32-35 cm, en utilisant des engrais organiques et en maintenant un rapport C/N adéquat. Le buttage est obligatoire et la culture ne peut être arrosée durant les trente jours qui précèdent la récolte.

Les productions maximales admises en vue d'une commercialisation sous le couvert du Conseil régulateur s'élèvent à 22 000 kg/ha sur les terres non irriguées et à 35 000 kg/ha pour les cultures d'irrigation.

Le conditionnement est effectué par lots homogènes selon le calibre (toujours entre 40 et 80 mm) et la provenance, dans des emballages préalablement autorisés par le Conseil, d'une contenance nette de 15, 10, 5, 4, 3, 2 et 1 kg; à titre exceptionnel, un emballage de 25 kg est admis pour le secteur de la restauration et de l'hôtellerie.

Le transport des tubercules susceptibles d'être protégés par l'I.G.P. doit être réalisé séparément, dans des véhicules prévus à cet effet, et le stockage doit avoir lieu dans des locaux dûment aménagés et autorisés par le Conseil régulateur.

#### 4.6. Lien:

##### **Historique**

La culture de la pomme de terre est déjà mentionnée en 1607, mais elle atteint réellement son importance et sa dimension sociale au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, avec les premiers procès (1736) entre les paysans et les percepteurs de la dîme. Elle connaît sa progression la plus spectaculaire après la crise céréalière de 1768-69, pour devenir à partir de cette date la base du développement démographique.

Depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, la culture de la pomme de terre, irriguée ou non, est l'un des traits les plus marquants du paysage agricole de la Galice et constitue, sans aucun doute, la base de l'alimentation de la population et du cheptel du pays, notamment bovin et porcin.

L'apparition de la pomme de terre et la généralisation de sa culture ont permis une amélioration substantielle de la polyculture de subsistance; depuis lors, elle est présente dans la plupart des rotations de cultures en Galice.

##### **Naturel**

*Orographie:* En général, on peut affirmer que les zones élevées du pays sont propices au développement de forêts et à l'élevage intensif, les zones intermédiaires sont consacrées à l'agriculture extensive et au bétail non en stabulation, tandis que les vallées et les zones basses permettent d'obtenir des résultats remarquables dans le domaine de l'horticulture.

*Climat:* En raison des conditions climatiques, des caractéristiques des sols et du soin apporté aux travaux agricoles dans les sous-zones de production de pommes de terre dans la Communauté autonome de Galice, le produit obtenu jouit d'une qualité culinaire exceptionnelle. Cet élément, bien connu des grossistes et des consommateurs, rend la production de pommes de terre galiciennes de qualité très appréciée et plus chère que les autres productions sur les marchés régionaux et nationaux.

En ce qui concerne les conditions climatologiques, il faut souligner que l'importante pluviométrie des sous-zones de production (1 000-1 500 mm/an) et la douceur des températures offrent aux cultures de pommes de terre un développement végétatif optimal, sans qu'il faille recourir à des arrosages; on obtient ainsi une croissance continue des tubercules. L'existence d'une période sèche durant les mois d'août et de septembre, où le sol accuse un déficit en eau, fait que les tubercules produits perdent de l'eau, avant d'être récoltés, et qu'ils mûrissent parfaitement, ce qui permet la formation d'une peau uniforme et résistante. Cette situation, combinée à la réduction de la teneur en eau du tubercule, contribue à la conservation de celui-ci et augmente sa qualité culinaire.

**Sols:** On recommande des terres de texture légère, non caillouteuses et avec une teneur en matière organique pas trop élevée. Dans les zones de production, on constate une prédominance des sols à texture franche et franche sableuse, avec des valeurs de pH comprises entre 5 et 6,5, qui conviennent parfaitement à cette culture. Grâce à cette texture, la peau du tubercule est fine et uniforme, et les tubercules sortent propres de la terre (il n'est pas nécessaire de les laver). Le pH faiblement acide empêche la présence de la maladie appelée «gale» (les tubercules touchés par cette maladie présentent une peau rugueuse avec des pustules et ne sont pas aptes à la vente en raison de leur aspect désagréable).

Quant aux soins apportés à cette culture, il convient de noter les importantes fumures naturelles, à raison de 25 à 30 t/ha, qui contribuent largement à la grande qualité culinaire finale de la pomme de terre produite dans ces conditions spécifiques.

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Conseil régulateur de l'appellation spécifique «Pataca de Galicia».

Adresse: Finca Devesa, s/n. N-525, p.k. 200. 32630. Xinzo de Limia. Orense

Tél.: 988-46 26 50

Fax: 988-46 26 50

Le Conseil régulateur est conforme à la norme EN 45011, suivant les dispositions de l'article 10 du règlement (CEE) n° 2081/92.

#### 4.8. Étiquetage:

Tous les emballages contenant le produit protégé doivent comporter, en imprimé et dans un format atteignant un tiers de la face principale de l'emballage, le logo de l'appellation et la légende Indication géographique protégée «Pataca de Galicia». Chaque emballage doit également être revêtu d'une contre-étiquette délivrée par le Conseil régulateur, correctement numérotée et comportant le logo de l'appellation.

#### 4.9. Exigences nationales:

- Loi 25/70 du 2 décembre sur le statut de la vigne, du vin et des alcools.
  - Décret 835/1972 du 28 mars, règlement de la Loi 25/1970.
  - Ordonnance du 25 janvier 1994 précisant la correspondance entre la législation espagnole et le règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques protégées et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.
  - Décret royal 1643/99 du 22 octobre régissant la procédure d'introduction des demandes d'inscription au registre communautaire des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées.
-