

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 31/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS»

N. CE: ES-PDO-0005-0866-11.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Papas Antiguas de Canarias»

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

3.2.1. Descrizione generale

«Papas antiguas de Canarias» designa i tubercoli di patate provenienti dalle varietà coltivate nelle Isole Canarie e che si chiamano «vecchie» ma anche locali, tradizionali e/o colorate. Esse provengono da sementi ottenute nella zona di produzione appartenenti, a loro volta, alla specie *Solanum tuberosum*, alle sotto-specie *andigena* e *tuberosum* nonché alla specie triploide *Solanum chaucha*, tutte e tre introdotte nelle isole Canarie prima del ventesimo secolo.

Le varietà protette sono le seguenti:

Nome comune	Sinonimi
Negrita de El Hierro	Papa Negra, Papa Negra de año, Papa de año
Buena Moza ó Palmera Blanca	Marciala Blanca, Palmera Blanca, Gobernadora Blanca, Forastera

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Nome comune	Sinonimi
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 Perdíz	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 Encarnada, Peluquera Roja
Terrenta	Torrenta, Turrenta, Sietecueros, Bonita Terrenta

3.2.2. Caratteristiche precipue del prodotto

3.2.2.1. Caratteristiche fisico-chimiche:

Il tenore in proteine è superiore all'1,5 % in peso/peso su estratto secco.

Il tenore in materia secca è superiore al 21 % e può superare il 30 % in alcuni punti.

A causa di questo elevato tenore in materia secca, le patate assumono, dopo la cottura, un aspetto farinoso.

Le dimensioni ridotte di queste patate — il loro calibro è compreso fra 1 e 8 centimetri — sono una caratteristica fisica fondamentale che fa parte delle specificità del prodotto.

3.2.2.2. Caratteristiche morfologiche:

Il suolo vulcanico tipico delle isole Canarie, caratterizzato dall'assenza di materia organica e dalla massiccia presenza di elementi minerali di tipo basaltico, ha dato origine ad un prodotto unico le cui caratteristiche particolari determinano la morfologia differenziata delle «Papas antiguas de Canarias»:

- colore della buccia: dal viola nerastro al marrone passando per il rosa e l'arancione,
- colore della polpa: va dal crema al giallo intenso del tuorlo d'uovo. Questo colore diventa più intenso dopo la cottura,
- forma arrotondata, superficie irregolare contrassegnata dalla presenza di occhiature più o meno profonde,
- dimensioni piccole o molto piccole; il calibro è compreso fra 1 e 8 centimetri.

3.2.2.3. Caratteristiche organolettiche:

Fase visuale

- a) Aspetto esterno: già definito nella caratterizzazione morfologica.
- b) Aspetto interno: la gamma di colori di queste patate va dal crema chiaro al giallo intenso dopo la cottura. Si possono notare a volte anelli antocianici molto decorativi.

Fase olfattiva

Le patate «Papas antiguas de Canarias» cotte sprigionano un aroma di profumi freschi, dolci e lievi, che oscillano tra il mais e la castagna.

Fase gustativa

Dopo la cottura, le patate presentano una consistenza facilmente riconoscibile al palato per la mancanza di granuli. Questa consistenza può essere farinosa, cremosa e burrosa o cremosa-soda e poco farinosa. Il loro sapore ricorda i cereali alla griglia e la frutta secca dell'autunno.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Senza oggetto

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

Senza oggetto

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

Le fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata sono descritte in appresso.

3.5.1. Preparazione del terreno e semi

La preparazione del terreno consiste nell'aerare la terra mediante aratura ad una profondità compresa fra 15 e 20 cm, fra i mesi di dicembre e di febbraio.

3.5.2. Lavorazione del terreno

Si effettuano al massimo due arature. La prima è profonda e viene effettuata con molto anticipo rispetto alla fase di semina per migliorare la capacità di ritenzione delle acque piovane del terreno. La seconda è effettuata invece poco prima della semina.

I tubercoli sono adagiati in fondo ai solchi a distanza di 20-30 cm l'uno dall'altro.

3.5.3. Rincalzatura

Si procede al rincalzo allorché il germoglio raggiunge un'altezza compresa fra 10 e 15 cm; l'operazione consiste nel rimuovere la terra per ammucchiarla intorno alla piantina.

3.5.4. Raccolta

La raccolta viene effettuata manualmente o meccanicamente allorché il tubercolo ha raggiunto la maturità commerciale, condizione fisiologica riconoscibile dai seguenti segni: ingiallimento della parte aerea della pianta, caduta delle foglie ed essiccazione del tubercolo. Il periodo della raccolta va da maggio ad agosto a seconda della data della semina.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

Il condizionamento viene effettuato in lotti omogenei, in contenitori nuovi e puliti, di materiale adeguato per la buona conservazione del prodotto. Queste confezioni sono sigillate o cucite con l'ausilio di un'apposita macchina.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Sul prodotto vengono apposte etichette sulle quali figurano obbligatoriamente e in modo ben visibile il logo comunitario della denominazione d'origine protetta e la dicitura della DOP «Papas antiguas de Canarias», nonché tutti i dati che vanno obbligatoriamente citati ai sensi della legislazione.

Le patate protette dalla DP destinate al consumo sono munite di un'etichetta o di una controetichetta numerata che è verificata dall'organismo di controllo. L'etichetta deve essere apposta prima dell'immissione in circolazione del prodotto e in modo da poter essere utilizzata soltanto una volta.

L'etichettatura può recare anche il nome dell'isola e del luogo esatto in cui è stata prodotta la patata protetta nonché il nome del cultivar.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica delimitata per la DOP «Papas antiguas de Canarias» è composta da terreni adatti alla coltivazione nelle isole Canarie, ovvero zone vulcaniche di altitudine media inferiore a 1 200 metri sul livello del mare.

L'arcipelago delle Canarie comprende sette isole: El Hierro, La Gomera, La Palma, Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria e Lanzarote. Si trova di fronte alla costa occidentale dell'Africa, fra le coordinate 27° 37' e 29° 25' di latitudine nord e 13° 20' e 18° 10' di longitudine est.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La peculiarità della zona geografica è ascrivibile alla latitudine nonché alle sue condizioni pedoclimatiche ed all'orografia. Analogamente, l'insieme di queste condizioni, abbinato alle pratiche tradizionali di coltivazione, determina le caratteristiche delle patate «Papas antiguas de Canarias».

I fattori che conferiscono alla zona geografica il suo carattere specifico sono i seguenti:

- la latitudine: la situazione geografica delle isole Canarie offre condizioni ottimali per la coltivazione delle patate «Papas antiguas de Canarias». Queste isole si situano fra le coordinate 27° 37' e 29° 25' di latitudine nord e 13° 20' e 18° 10' di longitudine est,

- le condizioni pedoclimatiche: il suolo vulcanico tipico della zona geografica delimitata per la DOP è caratterizzato dalla mancanza di materia organica e dall'abbondanza di elementi minerali di tipo basaltico.

I tipi di suoli sui quali sono coltivate le patate «Papas antiguas de Canarias» sono gli alfisuoili e gli andisuoili, comunemente noti con il nome di «terra d'argilla» e «terra nera o polverosa», tipici delle Canarie.

La zona di coltivazione delle patate «Papas antiguas de Canarias» corrisponde ai territori climatici dell'*Oleo-Rhamnatea crenulatae* (boschi termoesclerofili di bioclima termico delle Canarie ed ombroclima da semi-arido a secco) e della *Pruno-Laureata azoricae* (boschi di alloro di bioclima termico delle Canarie ed ombroclima da subumido a umido). Queste caratteristiche pedoclimatiche sono fattori determinanti per la coltivazione e la produzione delle patate «Papas antiguas de Canarias»:

- il rilievo: la zona di coltivazione delle patate «Papas antiguas de Canarias» si colloca in una *enclave* privilegiata delle *medianías*, zona ubicata ad un'altitudine inferiore a 1 200 metri sul livello del mare, che presenta una personalità geografica distinta e gode di un clima caratterizzato dall'inversione termica in altitudine, dall'incidenza degli alisei e della corrente fredda delle Canarie nonché delle correnti provenienti dal continente africano (*tiempo sur*). La zona delle *medianías* presenta un'unità di paesaggio di importanza singolare per le isole Canarie: si tratta di un territorio che è stato oggetto di una costruzione lenta e faticosa da parte degli agricoltori delle isole Canarie, i quali hanno dovuto, nel corso dei secoli, sormontare le difficoltà poste allo sviluppo dell'agricoltura da pendii scoscesi, dalla mancanza di terra, dalla scarsità di acqua e dai venti dominanti,
- fattore umano: storicamente, la coltivazione delle patate «Papas antiguas de Canarias» è una coltivazione di tipo familiare che si pratica negli orti, il che ha consentito di mantenere inalterate le pratiche tradizionali nel corso degli anni. Queste pratiche consistono nell'effettuare manualmente o con una meccanizzazione limitata sia l'impianto che la preparazione del terreno, la doppia aratura e la semina nei solchi, preferibilmente tra i mesi di dicembre e febbraio. A Lanzarote, a causa delle sue particolarità pedologiche ed orografiche, l'impianto è realizzato, in linea di massima, mediante uno strumento denominato *plantón*. Anche il fattore umano è responsabile di pratiche tradizionali come la rincalzatura che consiste nel rimuovere la terra per ammucciarla intorno al fusto della piantina.

Le varietà locali di patate «Papas antiguas de Canarias» corrispondono ai tubercoli che sono, in Europa, prodotti tradizionalmente nell'arcipelago delle Canarie e che non soltanto possiedono un patrimonio genetico di valore inestimabile ma si inseriscono anche in un patrimonio etnografico e socioeconomico in quanto sono strettamente legati ad una moltitudine di usi e costumi tipici dei sistemi agricoli tradizionali delle isole Canarie, ovvero le *medianías*. Inoltre, tali sistemi hanno contribuito al mantenimento dei redditi degli agricoltori che li hanno conservati.

Il consumo di queste patate fa parte della gastronomia tradizionale delle isole; esse costituiscono un punto di riferimento nella cucina delle isole Canarie e sono uno dei prodotti più richiesti dai turisti.

5.2. Specificità del prodotto:

Il carattere specifico delle patate «Papas antiguas de Canarias» è conferito dalle caratteristiche fisico-chimiche, dalla particolarità della loro morfologia, dalla singolarità delle loro caratteristiche organolettiche, dal lungo periodo vegetativo e dalla forma di coltivazione:

- l'elevato tasso di materia secca, superiore al 21 %, è una delle caratteristiche fisico-chimiche tipiche delle patate tutelate dalla DOP,
- morfologia: la forma sferica irregolare, le dimensioni ridotte (calibro compreso tra 1 e 8 cm), il colore della buccia e gli affossamenti presenti sulla superficie delle patate fanno sì che i consumatori riconoscono chiaramente le «Papas antiguas de Canarias» al momento dell'acquisto,
- caratteristiche organolettiche: la gamma di colori attraenti della buccia delle patate «Papas antiguas de Canarias», che va dal viola nerastro al marrone, passando attraverso il rosa e l'arancione, fa sì che questo prodotto sia noto anche come «patata colorata». Questi colori attraenti sono una caratteristica specifica.

Le patate «Papas antiguas de Canarias» cotte sprigionano un aroma di profumi freschi, dolci e leggeri che vanno dal miglio (mais) alla castagna, la cui persistenza le rende inconfondibili. Anche il loro sapore dopo la cottura è unico e ricorda i cereali tostati e la frutta secca dell'autunno. La consistenza della parte commestibile delle patate «Papas antiguas de Canarias» cotte è omogenea grazie alla mancanza di granuli; questa mancanza di granuli è gradevole al palato e rende questo tipo di patata facilmente riconoscibile:

- queste patate hanno un lungo periodo vegetativo, un periodo di riposo prolungato accompagnato da una buona predisposizione alla conservazione rispetto ad altre varietà,
- la tuberizzazione delle varietà tutelate dalla DOP richiede fotoperiodi brevi e temperature poco elevate ma mai inferiori ai 5 gradi centigradi, anche durante i periodi freddi dell'inverno. Per questo motivo le *medianías* delle Canarie sono la zona ideale per la coltivazione di questa patata,
- la specificità del prodotto corrisponde a quanto stabilisce lo Stato spagnolo nel *Real decreto* 31/2009 del 16 gennaio 2009 che adotta la norma di qualità commerciale per le patate da consumo sul mercato nazionale e che modifica l'allegato I del *Real decreto* 2192/1984 del 28 novembre 1984 che adotta il regolamento d'applicazione delle norme di qualità per gli ortofrutticoli freschi immessi sul mercato interno, e che esonera esplicitamente le patate «Papas Antiguas de Canarias» dal rispetto delle suddette norme.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP), o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Il legame casuale fra l'origine geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto è la conseguenza diretta delle condizioni di produzione, in particolare la latitudine (fra 29° nord e 27° sud) e le condizioni pedoclimatiche della zona geografica delimitata.

L'adattamento delle coltivazioni all'aridità delle terre vulcaniche di tipo basaltico, la presenza di sabbia vulcanica o di lapilli, la mancanza di elementi organici, nonché un insieme di fattori tipici delle isole Canarie hanno imposto a queste varietà di adeguarsi perfettamente all'ambiente naturale, generando così un prodotto dalle caratteristiche morfologiche chimiche ed organolettiche specifiche definite al punto 3.2.2.

Il clima delle isole Canarie è caratterizzato da una scarsa pluviometria e da un rilievo montagnoso determinante (è nelle Canarie che si trova la montagna più alta della Spagna). L'orografia delle montagne vulcaniche e l'insieme dei fattori climatici danno luogo al fenomeno che viene denominato «pioggia orizzontale», provocata dall'inversione termica in altitudine, incidenza dei venti alisei e dalla corrente fredda delle Canarie e delle correnti provenienti dal continente africano (*tiempo sur*). Questa pioggia orizzontale non bagna il suolo in profondità e, pertanto, le patate presentano un basso tenore di materia umida ed un elevato tenore di materia secca nonché una concentrazione del tutto particolare di elementi nutritivi, pigmenti e composti aromatici.

Quanto al fattore umano, la coltivazione delle patate «Papas antiguas de Canarias» viene effettuata a mano o con una meccanizzazione molto limitata, imposta dalle condizioni del terreno.

Una pratica tradizionale fra i coltivatori di «Papas antiguas de Canarias» consiste in una complessa rete storica di scambio di sementi fra le diverse zone di produzione all'interno della zona geografica protetta, il che ha reso possibile la conservazione delle varietà tutelate dalla DOP e che si sono man mano adeguate, nel corso dei secoli, trasformandosi in varietà uniche. Le isole Canarie ospitano attualmente la prima banca di germoplasma di «Papas antiguas de Canarias» per la riproduzione di sementi autoctone.

Non è possibile separare i fattori che sono all'origine delle caratteristiche speciali delle «Papas antiguas de Canarias» in quanto essi intervengono tutti insieme ed è questo che rende il prodotto così singolare da non trovarne altrove uno uguale.

Pertanto, si può dedurre da quanto detto finora che le condizioni geografiche (segnatamente la latitudine), orografiche, pedologiche (fattore importante per questo tipo di coltivazione) e climatiche della zona, unitamente alla tradizione di coltivazione e all'esperienza degli agricoltori fanno sì che le patate «Papas antiguas de Canarias» presentino caratteristiche differenziate ed uniche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2011/025/006.html>
