



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
**Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

“Patates de Prades” / “Patatas de Prades”

Modificación menor solicitada a la Comissió Europea el 11/05/2021

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “PATATAS DE PRADES” / “PATATES DE PRADES”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) "PATATAS DE PRADES" o "PATATES DE PRADES".

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Definición

El producto protegido se define como los tubérculos de la especie *Solanum tuberosum* L, de la variedad cultivada "Kennebec", destinados al consumo humano.

Sólo podrán ser amparados con la Indicación Geográfica Protegida "Patatas de Prades" los tubérculos de calibre comprendido entre 40 y 80 milímetros.

No obstante, en casos excepcionales se podrán admitir tubérculos de hasta 100 milímetros de calibre siguiendo las normas establecidas en el Manual de Calidad. Estos casos excepcionales son los siguientes: en las campañas que durante los meses de mayo, junio y julio se supera una pluviometría media mensual de 80 litros por metro cuadrado, se producen unos tubérculos de un calibre superior, llegando a los 100 milímetros de calibre.

Descripción de la variedad "Kennebec"

Características morfológicas: Planta de vegetación vigorosa, bastante alta, de porte semierguido y color verde oscuro. Hojas grandes. Floración escasa, de color blanca. Tubérculos ovales, ojos superficiales, de piel amarilla pálida y carne blanca. Variedad de buena calidad culinaria.

Características agronómicas: Es una variedad de ciclo vegetativo semitemprano y de producción poco elevada en relación con otras variedades que existen en el mercado. Sin embargo, es de una excelente calidad para el consumo humano.

Características del producto

Las patatas que se van a proteger presentan unas características morfológicas y unas cualidades organolépticas que están en correspondencia con su medio natural y con las condiciones de cultivo.

Características morfológicas:

Externamente los tubérculos presentan una piel muy lisa, sin malformaciones, consecuencia de su cultivo en suelos de carácter silíceo y de textura franco-arenosa. Esto permite que los tubérculos estén limpios, desprovistos de restos de tierra, siendo innecesario su posterior lavado para la comercialización.

Por otro lado, la dureza y consistencia que presenta esta piel, con relación a otras patatas disponibles en el mercado, impide su fácil desprendimiento. La práctica de no proceder a la recolección de la patata hasta pasados quince días de la muerte natural de la planta, momento a partir del cual se ha completado la formación adecuada de la piel, aumenta la capacidad propia de conservación de todas las cualidades externas y organolépticas de este tubérculo.

Características organolépticas:

Presenta una carne de color blanquecino homogéneo, de textura consistente y harinosa, sabor dulce y persistente y olor ligeramente acastañado.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de las patatas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida "Patatas de Prades", estará constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Prades, Capafonts, La Febró y Arbolí, todos ellos pertenecientes a la Comarca del Baix Camp, en la provincia de Tarragona, en la Comunidad Autónoma de Cataluña.

La zona de acondicionamiento y envasado coincide con la zona de producción.

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

Los controles y la certificación son el elemento fundamental que avala el origen del producto. Comprenden los siguientes procesos:

Las patatas proceden de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de la variedad autorizada.

Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, son las autorizadas por el Consejo Regulador y descritas en el Manual de Calidad.

Las patatas se manipulan en locales inscritos y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

Las patatas se almacenan en locales, situados en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritos.

Las patatas se someten a análisis y sólo las que superan todos los procesos de control se envasan y salen al mercado **con una numeración aprobada** por el Consejo Regulador, **que permite su trazabilidad**.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

- Marcos de plantación:

El marco de plantación de la patata es aproximadamente de 0,50 m. x 0,70 m., obteniéndose de 5 a 10 tubérculos por planta, con una densidad media de 28.000 plantas por hectárea.

- Laboreo y recolección:

El proceso de cultivo empieza por la obtención de una simiente certificada de gran calidad. Ésta se guarda en los almacenes a temperatura ambiente para que empiece a germinar y proceder a una segunda selección antes de empezar a sembrar.

La variedad de patata que se cultiva es la "*Kennebec*". A pesar de tener unos rendimientos relativamente bajos en relación con otras variedades, su calidad es mejor, siendo muy apreciada en el mercado. Es decir, se da más importancia a obtener una mejor calidad que una alta productividad.

Se inicia la siembra en el mes de abril, que, siguiendo las prácticas agronómicas tradicionales de la zona, se efectúa distribuyendo la simiente en surcos. Estos son recubiertos posteriormente con una labor de arado, formando el caballón donde se desarrollará la planta.

La recolección no se efectuará hasta **finales de agosto o** septiembre, **ya que normalmente es en agosto** que la planta muere de forma natural. Es decir, nunca se procede a la destrucción de la planta ni mecánica ni químicamente mediante herbicidas para cosechar los tubérculos antes de tiempo.

Estos se arrancan con sumo cuidado, a partir de las dos semanas de la muerte natural de la planta, para facilitar la maduración adecuada de la piel de la patata, evitando de esta forma pérdidas en la calidad de la misma y aumentando su resistencia a posibles golpes que pueda recibir durante el envasado, y aumentando también su propia capacidad de conservación natural.

Es de destacar también, que el ciclo vegetativo del cultivo dura unos seis meses y que por lo tanto sólo se puede obtener una cosecha al año.

Por otra parte se tiene especial cuidado en evitar las lesiones durante la recolección, la cual se realiza manualmente así como el transporte y la clasificación.

- Acondicionamiento, envasado:

Una vez recolectadas, las patatas se someten a los siguientes procesos:

- Control de calidad externo: Siguiendo las normas de calidad, se procede a un destrío de los tubérculos que no reúnan las características requeridas.
- Clasificación: Para tener partidas homogéneas que satisfagan el gusto de los diferentes destinos.
- Envasado: se realizará en bolsas de papel transpirable, de 1 a 5 kg. de capacidad, con la inscripción del logotipo de la I.G.P.
- Conservación: gracias a la climatología particular de la zona, los tubérculos se conservan de forma natural en los almacenes autorizados, sin el uso de antigerminantes, ni de otros productos que alteren el proceso de conservación natural de la patata.

Por lo tanto, tiene especial importancia el mantenimiento de la calidad de la patata durante el periodo de almacenamiento, ya que éste se realiza en locales adecuados, bajo unas condiciones naturales de temperatura y humedad.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

a) Histórico

El cultivo de patatas es uno de los cultivos tradicionales inmemoriales en los suelos de la comarca del Baix Camp de la provincia de Tarragona. Existen diversas referencias bibliográficas que nos hablan de la importancia que tenía el cultivo de la patata en varios municipios de las montañas de Prades, como son Capafons, La Febró y muy especialmente Prades.

Así, **Emili Morera Llauredó** (1) en su obra supuestamente fechada a finales del siglo XIX y que lleva por título "**Provincia de Tarragona**", expone que debido a la particular climatología de la zona y a que sus cultivos se localizan a 1000 metros de altitud, se obtienen unos tubérculos de gran calidad, conocidos en toda la comarca.

También, **José Ruy Fernández** (2) en su obra: "**Notas Estadísticas e Históricas de la Villa de Prades**" fechada en el año 1920, expone literalmente: "*su riqueza principal es la patata; la de mejor calidad, y por consiguiente la más apreciada que se recolecta, no solamente en el territorio catalán, sino en toda nuestra península española, pues tiene la propiedad de además de ser toda ella un tubérculo de excelente producción, en cuanto a comestible, es de un sabor exquisito y cualidades harinosas, lo que hace que en todos los mercados se venda a mayor precio que todos sus similares.*"

Por otra parte, es bien sabido que desde principios del siglo XX hasta los años cincuenta, los comerciantes de las comarcas limítrofes: Ribera d'Ebre, Baix Ebre, Montsiá, Terra Alta, etc., acudían con sus carruajes a cambiar sus productos por la Patata de Prades. En esta época la variedad que se cultivaba era la *bufet groe*, variedad autóctona, más tarde se paso a la *Arran Banner*. A partir de los años sesenta y setenta se empezó a trabajar con la variedad *Kennebec*, que es en la actualidad la única variedad que se cultiva.

Con la perforación de pozos y mejoras en el sistema de regadío, se aumenta considerablemente la superficie cultivable de patata, hasta que a principios de los años sesenta se crea la *Cooperativa Agrícola de Prades*, con la finalidad principal de comercializar la patata.

En septiembre de 1991 se crea la *Denominación Comarcal de Productos Alimentarios de la Comarca del Baix Camp*, dentro de la cual se incluye la Patata de Prades, con el fin de fomentar un producto de gran calidad, hecho que ha contribuido en gran manera a dar a conocer este producto por toda España y a preservar su cultivo y mantener su calidad.

Desde 1990 se celebra cada año una fiesta popular de promoción de las Patatas de Prades en la que, dada su importancia, acuden un gran número de personas relacionadas con el sector, consumidores y personas interesadas en los productos alimentarios de calidad. Se organiza la proyección de diapositivas sobre el cultivo y el manejo de dicho tubérculo, además de un concurso de cocina en el que el componente principal es la patata de Prades. Al final todos los asistentes al acto pueden consumir los platos cocinados y así poder apreciar las propiedades culinarias características de la patata de Prades.

Bibliografía citada:

(1)- *Emili Morera Llauredó. Provincia de Tarragona. Geografía General de Catalunya. Pags.: 562-564. Sin fecha, aunque se cree que es de finales del siglo XIX.*

(2)- *José Ruy Fernández. Notas Estadísticas e Históricas de la Villa de Prades. Reus . 1920.*

b) Natural

Los principales elementos del medio natural que influyen en las características del producto son la orografía (concretamente la altitud), el suelo (factor especialmente importante en un cultivo como la patata) y el clima.

- Orografía :

Los municipios de Prades, Capafons, La Febró y Arbolí están enclavados en las Montañas de Prades, al sur de la Cordillera Prelitoral Catalana. El conjunto de la Montañas de Prades ofrece una acusada personalidad geográfica, de la cual los elementos delimitadores naturales no son sino un simple exponente.

El pico más alto se sitúa a 1202 metros de altitud. Al Este se extiende una cadena corta de picos formando una sierra, entre los cuales nace el río Prades, que riega los campos de cultivo.

Dichos campos de cultivo se sitúan en unos altiplanos, en el interior del macizo, a una altitud de unos 1000 metros. Cabe remarcar que la altitud es un factor importante que influye notoriamente en la buena calidad de la patata, por diversos motivos:

- Desde el punto de vista fitosanitario, no hay prácticamente incidencia de virosis transmitidas por pulgones. Además, que se reducen muchísimo el número de tratamientos necesarios para el control del mildiu.

- Por otra parte, la altitud influye en el ciclo vegetativo de la planta, el cual es más largo y sólo permite realizar una única cosecha al año.

- Suelo:

Los suelos donde se cultivan las Patatas de Prades proceden de la meteorización de rocas eruptivas, granitos y dioritas, las cuales están fuertemente alteradas, originando unos suelos fértiles denominados en la zona como "tapas".

Son suelos bajos en carbonatos, con un pH ligeramente ácido que baja en profundidad. Los niveles de materia orgánica son bastante altos en superficie y también van bajando con la profundidad. La relación carbono/nitrógeno es alta. En cuanto al contenido de nutrientes, los niveles de sodio y de potasio son bajos, siendo lógico en suelos de pH ácido. El nivel de fósforo es alto, y los de calcio y magnesio moderados.

El hecho de ser suelos de carácter silíceo con un pH ligeramente ácido es importante ya que el cultivo de la patata se adapta mucho mejor a este tipo de suelos, que a los calcáreos.

Referente a la textura, es franco-arenosa. Se aprecia una proporción muy alta de arenas en relación con limos y arcillas, al tratarse de suelos muy arenosos. Este carácter franco-arenoso del suelo es también muy importante porque contribuye en gran manera a que la piel del tubérculo sea muy lisa y sin malformaciones, lo que nos permite diferenciar claramente las patatas de Prades de las de otras zonas, aunque sean de la misma variedad.

- Clima:

Aunque las Montañas de Prades se sitúan en la región denominada de clima mediterráneo, y se encuentran relativamente cerca del mar (27,5 Km.), hay una influencia continental notoria, debido a su altitud. Se considera pues un clima mediterráneo continental y submediterráneo, el cual se manifiesta con una gran diversidad vegetal.

La pluviosidad media no es muy alta, alrededor de 700 litros por metro cuadrado y año, con un máximo de precipitaciones en primavera y otoño, y un mínimo en verano e invierno. Los meses más secos son julio y agosto.

Normalmente la pluviometría de la zona no supera de media los 50 litros por metro cuadrado durante los meses de mayo, junio y julio, aunque algunos años puede llegar a 80 litros por metro cuadrado. Las temperaturas se mantienen bastante bajas, con 10 grados centígrados de media anual. Los veranos son frescos por la influencia de los vientos húmedos procedentes del mar y la persistencia de nieblas.

Cabe destacar que, como consecuencia de estas condiciones climáticas rigurosas y de la altitud en que se encuentran los cultivos (aproximadamente a 1000 m.), el ciclo vegetativo de las plantas cultivadas es mucho más largo que en condiciones normales. En las montañas de

Prades, el cultivo de la patata tiene un ciclo de 6 meses, mientras que en otras zonas de la península donde se cultiva este tubérculo, el ciclo es de 3 a 4 meses. Esta prolongación del ciclo vegetativo de la patatera se traduce en la obtención de unos tubérculos de mejor calidad al tener mayor consistencia y mayor proporción de materia seca en relación con la proporción de agua.

Por otra parte, y también como consecuencia de las condiciones climáticas de esta zona, los tubérculos recolectados se almacenan en locales a temperatura ambiente, por lo que, al contrario que en otras zonas de cultivo, aquí no se hace uso de productos químicos para favorecer su conservación.

Como conclusión, y a modo de resumen, de todo lo anterior se deduce que las condiciones orográficas, climáticas y edafológicas de esta zona, junto con la tradición del cultivo y la experiencia de los agricultores hacen que las Patatas de Prades presenten las características de un tubérculo de calidad superior.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

OCA Instituto de Certificación, S.L.U.
Avda. de la Ferreria, 57
Pol. Ind. La Ferreria
08110 Montcada i Reixac (Barcelona)
Tel: 93.217.27.03
Fax: 93.414.71.54
www.ocaglobal.com

OCA Instituto de Certificación S.L.U., como entidad de certificación que cumple la norma EN ISO/IEC 17065 o una norma equivalente, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma EN ISO/IEC 17065 o una norma equivalente.

Los organismos de control llevarán a cabo como mínimo las siguientes actuaciones:

- a) Realizar las auditorías iniciales y de certificación a los operadores inscritos en los registros de inscripción de la entidad gestora de la Indicación Geográfica Protegida, y de acuerdo con el plan de control previsto comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones.
- b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos del presente pliego de condiciones.

H) ETIQUETADO

Las patatas protegidas serán expedidas al mercado provistas de etiquetas, en las que figure impreso, de manera obligatoria y destacada, el nombre de la Indicación Geográfica Protegida y la denominación comercial, además de los datos que, con carácter general, determine la

legislación vigente. Antes de la puesta en circulación, las etiquetas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador adoptará y registrará un logotipo como símbolo de identificación de la Indicación Geográfica Protegida que, de forma obligatoria, deberá figurar en la etiqueta de los productos protegidos.

Asimismo, los envases en que se expidan las patatas para el consumo, irán provistos de una numeración aprobada por el Consejo Regulador de la IGP y del logotipo de IGP de la UE.