

# TRAZABILIDAD EN EL SECTOR HORTÍCOLA EJEMPLO: I.G.P. «PATACA DE GALICIA»

JULIO GÓMEZ FERNÁNDEZ

Ingeniero Agrónomo

Presidente de la I.G.P. «Pataca de Galicia»

Profesor de la EPS (Universidad de Santiago de Compostela)

## ANTECEDENTES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «PATACA DE GALICIA»

En el año 1987 el sector de la patata era un sector no estructurado con pequeños almacenistas y un número muy elevado de «indocumentados» que dotados de un pequeño transporte, compraban patata en las zonas productoras de Galicia y las comercializaban en las plazas y tiendas de las principales ciudades gallegas y de fuera de Galicia. El único envase era el saco de 50 kilogramos y la venta se realizaba al detalle, podemos decir que a granel sin identificación ni garantía alguna, sólo la confianza entre el vendedor y el consumidor.

Los agricultores-productores de patata no estaban amparados por ningún tipo de contrato que los ligara con el sector comercializador, no existía transparencia en el precio del mercado, ni interlocutores válidos para tomar decisiones en este sector.

Por si esta situación no fuese lo suficientemente grave existía un fraude generalizado, que consistía en la comercialización de patatas de otras zonas como patata gallega, con el fin de beneficiarse del mayor precio de nuestra patata. Esta práctica estaba acabando con el prestigio y reconocimiento del valor culinario de la patata gallega.

Además en este año (1987), se comienza a hablar de la posibilidad de implantar una OCM para patata en la UE, por lo que podríamos vernos afectados por un régimen de cuotas a la producción, que no sería aplicado a las patatas con una denominación de calidad.

La lucha contra el fraude y el asegurar la producción de patata frente a una OCM, eran fundamentales **para mantener y mejorar las rentas y nivel de vida de los agricultores**, afectados en muchos casos por las restricciones a la producción ganadera impuestas por la UE. Además de poder **ofrecer al consumidor la mejor patata de Galicia, presentada bajo las más estrictas normas de calidad garantizando su origen**, es por lo que parte a un tiempo de las zonas productoras de A Limia y Bergantiños, la solicitud de incluir este producto como Producto Gallego de Calidad, y posteriormente alcanzar el reconocimiento pleno dentro de la UE.

En agosto de 1988 se cursa una solicitud conjunta a la Consellería de Agricultura, basándose en los motivos expuestos, en la gran importancia económica que tiene este cultivo para las zonas tradicionalmente productoras de patata y en la elevada calidad culinaria de la patata cultivada en Galicia, solicitando su reconocimiento dentro de la Denominación Producto Gallego de Calidad.

Dicha calidad de la patata cultivada en Galicia se debe a las condiciones climatológicas, a las características de los suelos y a las esmeradas labores culturales, que se dan en las zonas productoras de patata de nuestra Comunidad Autónoma, y que hace que el producto obtenido tenga una calidad culinaria excepcional.

Respecto a las condiciones climatológicas, es de destacar que la abundante pluviométrica de las zonas productoras 1.000-1.500 mm/año y las temperaturas suaves, hacen que los cultivos de patata, tengan un óptimo desarrollo vegetativo, sin necesitar la aplicación de riegos, así se consigue 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, en las zonas productoras predominan los suelos francos y franco-arenosos, con pHs comprendidos entre 5 y 6,5, siendo éstos 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, no siendo aptos para la venta, por su desagradable aspecto).

En referencia a los cuidados culturales, se destacan las importantes estercoladuras que recibe este cultivo, sobre 25/30 Tm/ha, siendo las mismas muy favorables para la calidad culinaria de la patata producida.

La Consellería de Agricultura, por Orden de 5 de abril de 1989 (DOG n.º 108, de 7 de junio de 1989), reconoce la denominación «Producto Galego de Calidade», para la patata de consumo producida en Galicia y nombra su órgano rector provisional.

Una vez constituido el órgano rector, su principal cometido fue la elaboración del reglamento de la denominación, publicado en fecha 5 de octubre de 1989 (DOG n.º 192, Orden de 19 de septiembre de 1989).

La elaboración del reglamento, resultó una tarea ardua, debiéndose crear de principio a fin (al no existir ninguno para patata) y al deber de consensuarlo con los representantes de las tres subzonas, con intereses contrapuestos en algunos puntos. Al final dicho reglamento se aprobó por unanimidad.

El interés de los productores y almacenistas, así como la buena aceptación por parte de los consumidores de este producto, fueron las principales causas por la que el Órgano Rector en la reunión celebrada en fecha 12 de abril de 1996 acordó por unanimidad:

*«Solicitar a la Consellería de Agricultura, Gandería e Montes la Denominación Específica para la patata, amparada en ese momento como Producto Galego de Calidade "Patata de Galicia", según lo dispuesto en los RR.DD. 1573/1985 y 728/1988 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; con motivo de que posteriormente pueda equipararse a la mención correspondiente establecida en el Reglamento CEE 2081/92.»*

Por Orden 19 de septiembre de 1996 la Conselleria de agricultura Ganderia e Montes reconoce la denominación específica «Pataca de Galicia» y nombra su Consejo Regulador provisional.

Por Orden del 24 de junio de 1998 (DOGA n.º 127, de 3 de julio) se aprueba el reglamento de la Denominación Específica Pataca de Galicia y la de su Consejo Regulador.

Por Orden 29 de octubre de 2001 (DOG n.º 217, de 9 de noviembre) se aprueba el reglamento de la Indicación Geográfica Protegida Pataca de Galicia y la de su Consejo Regulador.

**El último paso legislativo se produce por la publicación de la orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación APA/1046/2002, de 24 de abril (BOE n.º 113, 11/05/2002), ratificase el reglamento de la Indicación Geográfica Protegida Patata de Galicia y la de su Consejo Regulador.**

Legislativamente este producto ha alcanzado el máximo reconocimiento que se otorga dentro de la UE (Indicación Geográfica Protegida), siendo la primera denominación de Patata existente en la UE (donde la mayoría de países son grandes productores de patatas), existiendo en la actualidad otra Denominación que es la I.G.P. Patata de Prades, en la cual está inscrita una cooperativa que comercializa 1,5 millones de kilogramos al año, también basada exclusivamente, al igual que Patata de Galicia, en el cultivar Kennebec.

## CARACTERÍSTICAS DE LA PATATA AMPARADA

La única patata amparada bajo la Indicación Geográfica Protegida Pataca de Galicia es la patata de consumo del cultivar **KENNEBEC**, que pese a ser de procedencia foránea lleva más de cincuenta años cultivándose en Galicia, y ha desbancado a los ecotipos autóctonos otros cultivares comerciales, por ser Identificada por el consumidor, como la auténtica patata gallega. Dicho cultivar representa mas del 80% de la patata cultivada en las zonas productoras, para consumo en fresco.



Las características particulares de las patatas de consumo, cultivar kennebec amparadas por la Indicación Geográfica Protegida Pataca de Galicia, son las siguientes:

- FORMA DE LOS TUBÉRCULOS: Redonda a Oval.
- PRESENCIA DE OJOS MUY SUPERFICIALES.
- PIEL DE APARIENCIA LISA Y FINA.

- COLOR DE LA PIEL: Amarillo Claro.
- COLOR DE LA CARNE: Blanco.
- TEXTURA: Firme y cremosa al ser cocida, consistente en boca.
- CALIDAD PARA CONSUMO: Excelente, destacando por su contenido en materia seca y por mantener sus cualidades de color, aroma y sabor después de ser cocinadas. Apta para ser cocinada cocida, frita o guisada.

**CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS FIJADAS EN EL REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN:**

- \* Contenido en Materia Seca superior al 18%
- \* Contenido en azúcares reductores inferior al 0,4%



Las patatas de consumo protegidas por la Indicación Geográfica Protegida Pataca de Galicia, son comercializadas en envases nuevos, limpios y de materiales adecuados para favorecer una correcta ventilación y transporte del producto, por lo cual previamente deberán ser aprobados por el consejo regulador.

Los envases autorizados por el consejo serán los que permitan un contenido neto de 15, 10, 5, 4, 3 y 2,5 kg de tubérculo.

Excepcionalmente el consejo podrá autorizar envases de 25 kg. Para su empleo con destino a la restauración.



(Algunos envases autorizados)

En la actualidad se están comercializando exclusivamente en bolsas de papel de tres, cuatro, diez, y veinticinco kilogramos, en todos estos envases y en 1/3 de su cara principal debe figurar el logotipo de Patata de Galicia y la siguiente leyenda: **PATATA (O PATAKA) DE GALICIA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**, así como la correspondiente contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.



(Contraetiquetas utilizadas)

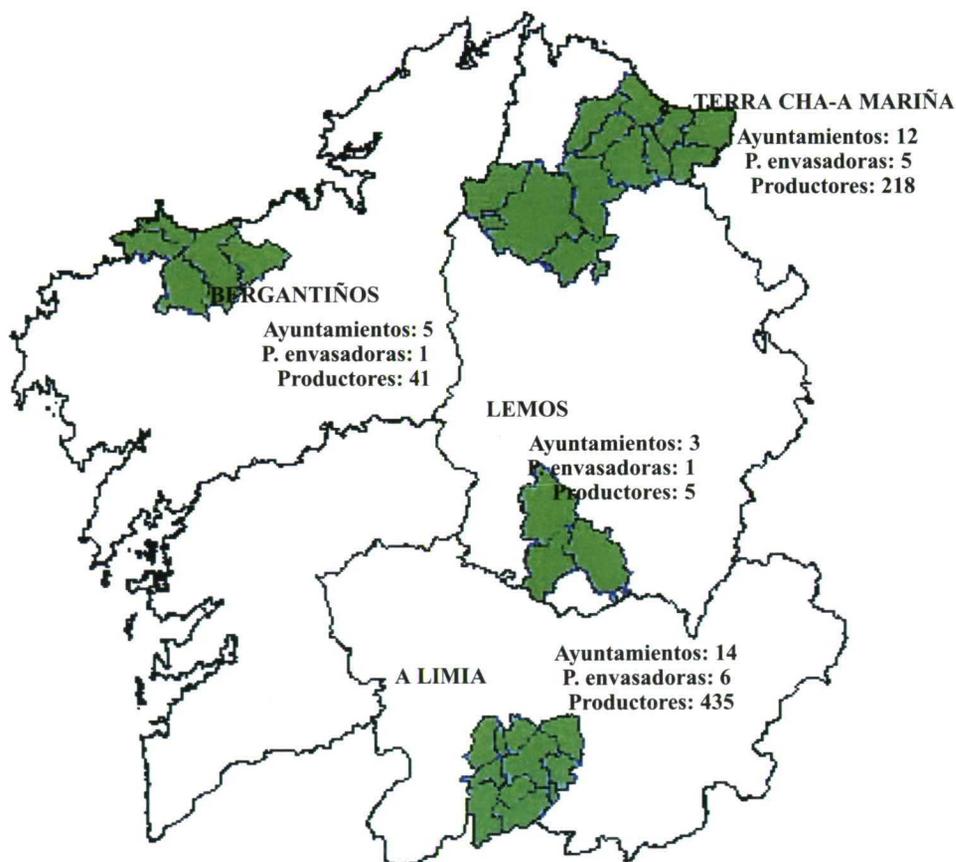
El envase de papel, además de diferenciarse de los demás por su buena presencia y fácil manejo, evita la entrada de luz que causaría el enverdecimiento del tubérculo y permite la absorción del agua de transpiración. Los envasadores de este Consejo Regulador han sido los primeros en utilizar este envase para patatas, siendo en la actualidad imitados por otros operadores

Todas las patatas aptas para ser comercializadas tienen que pasar por un estricto sistema de control, comenzando dicho control en las propias parcelas de producción, hasta su expedición al mercado.

Las zonas de producción de la patata de consumo protegida por la indicación geográfica protegida Patata de Galicia estará constituida por aquellos terrenos que cumplan los criterios que estén reflejados por escrito en el Manual de Calidad, y que se encuentren en los términos municipales y parroquias que componen las subzonas siguientes:

- a) **Subzona de Bergantiños:** abarca los municipios de Carballo, Coristanco, A Laracha, Malpica y Pontecesos.
- b) **Subzona de A Terra Chá-A Mariña:** constituida por los municipios de Abadín, Alfoz, Barreiros, Cospeito, Foz, Lourenzán, Mondoñedo, Ribadeo, Trabada, O Valadouro, Vilalba y Xermade.
- c) **Subzona de Lemos:** formada por los municipios de Monforte de Lemos, Pantón y O Saviñao.
- c) **Subzona de A Limia:** constituida por los municipios de Baltar, Os Blancos, Calvos de Randín, Porqueira, Rairiz de Veiga, Sandiás, Sarreaus, Trasmiras, Vilar de Santos y Xinzo de Limia; y las parroquias de Coedo y Torneiros, del municipio de Allariz; las de Atas, Cualedro, Lucenza, Vilela y A Xironda en el municipio de Cualedro; las de Bóveda, Padreda, Seiró y Vilar de Barrio pertenecientes al municipio de Vilar de Barrio; y las de A Abeleda, Bobadela a Pinta, A Graña y Sobradelo del municipio de Xunqueira de Ambía.

(Debido al interés de Productores y envasadores, así como a la demanda del mercado, en el año 2001 se aprobó la inclusión de nuevas subzonas, concretamente la de Lemos y la ampliación de la subzona de terra Cha a la Mariña Lucense.)



Además está aprobada una contraetiqueta numerada para los productos transformados que emplean patata con denominación, habiéndose firmado un convenio con una empresa de elaboración de tortillas y estando en estudio otros convenios con industrias de patatas fritas.



## EVOLUCIÓN DE LA PATATA DE GALICIA

La primera patata amparada bajo un Indicativo de Calidad salió al mercado en la campaña 90/91, en la cual se comercializaron solamente 50.000 kilogramos. La empresa envasadora tenía su sede social fuera de Galicia, si bien poseía un almacén alquilado en la subzona de Bergantiños, esta empresa de capital Vasco, comercializó nuestra patata durante dos campañas, pasando a integrarse en el Label Vasco de patata. Viendo que este producto tenía una fuerte demanda en el mercado surgen a partir de esta campaña nuevas empresas de capital gallego, para envasar este producto, registrándose a la vez empresas ya existentes.



Almacenes de patatas

Dichas empresas han realizado importantes inversiones en almacenes y maquinaria, pudiendo considerarlas a la altura de las mejores de Europa, al disponer la práctica totalidad de almacenes ventilados y cámaras de conservación, además de maquinaria de manipulación y envasado de última generación. Las inversiones realizadas por estas empresas en activos fijos para adaptarse a la demanda en los últimos años fueron superiores a 10.000.000 de euros, habiendo creado más de 50 empleos directos y una cantidad de empleos indirectos difícilmente cuantificable; además estas empresas han contribuido al desarrollo de la economía de las zonas donde están ubicadas, destacando especialmente la zona de A Limia, donde cada una de ellas cuentan con técnicos en control de calidad (Ingenieros Técnicos Agrícolas e Ingenieros Agrónomos).



Maquinaria de última generación

Tabla 1. Evolución de la denominación Patata de Galicia

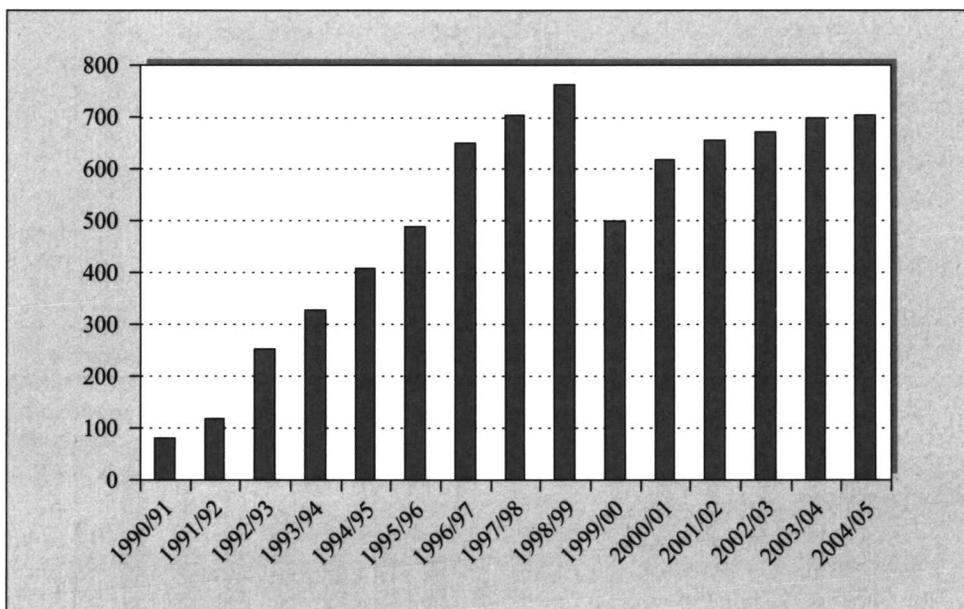
Campaña	N.º de productores	N.º de envasadores autorizados	Kg de patatas comercializadas
1990/91	80	1	50.000
1991/92	120	1	70.000
1992/93	250	3	300.000
1993/94	328	4	750.000
1994/95	410	4	1.000.000
1995/96	490	6	1.500.000
1996/97	650	7	2.800.000
1997/98	706	7	3.200.000
1998/99	761	8	3.500.000
1999/00	500	8	3.800.000
2000/01	620	9	4.000.000
2001/02	655	9	4.150.000
2002/03	670	10	4.350.000
2003/04	699	10	4.750.000
2004/05	705	10	5.000.000 (estimación)

*Nota:* En la campaña 1999/2000, se produce un descenso del número de agricultores inscritos debido al cambio de Producto Gallego de Calidad a Denominación Específica, al renovarse los registros, debido a bajas por fallecimiento y jubilación.

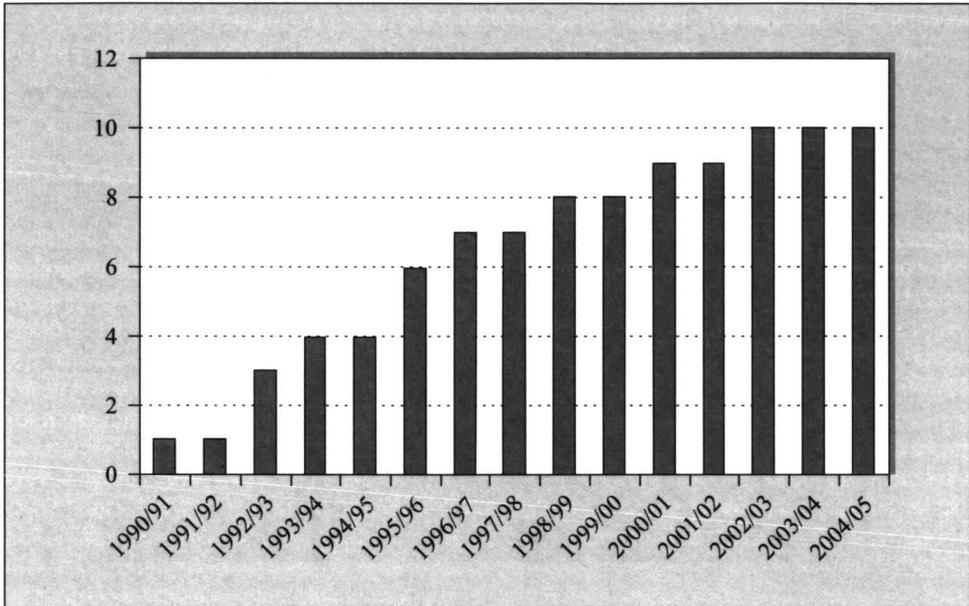
Tabla 2. Evolución de la superficie y producción controladas en las últimas campañas

Campaña	N.º de productores	N.º de envasadores autorizados	Superficie controlada (has)	Kg/ha estimados	Kg controlados
1998/99	761	8	492	31.637	15.565.500
1999/00	500	8	829	31.575	26.175.470
2000/01	620	9	724	31.150	22.552.250
2001/02	655	9	610	20.000	12.200.000
2002/03	670	10	425	35.000	14.875.000
2003/04	699	10	436	32.000	13.955.200
2004/05	705	10	487	32.000	15.507.000

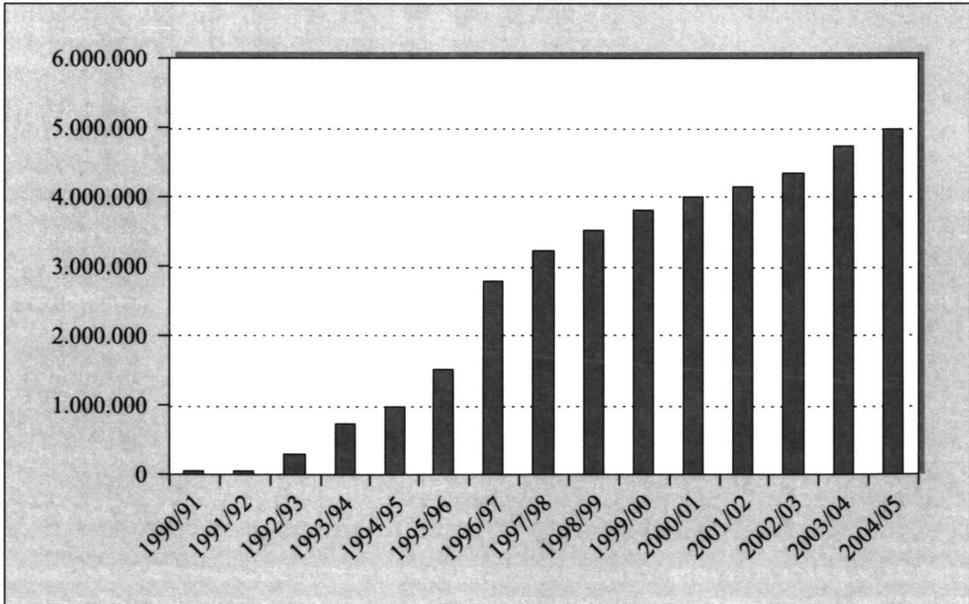
N.º de productores



N.º de plantas envasadoras



Kg de patatas comercializadas



## EVOLUCIÓN DE PRECIOS Y DEL MERCADO

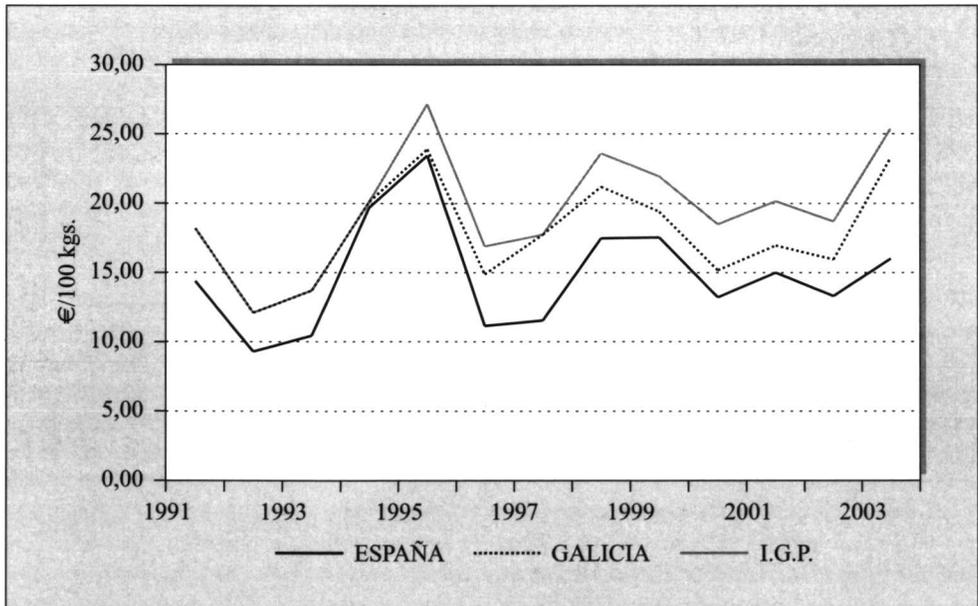
Como se observa en el cuadro que se adjunta a continuación de evolución de precios, la patata amparada por la denominación siempre ha tenido un diferencial de precio sobre la patata de España (de media estación y tardía) y sobre la Kennebec no amparada por el Consejo Regulador, lo que se considera como el objetivo principal, que era el de mejorar las rentas y nivel de vida de los agricultores; además en este período se ha logrado una mayor estabilización de precios (no existiendo años de precios excesivamente bajos, como ocurría en el pasado sobre todo en la subzona de Xinzo de Limia.)

Tabla 3. Evolución de precios

	Evolución de precios													
	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	Media
España. . .	14,39	9,28	10,43	19,69	23,43	11,15	11,53	17,48	17,55	13,22	14,99	13,30	16,02	14,81
Galicia. . .	18,21	12,11	13,69	20,13	23,89	14,87	17,74	21,20	19,40	15,16	16,96	15,94	23,29	17,89
I.G.P. . . .	18,21	12,11	13,69	20,13	27,15	16,90	17,74	23,60	21,93	18,50	20,14	18,70	25,39	19,55

Serie de precios medios mensuales (€/100 kg) considerando los meses de enero, febrero, marzo, septiembre, octubre, noviembre y diciembre.

### Evolución de precios



**Fuentes:**

- Datos de España (EUROSTAT)
- Datos de Galicia (Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural)
- Datos de la IGP Patata de Galicia. (Consello Regulador de la IGP).

Por si esto fuera poco, se ha logrado la implantación generalizada de contratos homologados entre agricultor y envasador, lo que conlleva la transparencia de precios, y la posibilidad de asegurar un precio por la cosecha de patatas, antes de la siembra, no estando sujeto a los avatares del mercado. Como dato puede decirse que el en año 1996 los contratos homologados eran inexistentes y en esta última campaña se alcanzó una cifra de 10.000.000 de kilogramos de patata contratada, susceptible de ser amparada bajo la denominación.

## EVOLUCIÓN DE LAS PRODUCCIONES DE PATATA

La superficie dedicada a patata viene disminuyendo desde hace años, y de forma importante, si bien en los últimos parece casi estabilizada. Respecto a la evolución futura, se presenta una situación de incertidumbre, debido a la no existencia de OCM en el sector y a la entrada de nuevos países en la UE, principalmente Polonia, que pasará a ser el principal productor.

Serie evolutiva de la producción

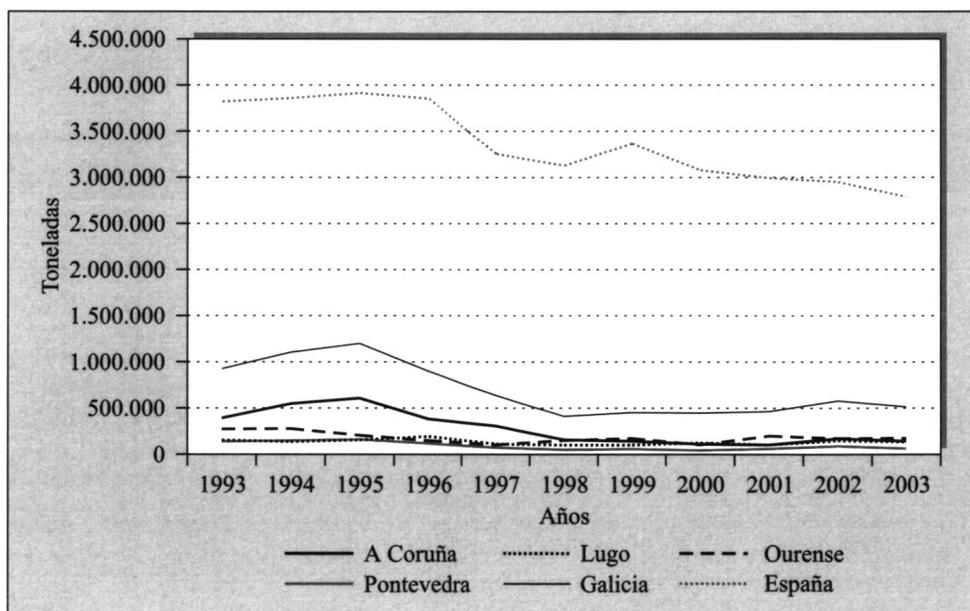


Tabla 4. Evolución de las producciones de patata

Provincia	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
A Coruña. . . . .	391.250	547.998	607.974	382.825	305.190	157.150	142.805	109.041	102.949	168.729	143.469
Lugo. . . . .	152.897	135.118	154.664	193.860	111.550	99.267	100.713	124.467	102.160	146.982	132.855
Ourense. . . . .	272.210	277.400	204.650	148.290	103.818	149.549	172.392	102.160	198.415	172.406	175.045
Pontevedra. . . . .	138.217	148.769	160.289	117.156	70.855	51.193	57.977	42.039	59.257	89.445	62.277
<b>Galicia. . . . .</b>	<b>923.924</b>	<b>1.104.095</b>	<b>1.200.327</b>	<b>898.491</b>	<b>635.885</b>	<b>411.428</b>	<b>451.044</b>	<b>447.939</b>	<b>462.781</b>	<b>577.562</b>	<b>513.646</b>
<b>España. . . . .</b>	<b>3.821.365</b>	<b>3.859.660</b>	<b>3.913.800</b>	<b>3.855.800</b>	<b>3.253.937</b>	<b>3.128.803</b>	<b>3.367.400</b>	<b>3.078.059</b>	<b>2.992.422</b>	<b>2.950.158</b>	<b>2.789.500</b>

Fuente: Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural, SITGA e IGE. 2003.

Datos de España: Mapya.

## TRAZABILIDAD EN PATATA DE GALICIA

### Introducción

Puede definirse trazabilidad como: *capacidad de reconstruir el historial de un producto alimentario, o de una materia o un elemento, para la producción y comercialización alimentarias mediante un sistema documentado, que permita seguirlo en el espacio y en el tiempo y conocer a su vez, la identidad y localización de los operadores que intervienen, así como las características cualitativas y las condiciones de producción y de distribución del producto en cuestión, a través de todas las etapas de su producción, transformación y comercialización.*

La legislación existente al respecto es la siguiente:

- Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. (Artículo 18: TRAZABILIDAD, pendiente de desarrollo.)
- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega. (Título V: «Aseguramento da calidade alimentaria».)

Además el Consejo Regulador debe cumplir la norma EN-45011, como organismo certificador, para poder certificar el producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida, por lo que ya tiene implantado un sistema de control, que puede servir de ejemplo de lo que puede ser la trazabilidad en un producto hortícola.

Para realizar las tareas de control de patata amparada bajo la Indicación Geográfica Protegida «Pataca de Galicia», previamente es necesario saber qué parcelas y productores hay que inspeccionar, por lo tanto, primeramente se realizan las Declaraciones de siembra, posteriormente se llevan a cabo las inspecciones de campos, comprobando la veracidad de los datos facilitados por el agricultor en la declaración de siembra, así como observado el estado sanitario de la plantación, recogida de muestras, etc. Se comprueba que se cumple la normativa del Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Pataca de Galicia».

Otro control a realizar será sobre el almacenaje, así como sobre las plantas envasadoras.

Tabla 5. Inspecciones realizadas durante los últimos años

Campaña	Productores censados	Envasadores censados	Superficie controlada en hectáreas	Kg controlados
1998/99 . . . . .	761	8	492	15.565.500
1999/00 . . . . .	500	8	829	26.175.470
2000/01 . . . . .	620	9	724	22.552.250
2001/02 . . . . .	655	9	610	12.200.000
2002/03 . . . . .	670	10	425	13.604.160
2003/04 . . . . .	699	10	436	13.955.200
2004/05 . . . . .	705	10	487	15.507.000

## Control sobre las plantaciones

Previamente deben registrarse, inscribiendo sus plantaciones en Pataca de Galicia, para lo cual rellenarán la ficha de registro de plantaciones. Dicha inscripción se realiza una vez solamente, salvo que se produzcan modificaciones o cambios de titularidad.

Posteriormente es necesario saber qué productores y parcelas hay que inspeccionar, por lo que a mediados de abril se informa mediante correo y circulares a todos los agricultores inscritos en el Consejo Regulador para que realicen la Declaración de siembra; también se les indica la documentación que tienen que acompañar a la declaración. En la declaración se recogen los datos personales, el número de parcelas que va a sembrar con patata amparada bajo la Indicación Geográfica Protegida, con su nombre, superficie y cantidad de semilla empleada, indicando si se trata de semilla certificada o de reemplazo de la propia explotación. Una vez cumplimentados todos los datos de manera informática, se imprime un formato FCOP-04/05 «Declaración de Siembra», para que lo firme el interesado, archivándose a continuación.

En una auditoría inicial se comprueba la veracidad de los datos de la Declaración de Siembra, marcando las parcelas en la cartografía disponible en el Consejo Regulador, tomando nota sobre estado sanitario de la plantación, estado de desarrollo, marco de plantación (n.º de plantas/ha), etc.

En las auditorías de seguimiento, se comprobará que se cumple la normativa del Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida así como el Manual de Calidad.



En las inspecciones de campo se cubre una ficha (ANEXO 01 PC 01-Edición 02) de seguimiento donde se reflejan entre otros datos,

- Datos personales del productor.
- Superficie y cantidad de patata sembrada del cultivar Kennebec.
- Localización y nombre de la parcela auditada.

- Abonado, tratamientos y riego.
- Estado vegetativo y sanitario del cultivo.
- Prácticas de cultivo.
- Etcétera.

## Control sobre la recolección

La recolección se llevará a cabo una vez que el cultivo termine el ciclo.

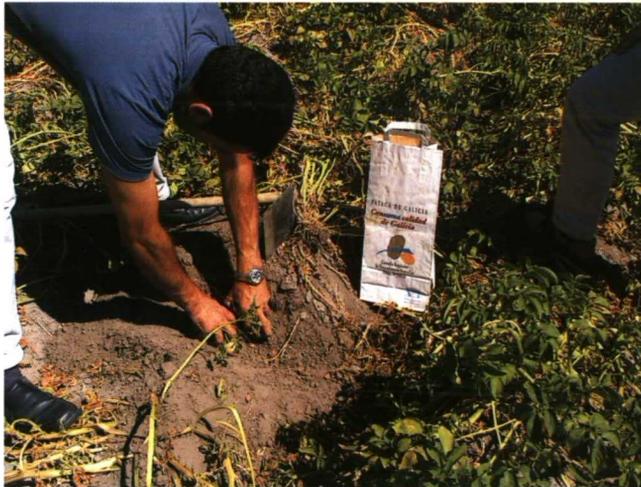
Previamente, el agricultor tendrá que avisar al Consejo Regulador del día que llevará a cabo la recolección.

En todo momento se evitará mezclar patatas procedentes de parcelas inscritas en los registros del Consejo Regulador, con otras que procedan de parcelas no inscritas, aunque el cultivar recolectado y/o el propietario sean los mismos.

Los rendimientos máximos admitidos son de 22.000 kg/ha en secano y de 35.000 kg/ha en regadío; estos límites pueden ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, nunca superando en un 25% los límites establecidos.

Las patatas procedentes de parcelas en que sus rendimientos sean superiores al límite establecido no podrán ser amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.

Los veedores realizarán la inspección, comprobando que la recolección se hace conforme al Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida y de las normas específicas que se puedan aprobar para una campaña determinada. Se recoge una muestra significativa de la parcela y se cubre la ficha de recogida de muestras (ANEXO 02 PC 01-Edición 02), que se completará con el posterior resultado de los análisis recibidos del laboratorio. La muestra podrá ser recogida antes de llevar a cabo la recolección y una vez que el cultivo tenga cumplido su ciclo vegetativo. El número de muestras a recoger por campaña será como mínimo una muestra por agricultor; en caso de que el agricultor haya declarado más de una parcela, se elegirá al azar una parcela entre el total de las declaradas. En el caso de que posea varias parcelas pero estén unas a continuación de otras, se considerará a efectos de recogida de muestras como una única parcela.



Esta ficha se elevará posteriormente a la comisión de calificación. El formato de esta ficha de calificación aparece reflejado al final del Programa de Control.

Si el resultado de la muestra recogida en campo, arroja un porcentaje de defectos superior al 50% respecto del total en peso, se realizará un nuevo control en almacén, utilizando para ello el anexo 3, siempre que dicha partida pueda ser susceptible de envasarse bajo la Indicación Geográfica Protegida «Patata de Galicia».



### **Control sobre almacenes y plantas envasadoras**

Se recogen las posibles nuevas inscripciones como plantas envasadoras, en las que deberán figurar los siguientes datos:

- Nombre del propietario o representantes, NIF y dirección completa, en el caso de sociedades se le exigirá la inscripción registral y el nombre del gerente.
- Denominación o razón social de la empresa, CIF y domicilio legal.
- Teléfono y fax.
- Localidad y ayuntamiento en donde estén situadas sus instalaciones.
- Sistema y capacidad de almacenaje.
- Número y capacidad de los almacenes.
- Sistema, maquinaria y capacidad de envasado.
- Acompañando a la solicitud se adjuntarán planos acotados de situación, planta y alzados, donde se reflejen todos los detalles significativos de construcciones e instalaciones, con una breve descripción de ellas.
- También se adjuntará copia de la inscripción en el Registro de Industrias Agrarias y en el Registro Sanitario.

Si la empresa no es propietaria de los locales e instalaciones se hará constar en la solicitud de inscripción, debiendo acreditar documentalmente esta circunstancia y el título de uso, así como la identidad del propietario.

En una auditoría inicial, se comprueba la veracidad de los datos de la solicitud en el Registro de Almacenes y Plantas Envasadoras (FPCO-04/02).

Todos estos datos se recogerán en una «Acta de Inspección», FPOC-04/03.

El transporte de los tubérculos susceptibles de ser protegidos por la Indicación Geográfica, desde el productor hasta el almacenista, debe de realizarse en vehículos acondicionados y dotados con un sistema de carga y descarga que minimice los daños.

A todas las partidas que lleguen al almacén del envasador autorizado por el Consejo Regulador para envasar patata amparada bajo la Indicación Geográfica Protegida, se le cubrirá el Documento de Transacción correspondiente (FPOC-04/07), donde se recogen los datos personales, así como los kilogramos de patata entregados, este trabajo será realizado por el encargado de calidad de la planta envasadora o en quien delegue.

Estos documentos serán recogidos por los veedores y comprobarán que están pasados al Libro de Control (FPOC-04/06). Al inicio de la campaña el Consejo Regulador facilita a todas las plantas envasadoras un listado con todos los productores que están registrados y que realizaron la declaración de siembra en esta campaña. Se comprobará, que los productores que estén en el Libro de Control y en los Documentos de Transacción, coincidan con los del listado facilitado por el Consejo Regulador.

El almacenaje podrá realizarse directamente sobre la solera del almacén, hasta una altura máxima de 3 metros si sólo existe ventilación convencional o de 3,5 metros en caso de ventilación forzada.



Las partidas deberán estar separadas e identificadas por productor y parcela y separadas de otras patatas no amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.

## Control sobre el envasado

Se comprueba el correcto funcionamiento de la maquinaria de manipulación y envasado.

Antes del envasado de las partidas, el encargado de calidad del almacén autorizado tendrá que avisar al Consejo Regulador para comprobar que la partida que se va a envasar está calificada y así poder facilitarles las correspondientes contraetiquetas. Se comprueba que las bolsas en las que se va a envasar la patata de calidad son las autorizadas por el Consejo.

Previo al envasado es necesario realizar la selección, de forma que cumplan las tolerancias establecidas en el reglamento de la Indicación Geográfica Protegida, más concretamente en el artículo 16 del Reglamento y que se reflejan a continuación:

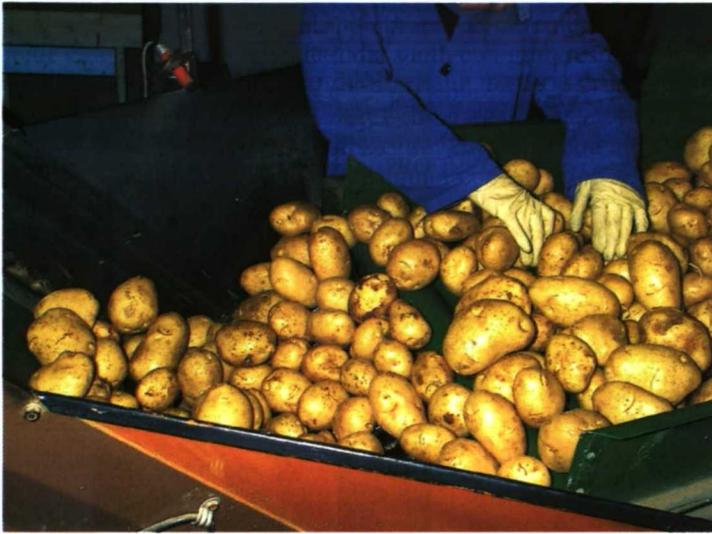
- a) Tolerancia en calidad:
  - Patatas no acordes con las características mínimas: 6%. En todo caso no puede superar el 1% en peso de patatas atacadas por podredumbre seca o húmeda.
  - Residuos: 2%, dentro de este límite como máximo un 1% de tierra adherente.
- b) Tolerancia en calibre:
  - 5% en peso de tubérculos no acordes con los límites mínimo y máximo establecidos.
- c) Tolerancia de otros cultivares:
  - 0% en peso de cultivares distintos a la amparada por la Indicación Geográfica Protegida.
  - 2% en peso de tubérculos de otros cultivares de color de piel similar del cultivar amparado (kennebec).

Todas las partidas, para ser amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, deben de tener un contenido mínimo del 18% de materia seca y un máximo de 0,4% de azúcares reductores. El calibre admitido para la comercialización es el comprendido entre 40 y 80 mm.

Cada partida envasada, deberá ser anotada en una «Hoja de Control de Envasado» (FPOC-04/08), donde aparecerán reflejados los siguientes datos:

- N.º de registro del productor, nombre y apellidos.
- Fecha de envasado del lote.
- N.º de contraetiqueta de inicio envasado lote y n.º contraetiqueta final envasado lote.

Se recogerán muestras al azar de las partidas en el tren de envasado para su posterior análisis en el laboratorio. La Periodicidad de recogida de muestras en las plantas envasadoras se hará en un número de dos mensuales, distribuidas quincenalmente de forma aproximada, siempre y cuando existan patatas envasadas o se estén envasando en el momento de realizar la inspección, refiriéndose siempre a patatas amparadas por la I.G.P.



Una vez terminado el envasado de la partida tendrá que pasarse al libro de registro.

Los veedores levantarán acta en cada inspección realizada a los almacenes y plantas envasadoras, anotando todas las incidencias que observen durante su inspección. El número mínimo de inspecciones será la misma que la de recogida de muestras durante la campaña de envasado; considerando como tal la comprendida entre los meses de julio de un año hasta abril-mayo del siguiente.



## **Control de calidad y en punto de venta**

Paralelamente se lleva a cabo un control de calidad de las patatas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida; este control de calidad consiste en la recogida y posterior análisis de muestras en los almacenes y en los puntos de venta.

En los almacenes se recogen dos muestras por mes, al final de la línea de envasado. Cada muestra consiste en la recogida de tres bolsas, quedando una de ellas en posesión de la planta envasadora, por si es necesario algún tipo de contraanálisis. Las dos bolsas restantes se llevan a la sede del Consejo Regulador y se le hace un reconocimiento visual, observando su estado cubriendo una ficha (ANEXO 03 PC 01-Edición 02) donde se recogen distintos datos como peso, estado de la bolsa, defectos externos e internos, etcétera Parte de la muestra se introduce en una bolsa genérica, identificándola con un número y se manda al laboratorio, para el análisis de materia seca y azúcares reductores y otros parámetros que se consideren oportunos.

Asimismo se recogen muestras en los puntos de venta (desplazándose los veedores del Consejo a las distintas localidades, Madrid, Barcelona, etc.) Estas muestras se llevan a la sede del Consejo Regulador y se hace el mismo reconocimiento que con las muestras recogidas en los almacenes, cubriendo la ficha (ANEXO 01 IT 02-Edición 01) donde se recogen los datos. Parte de la muestra se introduce en una bolsa genérica y se envía al laboratorio, para el análisis. Además aprovechando la visita a los puntos de venta, se toman datos del precio de mercado, tratamiento y estado de conservación de los envases, imagen e identificación de la Pataca de Galicia, otras patatas a la venta, posibles fraudes, campañas promocionales, etc.

Una vez recibidos los análisis del Laboratorio y con los datos de las fichas cubiertas por los técnicos del Consejo Regulador, se lleva a cabo la redacción de un informe mensual. Estos informes se elevan al pleno del Consejo Regulador.

Anualmente y al inicio de campaña se rellena un estadillo en cada planta envasadora, anotando el estado general del almacén en cuanto a limpieza, organización de las distintas dependencias, iluminación, etc.

Además existen libros de registro que deberá cubrir el almacenista que venda a una empresa transformadora y la empresa transformadora, cuyos modelos figuran a continuación:

Con los citados controles y libros se certifica la trazabilidad de la I.G.P. «Pataca de Galicia», es decir, desde la parcela al punto de venta, tanto si el producto se presenta en su estado fresco, como transformado.