



C/2026/903

11.2.2026

**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15,
paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2026/903)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Patata de Valderredible»

N. UE: PGI-ES-03349

Trasmesso il 16 settembre 2024

1. Nome

«Patata de Valderredible»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP IGP

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Spagna

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

07 – ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI COMMESTIBILI

0701 – Patate, fresche o refrigerate

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

Il prodotto tutelato dall'indicazione geografica protetta (IGP) «Patata de Valderredible» corrisponde ai tuberi della specie *Solanum tuberosum* L., delle varietà coltivate «Agria», «Baraka», «Jaerla», «Kelly» e «Spunta».

La «Patata de Valderredible» presenta le caratteristiche organolettiche seguenti:

- ·il calibro è compreso tra 40 mm e 75 mm, ma nella maggior parte dei casi supera i 60 mm;
- ·il colore della polpa varia da giallo a giallo intenso;
- ·forma ovale allungata o rotonda;
- ·consistenza soda e omogenea;
- ·buccia liscia senza malformazioni, con occhi sulla superficie.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

La specificità di queste caratteristiche generali varia a seconda della varietà:

	«Agria»	«Baraka»	«Jaerla»	«Kelly»	«Spunta»
Diametro (mm)	50-75	60-75	40-60	50-75	40-60
Forma	Da ovale allungata a arrotondata	Da ovale arrotondata a arrotondata	Da ovale arrotondata a arrotondata	Da ovale allungata a arrotondata	Da ovale allungata a ovale arrotondata
Consistenza	Soda	Soda	Soda e omogenea	Soda e omogenea	Soda
Colore della polpa	Giallo intenso	Giallo	Giallo intenso	Giallo	Giallo

Inoltre la «Patata de Valderredible» presenta le caratteristiche fisiche e chimiche seguenti:

- tenore di sostanza secca superiore al 20 %;
- tenore di vitamina C pari almeno al 20 % (20 mg/100 g di patata cruda).

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La fase della produzione che si svolge all'interno della zona geografica delimitata è la coltivazione (semina e raccolta).

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il confezionamento avviene all'interno della zona geografica delimitata per rispondere alla necessità di ridurre al minimo le perdite in termini di qualità finale del prodotto causate dal trasporto e da condizioni di immagazzinamento inadeguate.

Il confezionamento deve essere effettuato in lotti della stessa varietà e dello stesso calibro, con un contenuto netto fino a 25 kg.

La confezione deve essere nuova, pulita e realizzata con materiali che consentano una ventilazione, un immagazzinamento e un trasporto del prodotto adeguati, come sacchi o retine.

Il fatto che il confezionamento avvenga all'interno della zona geografica delimitata rispecchia l'esigenza di ridurre al minimo le perdite in termini di qualità finale del prodotto causate dal trasporto e da condizioni di immagazzinamento inadeguate.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Tutte le confezioni contenenti il prodotto protetto devono recare il logo IGP «Patata de Valderredible» e la dicitura «Indicación Geográfica Protegida Patata de Valderredible» o «IGP Patata de Valderredible». La confezione deve indicare chiaramente la varietà di patate che contiene.

Ciascuna confezione deve inoltre riportare un'etichetta di certificazione numerata recante il logo IGP, rilasciata dall'organismo di gestione.



5. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Patata de Valderredible» è limitata al comune di Valderredible (Cantabria).

6. Legame con la zona geografica

Il riconoscimento di questa indicazione geografica protetta si basa sulle caratteristiche specifiche dell'IGP «Patata de Valderredible», attribuibili alla sua origine geografica, e sulla reputazione che ha acquisito.

Caratteristiche specifiche attribuibili all'origine geografica

Valderredible è situato in una zona di transizione tra il clima marittimo delle valli cantabriche interne e il clima continentale della Meseta Central spagnola.

Le condizioni climatiche della zona sono definite dal rilievo, dall'altitudine media elevata e dalla distanza dall'oceano. Il clima è freddo, con temperature medie annue prossime a 10 °C, e umido, con precipitazioni di circa 700 mm.

I tipi di suolo presenti nel comune sono adatti alla coltivazione delle patate, in quanto prevalgono terreni e substrati aerati più sabbiosi rispetto a quelli argillosi, in particolare attorno al fiume Ebro. Si tratta di buone condizioni per la coltivazione di questo particolare tubero, che cresce meglio in condizioni di pH comprese tra 5,5 e 7, tipiche di questi suoli.

Ciononostante, la sua latitudine fa sì che le precipitazioni nella zona derivino quasi sempre dagli effetti dei fronti meteorologici ad ovest. Ciò significa che le precipitazioni sono distribuite in modo piuttosto irregolare nel corso delle stagioni e sono decisamente scarse durante l'estate.

Tuttavia il fattore determinante è la temperatura. Il periodo delle gelate dura da ottobre a maggio, con temperature estremamente basse tra dicembre e marzo. Nei mesi di maggio e ottobre, con temperature minime medie intorno a 5 °C, è molto improbabile che si verifichino gelate intense e le temperature inferiori a 0 °C sono notevolmente meno frequenti.

Le condizioni climatiche limitano la coltivazione perché le gelate possono danneggiare le piante o i tuberi giovani, che sono anche predisposti alle malattie fungine. Tuttavia ciò costituisce anche un vantaggio, in quanto si tratta della ragione principale dell'unicità e dell'apprezzamento della «Patata de Valderredible».

La «Patata de Valderredible» è caratterizzata da una percentuale più elevata di sostanza secca e vitamina C rispetto ad altre varietà (Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata, Froilán, 2024).

L'elevata concentrazione di sostanza secca nella «Patata de Valderredible» è strettamente legata alle condizioni climatiche specifiche della zona: gelate tardive e una temperatura minima media di circa 5 °C. Secondo studi sulla coltivazione della patata, le temperature moderate e la durata del ciclo di crescita hanno un'influenza significativa sul contenuto di solidi dei tuberi (Efecto del clima en la calidad del tubérculo de patata, García et al., 2018). Nel caso della «Patata de Valderredible», la percentuale di sostanza secca è superiore al 20 %, a differenza delle stesse varietà coltivate in altre zone (Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata, Froilán, 2024).

Lo stesso effetto si traduce in un aumento della vitamina C o acido ascorbico. Un clima con temperature più basse contribuisce a ridurre la degradazione della vitamina C durante la crescita e la raccolta, in quanto la vitamina C si decompone più rapidamente a temperature elevate. L'esposizione a temperature moderate e la minore frequenza di stress da calore contribuiscono a mantenere livelli più elevati di vitamina C nelle patate. Un lungo periodo di crescita consente inoltre alle piante di sviluppare livelli più elevati di antiossidanti, compresa la vitamina C, il che contribuisce a proteggerle dallo stress ambientale.

L'esperienza dei produttori e le conoscenze acquisite nel corso dei decenni hanno consentito di selezionare le varietà più adatte alla coltivazione della «Patata de Valderredible» e di determinare il momento migliore per la semina, tenendo conto dei fattori climatici. Tali esperienze e conoscenze sono evidenziate dalle ricerche condotte nel distretto di Valderredible dal 1996, quali l'*Estudio del cultivo, almacenamiento y comercialización de la «Patata de Valderredible»* (M. A. Gómez, 1996) o il *Proyecto de investigación sobre producción de patatas en Valderredible. Ensayo de variedades* (M. A. Gómez, 1997).

Reputazione

Secondo numerose fonti bibliografiche, il 1797 fu l'anno di introduzione della patata a Valderredible, una zona appartenente al distretto di Campoo-Los Valles.

Il primo a menzionare questo evento fu Ángel de los Ríos y Ríos in un articolo intitolato «El Centenario de las patatas», pubblicato sulla rivista *Campoo* il 1° gennaio 1897. Secondo tale articolo, l'evento in questione si era verificato 100 anni prima, nel 1797.

All'epoca, intorno al 1797, la Reale società cantabrica degli amici del paese aveva avviato una campagna intesa a promuovere la coltivazione della patata. Trattandosi della prima produzione agricola promossa dalla società, fu istituito un comitato per «migliorare e rinnovare le specie di patate, facilitando al contempo la loro acclimatazione a un clima variegato ed economizzando i trasporti».

A Valderredible, la prima menzione dell'esistenza della coltivazione della patata risale al 1820.

La rapida accettazione e diffusione della patata nella valle di Valderredible si riflette ampiamente nel dizionario di Pascual Madoz (1845-1850). Documenta l'esistenza della coltivazione della patata in 34 delle 52 unità di popolazione che compongono Valderredible. Non vi è alcun riferimento alla coltivazione della patata in 13 villaggi (il che non significa necessariamente che non esistesse, ma forse che non fosse considerata una coltura fondamentale) e per cinque unità di popolazione non vi sono dati disponibili per quel periodo.

Le patate venivano vendute nei principali mercati: quelli di Reinosa e Torrelavega, e in altre parti della provincia. Le patate venivano trasportate anche su rotaia per raggiungere mercati al di fuori della regione, ad esempio quelli di Madrid e Levante. Sin dalla prima guerra mondiale, gli agricoltori di Levante hanno apprezzato molto la «Patata de Valderredible» come tubero-seme.

Nel corso del XX secolo la patata si affermò come la principale risorsa di Valderredible. L'importanza della coltura per la valle è tale che la relazione di gestione del comune di Valderredible per il periodo 1931-1932 mostra che una delle principali attività della valle era la produzione di patate destinate alla semina su terreni agricoli irrigati, con una raccolta stimata di 85 000 tonnellate nel 1932. Questa tendenza proseguì negli anni Cinquanta, come si evince dall'intervista con Antonio Rodríguez (sindaco di Valderredible) pubblicata nel novembre 1956 dal quotidiano *Fontibre*, in cui spiega che la principale risorsa della valle è l'agricoltura, «in particolare la coltivazione della patata, con una produzione complessiva di oltre 10 milioni di chilogrammi all'anno».

Negli ultimi decenni del XX secolo e all'inizio del XXI secolo le patate hanno continuato a rappresentare la principale produzione agricola nel comune di Valderredible.

Tale simbiosi tra tradizione e ambiente naturale consente di ottenere un prodotto finale con caratteristiche organolettiche peculiari.

Oltre alla sua tradizionale popolarità e al relativo sostegno nelle pubblicazioni scientifiche e informative, la reputazione della «Patata de Valderredible» si riflette anche nel riconoscimento commerciale che riceve. Non solo è spesso presente nei mercati, negli ipermercati e nei negozi di frutta e verdura, ma la sua origine e la sua natura unica apportano un reale valore aggiunto nella comunicazione con il consumatore.

Se ne può vedere un esempio sul sito web Frutería El Vergel, la cui descrizione commerciale recita: «La patata di Valderredible è la patata più caratteristica della Cantabria; la patata nasce sulle più spettacolari rive fluviali, dove sorge il fiume Ebro». Queste parole evidenziano il legame inscindibile tra il prodotto e la zona, rafforzandone la natura simbolica.

Analogamente, la catena di supermercati Lupa commercializza il prodotto con il nome «Patata Valderredible», contribuendo a rafforzarne la visibilità e associandolo direttamente alla zona geografica di origine, il che ne consolida ulteriormente il prestigio e la distinzione sul mercato.

A livello nazionale, la «Patata de Valderredible» è riconosciuta e apprezzata dalle industrie del turismo e della ristorazione, che la includono nei loro riferimenti culinari. Nel 2021 la prestigiosa guida turistica Guía Repsol le ha dedicato un articolo dal titolo «La patata de Valderredible, un tesoro a buen precio. Tiempo de patatas», in cui ha evidenziato come questa coltura, presente nella Cantabria meridionale sulle rive dell'Ebro da oltre cinque secoli, sia diventata un alimento essenziale e un simbolo di identità per la valle.

Inoltre le ricette che utilizzano la «Patata de Valderredible» sono disponibili in pubblicazioni su piattaforme digitali rispettate. Ad esempio, sono state pubblicate ricette per il pollo con Patata de Valderredible (*El Diario de Cantabria*, 2022) e per la Patata de Valderredible con acciughe e granchi (*El Diario Montañés*, 2022).

L'unicità della «Patata de Valderredible» è stata inoltre ampiamente riconosciuta dai media. *El Diario Montañés* (2024) afferma che «questa patata si distingue per il suo aspetto ovale e allungato, con una buccia che trattiene piccole macchie di terra, conferendole un sapore unico. “Il suolo di Valderredible conferisce alle nostre patate un carattere speciale”, ha spiegato un produttore». Questa descrizione evidenzia il legame diretto tra il prodotto e la zona e l'autenticità che lo contraddistingue.

Analogamente, canali televisivi nazionali di alto profilo come RTVE hanno pubblicizzato l'unicità del prodotto in programmi emblematici come «España Directo» (2016) e «Aquí la Tierra» (2024), che hanno evidenziato non solo il sapore e la qualità del prodotto, ma anche il valore culturale e paesaggistico dell'ambiente in cui è coltivato.

Questa immagine è ulteriormente rafforzata dalla valutazione di Cadena SER (Radio Santander), che definisce la «Patata de Valderredible» come «il tesoro di Valderredible» (Cadena SER, 2021), consolidandone il carattere distintivo all'interno delle dispense cantabrichi.

Tuttavia la sua presenza va oltre il mero aspetto culinario, diventando un simbolo di impegno sociale. Un buon esempio in tal senso è stato l'atto pubblicato nel quotidiano *El Diario Montañés* (2021), in base al quale è stata donata una tonnellata di «Patata de Valderredible» alla banca alimentare. Ciò illustra come il prodotto sia associato anche a valori di solidarietà e responsabilità collettiva.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica:

https://www.alimentosdecantabria.com/documents/33877265/35170950/Pliego+de+Condiciones+IGP+Patata+de+Valderredible_AGOSTO25.pdf/0032663a-531e-18ae-087e-3ecdcc9dec28?t=1758712930734