C/2026/903

11.2.2026

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2026/903)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Patata de Valderredible»

N.º UE: PGI-ES-03349

Enviado el 16 de septiembre de 2024

1. **Nombre(s)**

«Patata de Valderredible»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

07 — HORTALIZAS, PLANTAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS ALIMENTICIOS

0701 — Patatas (papas) frescas o refrigeradas

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Patata de Valderredible» se define como los tubérculos de la especie *Solanum tuberosum* L., de las variedades cultivadas agria, baraka, jaerla, kelly y spunta.

La «Patata de Valderredible» presenta las siguientes características organolépticas:

— Calibre comprendido entre 40 y 75 mm. La mayoría de ellas se encuentran por encima del calibre 60 mm.

— Coloración de la carne entre amarillo-amarillo intenso.

— Forma oval-alargada o redonda-oval.

— Textura firme y consistente.

— Piel lisa y sin malformaciones, con ojos superficiales.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La especificidad de estas características generales varía en función de la variedad de que se trate:

	Agria	Baraka	Jaerla	Kelly	Spunta
Calibre (mm)	50-75	60-75	40-60	50-75	40-60
Forma	De oval-alargada a redondeada	De oval-redondeada a redondeada	De oval-redondeada a redondeada	De oval-alargada a redondeada	Oval-alargada a oval-redondeada
Textura	Firme	Firme	Firme y consistente	Firme y consistente	Firme
Color de la carne	Amarillo intenso	Amarillo	Amarillo intenso	Amarillo	Amarillo

Además, la «Patata de Valderredible» presenta las siguientes características físico-químicas:

— · Contenido en materia seca superior al 20 %.

— · Contenido en vitamina C mínimo del 20 % (20 mg / 100 g de patata cruda).

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de producción que se realizan en la zona geográfica definida es el cultivo (siembra y recolección)

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El envasado se efectúa dentro de la zona geográfica delimitada respondiendo a la necesidad de minimizar las posibles pérdidas en la calidad final del producto por efecto del transporte y de unas condiciones de almacenamiento no adecuadas.

El envasado se debe realizar en lotes homogéneos de variedad y de calibre con un contenido neto hasta 25 kilogramos.

Los envases deben ser nuevos, limpios y de materiales que favorezcan una correcta ventilación, conservación y transporte del producto, como son las mallas o los sacos.

El hecho de que el envasado se efectúe dentro de la zona geográfica delimitada responde a la necesidad de minimizar las posibles pérdidas en la calidad final del producto por efecto del transporte y de unas condiciones de almacenamiento no adecuadas.

4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En todos los envases que contengan el producto amparado deberá aparecer el logotipo de la IGP «Patata de Valderredible» y la mención «Indicación Geográfica Protegida Patata de Valderredible» o «IGP Patata de Valderredible». El envase deberá indicar de forma clara la variedad de patata que contiene.

Así mismo, cada envase llevará una contraetiqueta numerada y con el logotipo de la IGP, expedida por el órgano de gestión.



5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de la «Patata de Valderredible» se limita al municipio de Valderredible (Cantabria).

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El reconocimiento de la presente indicación geográfica protegida se basa en las características específicas de la IGP «Patata de Valderredible» atribuidas al origen geográfico y a la reputación alcanzada.

Características específicas atribuibles al origen geográfico

Valderredible se encuentra en un área de transición entre los caracteres oceánicos del clima de los valles interiores cantábricos y los continentales de la meseta castellana.

Sus condiciones climáticas quedan definidas por la disposición del relieve, una elevada altitud media y la distancia respecto al océano. Es un clima frío con temperaturas medias anuales próximas a los 10 °C, húmedo, con precipitaciones que rondan los 700 mm.

Los tipos de suelo existentes en este municipio son adecuados para el cultivo de la patata, al abundar los suelos aireados y sustratos más arenosos que arcillosos, sobre todo en el entorno del río Ebro. Se trata, por tanto, de unas buenas condiciones para el cultivo de este tubérculo ya que vegeta mejor en condiciones de pH comprendidos entre 5,5 y 7, condiciones que suelen darse en estos terrenos.

No obstante, el hecho de que por su localización latitudinal las precipitaciones se produzcan casi siempre debido al efecto de situaciones frontales de poniente, hace que la distribución estacional de las precipitaciones sea bastante irregular, con marcados mínimos estivales.

Pero si algún factor resulta determinante es el de la temperatura. El período de heladas se prolonga desde octubre a mayo, y alcanza valores severos entre diciembre y marzo. Durante los meses de mayo y octubre, con temperaturas mínimas medias en torno a 5 °C, es muy poco probable que se produzca una helada intensa y los registros inferiores a 0 °C se reducen considerablemente.

Las condiciones climáticas son una limitación en el cultivo, porque las heladas pueden dañar las plantas jóvenes o los tubérculos, además son susceptible de enfermedades fúngicas, pero a su vez es una ventaja ya que es la principal causa de la singularidad y de la apreciación de la «Patata de Valderredible».

La «Patata de Valderredible» se caracteriza por un porcentaje en materia seca y vitamina C superior al de otras variedades (Froilán, «Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata», 2024).

La elevada concentración de materia seca en la «Patata de Valderredible» está estrechamente relacionada con las condiciones climatológicas específicas de la zona: heladas tardías y temperatura mínima media en torno a 5 °C. Según estudios sobre el cultivo de patata las temperaturas moderadas y la duración del ciclo de crecimiento influyen significativamente en el contenido de sólidos en los tubérculos (García *et al.*, «Efecto del clima en la calidad del tubérculo de patata», 2018). En el caso de la «Patata de Valderredible» el porcentaje en materia seca supera el 20 % frente a las mismas variedades cultivadas en otras zonas (Froilán, «Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata», 2024).

El mismo efecto se traduce en un incremento de la vitamina C o ácido ascórbico, un clima con temperaturas más bajas ayuda a reducir la degradación de la vitamina C durante el crecimiento y la cosecha, ya que esta vitamina se descompone más rápidamente a temperaturas elevadas. La exposición a temperaturas moderadas y la menor incidencia de estrés térmico contribuyen a mantener niveles más altos de vitamina C en las patatas. Por otro lado, un período de crecimiento largo también permite que las plantas desarrollen una mayor cantidad de antioxidantes, entre ellos la vitamina C, que ayuda a protegerlas del estrés ambiental.

La experiencia de los productores y el conocimiento adquirido durante décadas ha permitido la selección de las variedades más adecuadas para el cultivo de la «Patata de Valderredible», así como, determinar el mejor momento de la siembra, teniendo en consideración los factores climatológicos. Esta experiencia y conocimiento se pone en valor con los trabajos de investigación que se llevan desarrollando en la comarca de Valderredible desde el año 1996, como el «Estudio del cultivo, almacenamiento y comercialización de la «Patata de Valderredible» (Gómez, M. A., 1996) o el «Proyecto de investigación sobre producción de patatas en Valderredible. Ensayo de variedades» (Gómez, M. A., 1997).

Reputación

En numerosas fuentes bibliográficas se considera el año 1797 como fecha de introducción de la patata en Valderredible, territorio perteneciente a la comarca de Campoo - Los Valles.

El primero en mencionar este evento es D. Ángel de los Ríos y Ríos, en el artículo «El Centenario de las patatas», publicado por la revista *Campoo* el 1 de enero de 1897. Según dicho artículo fue cien años antes, en 1797.

Por aquel entonces, hacia 1797, la Real Sociedad Cantábrica de Amigos del País había iniciado una campaña de fomento del cultivo de la patata. Se trataba de la primera producción agrícola que la Sociedad se propuso fomentar, para lo cual se creó una comisión cuya función consistía en «mejorar y renovar las especies de patatas, facilitando al mismo tiempo connaturalizarse a diverso clima y economizar el transporte».

En Valderredible, la primera mención a la existencia del cultivo de la patata corresponde al año 1820.

Esta rápida aceptación y difusión de la patata en el valle de Valderredible queda ampliamente reflejada en el *Diccionario* de Pascual Madoz (1845-50). En este diccionario se documenta la existencia del cultivo de las patatas en treinta y cuatro entidades de población de las cincuenta y dos que constituyen Valderredible. En trece pueblos no se menciona el cultivo de la patata, lo cual no significa necesariamente que no existiera, posiblemente no se considerara como un cultivo fundamental, mientras que hay cinco entidades de población de las que no se dispone de datos para esa época.

Las patatas se comercializaban en los mercados principales: el de Reinosa y el de Torrelavega, además de otros lugares de la provincia. La producción también llegaba a mercados extrarregionales a través del ferrocarril como los de Madrid y Levante. Los agricultores levantinos, desde los años de la I Guerra Mundial, tenían un gran aprecio a la «Patata de Valderredible» como patata de siembra.

A medida que avanza el siglo XX la patata se consolida en Valderredible como la principal riqueza. Tal es el grado de relevancia que alcanza este cultivo en el valle que en la Memoria de la Gestión Municipal de Valderredible, en los años 1931-32, aparece reflejado que una de las riquezas principales del valle es la producción de la patata para siembra en cultivos de regadío, calculándose que para el año 1932 se recolectaron unas 85 000 Toneladas. En la década de los 50 esta tendencia se mantiene, como puede comprobarse en la entrevista a D. Antonio Rodríguez (Alcalde de Valderredible), publicada en noviembre de 1956 por el periódico Fontibre donde el alcalde explica que la mayor riqueza del valle es la agricultura, «y muy especialmente el cultivo de la patata, cuya producción global al año es de diez millones de kilos».

Durante las últimas décadas del s. XX y principios del s. XXI, la patata ha continuado constituyendo la principal producción agraria del municipio de Valderredible.

Esta simbiosis de tradición y medio natural permite obtener un producto final con características organolépticas diferenciadoras.

Además de su arraigo tradicional y del respaldo científico y divulgativo que ha recibido, la reputación de la «Patata de Valderredible» se refleja también en su reconocimiento comercial. No solo está presente de forma habitual en mercados, hipermercados y fruterías, sino que su origen y singularidad se convierten en un auténtico valor añadido en la comunicación con el consumidor.

Un ejemplo de ello lo encontramos en la Frutería El Vergel, que resalta en su mensaje comercial: «La patata de Valderredible es la patata más característica de Cantabria. La patata que nace en la ribera más espectacular donde nace el río Ebro». Con estas palabras, se pone de manifiesto el vínculo inseparable entre producto y territorio, reforzando su carácter identitario.

De igual modo, la cadena de supermercados Lupa comercializa el producto bajo la denominación «Patata Valderredible», contribuyendo a consolidar su visibilidad y asociándola directamente con su ámbito geográfico de origen, lo que refuerza aún más su prestigio y diferenciación en el mercado.

En el ámbito nacional, tanto el turismo como la restauración reconocen y ponen en valor a la «Patata de Valderredible», incorporándola en sus referencias gastronómicas. La prestigiosa Guía Repsol dedicó en 2021 un artículo titulado «La patata de Valderredible, un tesoro a buen precio. Tiempo de patatas», en el que destaca cómo este cultivo, arraigado desde hace más de cinco siglos en el sur de Cantabria, a orillas del Ebro, se ha convertido en un alimento esencial y en un símbolo de identidad para el valle.

Igualmente, reconocidas plataformas digitales recogen en sus publicaciones recetas de productos elaborados con «Patata de Valderredible». Así, por ejemplo, se publican recetas de pollo con patatas de Valderredible (*El Diario de Cantabria*, 2022) o patatas de Valderredible con anchoas y cangrejo (*El Diario Montañés*, 2022).

La diferenciación de la «Patata de Valderredible» también ha sido ampliamente reconocida por los medios de comunicación. *El Diario Montañés* (2024) destacaba en sus páginas: «Esta patata destaca por su aspecto ovalado y alargado, con una piel que conserva pequeñas motas de tierra que le confieren un sabor único. "La tierra de Valderredible les da un carácter especial a nuestras patatas", explica un productor». Una descripción que pone de relieve el vínculo directo entre producto y territorio, así como la autenticidad que lo distingue.

Asimismo, cadenas de gran repercusión nacional como RTVE han difundido su singularidad en programas tan emblemáticos como *España Directo* (2016) o *Aquí la Tierra* (2024), donde se subraya no solo su sabor y calidad, sino también el valor paisajístico y cultural del entorno en el que se cultiva.

A esta proyección se suma la valoración de la Cadena SER (Radio Santander), que ha definido a la «Patata de Valderredible» como «el tesoro valluco» (Cadena SER, 2021), consolidando su carácter distintivo dentro de la despensa cántabra.

Además, su presencia trasciende lo puramente culinario para convertirse en un símbolo de compromiso social. Buena muestra de ello fue la acción recogida por el *Diario Montañés* (2021), en la que se donó una tonelada de «Patata de Valderredible» al Banco de Alimentos, ejemplo de cómo este producto se asocia también a valores de solidaridad y responsabilidad colectiva.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica:

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