C/2026/903

11.2.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/903)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Patata de Valderredible»

N° UE: PGI-ES-03349

Présenté le 16 septembre 2024

1. **Dénomination(s)**

«Patata de Valderredible»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

07 – LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES

0701 – Pommes de terre, à l'état frais ou réfrigéré

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le produit couvert par l'indication géographique protégée (IGP) «Patata de Valderredible» désigne les tubercules de l'espèce *Solanum tuberosum* L., des variétés cultivées «Agria», «Baraka», «Jaerla», «Kelly» et «Spunta».

La «Patata de Valderredible» présente les caractéristiques organoleptiques suivantes:

— calibre compris entre 40 et 75 mm. La plupart des pommes de terre ont un calibre de plus de 60 mm;

— coloration de la chair de jaune à jaune intense;

— forme ovale à oblongue ou ronde à ovale;

— texture ferme et consistante;

— peau lisse et sans déformations, avec des yeux superficiels.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ces caractéristiques générales deviennent plus spécifiques en fonction de la variété concernée:

	«Agria»	«Baraka»	«Jaerla»	«Kelly»	«Spunta»
Calibre (mm)	50 à 75	60 à 75	40 à 60	50 à 75	40 à 60
Forme	D'ovale-oblongue à arrondie	D'ovale-arrondie à arrondie	D'ovale-arrondie à arrondie	D'ovale-oblongue à arrondie	D'ovale-oblongue à ovale-arrondie
Texture	Ferme	Ferme	Ferme et consistante	Ferme et consistante	Ferme
Couleur de la chair	Jaune intense	Jaune	Jaune intense	Jaune	Jaune

En outre, la «Patata de Valderredible» présente les caractéristiques physiques et chimiques suivantes:

— teneur en matière sèche supérieure à 20 %;

— teneur en vitamine C d'au moins 20 % (20 mg/100 g de pomme de terre crue).

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la production qui ont lieu dans l'aire géographique délimitée sont celles de la production (ensemencement et récolte).

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement a lieu dans l'aire géographique délimitée, car il est nécessaire de réduire au minimum les éventuelles pertes de qualité finale du produit dues au transport et à des conditions de stockage inadéquates.

Le conditionnement doit être effectué en lots homogènes par variété et par calibre, d'un contenu net pouvant atteindre 25 kg.

Les emballages doivent être neufs, propres et constitués de matériaux favorisant une ventilation, une conservation et un transport du produit efficaces, tels que des filets ou des sacs.

Le conditionnement a lieu dans l'aire géographique délimitée, car il est nécessaire de réduire au minimum les éventuelles pertes de qualité finale du produit dues au transport et à des conditions de stockage inadéquates.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Sur tous les emballages contenant le produit protégé doivent figurer le logo de l'IGP «Patata de Valderredible» et la mention «Indicación Geográfica Protegida Patata de Valderredible» ou «IGP Patata de Valderredible». L'emballage indique clairement la variété de pomme de terre qu'il contient.

Chacun comporte en outre une contre-étiquette numérotée et affichant le logo de l'IGP, délivrée par l'organe de gestion.



5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de la «Patata de Valderredible» est limitée à la commune de Valderredible (Cantabrie).

6. **Lien avec l'aire géographique**

La reconnaissance de cette indication géographique protégée repose sur les caractéristiques spécifiques de l'IGP «Patata de Valderredible» attribuées à l'origine géographique et à la réputation acquise.

Caractéristiques spécifiques imputables à l'origine géographique

La commune de Valderredible est située dans une zone de transition entre les influences océaniques du climat des vallées intérieures cantabriques et les influences continentales de la «meseta» de Castille.

Ses conditions climatiques sont définies par la disposition du relief, une altitude moyenne élevée et la distance par rapport à l'océan. Le climat est froid avec des températures moyennes annuelles proches de 10 °C, et humide avec des précipitations avoisinant les 700 mm.

Les types de sols présents dans cette commune sont adaptés à la culture de la pomme de terre, car les sols aérés et les substrats plus sablonneux qu'argileux sont nombreux, en particulier aux abords de l'Èbre. De bonnes conditions de culture pour ce tubercule sont donc réunies, étant donné qu'il se développe plus aisément lorsque le pH est compris entre 5,5 et 7, condition qui est généralement présente sur ces terres.

Toutefois, en raison de la localisation latitudinale, les précipitations se produisent presque toujours sous l'effet de situations frontales venant de l'ouest, ce qui entraîne une répartition saisonnière des précipitations plutôt inégale, avec des niveaux très bas en été.

Mais la température est bel et bien l'un des facteurs déterminants. La période de gel s'étend d'octobre à mai et atteint des valeurs très basses entre décembre et mars. Au cours des mois de mai et d'octobre, avec des températures minimales moyennes d'environ 5 °C, il est très peu probable qu'une gelée intense se produise et les températures enregistrées inférieures à 0 °C sont beaucoup moins fréquentes.

Les conditions climatiques constituent une contrainte pour la culture, car le gel peut nuire aux jeunes plantes ou aux tubercules, qui sont par ailleurs sensibles aux maladies fongiques; mais cette situation est également un avantage car elle est la principale cause du caractère unique et du succès de la «Patata de Valderredible».

Celle-ci se caractérise par une teneur plus élevée en matière sèche et en vitamine C que d'autres variétés (*Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata*, Froilán, 2024).

La teneur importante en matière sèche de la «Patata de Valderredible» est étroitement liée aux conditions climatiques spécifiques de la zone: des gelées tardives et une température moyenne minimale d'environ 5 degrés. Selon des études sur la culture des pommes de terre, les températures modérées et la durée du cycle de croissance influencent considérablement la quantité de matière solide dans les tubercules (*Efecto del clima en la calidad del tubérculo de patata*. García et al., 2018). Dans le cas de la «Patata de Valderredible», la teneur en matière sèche dépasse 20 % par rapport aux mêmes variétés cultivées dans d'autres zones (*Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata*, Froilán, 2024).

Ce phénomène entraîne également une augmentation de la vitamine C ou de l'acide ascorbique; un climat dont les températures sont plus basses contribue à réduire la dégradation de la vitamine C lors de la croissance et de la récolte, étant donné que cette vitamine se décompose plus rapidement à des températures élevées. L'exposition à des températures modérées et la moindre incidence d'un stress thermique contribuent à maintenir une teneur plus élevée en vitamine C dans les pommes de terre. Par ailleurs, une longue période de croissance permet également aux plantes de développer une quantité accrue d'antioxydants, y compris la vitamine C, qui contribue à les protéger contre le stress environnemental.

L'expérience des producteurs et les connaissances acquises depuis des décennies ont permis de sélectionner les variétés les plus adaptées à la culture de la «Patata de Valderredible» et de déterminer en outre le meilleur moment pour ensemencer, en tenant compte des facteurs climatiques. Cette expérience et ces connaissances sont mises en valeur par les recherches menées dans la région de Valderredible depuis 1996, notamment l'étude intitulée «*Estudio del cultivo, almacenamiento y comercialización de la "Patata de Valderredible"*» (Gómez M.A., 1996) ou le «*Proyecto de investigación sobre producción de patatas en Valderredible. Ensayo de variedades*» (Gómez M.A., 1997).

Réputation

Dans de nombreuses sources bibliographiques, l'année 1797 est considérée comme la date d'introduction de la pomme de terre à Valderredible, un territoire appartenant à la région de Campoo–Los Valles.

Le premier à mentionner cet événement est M. Ángel de Los Ríos y Ríos, dans l'article «*El Centenario de las patatas*» (Le centenaire de la pomme de terre), publié par le magazine *Campoo* le 1er janvier 1897. Selon cet article, l'événement s'était produit cent ans plus tôt, en 1797.

À l'époque, vers 1797, la Real Sociedad Cantábrica de Amigos del País avait lancé une campagne de promotion de la culture de la pomme de terre. Il s'agissait de la première production agricole que la Sociedad en question avait décidé de promouvoir, en créant une commission dont le rôle était d'«*améliorer et de renouveler les espèces de pommes de terre, tout en facilitant le lien naturel avec des conditions climatiques variées et en économisant le transport*».

Dans la commune de Valderredible, la première mention de l'existence de la culture de la pomme de terre date de 1820.

Cette acceptation et cette diffusion rapides de la pomme de terre dans la vallée de Valderredible sont largement documentées dans le *Diccionario* de Pascual Madoz (1845-50). Ce dictionnaire fait état de l'existence de la culture de la pomme de terre dans 34 localités sur les 52 qui constituent le territoire de Valderredible. Dans 13 villages, la culture de la pomme de terre n'est pas mentionnée, ce qui ne signifie pas nécessairement qu'elle n'existait pas, mais qu'elle n'était peut-être pas considérée comme une culture essentielle; aucune donnée de l'époque n'est disponible pour 5 localités.

Les pommes de terre étaient commercialisées sur les marchés principaux, ceux de Reinosa et de Torrelavega, ainsi qu'en d'autres lieux de la province. La production atteignait également des marchés extra-régionaux par le chemin de fer, notamment les marchés de Madrid et de la région du Levant. À partir de la première guerre mondiale, les agriculteurs levantins se sont montrés très intéressés par la «Patata de Valderredible» en tant que pomme de terre de semence.

Au cours du XXe siècle, la pomme de terre s'établit à Valderredible comme la richesse principale. L'importance que revêt cette culture dans la vallée est telle que, dans le registre de Gestión Municipal (gestion communale) de Valderredible, au cours des années 1931-32, il est indiqué que l'une des richesses principales de la vallée est la production de la pomme de terre destinée à l'ensemencement en cultures irriguées. Il est estimé que, pour l'année 1932, environ 85 000 tonnes ont été récoltées. Dans les années 50, cette tendance se poursuit, comme le montre l'entretien avec M. Antonio Rodríguez (maire de Valderredible), publié en novembre 1956 par le journal Fontibre, dans lequel le maire explique que la plus grande richesse de la vallée est l'agriculture, «*et tout particulièrement la culture de la pomme de terre, dont la production globale annuelle est de dix millions de kilos*».

Au cours des dernières décennies du XXe siècle et au début du XXIe siècle, la pomme de terre est restée la principale production agricole de la commune de Valderredible.

Cette symbiose de la tradition et du milieu naturel permet d'obtenir un produit final présentant des caractéristiques organoleptiques distinctives.

Outre ses racines traditionnelles et le soutien qui lui a été apporté en termes scientifiques et de divulgation, la réputation de la «Patata de Valderredible» est visible également dans sa reconnaissance commerciale. Non seulement il est courant de trouver cette pomme de terre sur les marchés, dans les hypermarchés et chez les maraîchers, mais son origine et son caractère unique deviennent une véritable valeur ajoutée dans la communication avec le consommateur.

Un exemple est celui de la «Frutería El Vergel», qui met en évidence dans son message commercial: «La pomme de terre de Valderredible est la pomme de terre la plus caractéristique de Cantabrie. Une pomme de terre née sur la rive la plus spectaculaire aux sources de l'Èbre». Ces mots mettent en évidence le lien indissociable entre le produit et le territoire, et renforcent ainsi son identité.

De même, la chaîne de supermarchés Lupa commercialise le produit sous la dénomination «Patata Valderredible», ce qui contribue à renforcer sa visibilité et l'associe directement à son aire géographique d'origine, et accroît encore ainsi son prestige et son caractère unique sur le marché.

Au niveau national, tant le tourisme que la restauration reconnaissent et mettent en valeur la «Patata de Valderredible», y compris dans leurs références gastronomiques. En 2021, le prestigieux guide Repsol lui a consacré un article intitulé «*La patata de Valderredible, un tesoro a buen precio. Tiempo de patatas*», montrant que cette culture, ancrée dans le sud de la Cantabrie depuis plus de cinq siècles sur les rives de l'Èbre, est devenue un aliment essentiel et un symbole d'identité pour la vallée.

Des plateformes numériques connues reprennent également dans leurs publications des recettes de produits élaborés avec la «Patata de Valderredible». Par exemple, des recettes à base de poulet avec des pommes de terre de Valderredible (*El Diario de Cantabria*, 2022) ou à base de pommes de terre de Valderredible avec des anchois et du crabe (*El Diario Montañés*, 2022) sont publiées.

Le caractère spécifique de la «Patata de Valderredible» a également été reconnu largement dans les médias. Le journal *El Diario Montañés* (2024) a souligné dans ses pages: «Cette pomme de terre se distingue par son aspect ovale et oblong, avec une peau qui conserve de petites mottes de terre lui assurant un goût unique. "La terre de Valderredible confère un caractère particulier à nos pommes de terre", explique un producteur.» Une description qui met en évidence le lien direct entre le produit et le territoire, ainsi que l'authenticité qui le rend spécifique.

De même, les chaînes à fort impact national telles que la *RTVE* ont souligné la singularité du produit dans des programmes aussi emblématiques que «*España Directo*» (2016) ou «*Aquí la Tierra*» (2024), mettant en évidence non seulement le goût et la qualité du produit, mais aussi le paysage et la valeur culturelle de l'environnement dans lequel il est cultivé.

À cette diffusion s'ajoute l'appréciation de la chaîne Cadena SER (Radio Santander), qui a défini la «Patata de Valderredible» comme le «tesoro valluco» (trésor de Valderredible) (Cadena SER, 2021), renforçant son caractère distinctif dans le garde-manger cantabre.

En outre, sa présence va au-delà du simple caractère culinaire pour devenir un symbole de l'engagement social. Un bon exemple en est l'action mentionnée dans le journal *El Diario Montañés* (2021), lors de laquelle une tonne de «Patata de Valderredible» a été offerte à la Banque alimentaire, illustrant la manière dont ce produit est également associé aux valeurs de solidarité et de responsabilité collective.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique:

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