C/2026/903

11.2.2026

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/903)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Patata de Valderredible»

N.º UE: PGI-ES-03349

Apresentado em 16 de setembro de 2024

1. **Nome(s)**

«Patata de Valderredible»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

07 — PRODUTOS HORTÍCOLAS, PLANTAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS, COMESTÍVEIS

0701 — Batatas, frescas ou refrigeradas

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O produto abrangido pela indicação geográfica protegida (IGP) «Patata de Valderredible» é definido como tubérculos da espécie *Solanum tuberosum* L., das variedades cultivadas «agria», «baraka», «jaerla», «kelly» e «spunta».

A «Patata de Valderredible» apresenta as seguintes características organoléticas:

— · diâmetro entre 40 mm e 75 mm, tendo a maior parte um diâmetro superior a 60 mm,

— · cor da polpa entre amarelo e amarelo vivo,

— · forma oval alongada ou oval arredondada,

— · textura firme e consistente,

— · casca lisa sem malformações, com presença de olhos superficiais.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A especificidade destas características gerais depende da variedade em causa:

	«Agria»	«Baraka»	«Jaerla»	«Kelly»	«Spunta»
Diâmetro (mm)	50-75	60-75	40-60	50-75	40-60
Forma	Oval alongada a arredondada	Oval arredondada a arredondada	Oval arredondada a arredondada	Oval alongada a arredondada	Oval alongada a oval arredondada
Textura	Firme	Firme	Firme e consistente	Firme e consistente	Firme
Cor da polpa	Amarelo vivo	Amarelo	Amarelo vivo	Amarelo	Amarelo

Além disso, a «Patata de Valderredible» possui as seguintes características físicas e químicas:

— · teor de matéria seca superior a 20 %,

— · teor de vitamina C de, pelo menos, 20 % (20 mg/100 g de batata crua).

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A fase da produção que tem lugar na área geográfica delimitada é o cultivo (sementeira e colheita).

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O acondicionamento realiza-se na área geográfica delimitada, a fim de minimizar possíveis perdas de qualidade final do produto causadas pelo transporte e por condições de armazenamento inadequadas.

O acondicionamento deve ser efetuado em lotes da mesma variedade e do mesmo diâmetro, com um conteúdo líquido não superior a 25 kg.

As embalagens devem ser novas, limpas e feitas de materiais apropriados, propícios a um bom arejamento, conservação e transporte adequado do produto, como sacos de rede ou sacas.

O facto de o acondicionamento ser realizado na área geográfica delimitada reflete a necessidade de minimizar possíveis perdas de qualidade final do produto causadas pelo transporte e por condições de armazenamento inadequadas.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Todas as embalagens que contenham o produto protegido devem ostentar o logótipo da IGP «Patata de Valderredible» e a menção «Indicación Geográfica Protegida Patata de Valderredible» [indicação geográfica protegida Patata de Valderredible] ou «IGP Patata de Valderredible». As embalagens devem indicar de forma clara a variedade de batata que contêm.

Cada embalagem ostenta obrigatoriamente um rótulo de certificação numerado que contenha o logótipo IGP, emitido pelo organismo de gestão.



5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da «Patata de Valderredible» limita-se ao município de Valderredible (Cantábria).

6. **Relação com a área geográfica**

O reconhecimento desta indicação geográfica protegida baseia-se nas características específicas da IGP «Patata de Valderredible», atribuíveis à sua origem geográfica, bem como na reputação que conquistou.

Características específicas atribuíveis à origem geográfica

Valderredible situa-se numa zona de transição entre o clima oceânico dos vales do interior da Cantábria e o clima continental da Meseta Central espanhola.

As condições climáticas da zona são definidas pelo seu relevo e pela sua elevada altitude média e distância do oceano. O clima é frio e húmido, registando temperaturas médias anuais próximas dos 10 °C e uma precipitação anual de cerca de 700 mm.

Os tipos de solo presentes no município são adequados para o cultivo da batata, dada a abundância de solos arejados e de substratos mais arenosos do que argilosos, especialmente junto do rio Ebro. Estas características revelam-se propícias ao cultivo deste tubérculo, uma vez que este se desenvolve melhor em condições de pH entre 5,5 e 7, que ocorrem normalmente nestes solos.

No entanto, devido à sua posição latitudinal, a ocorrência de precipitação nesta zona está maioritariamente associada aos efeitos de frentes meteorológicas ocidentais. Consequentemente, a precipitação distribui-se de forma bastante irregular ao longo das diferentes estações, atingindo um nível acentuadamente baixo no verão.

Não obstante, a temperatura constitui o fator determinante. O período de geadas decorre de outubro a maio, registando-se temperaturas extremamente baixas entre dezembro e março. Em maio e outubro, com temperaturas mínimas médias que rondam os 5 °C, a ocorrência de geadas fortes é muito improvável e temperaturas inferiores a 0 °C são consideravelmente menos frequentes.

As condições climáticas limitam o cultivo, uma vez que a geada pode danificar as plantas jovens ou os tubérculos, que também são suscetíveis a doenças fúngicas. Representam, todavia, uma vantagem por serem as principais responsáveis pela singularidade e valorização da «Patata de Valderredible».

A «Patata de Valderredible» caracteriza-se por uma percentagem de matéria seca e vitamina C superior à de outras variedades [Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata (Qualidades físicas e nutricionais de oito tipos de batata), Froilán, 2024].

A elevada concentração de matéria seca na «Patata de Valderredible» está estreitamente relacionada com as condições climáticas específicas da zona: geadas tardias e uma temperatura mínima média a rondar os 5 °C. De acordo com estudos sobre o cultivo da batata, as temperaturas moderadas e a duração do ciclo da cultura influenciam significativamente o teor de sólidos dos tubérculos [Efecto del clima en la calidad del tubérculo de patata (Influência do clima na qualidade dos tubérculos de batata), García *et al.*, 2018]. A «Patata de Valderredible» contém uma percentagem de matéria seca superior a 20 %, ao contrário de outros tubérculos da mesma variedade cultivados noutras zonas [Aptitudes físicas y nutricionales de ocho tipos de patata (Qualidades físicas e nutricionais de oito tipos de batata), Froilán, 2024].

Este mesmo efeito traduz-se num aumento do teor de vitamina C ou ácido ascórbico. Condições climáticas mais frias ajudam a reduzir a degradação da vitamina C durante o crescimento e a colheita, uma vez que esta se decompõe mais rapidamente a temperaturas elevadas. A exposição a temperaturas moderadas e a ocorrência menos frequente de *stress* térmico contribuem para a manutenção de níveis mais elevados de vitamina C nas batatas. Um longo período de crescimento permite igualmente que as plantas desenvolvam níveis mais elevados de antioxidantes, incluindo a vitamina C, o que ajuda a protegê-las do *stress* ambiental.

A experiência dos produtores e os conhecimentos adquiridos ao longo de décadas permitiram selecionar as variedades mais adequadas para o cultivo da «Patata de Valderredible» e determinar o momento ideal para a sua sementeira de acordo com fatores climáticos. Estes conhecimentos e experiência são evidenciados pelas atividades de investigação levadas a cabo no distrito de Valderredible desde 1996, como o *Estudio del cultivo, almacenamiento y comercialización de la «Patata de Valderredible»* [Estudo sobre o cultivo, o armazenamento e a comercialização da «Patata de Valderredible»] (M. A. Gómez, 1996) ou o *Proyecto de investigación sobre producción de patatas en Valderredible. Ensayo de variedades* [Projeto de investigação sobre a produção de batatas em Valderredible. Ensaio de variedades] (M. A. Gómez, 1997).

Reputação

Segundo numerosas fontes bibliográficas, 1797 foi o ano de introdução da batata em Valderredible, território pertencente ao distrito de Campoo-Los Valles.

Este acontecimento foi mencionado pela primeira vez num artigo de Ángel de los Ríos y Ríos intitulado «El Centenario de las patatas» [O centenário da batata], publicado na revista *Campoo* em 1 de janeiro de 1897. Segundo este artigo, o acontecimento em questão havia tido lugar 100 anos antes, em 1797.

Por volta desse ano, a Real Sociedade Cantábrica de Amigos do País lançara uma campanha para promover o cultivo da batata. Por se tratar da primeira produção agrícola promovida por esta sociedade, foi criado um comité para «melhorar e renovar as espécies de batata, facilitando simultaneamente a sua aclimatação a um clima variado e a otimização do transporte».

Em Valderredible, a existência do cultivo da batata foi mencionada pela primeira vez em 1820.

A rápida aceitação e propagação da batata no vale de Valderredible encontra-se amplamente refletida no dicionário de Pascual Madoz (1845-1850), que documenta a existência do cultivo da batata em 34 das 52 unidades populacionais de Valderredible. Não é feita qualquer referência ao cultivo de batata em 13 aldeias (o que não implica necessariamente que não existia, mas antes que a batata poderia não ser considerada uma cultura essencial), e não existem dados disponíveis para esse período relativamente a 5 das unidades populacionais.

As batatas eram vendidas nos principais mercados, os de Reinosa e Torrelavega, bem como noutras partes da província. Eram também transportadas por caminho de ferro para mercados fora da região, como os de Madrid e Levante. Os agricultores da região do Levante têm um grande apreço pela «Patata de Valderredible» enquanto batata-semente desde a Primeira Guerra Mundial.

Durante o século XX, a batata afirmou-se como o principal ativo de Valderredible. Esta cultura reveste-se de tanta importância para o vale que o relatório de gestão municipal de Valderredible relativo a 1931-1932 revela que a produção de batatas para a sementeira em terras agrícolas irrigadas constituiu um dos principais ativos da região, resultando numa colheita de aproximadamente 85 000 toneladas em 1932. Esta tendência manteve-se na década de 1950, como se depreende da entrevista a Antonio Rodríguez (presidente do município de Valderredible), publicada em novembro de 1956 pelo jornal Fontibre, na qual o mesmo declara que a agricultura constitui o principal ativo do vale, «particularmente o cultivo da batata, cuja produção anual global é superior a 10 milhões de quilogramas».

Nas últimas décadas do século XX e no início do século XXI, a batata continuou a ser a principal produção agrícola do município de Valderredible.

Esta simbiose entre a tradição e o ambiente natural permite obter um produto final com características organoléticas distintivas.

A tradicional popularidade da «Patata de Valderredible» não se reflete apenas na sua popularidade tradicional e no apoio que lhe é conferido por meio de publicações científicas e de divulgação, mas também no seu reconhecimento comercial. Além de poder ser encontrada com frequência em mercados, hipermercados e mercearias de frutas e legumes, a sua origem e natureza única conferem um verdadeiro valor acrescentado à comunicação com o consumidor.

Um exemplo é a descrição comercial do sítio Web Frutería El Vergel, segundo a qual: «A "Patata de Valderredible"» é a batata mais característica da Cantábria, proveniente das margens fluviais mais espetaculares na nascente do rio Ebro». Estas palavras realçam a relação indissociável entre o produto e a respetiva área geográfica, reforçando o seu caráter simbólico.

Do mesmo modo, a cadeia de supermercados Lupa comercializa o produto sob a denominação «Patata Valderredible», aumentando a sua visibilidade e associando-o diretamente à sua área geográfica de origem, o que reforça ainda mais o seu prestígio e a sua diferenciação no mercado.

A nível nacional, a «Patata de Valderredible» é reconhecida e valorizada pelas indústrias do turismo e da restauração, que a incluem nas suas referências gastronómicas. Em 2021, o prestigiado guia turístico Guía Repsol dedicou-lhe um artigo intitulado «La patata de Valderredible, un tesoro a buen precio. Tiempo de patatas» [Patata de Valderredible, um tesouro a bom preço. É o tempo da batata], no qual salientou a forma como esta cultura, estabelecida há mais de cinco séculos no sul da Cantábria, nas margens do Ebro, se tornou um alimento essencial e um símbolo da identidade do vale.

Além disso, é possível consultar receitas que utilizam a «Patata de Valderredible» em publicações disponíveis em reputadas plataformas digitais. Por exemplo, já foram publicadas receitas de frango com Patata de Valderredible (*El Diario de Cantabria*, 2022) e de Patata de Valderredible com biqueirão e caranguejo (*El Diario Montañés*, 2022).

A singularidade da «Patata de Valderredible» também foi amplamente reconhecida pelos meios de comunicação social. Segundo o *El Diario Montañés* (2024), «Esta batata destaca-se pelo seu formato oval e alongado e pela pele que retém pequenas partículas de terra, conferindo-lhe um sabor único. "O solo de Valderredible dá um caráter especial às nossas batatas", afirmou um produtor». Esta descrição realça a relação direta entre o produto e a área geográfica, bem como a autenticidade que o caracteriza.

Do mesmo modo, canais de televisão nacionais de grande visibilidade, como a RTVE, reconheceram a singularidade do produto em programas emblemáticos como «España Direto» (2016) e «Aquí la Tierra» (2024), destacando não só o seu sabor e qualidade, como também o valor cultural e paisagístico do ambiente em que é cultivado.

Esta imagem é reforçada pela avaliação da Cadena SER (Radio Santander), que define a «Patata de Valderredible» como «o tesouro de Valderredible» (Cadena SER, 2021), consolidando o seu caráter distintivo na despensa cantábrica.

No entanto, a sua presença transcende o domínio da culinária, constituindo um símbolo de compromisso social. Um bom exemplo é a iniciativa divulgada pelo jornal *El Diario Montañés* (2021), que consistiu na doação de uma tonelada de «Patata de Valderredible» ao banco alimentar. Esta iniciativa demonstra que o produto também está associado a valores de solidariedade e responsabilidade coletiva.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica:

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