

### III. OTRAS DISPOSICIONES

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**8446** *Resolución de 26 de abril de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Papas Antiguas de Canarias».*

Mediante Orden de 19 de enero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, publicada en el «Boletín Oficial de Canarias» de 4 de febrero de 2011, se adoptó e hizo pública la decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Papas Antiguas de Canarias» en el Registro comunitario, publicándose como anexo de la orden el pliego de condiciones de la citada Denominación de Origen Protegida, todo ello de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

La solicitud del pliego de condiciones de la citada DOP, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha 10 de marzo de 2011, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la denominación o indicación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la Directora del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Papas Antiguas de Canarias» en el «Boletín Oficial del Estado».

En su virtud, de acuerdo a las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Papas Antiguas de Canarias», publicado como anexo de la Orden de 19 de enero de 2011 de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias en el «Boletín Oficial de Canarias» el 4 de febrero de 2011, y que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario General de Medio Rural, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 26 de abril de 2011.–La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

## ANEXO

**Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida  
«Papas Antiguas de Canarias»**

- A. Nombre del producto: Papas Antiguas de Canarias.  
B. Descripción del producto.

B.1 Definición de las Papas Antiguas de Canarias. Se entiende por Papas Antiguas de Canarias a los tubérculos de papas procedentes de las variedades conocidas en Canarias como antiguas, también conocidas como locales, tradicionales, de color y/o de la tierra, cultivadas en las Islas Canarias, procedentes de semilla obtenida en la zona de producción y pertenecientes a las especies *Solanum tuberosum* subespecie andígena, *Solanum tuberosum* subespecie *tuberosum* y al triploide definido como *Solanum chaucha*, introducidas en las Islas Canarias en fechas anteriores al siglo XX.

B.2 Variedades o cultivares de Papas Antiguas de Canarias. Las variedades de papas antiguas protegidas son:

Nombre vernáculo	Sinónimo
Negrita de El Hierro . . . . .	Papa Negra, Papa Negra del Año, Papa de año.
Buena Moza ó Palmera Blanca . . . . .	Marciala Blanca, Palmera Blanca, Gobernadora Blanca, Forastera.
Colorada . . . . .	Marciala, Marciala Colorada, Palmera Colorada, Gobernadora Colorada, De Juan Niz.
Corralera Tijarafera.	
Corraleda Colorada.	
Corraleda Legítima.	
Carralera.	
Negra de La Palma . . . . .	Marciala Negra, Palmera Negra.
Negra Veteada.	
Rayada ó Jorge . . . . .	Blanca y Morada.
Haragana.	
De ojo azul.	
Blanca.	
Moñigo de Camello.	
De la Tierra . . . . .	
Azucena Negra . . . . .	Azucena Roja, Azucena Pintada, Azucena Oscura, Negra.
Azucena Blanca.	
Bonita Negra . . . . .	Marrueco Negro.
Bonita Blanca . . . . .	Blanca Marrueca, Marrueca o Marroquina, Boba.
Bonita Colorada . . . . .	Marrueco/a colorado/a, Bonita de Color Bonita Roja.
Bonita llagada . . . . .	Bonita Ojo de Perdiz.
Bonita Ojo de Perdiz . . . . .	Bonita de Ojo Rosado, Ojo Perdiz
Borralla . . . . .	Melonera, Montañera.
Colorada de Baga . . . . .	Colorada, Moruna, Londrera.
Negra Yema de Huevo . . . . .	Negra, Negra Ramuda, Morada de Ojo Azul.
Peluca Blanca . . . . .	Peluquera Blanca.
Peluca Negra . . . . .	Peluquera Negra.
Peluca Roja . . . . .	Peluca Rosada, Peluca Morada, Peluca Colorada, Peluca Encarnada, Peluquera Roja.
Terrenta . . . . .	Torrenta, Turrenta, Sietecueros, Bonita Terrenta.

B.3 Características específicas del producto.

B.3.1 Características fisicoquímicas. El contenido en proteínas será superior a 1,5% en peso/peso sobre sustancia seca.

El contenido en materia seca será superior al 21%, pudiendo alcanzar valores superiores al 30% en algunas localizaciones.

Se trata de papas con un alto contenido en materia seca, lo que le da un aspecto harinoso al ser cocinadas.

Como característica física fundamental destaca su pequeño tamaño, con calibres comprendidos entre 1 y 8 centímetros. Esta característica física es una de las especificidades del producto.

B.3.2 Características morfológicas. Las condiciones orográficas, edafológicas y climáticas de Canarias, junto con la tradición del cultivo y la experiencia de los agricultores hacen que las papas antiguas de Canarias presenten características diferenciadas. El suelo volcánico típico en todas las Islas Canarias, caracterizado por la falta de materia orgánica y por la gran cantidad de elementos minerales de tipo basáltico, ha dado lugar a un producto único, con unas características peculiares que determinan una diferenciada morfología de la Papas Antiguas de Canarias:

Las Papas Antiguas de Canarias presentan una coloración de la piel que va del morado negruzco al marrón, pasando por el rosado y naranja.

El color de la carne comprende la gama que va del crema al amarillo intenso, yema de huevo. Este color se acentúa en intensidad con el cocinado.

La forma de las Papas Antiguas de Canarias es redondeada, de superficie irregular marcada por la presencia de ojos umbilicados, más o menos profundos.

Con respecto a su tamaño se caracterizan por ser pequeñas o muy pequeñas, con calibres comprendidos entre 1 y 8 centímetros.

Por tanto, la aridez de los terrenos de cultivo, la presencia de arena volcánica o Lapilli, la falta de elementos orgánicos, así como un conjunto de factores edafo-climáticos propios de la Islas Canarias han obligado a estas variedades a adaptarse perfectamente al medio en el que se desarrollan dando lugar a un producto con unas características morfológicas que lo hacen inconfundible a la vista y las diferencian del resto.

Canarias es la única zona geográfica Europea donde se conservan y cultivan estas variedades con estas características.

B.3.3 Características organolépticas:

Fase visual:

- a) Aspecto externo: ya definido en la caracterización morfológica.
- b) Aspecto interno: la gama de color de estas papas comprende desde el crema claro al amarillo intenso al ser cocinadas. Presentando en algunas ocasiones anillos antocianicos muy atractivos.

Fase olfativa: La sensación olfativa al ser cocinadas que producen las Papas Antiguas de Canarias es aromática con olores frescos, suaves y ligeros que van desde millo a castaña e incluso a mantequilla.

Fase gustativa: Después de la cocción, todas presentan una textura que en el paladar se hace fácilmente reconocible por su carencia de gránulos. La textura puede ser harinosa, cremosa y mantecosa o cremosa firme y poco harinosa. El sabor recuerda a cereales tostados y frutos secos otoñales.

C. Zona geográfica: La zona geográfica delimitada está formada por los terrenos aptos para su cultivo en las Islas Canarias, entendiéndose por éstos las zonas volcánicas de medianías comprendidas por debajo de los 1.200 metros sobre el nivel del mar.

Descripción de la zona geográfica. La zona geográfica de producción de las papas amparadas por la DOP «Papas Antiguas de Canarias» es el Archipiélago de las Islas Canarias y está constituida por todos los terrenos de uso agrario situados por debajo de los 1.200 metros sobre el nivel del mar.

Canarias está formada por siete islas: El Hierro, La Gomera, La Palma, Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria y Lanzarote. El archipiélago está situado frente a la costa noroeste de África, entre las coordenadas 27° 37' y 29° 25' de latitud norte y 13° 20' y 18° 10' de longitud oeste.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona: El producto a amparar procede de los cultivos de las explotaciones inscritas en los registros correspondientes y pertenecientes a cualquiera de los municipios de Canarias aptos para el cultivo de papas.

La Denominación de Origen Protegida «Papas Antiguas de Canarias» ampara únicamente a los tubérculos que hayan sido producidos, acondicionados y envasados en la zona geográfica delimitada, en explotaciones inscritas en el correspondiente registro y que cumplan con las normas establecidas en este Pliego de Condiciones.

Para garantizar el control de los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida se llevarán los siguientes Registros:

Registro de Explotaciones de Producción.  
Registro de Almacenes y Plantas Envasadoras.  
Registro de Explotaciones de Producción.  
Registro de Explotaciones de Producción:

1. En el Registro de Explotaciones de Producción únicamente podrán inscribirse aquellas que estén situadas en el Archipiélago de las Islas Canarias que, reuniendo las condiciones establecidas en este Pliego de Condiciones, quieran destinar toda o parte de sus cosechas de papas para ser envasadas y comercializadas bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida «Papas Antiguas de Canarias».

2. En la inscripción figurarán:

a) Nombre del titular o arrendatario en su caso, domicilio, Documento Nacional de Identidad o Número de Identificación Fiscal.

b) Número y plano catastral de las parcelas para las que se solicita la inscripción.

c) Superficie, altitud y cultivos locales plantados en cada parcela.

d) Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

Registro de Almacenes y Plantas Envasadoras:

1. En el Registro de Almacenes y Plantas Envasadoras podrán inscribirse aquellas empresas dedicadas al almacén y envasado de papas que, establecidas en el Archipiélago de las Islas Canarias, almacenen y envasen papas susceptibles de ser amparadas por la D.O.P. «Papas Antiguas de Canarias».

2. En la inscripción deberá figurar:

a) Nombre de la empresa, domicilio y Número de Identificación Fiscal.

b) Localidad y municipio donde están situadas las instalaciones.

c) N.º Registro de Industrias Agrarias.

d) N.º de Registro Sanitario.

e) Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

3. Los almacenes y plantas envasadoras que posean otras líneas de producción distintas a las de las papas amparadas lo harán constar expresamente en el momento de la inscripción y deberán garantizar el control sobre las producciones protegidas mediante un sistema de trazabilidad.

Todos los operadores, instalaciones y productos inscritos en los registros así como la documentación generada, serán objeto de control por el Órgano de Control.

Este control se entiende desde la producción hasta el comportamiento del producto en el mercado.

Para que los productos alcancen la certificación necesaria para ser amparados por la D.O.P. «Papas Antiguas de Canarias» habrán de superar todos los controles de calidad que se establecen en este Pliego de condiciones.

Además, todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros que suministren tubérculos amparados por la DOP «Papas Antiguas de Canarias», establecerán un sistema de autocontrol para garantizar que los productos no tengan desviaciones con respecto a las normas establecidas.

El sistema de autocontrol reflejará documentalmente todo el proceso productivo o comercial en los cuadernos de explotaciones o de industria garantizando así la trazabilidad del producto.

El control de producción abarcará desde el origen hasta la entrada de la papa en almacén.

El control de acondicionamiento, envasado y almacén abarcará desde la entrada de la papa en el almacén hasta la calificación y envasado de las papas. Se efectuará en esta fase el control de los almacenes inscritos.

El control en mercado consistirá en la inspección en mercado y análisis de control, para estudiar la evolución y comportamiento del producto, verificar que se conservan las características propias que lo han definido y conservar su aptitud para el uso de la D.O.P.

El control administrativo, previo a la certificación de las papas, consistirá en la verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos y la comprobación de estar al corriente de sus obligaciones.

#### E. Método de obtención.

E.1 Producción. Preparación del terreno y siembra.—La preparación del terreno consiste fundamentalmente en la aireación de la tierra mediante el asurado del terreno con una profundidad que oscila entre los 15 y 20 cm, esta labor se realizará generalmente entre los meses de diciembre a febrero.

Laboreo. Se realizará un máximo de dos labores de arado. El primer pase será profundo, realizándose con antelación a la siembra con el objeto de mejorar la capacidad de retención del agua de lluvia. El segundo pase se realizará próximo al momento de la siembra.

La distancia de separación entre las papas que se colocarán en el fondo del surco, oscilará entre los 20 y 30 cm.

Aporcados. Cuando el brote de la nueva planta alcance de 10 a 15 cm se realizarán los aporcados, consistentes en remover la tierra para amontonarla en torno a los tallos de la planta.

E.2 Recolección y transporte.—La recolección, que puede ser manual o mecanizada, se realizará cuando se haya alcanzado el punto de madurez comercial del tubérculo, siendo los signos que nos advierten de este estado fisiológico el amarillamiento de la parte aérea de la planta, el tumbado del follaje y el curado del tubérculo. La época de recolección abarca de mayo a agosto en función del momento en el que se haya realizado la siembra.

El transporte de las papas recolectadas se realiza en recipientes perfectamente adecuados e identificados.

E.3 Acondicionamiento y envasado.—Una vez que las papas se encuentran en los almacenes o plantas envasadoras pasan por un proceso de acondicionamiento consistente en la separación de piedras y tierra en terrones, precalibrado, limpieza de la tierra de la papa, tría, calibrado y envasado.

El acondicionamiento, manipulación y envasado de las papas amparadas por la Denominación, en ningún caso podrá simultanearse en la misma línea de trabajo con el de otras papas no protegidas.

Las papas protegidas se comercializarán en envases nuevos, limpios, de material adecuado para la buena conservación del producto. Estos envases irán precintados o cosidos mecánicamente.

Como garantía de control, todas estas fases descritas -conservación, almacenamiento y envasado- están vinculadas con la zona geográfica protegida y se han de llevar a cabo dentro de la misma.

F. Vínculo con el medio geográfico.

F.1 Histórico.—Las papas antiguas de Canarias se han cultivado en las islas desde hace siglos, con una antigüedad que no se conoce con exactitud, pero que se supone debieron ser introducidas a partir del descubrimiento de América, toda vez que Canarias fue territorio de paso en las distintas expediciones entre Europa y América.

La cita más antigua que recoge la llegada de papas al Continente Europeo data de 1573. La primera referencia a la presencia de papas en Canarias es de noviembre de 1567, por lo cual las papas se habrían conocido en Canarias antes que en el resto de Europa.

En Europa las variedades han ido evolucionando hasta llegar a las patatas hoy presentes en el mercado, que poco recuerdan al material de partida. Sin embargo, en Canarias podemos encontrar hoy en día múltiples cultivares locales que mantienen las prácticas y las tradiciones de cultivo de aquellos tubérculos primitivos que llegaron a las islas procedentes de América. Estudios hechos en las islas demuestran que estos cultivos procedentes de América se han adaptado al medio edafo-climatológico de Canarias y poseen hoy en día características únicas y diferentes.

Los cultivares locales de papas antiguas de Canarias se corresponden con tubérculos que en Europa se producen tradicionalmente en el Archipiélago Canario, y que no sólo son un patrimonio genético de incalculable valor, sino un importante patrimonio etnográfico y socioeconómico, ya que están estrechamente ligados a multitud de usos y costumbres típicos de los agrosistemas tradicionales de las islas, además de contribuir al mantenimiento de las rentas de los agricultores que las han conservado.

Históricamente el cultivo de las Papas Antiguas de Canarias es un cultivo familiar y de subsistencia, con pequeños huertos, que ha permitido mantener las prácticas tradicionales a lo largo de los años.

Estas prácticas consisten en efectuar de forma manual o con poca mecanización tanto la plantación como la preparación del terreno, el doble laboreo y la siembra que se realiza mediante el asurado del terreno preferentemente entre los meses de diciembre a febrero.

En Lanzarote, por sus peculiaridades edáficas y orográficas, la plantación suele realizarse a golpes mediante una herramienta conocida como plantón.

El factor humano también es el responsable de prácticas tan tradicionales como el aporcado consistente en remover la tierra para amontonarla en torno a los tallos de la planta.

El consumo de estas papas forma parte de la gastronomía tradicional de las islas y es un referente de nuestra cocina y es uno de los productos de calidad más solicitados por los turistas que nos visitan.

F.2 Natural.—En la Europa continental las variedades han ido evolucionando hasta llegar a las patatas hoy presentes en el mercado, que poco recuerdan al material de partida. Sin embargo, en Canarias podemos encontrar hoy en día múltiples cultivares locales descendientes de aquellos tubérculos primitivos que llegaron a las islas procedentes de América y que se han adaptado y mantenido en nuestra tierra.

El área geográfica definida como zona de cultivo de las «Papas Antiguas Canarias» es un enclave privilegiado, con una acusada personalidad geográfica, por debajo de los 1.200 m.s.n.m., y corresponde a la zona conocida como «medianías».

Esta zona cuenta con un clima caracterizado por: inversión térmica en altitud, incidencia de los vientos alisios, influencia de la corriente fría de Canarias y en ocasiones, invasiones de aire del continente africano («tiempo sur»).

Las medianías conforman una unidad de paisaje de singular importancia para las islas. Se trata de un territorio que ha sido objeto de una lenta y esforzada construcción por parte del hombre, que ha tenido que salvar a lo largo de los siglos los escollos que suponen para el desarrollo de la agricultura las elevadas pendientes, la ausencia de suelos, la escasez de agua o los vientos dominantes, aplicando para ello todas las técnicas a su alcance.

La latitud de la zona geográfica protegida favorece el desarrollo de los cultivares, toda vez que proporciona cortos fotoperíodos y temperaturas óptimas para la tuberización.

F.2.1 Orografía.—Las Islas Canarias son montañas volcánicas que surgen del fondo del Océano Atlántico, alcanzando alturas considerables -en el caso de Tenerife la más alta de España-. Esto hace que el territorio insular presente unas pendientes acusadas, pudiendo alcanzarse alturas considerables con sólo desplazarse unos pocos kilómetros.

Las Papas Antiguas de Canarias, en las zonas de mayor pendiente de las islas, se cultivan en las llamadas terrazas, que son los espacios de terreno llano, dispuestos en forma de escalones en la ladera de la montaña.

En zonas con menor pendiente, que coincide con zonas más calurosas, el cultivo se realiza también en gavias o bebederos. En este caso, los cultivos se cubren de jable o de arena volcánica para evitar la evaporación del agua, aportando un paisaje de incalculable valor agroambiental a las zonas de producción.

F.2.2 Suelo.—Los tipos de suelo volcánico en los cuales se producen estos tubérculos coinciden con los alfisoles y los andisoles, también conocidos como tierras de barro y tierras negras o en polvo respectivamente. Las distintas condiciones de textura y estructura edafológica han condicionado tanto las técnicas de laboreo, como las características específicas de las «Papas Antiguas de Canarias».

Los andisoles ofrecen las condiciones óptimas para la producción de semilla en las distintas islas.

F.2.3 Clima.—La zona de cultivo de las Papas Antiguas se corresponde bien con los territorios climáticos de la Oleo-Rhamnatea crenulatae (bosques termoesclerófilos de bioclima termocanario y ombroclima semiárido seco) que describe un anillo entre los 200 y los 600 metros de altura sobre el nivel del mar, y la Pruno-Lauretea azoricae (bosques de laurisilva, con bioclima termocanario de ombroclima subhúmedo húmedo), que se sitúa por encima de los 600 y hasta los 1.200 metros.

En general, el clima está caracterizado por la inversión térmica en altitud, incidencia de los vientos alisios y de la corriente fría de Canarias e invasiones de aire del continente africano («tiempo sur»).

Por todo ello, se deduce que las condiciones orográficas, edafológicas y climáticas de esta zona, junto con la tradición histórica del cultivo y la experiencia de los agricultores, hacen que las papas antiguas de Canarias estén vinculadas a su medio geográfico y por ello, presenten características diferenciadas.

G. Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones: La autoridad encargada de la verificación del pliego de condiciones es:

Nombre: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias.

Dirección: Calle Jesús Hernández Guzmán, Polígono Industrial El Mayorazgo.

Número: n.º 2, planta C.

Código Postal: 38110.

Localidad: Santa Cruz de Tenerife.

Provincia: Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: (922) 237170. Fax: (922) 237334.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria verificará el pliego de condiciones, realizará el control y la certificación del producto.

H) Elementos específicos del etiquetado: En las etiquetas del producto figurará obligatoriamente y de forma destacada el símbolo comunitario para la Denominación de Origen Protegida y la mención de la Denominación de Origen Protegida «Papas Antiguas de Canarias» y aquellos datos que con carácter general se determine en la legislación.

Las papas amparadas por la Denominación de Origen Protegida con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada por el órgano de control. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

Se podrá hacer constar en el etiquetado el nombre de la isla y el lugar concreto de producción de la papa amparada, así como el nombre del cultivar.

I. Requisitos legislativos:

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.