

REGLAMENTO DE LA MARCA
“ARABAKO PATATA - PATATA DE ALAVA”
CON DISTINTIVO EUSKO LABEL.

CAPITULO I.- GENERALIDADES.

Artículo 1.- La certificación de calidad otorgada por el distintivo Eusko Label para la Patata de Alava, Arabako Patata, se extenderá a aquellas patatas producidas en el Territorio Histórico de Alava que cumplan las condiciones señaladas en este Reglamento. Su expresión será en euskera y castellano indistintamente. Consecuentemente, no se podrá otorgar el distintivo Eusko Label a ninguna otra clase de patatas con otra procedencia, ni se podrán utilizar nombres, expresiones, marcas o distintivos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los términos objeto de esta Reglamentación ni con su representación gráfica.

Artículo 2.- La defensa del distintivo Eusko Label, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y el fomento y control de calidad del producto, quedan encomendadas a la Fundación Kalitatea Fundazioa.

CAPITULO II.- DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

Artículo 3.- Podrá otorgarse el distintivo Eusko Label, a la patata de consumo de calidad que cumpla las características exigidas en este Reglamento y sea producida en el Territorio Histórico de Alava.

Artículo 4.1.- Solamente obtendrán el distintivo Eusko Label, aquellos tubérculos procedentes de patata de siembra certificada, que se clasifiquen en los grupos calidad y primor, y que, según la normativa vigente cumplan las características siguientes:

- Deben ser:
 - . Enteros
 - . Sanos
 - . Consistentes
 - . Con el aspecto característico del tipo varietal
 - . Recubiertos de piel en su totalidad

- Deben estar exentos de:
 - . Humedad exterior anormal
 - . Olor y sabor extraños
 - . Daños causados por el frío
 - . Fuertes deformaciones (muñones, vidriosidad, etc..)
 - . Daños causados por alfilerillo
 - . Corazón hueco
 - . Manchas subepiteliales
 - . Materias extrañas visibles

- Deben estar prácticamente exentos de:
 - . Tubérculos dañados, golpeados o agrietados

- . Germinación
- . Enverdecimiento
- . Manchas de hierro
- . Pequeñas deformaciones (variaciones de forma)
- . Tierra

2. En cada envase no podrán sobrepasarse las tolerancias fijadas en la siguiente tabla:

<u>DEFECTOS</u>	<u>TOLERANCIA PORCENTAJE EN MASA</u>
- Mezcla de otras variedades	1%
- Tierra	1%
- Tubérculos dañados, golpeados o agrietados	1%
- Tubérculos deformes (variaciones de forma)	1%
- Corazón hueco o vidriosidad	1%
- Tubérculos con sarna superficial o piel agrietada(1)	2%
- Tubérculos con manchas de hierro (2)	2%
- Tubérculos enverdecidos (3)	1%
- Tubérculos con podredumbre seca o húmeda(4)	1%
- Tubérculos brotados (5)	2%
Máximo total	7%
Tubérculos fuera de calibre	3%

(1) Se considera que un tubérculo está afectado de sarna o piel agrietada, cuando la alteración alcanza a más de una cuarta parte de su superficie total.

(2) Se considera que un tubérculo está afectado de mancha de hierro, cuando la alteración alcanza a más de una octava parte de la superficie de un corte medio en sentido longitudinal.

(3) Se considera que un tubérculo está enverdecido, cuando la alteración alcanza a más de la sexta parte de su superficie total.

(4) Se considera que un tubérculo está afectado de podredumbre cuando presenta el menor síntoma visible de infección.

(5) Se considera que un tubérculo está brotado, cuando presenta uno o más brotes superiores a cinco milímetros.

3. El porcentaje de materia seca de los tubérculos deberá ser superior al 17%, a excepción de los tubérculos pertenecientes a la variedad Red Pontiac, en los cuales no podrá ser inferior a 16%. El porcentaje de azúcares reductores será inferior a 0,8% en fresco.

4. Como la temperatura de almacenamiento está directamente relacionada con los valores culinarios del producto, se deberá controlar la misma en el almacén de manera especialmente cuidadosa. En caso necesario se establecerá un período de acondicionamiento del producto, a fin de que el almacenaje no dañe los valores culinarios.

Artículo 5.- La Fundación establecerá la lista de las variedades autorizadas para cada campaña.

CAPITULO III.- PRODUCCION

Artículo 6.- 1. La producción se realizará siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas, debiendo ser esmerado el cuidado de las labores y procesos.

Los tratamientos deberán ser los mínimos y necesarios para la obtención del producto.

De no ser absolutamente necesario y siempre bajo asesoramiento técnico no se podrán utilizar otro tipo de productos fitosanitarios que no sean los aprobados por la Fundación. En caso de aplicar algún tratamiento que no se encuentre entre los autorizados para dicha campaña, éste se realizará bajo la autorización de los técnicos de las entidades correspondiente y de manera ajustada al problema planteado, con productos respetuosos con el medio ambiente y de eliminación rápida.

La Fundación, al inicio de campaña establecerá la lista de los tratamientos autorizados.

No se podrá sembrar hasta el tercer año este cultivo en la misma tierra, ni preceder a un cultivo de raíz (remolacha), ni se podrán utilizar productos o sistemas en el cultivo que incumplan la normativa vigente o que dañen los criterios de calidad de la patata.

La labor de aporcado será obligatoria.

2.- La recolección se realizará en el momento de desarrollo óptimo del producto. Deberá ser hecha cuidadosamente, a fin de no dañar el producto.

Deberá reducirse al máximo posible la manipulación y el golpeo del producto en la recolección y el almacenamiento a efectos de preservar la integridad física del mismo.

No se podrán utilizar sistemas en el cultivo o recolección que incumplan la normativa vigente o que dañen la calidad del producto.

CAPITULO IV.- ALMACENAJE, ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 7.- El transporte de los tubérculos susceptibles de ser protegidos, desde el productor hasta el mayorista-intermediario o envasador, deber ser realizado en vehículos acondicionados al efecto y dotados con un sistema de carga y descarga que minimice los daños.

Artículo 8.- El almacenaje de las patatas se realizará en un local debidamente acondicionado, bien ventilado, fresco, sin humedad y en condiciones de semioscuridad.

El apilado podrá efectuarse directamente sobre la solera del almacén, hasta una altura máxima de 3 metros si sólo existe ventilación convencional, o de 3,5 metros en caso de ventilación forzada.

En el mismo local se admitirá el almacenaje de patatas aptas para ser amparadas por Eusko Label con otras que no reúnan tal condición, siempre que se realice independientemente, en diferentes zonas del almacén, delimitadas e identificadas previamente, con el objetivo de garantizar y permitir en todo momento el control del producto.

Artículo 9.- Para su limpieza, la patata con Eusko Label deberá pasar antes de su envasado por un lavado o un tren de cepillado de no menos de 14 rodillos en perfectas condiciones de uso.

Artículo 10.- El envasado de las patatas se realizará en plantas ubicadas dentro de la Comunidad Autónoma del País Vasco. De manera excepcional, en caso de ser considerado de interés se podrá autorizar el envasado en plantas no ubicadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 11.- El contenido en cada envase debe ser homogéneo, en cuanto a variedad, calibre, tamaño y coloración. El envase no deberá llevar ningún residuo de tierra, ningún resto de hojas marchitas, ni ningún cuerpo extraño. Asimismo el producto que vaya envasado deberá estar cerrado de manera inviolable.

Las patatas se presentarán calibradas, estando su calibre comprendido entre 40 y 80 mm. El intervalo de calibres, o separación máxima de las patatas dentro de un mismo envase no será superior a 20 mm.

El envase deberá asegurar la fácil visualización del producto.

Artículo 12.- El órgano competente de la Fundación, deberá aprobar las etiquetas, los diseños y los envases previo a su utilización comercial y establecer en su caso una definición parcial o total del tipo de envase a utilizar, de sus colores y de los expositores o cajas a través de los que se realiza la distribución y venta de los envases unitarios.

Asimismo podrá Modificar el tipo de presentación del producto de una campaña a otra según el interés de la comercialización.

La Fundación llevará un control de las etiquetas o envases donde se encuentre el símbolo del distintivo Eusko Label con el fin de vigilar su adecuada utilización, que no se produzcan imitaciones y que su redacción o presentación no provoque desprestigio para el distintivo Eusko Label.

CAPITULO V.- CONTROL DE CALIDAD

Artículo 13.- La Fundación Kalitatea Fundazioa establecerá los sistemas de control que estime necesarios en la cadena de proceso del producto, en producción, conservación y almacenamiento, transporte, envasado y manipulación y en la comercialización, a fin de asegurar que el producto que llegue identificado con los símbolos del distintivo Eusko Label cumpla con los requisitos que se especifican en este Reglamento.

2.- El control de la trazabilidad del producto y el control de calidad recaerá en primera instancia en las entidades de producción y en los envasadores registrados. Estos, deberán implantar en sus procesos de trabajo los sistemas operativos y de control adecuados y suficientes, aprobados por la Fundación, que les permitan cumplir con la normativa definida en el presente Reglamento.

Artículo 14.- Todos aquellos inscritos en los registros de Eusko Label aceptarán someterse a los controles que se realicen por los inspectores autorizados, colaborarán en la ejecución de los mismos y deberán aportar todos aquellos datos y documentos sobre la producción, manipulación o comercialización que le sean requeridos.

Artículo 15.- Para el control y supervisión de la cadena de proceso del producto (producción, envasado, comercialización y demás operaciones) y su posterior análisis, así como para la certificación de los procesos, podrán contratarse los servicios de empresas o técnicos especializados y establecer el sistema de control que se considere oportuno.

CAPITULO VI.- REGISTROS

Artículo 16.- La Fundación Kalitatea Fundazioa o los órganos que éste designe, dispondrán de los siguientes registros:

- a) Registros de entidades de producción y productores.
- b) Registros de envasadores aprobados para efectuar la selección y envasado de la Patata de Alava con Eusko Label.

CAPITULO VII. MEDIDAS CORRECTORAS

Artículo 17.- El incumplimiento del Reglamento de la marca de garantía por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado por la Fundación con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la autorización para utilizar la marca.

Normas de Autocontrol

1. En relación a las entidades de productores:

- Cada entidad de productores llevará al día y mantendrá actualizado un registro de los productores miembros y de sus parcelas, variedades, sistemas de cultivo, estimaciones de producción, tratamientos y otros datos que se señalen de interés.
- Los productores entregaran a principio de cada campaña los datos, que como mínimo serán los siguientes:
 - Nombre y apellidos, domicilio, municipio, teléfono, etc.. del productor.
 - Superficie dedicada a la producción de patata por variedad plantada y estimación del volumen de producción.
 - Lugar de envasado

En el momento de la venta se rellenara un albarán entregando una copia al comprador y otra a la Fundación Kalitatea.

2.- En relación a los centros de envasado:

- Los centros de envasado llevarán un libro de registro en el que figure la identificación de cada partida: productor, fecha y cantidad entregada por variedad, fecha y cantidad envasada con Eusko Label, número de etiquetas utilizadas, tipo de envase, además de otro tipo de información que se pueda considerar necesaria para garantizar la trazabilidad del producto.

OTROS DOCUMENTOS

COMUNICACIONES ANUALES O PERIODICAS

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento y el contrato de la marca “Arabako patata – Patata de Alava” con distintivo Eusko Label, anualmente se comunicarán los siguientes acuerdos:

1. Variedades autorizadas.
2. Tratamientos autorizados
3. Envases y etiquetas (formatos y diseño)
4. Cuotas a abonar. Regularización
5. Tipificación de incumplimientos.