

hazi

REGLAMENTO DE LA MARCA  
"Arabako Patata / Patata de Álava"  
con Eusko Label



Arabako  
Patata  
Patata de  
Álava

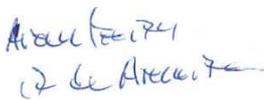
REG-AP

Rev. 4

Pági. 1 de 13

# REGLAMENTO DE LA MARCA "ARABAKO PATATA / PATATA DE ÁLAVA" CON EUSKO LABEL



ELABORADO por:	REVISADO Y APROBADO por:
	
Fdo.: GESTORA DE PRODUCTO	Fdo.: DIRECTOR DE PROMOCION
Fecha: 05/10/2018	Fecha: 05/10/2018



## CAPITULO I. GENERALIDADES

### **Artículo 1.**

La certificación de calidad otorgada por el distintivo Eusko Label para “Patata de Álava / Arabako Patata” se extenderá a aquellas patatas producidas en el Territorio Histórico de Álava que cumplan las condiciones señaladas en este Reglamento, además del resto de la legislación vigente.

Como consecuencia, 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.

La mención en euskera o en castellano se podrá realizar indistintamente.

Cualquier operador que produzca patatas en el Territorio Histórico de Álava, y/o clasifique y envase las mismas en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco, y cumpla los requisitos que en el presente Reglamento se establecen podrá utilizar la marca.

### **Artículo 2.**

La defensa y promoción del distintivo Eusko Label, la aplicación y/o modificación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y el fomento y control de la calidad del producto quedan encomendadas a la Fundación Hazi Fundazioa, en adelante FHF.

## CAPITULO II. DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

### Artículo 3.

Tendrá la denominación de "Arabako Patata / Patata de Álava" con Eusko Label, los tubérculos de las variedades comerciales de patata autorizadas destinados a su consumo en estado natural fresco e íntegros, que cumpliendo las características exigidas en este Reglamento, además de la legislación vigente, sean producidos en el Territorio Histórico de Álava, y clasificados y envasados en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco, por operadores registrados.

### Artículo 4.

Las patatas identificadas con la marca reunirán las siguientes **características**:

- 4.1 Serán tubérculos procedentes de patata de siembra certificada.
- 4.2 Serán patatas de los tipos comerciales: "primor", "nueva" o "de conservación".
- 4.3 De categoría Primera
- 4.4 Además,
  - 4.4.1. Deben ser:
    - . Enteros, recubiertos de piel en su totalidad
    - . Sanos
    - . Consistentes
    - . Con el aspecto fresco y característico del tipo varietal
  - 4.4.2. 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
  - 4.4.3. Deben estar prácticamente exentos de:

- . Tubérculos dañados, golpeados o agrietados
- . Germinación
- . Enverdecimiento
- . Manchas de hierro
- . Pequeñas deformaciones (variaciones de forma)
- . Tierra

4.5 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 brotados (4)	2%*
Máximo total	6%**
Tubérculos fuera de calibre	3%

\* La tolerancia para el caso de patatas de primor y nuevas será de 0%

\*\*La tolerancia para el caso de patatas de primor y nuevas será de 0%

(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 brotado, cuando presenta uno o más brotes superiores a tres milímetros.

4.6 .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%.

4.7 El porcentaje de azúcares reductores de los tubérculos será inferior a 0,8% en fresco. A partir del 5º mes de conservación del producto, mes de febrero, se aceptará una tolerancia del 50%, esto es, un contenido en azúcares reductores inferior al 1,2 % en fresco.

4.8 Los resultados de residuos de las analíticas realizadas al producto serán inferiores al 50% del Límite Máximos de Residuos marcados por la legislación vigente.

## Artículo 5.

FHF establecerá la lista de las variedades comerciales de patata (*Solanum Tuberosum* L.) autorizadas (ver REG-AP-ANX1-Listado de Variedades Autorizadas).

## Artículo 6.

Se podrá autorizar la mención "Elaborado con Arabako Patata / Patata de Álava con Eusko Label" en el etiquetado de todo aquel producto derivado de las piezas certificables, que cumpliendo los requisitos establecidos en el presente Reglamento, en el Documento Único de Marcas y el resto de la legislación vigente, se comercialice elaborado, previa presentación de una solicitud y la autorización por FHF.

## CAPITULO III. PRODUCCIÓN

### Artículo 7.

La zona de producción de la patata comprende el Territorio Histórico de Álava.

### Artículo 8.

- 8.1 Las explotaciones de la patata que opte al distintivo Eusko Label deberán:
  - 8.1.1. Estar inscritas en los registros de "Arabako Patata / Patata de Álava" con Eusko Label.
  - 8.1.2. Registrar todas las parcelas en las que se siembre patata en los registros de "Arabako Patata / Patata de Álava" con Eusko Label.  
En dicho registro figurará como mínimo el polígono, la parcela, el recinto, la superficie sembrada y la variedad de las patatas.
  - 8.1.3. Estar certificadas en Producción Integrada para la producción de patata (Norma Técnica específica de Producción Integrada de Euskadi para patata de consumo).
  - 8.1.4. Disponer de un técnico autorizado que realice el control periódico de la explotación.
- 8.2 La producción se realizará siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas, debiendo ser esmerado el cuidado de las labores y procesos.
- 8.3 Deberá reducirse al máximo posible la manipulación y el golpeo del producto en la recolección, transporte y el almacenamiento a efectos de preservar la integridad física del mismo.
- 8.4 No se podrán utilizar sistemas en el cultivo o recolección que incumplan la normativa vigente o que dañen la calidad del producto.
- 8.5 Todo el personal encargado de mantener las parcelas y de manipular el producto deberá poseer la formación, los conocimientos y la competencia profesional necesarios.

## CAPITULO IV. ALMACENAJE, ENVASADO Y ETIQUETADO

### Trasporte

#### **Artículo 9.**

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 y evite el deterioro del producto.

### Almacenamiento

#### **Artículo 10.**

El almacenaje de las patatas se realizará en locales:

- que estén debidamente acondicionados, que mantengan estables las condiciones de almacenamiento (evitando choques térmicos),
- que cuenten con sistemas de medición y control de ventilación, temperatura y humedad,
- siempre en condiciones de semioscuridad.

#### **Artículo 11.**

El almacenado se realizará en cajas (apropiadas para tal fin), o apilando las patatas directamente sobre la solera del almacén, en este último caso, hasta una altura máxima de 3 metros si sólo existe ventilación convencional, o de 3,5 metros en caso de ventilación forzada.

#### **Artículo 12.**

Cuando en el mismo local, se almacenen, tanto patatas aptas para ser amparadas por la marca como patatas que no reúnan tal condición, se garantizará el almacenamiento separado, independiente, en diferentes zonas del almacén, bien delimitadas y bien identificadas de manera que se asegure la trazabilidad permanente del producto.

---

## Envasado

### **Artículo 13.**

La clasificación y envasado de las patatas se realizará en centros inscritos como envasadores en los registros de "Arabako Patata / Patata de Álava" con Eusko Label.

Los centros de clasificación y envasado estarán ubicados dentro de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

### **Artículo 14.**

El producto envasado e identificado se presentará sólo en unidades de venta al consumidor.

### **Artículo 15.**

Los centros de clasificación y envasado minimizarán el riesgo de contaminaciones cruzadas, tanto en entrada de materia prima como en el proceso de clasificación y en el envasado.

### **Artículo 16.**

Se tomarán medidas, y se pondrán los medios, encaminados a reducir daños y evitar el deterioro del producto en el proceso clasificación y envasado del mismo, tales como:

- Evitar cambios bruscos de temperatura, en caso necesario se establecerá un período de acondicionamiento para el producto, antes de manipularlo para el envasado, a fin de que no se dañen los valores culinarios.
- Sistemas antigolpeo o amortiguación en el traspaso entre contenedores, cajas, conducción en cintas, etc.

### **Artículo 17.**

La patata con Eusko Label deberá pasar antes de su envasado por un lavado, o un tren de cepillado en perfectas condiciones de uso.

### **Artículo 18.**

El envase no deberá llevar ningún residuo de tierra, ningún resto de

---

hojas marchitas, ni ningún cuerpo extraño.

#### **Artículo 19.**

El contenido en cada envase debe ser homogéneo, en cuanto a variedad, calibre, tamaño y coloración.

#### **Artículo 20.**

Las patatas se presentarán calibradas, en dos tipos calibres:

1. Calibre A, intervalo comprendido entre 50 y 80 mm.
2. Calibre B, intervalo comprendido entre 35 y 50 mm.

#### **Artículo 21.**

Los materiales de los envases deberán ser limpios, nuevos, inodoros, no causar alteraciones al producto y cumplir la legislación vigente.

#### **Artículo 22.**

El envase deberá asegurar la fácil identificación y visualización del producto y la adecuada protección del mismo (principalmente del deterioro por la manipulación en el punto de venta).

El envase deberá estar cerrado de manera inviolable.

#### **Artículo 23.**

Se deberán presentar para su aprobación por parte de FHF, antes de su utilización comercial:

- los formatos,
- los envases y sus diseños,
- los identificativos y etiquetados de producto certificado,
- los envases o contenedores a través de los que se realiza exposición, distribución y venta, y
- todos aquellos elementos que reproduzcan la marca de certificación, independientemente del soporte o medio utilizado.

## CAPÍTULO V. CONTROL DE CALIDAD

### Artículo 24.

- 10.1 FHF 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, con el fin de asegurar que el producto que llegue identificado con los símbolos del distintivo Eusko Label cumpla todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento y demás normativa que sea de aplicación.
- 10.2 El control de la trazabilidad del producto y el control de calidad recaerá en primera instancia en los productores (entidades de producción) y en los clasificadores-envasadores registrados. Estos, deberán implantar en sus procesos de trabajo los sistemas operativos y de control adecuados y suficientes según FHF.
- 10.3 El sistema de certificación se basa en:
- 24.3.1. La Homologación de todos los operadores afectados que soliciten la inscripción (productores, clasificadores y envasadores, etiquetadores), previo cumplimiento del Reglamento Técnico y del Procedimiento de Certificación (general y específico del producto).  
Además de lo definido en el punto anterior, se basa en evaluar mediante auditoría el sistema de autocontrol establecido por el etiquetador.  
Los etiquetadores, además, cumplirán todos los requisitos y criterios expresados en el Documento Único de Marcas.
- 24.3.2. El Seguimiento posterior, se realizará anualmente a todos los operadores (productores, clasificadores y envasadores, etiquetadores) en función de un Plan de Control aprobado. Se realizarán visitas Extraordinarias siempre que sea necesario a cualquiera de los operadores y/o etiquetadores.

La verificación se realizará mediante visitas de inspección a los operadores, auditorías parciales, auditorías del sistema de autocontrol, ensayos, analíticas de producto y controles administrativos definidas en un Plan de Control anual aprobado.

---

Los operadores que cumplen la condición de ETIQUETADOR, según el procedimiento general de certificación (PG-CER-01), son los únicos autorizados a utilizar la marca en el etiquetado de sus productos y son los responsables de que el producto etiquetado cumpla con el Reglamento.

### **Artículo 25.**

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, almacenamiento o comercialización que le sean requeridos.

### **Artículo 26.**

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.

	<b>REGLAMENTO DE LA MARCA</b> <i>“Arabako Patata / Patata de Álava”</i> <i>con Eusko Label</i>			REG-AP
				Rev. 4
				Pág. 13 de 13

## CAPÍTULO VI. REGISTROS

### **Artículo 27.**

**FHF** o los órganos que esta designe dispondrá de los siguientes registros:

- Registro de etiquetadores de productos certificados.
- Registro de productores.
- Registro de envasadores.

La inscripción y el mantenimiento en estos registros estará necesariamente vinculada a la tenencia del certificado de conformidad de la entidad de control.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 69.1 de la Ley 17/2001, de marcas, se dispone que los usuarios de la marca no estarán sujetos al pago de ningún canon por el mismo, todo ello sin perjuicio de los costes de control que se establezcan y de las posibles cantidades que se pudieran establecer al objeto de sufragar los gastos de promoción.

## CAPITULO VII. MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS

### **Artículo 28.**

El incumplimiento de lo establecido del reglamento por parte de cualquiera de los operadores registrados podrá ser sancionado por FHF con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la autorización para utilizar la marca, según se defina en el Procedimiento de Certificación, en el listado de no conformidades y resto de documentación aplicable.