

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2012/C 375/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## DOCUMENTO ÚNICO

## REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

## «CEBOLLA FUENTES DE EBRO»

N° CE: ES-PDO-0005-0817-08.07.2010

IGP ( ) DOP ( X )

## 1. Denominación:

«Cebolla Fuentes de Ebro»

## 2. Estado miembro o tercer país:

España

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

## 3.1. Tipo de producto:

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

## 3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Se entiende por «Cebolla Fuentes de Ebro» los bulbos de la especie *Allium cepa* L. procedentes de las variedades «Cebolla Dulce de Fuentes» y «Cebolla Blanca Gruesa de Fuentes», de la población autóctona tradicionalmente originaria de Fuentes de Ebro inscrita en el Catálogo Común de Variedades de Especies de Plantas Hortícolas.

En función del estado fenológico en el momento de recolección, los tipos comerciales amparados por la presente Denominación de Origen Protegida serán:

- I. Cebolla madura, es la que se recolecta cuando el bulbo está maduro, estadio 9 según la escala fenológica para la cebolla descrita por Suso y col. (1992).
- II. Cebolla temprana, recolectada en el período de plena vegetación donde tiene lugar la formación del bulbo, estadio 7 de engrosamiento del bulbo según la escala propuesta por Suso y col. (1992). [ITEA, Vol. 88(1): 46-62].

## Características específicas del producto

— Color de las túnicas externas: Blanco-paja. En el caso de la Cebolla Temprana el color será blanco-verdoso.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Color interno: Blanco
- Organoléptico: Sabor suave, escaso picor, capas interiores muy tiernas y succulentas, que una vez ingerida no permanezca su retrogusto en la boca.

Las formas de presentación de las cebollas maduras y tempranas son las siguientes:

- Enteras.
- Peladas: desprovistas de sus túnicas más externas.

La «Cebolla Fuentes de Ebro» constituye un producto agroalimentario autóctono de Aragón valorado muy positivamente por el consumidor al proporcionar una gran satisfacción gustativa, debida fundamentalmente a su succulencia y escaso picor, que no deja regusto desagradable en la boca, hecho que marca la diferencia con el resto de las variedades de cebolla

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

- Cultivo y recolección

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

El correcto acondicionamiento y almacenamiento de las cebollas hasta su expedición al mercado incide significativamente en la calidad final del producto. Especialmente en la variedad «Dulce de Fuentes», caracterizada por un alto contenido en agua, lo cual le confiere una especial succulencia, pero motiva su fácil deterioro durante la manipulación y transporte, como se señala en el libro «Variedades autóctonas de cebollas españolas» de Miguel Carravedo y Cristina Mallor ISBN 84-8380-0006-5 y en el artículo de Cristina Mallor en la revista *Horticultura* n<sup>o</sup> 205 de marzo 2008.

Los comercializadores de la zona son los que tienen la necesaria experiencia en el comportamiento de este tipo de cebolla durante las operaciones de transporte del bulbo, procesado, envasado y posterior conservación, de acuerdo a la tradición secular de este cultivo en la zona delimitada. Tradicionalmente, durante el primer tercio del siglo XX, los antepasados de los comercializadores actuales cultivaban las cebollas y posteriormente las comercializaban confeccionando ellos mismos «trenzas» u «horcas» que elaboraban entrelazando los tallos y transportaban en carros hasta su destino. A partir de los años 40 se inicia la comercialización en mercados más alejados de la zona de producción, mediante ferrocarril o por carretera, proceso que iniciaron varias de las empresas integradas en el grupo solicitante de la DOP. Esta experiencia acumulada en el manejo de la cebolla motivó, a partir de 1980, la creación por parte de estas empresas de las primeras instalaciones destinadas al almacenaje, manipulación y envasado de las cebollas.

Por tanto, el envasado del producto deberá llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada por la DOP, puesto que, como ya se ha explicado anteriormente, esta cebolla se deteriora muy fácilmente y su transporte podría perjudicar a su calidad. Al mismo tiempo, así se asegura durante todo el proceso, el origen y trazabilidad del producto hasta su destino y se minimizan las sucesivas manipulaciones que puedan redundar en una pérdida de calidad de las cebollas acogidas a las DOP.

El envasador debe disponer de procesos que permitan el envasado independiente de las cebollas de la D.O.P. respecto de otras cebollas que pudiera envasar.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Cada envase o embalaje, además de cumplir las normas sobre el etiquetado exigidas por la legislación vigente, debe llevar:

- el logotipo de la DOP, que incluye la mención «Cebolla Fuentes de Ebro»,
- el nombre o razón social del envasador/expedidor,

- el número de lote correspondiente,
- la mención «temprana» o «pelada», cuando corresponda,
- una contraetiqueta numerada.

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica de la Denominación de Origen Protegida «Cebolla Fuentes de Ebro» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la provincia de Zaragoza que a continuación se relacionan: Fuentes de Ebro, Mediana de Aragón, Osera de Ebro, Pina de Ebro, Quinto y Villafranca de Ebro.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica:

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El área de cultivo de la Cebolla Fuentes de Ebro se localiza en el valle central del Ebro, presentando un clima mediterráneo continentalizado bien definido. Se trata de la denominada «Depresión Terciaria del Ebro», con suelos con un marcado carácter fluvéntico y con presencia abundante de yeso y carbonato cálcico.

De esta zona resulta característica climática la aridez, junto con la continentalidad y los vientos. La aridez se refleja en las medias pluviométricas, aproximadamente unos 350 mm anuales distribuidos estacionalmente con máximos equinociales y mínimos solsticiales, que unidas a las elevadas temperaturas, evidencia la existencia de un prolongado periodo de estrés hídrico (de junio a octubre).

La continentalidad da lugar a fuertes contrastes entre los calores estivales y las bajas invernales. La isoterma media anual se sitúa en los 13-15 °C. En cuanto a las temperaturas mínimas, se puede observar que en determinados periodos las temperaturas pueden bajar de los 5 °C, registrándose los valores más extremos en diciembre y enero. Las medias máximas del verano superan los 30 °C, siendo los meses más cálidos junio, julio y agosto, en los que se pueden registrar máximas absolutas cercanas a los 40 °C.

En cuanto a los vientos cabe señalar la incidencia del cierzo sobre el área de cultivo, un fuerte viento muy frío y seco, originado en el valle del Ebro, que se forma debido a la diferencia de presión entre el mar Cantábrico y el mar Mediterráneo, cuando se forma una borrasca en este último y un anticiclón en el anterior.

Resumiendo, esta zona se caracteriza por un suelo fértil con presencia abundante de yeso y carbonato cálcico y pH elevados, así como un microclima estepario, ventoso y con escasas lluvias.

##### 5.2. *Carácter específico del producto:*

La Cebolla Fuentes de Ebro es un referente entre las hortalizas de la zona por sus especiales características. Tiene el tallo grueso, coloración externa blanco-paja y las túnicas interiores blancas y esponjosas. Pero lo que caracteriza principalmente a esta cebolla es su escaso picor; se dice de ella popularmente que «no pica y tiene un sabor ligeramente dulzón».

Desde el punto de vista nutricional, la forma más saludable de tomar esta hortaliza es en crudo, siendo la Cebolla Fuentes de Ebro muy indicada para tal fin, porque no conlleva los inconvenientes propios de otras cebollas como son el picor y la permanencia de su sabor incluso horas después de haber sido consumida, factor decisivo para que muchos consumidores desistan de incorporar cebolla fresca en su dieta.

El prestigio de esta cebolla se ha ido extendiendo por toda la geografía española, como una alternativa a la cebolla de fuerte picor, a la vez que se ha ido descubriendo su agradable textura y refrescante sabor. De hecho, los tres primeros parámetros más valorados de la Cebolla Fuentes de Ebro por el consumidor son: su escaso picor, su succulencia en ensalada y su procedencia aragonesa, según la encuesta realizada por el Centro de Tecnología Agroalimentaria del Gobierno de Aragón y publicada en la revista técnica «Surcos de Aragón» nº 66 (2000).

Estos aspectos marcan la diferencia con el resto de las variedades de cebolla y por ello se consume principalmente en fresco.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

Las características del suelo, la aridez de un clima seco y ventoso junto con la posibilidad secular de riego en la zona de producción, así como las prácticas del cultivo y el material vegetal empleado para la producción de la «Cebolla Fuentes de Ebro» son clave para conseguir los bajos niveles de picor de este tipo de Cebolla, principal característica diferenciadora del producto.

Se han realizado cultivos con el material genético de esta cebolla fuera del ámbito edafoclimático de la zona de cultivo aquí delimitada, observándose que las cebollas pierden tamaño y textura y, especialmente, se incrementa el picor que caracteriza a la misma (Informaciones Técnicas nº 110 y nº 127 publicadas por la Dirección General de Tecnología Agraria del Gobierno de Aragón en los años 2002 y 2003 respectivamente).

Los aspectos más relevantes que explican la citada relación causal entre la zona y el producto obtenido, especialmente por lo que afecta al picor, son por una parte, la extrema aridez climática, que provoca cierto estrés hídrico en momentos muy puntuales del ciclo del cultivo, pese a la posibilidad de riego con agua procedente del río Ebro, y por otra parte, la especial configuración edáfica del área delimitada, confluencia de suelos desarrollados sobre materiales cuaternarios procedentes de la dinámica fluvial del Ebro, y de suelos con altos contenidos en yeso y carbonato cálcico característicos de la parte central de la depresión del Ebro. La mezcla y desarrollo de estos materiales a lo largo de los siglos por la propia dinámica aluvial y coluvial, han conducido a una amalgama de suelos de huerta en los que se cultiva esta hortaliza, con texturas USDA (United States Department of Agriculture) Francas, Franco Arenosas y Franco-Limosas, elevados contenidos en yeso y carbonato cálcico, pH ligeramente alcalino y bajos niveles de materia orgánica pero distribuidos en toda la profundidad del suelo. Todo ello conforma unas cualidades específicas de fertilidad, caracterizadas por la abundancia de ciertos macronutrientes y micronutrientes cuya disponibilidad para la planta queda condicionada por los elevados pH, contribuyendo todo ello a la obtención del bajo picor como elemento diferenciador del producto final.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08\\_Calidad\\_Agroalimentaria/02\\_Alimentos\\_calidad\\_diferenciada/-CebollaFuentesdeEbro.pdf](http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/-CebollaFuentesdeEbro.pdf)

---