

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación 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

(2011/C 283/08)

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

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«BERENJENA DE ALMAGRO»

N° CE: ES-PGI-0105-0011-23.09.2009

IGP (X) DOP ()

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:

- ☐ Denominación del producto
- ☒ Descripción
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☐ Método de obtención
- ☒ Vínculo
- ☐ Etiquetado
- ☐ Requisitos nacionales
- ☒ Otros (estructura de control)

2. Tipo de modificación:

- ☒ Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- ☐ Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- ☐ Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

3. **Modificaciones:**

3.1. *Descripción del producto:*

Se ha ampliado la definición de la materia prima, de manera que anteriormente se definía el producto hasta la especie, y con la presente modificación se especifica hasta la variedad, de manera que solamente se podrán acoger a la IGP Berenjena de Almagro los frutos obtenidos exclusivamente de la especie «*Solanum Melongena*» var. «Dealmagro», ya que ésta nueva variedad se ha reconocido como una variedad autóctona de la zona geográfica de producción.

Esta nueva variedad se ha inscrito en el Registro de Variedades Comerciales dependiente del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino con el número de Registro 20060251, y se ha inscrito con el nombre «Dealmagro», por similitud al nombre de la zona tradicional de producción y al nombre local/común por el que se conoce a esta peculiar berenjena. La información relativa a ésta variedad se encuentra en la Oficina Española de Variedades Vegetales.

Por ello, al incluir esta variedad autóctona única en la descripción del producto, se pretende singularizar y caracterizar más este producto único de la IGP Berenjena de Almagro

Las características de la composición química se han adaptado de acuerdo con las nuevas técnicas analíticas, así como por las características propias de la variedad «Dealmagro».

3.2. *Zona geográfica:*

La zona amparada: La variedad autóctona «Dealmagro» por su adaptación a esta zona geográfica y por la demanda que existe para la producción de productos acogidos a la IGP Berenjena de Almagro, se ha ampliado a otro municipio no incluido en la zona de producción de la IGP.

Uno de los municipios donde desde antaño hasta la actualidad se ha cultivado esta variedad autóctona de berenjena, es el Viso del Marqués, municipio perteneciente a la comarca de Campo de Calatrava. El término municipal del Viso del Marqués limita por el norte con Granátula de Calatrava y por el oeste con Calzada de Calatrava, dos municipios incluidos en la zona de producción de la IGP Berenjena de Almagro.

El vínculo entre el Viso del Marqués y la zona geográfica de producción de la IGP Berenjena de Almagro coinciden según estudio presentado en:

- el vínculo histórico: desde antaño se han cultivado berenjenas en el Viso del Marqués, así como otras hortalizas,
- el vínculo natural: la principal variedad de berenjena cultivada es la variedad autóctona de esa zona var. «Dealmagro»,
- el vínculo orográfico: la zona septentrional del municipio presenta altitudes suaves en torno a 650 m., similar a la zona geográfica de producción,
- el vínculo hidrográfico: dos vertientes hidrológicas recorren el municipio, la cuenca del Guadiana y la cuenca del Guadalquivir, aprovechando los recursos hidrogeológicos de las cuencas para el riego del cultivo, al igual que ocurre en la zona geográfica de producción,
- y vínculo climatológico: el clima mediterráneo continental, caracterizado por inviernos fríos y veranos calurosos que alcanzan en ocasiones los 40 °C; y pluviometría que oscila entre 400-600 mm/año, concentrándose la época de lluvia principalmente en invierno y primavera, siendo los veranos largos y secos.

Por estos motivos, consideramos que la zona amparada para la producción de la IGP Berenjena de Almagro, debe ampliarse al municipio del Viso del Marqués.

3.3. *Prueba de origen:*

Se incluye en este apartado la verificación de que la variedad cultivada debe ser la variedad autóctona «Dealmagro», ya que ésta ha sido incluida en el Registro Oficial de Variedades Comerciales dependiente del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

3.4. Estructura de control:

En virtud del cumplimiento del artículo 11 del Reglamento (CE) nº 510/2006, la autoridad de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha ha optado que la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de las indicaciones geográficas protegidas y de las denominaciones geográficas protegidas, sea realizada por uno o varios organismos de control en el sentido del artículo 2 del Reglamento (CE) nº 882/2004 que actúen como organismos de certificación de productos, por ello se solicita que el organismo de control de la IGP Berenjena de Almagro, sea la entidad de certificación «Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)», ya que cumple con los requisitos establecidos en la normas UNE-EN 45011 «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto» y además, es una entidad de control autorizada por la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«BERENJENA DE ALMAGRO»

Nº CE: ES-PGI-0105-0011-23.09.2009

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Berenjena de Almagro»

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:

La Berenjena de Almagro es el fruto obtenido de la especie «*Solanum Melongena*» var. «Dealmagro» sano, limpio y entero sometido a un proceso tradicional de conserva consistente en la cocción, aliño, fermentación y posterior envasado.

El proceso de elaboración de la «conserva», se inicia sometiendo en primer lugar el fruto a una cocción entre 5 y 20 minutos, una vez cocidos los frutos, se someten a un proceso de fermentación en recipientes adecuados, donde se agregará el aliño y se tiene entre 4 y 15 días.

El aliño tiene vinagre, aceite vegetal, sal, cominos, ajos, pimentón y agua.

Una vez envasada se puede comercializar de las cuatro formas siguientes: aliñadas, embuchadas, con pimiento natural o pasta de pimiento, en cogollos y por último troceadas.

Las berenjenas tras el proceso de fermentación son envasadas en el mismo lugar de elaboración.

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

Berenjenas obtenidas de la variedad autóctona, especie «*Solanum Melongena*» var. «Dealmagro». El fruto es una baya carnosa, de forma variable redonda, alargada, aperada y de colores verde, morado, violeta, oscuro jaspeado, etc., que se encuentra en su mayor parte recubierta por el cáliz, de tonalidad verde pálido, tornándose de color violáceo la parte descubierta.

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:

La producción de la berenjena, elaboración y envasado de la misma debe realizarse en la zona geográfica definida.

El proceso de elaboración se caracteriza por la cocción y la fermentación, siempre «de forma inmediata a la cocción» la berenjena aún caliente, recibe el aliño, que en equilibrio con el producto y las condiciones climatológicas del entorno, actúan como iniciadores de una fermentación láctica natural y espontánea, que convierte la berenjena ahora cocida, en el producto de color, textura y sabor típicos, conocidos como berenjena de Almagro.

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

El envasado se realizará en el mismo lugar de elaboración. Trascurrido el proceso de fermentación entre 4 y 15 días, y con el fin de mantener el sabor típico de la Berenjena de Almagro, las berenjenas deben ser envasadas en el mismo lugar de elaboración. Se procederá a su envasado en latas, botes de vidrio ó cualquier otro envase alimentario.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Figurará obligatoriamente en las etiquetas comerciales la mención: Indicación geográfica protegida «Berenjena de Almagro».

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria de elaboración inscrita y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas.

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

La zona geográfica de producción, elaboración y envasado está constituida por los términos municipales siguientes:

Aldea del rey, Almagro, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Granátula de Calatrava, Valenzuela de Calatrava y Viso del Marques, todos ellos de la provincia de Ciudad Real.

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

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Los suelos son calizo-arcillosos del tipo Alfisoles y Aridisoles, con un horizonte aluvial y de desintegración «in situ», de color claro rojizo y de bajo contenido en materia orgánica y otro horizonte inferior de acumulación de carbonatos cálcicos que en muchas ocasiones está cementado.

La climatología de la zona ofrece un carácter extremado con grandes oscilaciones, tal como corresponde al tipo continental, con inviernos muy duros y veranos calurosos, que alcanzan en ocasiones los 40 °C.

En esta zona las precipitaciones medias son de 430 mm año y en época de lluvias se concentra en otoño con 26 %, invierno 32 % y primavera 30 % siendo los veranos prolongados y secos.

El cultivo de la berenjena es desde tiempo inmemorial, la adaptación de ésta al carácter específico de la zona geográfica, y la selección genética realizada por los agricultores que van reproduciendo su propia semilla, ha dado lugar a una variedad de berenjena autóctona de la zona registrada con el nombre «Dealmagro»

5.2. *Carácter específico del producto:*

La Berenjena de Almagro es un producto único; tanto por la variedad vegetal como por el sistema de elaboración.

La variedad vegetal es la variedad autóctona de la zona de producción «Dealmagro».

Variedad local/endémica, seleccionada genéticamente por los agricultores de la zona geográfica de producción a lo largo de los años. La selección genética se ha realizado en función de su adaptación a las condiciones edafoclimáticas de la zona (producción/rendimiento del cultivo) y en función de las características organolépticas demandadas por los consumidores de éste producto a lo largo de los años. Al final el producto obtenido es único en el mundo. Al ser una variedad que únicamente/ solamente se cultiva y se transforma/elabora en esta zona.

El fruto es una baya carnosa de forma variable y de colores verde, morado, violeta, oscuro jaspeado, etc., que se encuentra en su mayor parte recubierta por el cáliz, de tonalidad verde pálido, tornándose de color violáceo la parte descubierta.

El sistema peculiar de elaboración se basa en una cocción entre 5 y 20 minutos, una vez cocidos los frutos, se someten a un proceso de fermentación en recipientes adecuados, donde se agregará el aliño (vinagre, aceite vegetal, sal, cominos, ajos, pimentón y agua) y se tiene entre 4 y 15 días, finalizado el período de fermentación se envasa.

La composición química es la siguiente:

— Kcal × (100 g) < 32,

— Grasa vegetal del < 1,5 %,

- Ph < 4,5,
- Acido acético < 15 g/kg,
- Sodio (%) < 0,6.

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):*

La berenjena «Dealmagro», pertenece a la subespecie *Sculentum (Solarum Melongena)* y se encuentra un grupo de variedades *Depressum* pequeñas o enanas, siendo una variedad autóctona, endémica, totalmente adaptada al medio geográfico de la zona de producción,

Es esta variedad la que el consumidor ha demandado y aceptado, porque es la que puede someterse al singular y peculiar método de elaboración de la zona, que desde hace siglos, según recetas tradicionales en cuanto a los tiempos de cocción, y días de fermentación en aliño han permitido, seleccionar la variedad de berenjena «Dealmagro» para poder conseguir el producto final transformado como es la «Berenjena de Almagro», producto único en el mundo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

http://docm.jccm.es/portaldocm/descargarArchivo.do?ruta=2010/10/20/pdf/2010_17414.pdf&tipo=rutaDocm
