V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 135/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ([2])

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» (FASOLIA GIGANTES — ELEFANTES KASTORIAS)

N.º UE: EL-PGI-0105-1001-1.6.2012

IGP (X) DOP ( )

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

— ☐ Nombre del producto

— ☐ Descripción del producto

— ☐ Zona geográfica

— ☐ Prueba del origen

— ☒ Método de obtención

— ☐ Vínculo

— ☐ Etiquetado

— ☐ Requisitos nacionales

— ☒ Otros [«Envasado»]

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.

— ☐ Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 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.º 510/2006].

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
([2]) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012

3. **Modificaciones**

3.1. *Modificación a):*

Se modifica el apartado del pliego de condiciones «PROCESO DE ELABORACIÓN».

En particular, se suprime el párrafo siguiente:

«En la línea de envasado, utilizando un rollo de película de polipropileno, se envasa el producto en bolsas de 0,5 y 1 kg que se cierran mediante termosellado. Las bolsas se colocan en envases más grandes (cajas) de 10 a 20 kg. El flujo del producto es automático y cuenta con medidores que se controlan electrónicamente. A continuación, el producto envasado se comercializa directamente o se traslada a almacenes modernos de la planta donde, en condiciones óptimas, puede conservarse durante un largo período debido a sus características.».

El párrafo anterior se sustituye por el siguiente:

«El envasado del producto se efectúa utilizando materiales apropiados para uso alimentario, conforme a la normativa vigente. El producto se presenta en envases de diferentes pesos, hasta un máximo de 30 kg.».

Justificación:

La modificación suprime determinadas restricciones, con objeto de que sea posible acondicionar el producto en envases de diferentes pesos, a fin de responder a las necesidades del mercado, y utilizando también diferentes materiales apropiados para uso alimentario. Debido al desarrollo tecnológico, el polipropileno ya no es el único material recomendado para envasar las legumbres. Además, la limitación del peso de los envases a 0,5 y 1 kg ocasiona dificultades para la venta del producto a los establecimientos de restauración colectiva y en terceros países cuya legislación prevé envases de pesos inferiores para las legumbres.

3.2. *Modificación b):*

Se modifica el apartado del pliego de condiciones «PROCESO DE ELABORACIÓN».

En particular, se suprime el párrafo siguiente:

«Cuando se recibe el producto, se introduce en la cámara de desinsectación, donde se trata utilizando el método ecológico más avanzado (ECOGEN), que permite eliminar el elemento indispensable para la supervivencia de los organismos nocivos, es decir, el oxígeno (O_2). Esto implica:

ausencia de gases tóxicos

ausencia de aditivos químicos

ausencia de olores

ausencia de riesgo de explosión

ausencia de coloración del producto.».

En su lugar, se añade lo siguiente:

«Cuando se recibe el producto, se introduce en la cámara de desinsectación, donde se trata utilizando métodos suaves aprobados por la normativa vigente nacional y de la Unión, a fin de que el producto no se vea afectado por:

— gases tóxicos

— aditivos químicos

— olores

— coloraciones.».

Justificación: el motivo de la modificación es evitar restricciones futuras en la utilización de nuevos métodos de desinsectación.

3.3. *Modificación c):*

Se modifica el apartado «MÉTODO DE OBTENCIÓN» y concretamente la sección «Calibrado y envasado».

Se suprime lo siguiente:

«El producto, en perfectas condiciones en lo que concierne a sus características macroscópicas, será trasladado a la planta ultramoderna de clasificación y envasado de judías "AGROTIKI KASTORIAS SA", que operará en la localidad de Lakkomata, en el municipio de Orestida. La planta está situada dentro de la zona de producción más extensa, como puede apreciarse en el mapa que figura en el anexo. Ya se han iniciado las obras de la planta, que está cubierta por el Reglamento (CEE) n.º 866/90. Por ello, reviste una gran importancia que se reconozca simultáneamente este producto, al cual está estrechamente ligada la economía agraria de la provincia de Kastoria. La planta de clasificación procesará principalmente judías. No obstante, cumple las condiciones para calibrar en el futuro todo tipo de legumbres. Tiene una capacidad de 4 500 t de producto al año operando en un solo turno. Habida cuenta de la producción de judías gigantes-elefantes en esta provincia a lo largo de los últimos siete años (una media de 2 597 t anuales), es evidente que la instalación podrá hacer frente a cualquier incremento de la producción que pueda producirse en el futuro.».

En su lugar, se añade lo siguiente:

«El producto, en perfectas condiciones en lo que concierne a sus características macroscópicas cuando se cosecha, será trasladado de inmediato a las plantas de clasificación y calibrado de la zona geográfica de producción definida que cumplan los requisitos de la legislación nacional y de la Unión.».

Justificación:

El requisito de calibrado y envasado del producto en la planta de clasificación y envasado de la empresa «Agrotiki Kastorias» no es conforme con lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo. Concretamente, el artículo 7, apartado 1, letra e), del Reglamento antes citado solamente menciona la zona geográfica definida, y no una instalación concreta, en lo que se refiere a las restricciones de envasado que pueden incluirse en la descripción del método de obtención del producto. En consecuencia, la modificación suprime esta restricción, de manera que cualquier empresa de la zona definida tiene la posibilidad de procesar, calibrar y comercializar las «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias», de conformidad con los correspondidos elementos del pliego de condiciones, pudiéndose efectuar el envasado dentro o fuera de la zona geográfica definida.

Todas las modificaciones anteriores se han incorporado al documento único. Además, para elaborar el documento único se ha tomado como base la ficha resumen que figura en el Reglamento (CE) n.º 1428/2003, efectuándose modificaciones de la redacción, supresiones y adiciones de conformidad con el texto del pliego de condiciones aprobado.

Declaración del interés legítimo de la agrupación solicitante

La agrupación solicitante, «I AROSI», es una asociación sin ánimo de lucro creada en 2007 por productores de judías cuya finalidad es desarrollar y aplicar un plan común de gestión de las explotaciones agrícolas, centrado principalmente en adoptar las mejores prácticas agrícolas, disminuir los costes de producción, reestructurar el cultivo de la judía y garantizar la disponibilidad del famoso producto *«Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias»*. La sede de la agrupación solicitante se encuentra dentro de la zona geográfica definida.

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ([3])

«ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» (FASOLIA GIGANTES — ELEFANTES KASTORIAS)

N.º UE: EL-PGI-0105-1001-1.6.2012

IGP (X) DOP ( )

1. **Denominación**

«Φασόλια Γίγαντες — Ελέφαντες Καστοριάς» (Fasolia Gigantes — Elefantes Kastorias)

2. **Estado miembro o tercer país**

Grecia

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 el nombre indicado en el punto 1*

Las «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» (Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias) proceden de plantas del género *Phaseolus coccineus* (sinónimo: *multiflorus*), al que pertenecen las poblaciones cultivadas en la provincia de Kastoria.

La «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» es una legumbre de gran tamaño, forma arriñonada, color blanco y piel fina, que se cocina fácilmente. Su valor nutritivo es muy elevado, ya que constituye una excelente fuente de proteínas, almidón, hierro, etc. y tiene un bajo contenido en grasas.

Las «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» se clasifican por tipo y categoría del siguiente modo, en función de la forma, del peso de mil judías o del porcentaje que pasa a través de un tamiz de un diámetro determinado:

A) «Fasolia elefantes»: 1 000 granos deben pesar como mínimo 1 800 gramos o el 90 % de los granos no debe pasar a través de un tamiz de agujeros redondos de 13 mm de diámetro;

B) «Fasolia gigantes»: 1 000 granos deben pesar entre 1 200 y 1 800 gramos o el 90 % de los granos no debe pasar a través de un tamiz de agujeros redondos de 12 mm de diámetro.

([3]) Véase la nota 2 a pie de página.

Las «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» deben cumplir las condiciones siguientes:

— los granos deben estar enteros y maduros, presentar un color natural, no estar arrugados ni tener perforaciones causadas por insectos, estar exentos de insectos y enfermedades peligrosas y no presentar ningún deterioro ni aumento de temperatura,

— deben estar limpios, para lo cual se tamizan o seleccionan a mano,

— no deben contener granos de otras categorías,

— deben estar prácticamente exentos de materias extrañas,

— sus características macroscópicas y organolépticas deben ser las propias de cada categoría y garantizar en general los requisitos relativos a la conservación y manipulación en condiciones higiénicas, conforme establece el código alimentario,

— el contenido de humedad no debe ser superior al 14 %.

Se admiten las siguientes tolerancias:

a) judías partidas: hasta un 2 % de judías de tamaño inferior a la mitad de una judía entera;

b) judías atrofiadas o decoloradas: hasta un 0,5 %;

c) materias extrañas: hasta un 0,05 % de impurezas, de las cuales un 0,02 % de tierra como máximo.

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*

Todas las operaciones de cultivo para la producción de las judías y el tratamiento del producto obtenido (limpieza, secado, selección y desinsectación) se realizan dentro de la zona definida.

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

El envasado se efectúa de forma automatizada con materiales apropiados para uso alimentario, conforme a la normativa vigente, dentro o fuera de la zona geográfica definida. El producto se presenta en envases de diferentes pesos, hasta un máximo de 30 kg.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

—

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

La zona de cultivo abarca:

A) una parte del territorio del municipio de KASTORIA (tal como se define en la Ley 3852/2010 – Programa *Kallikratis*) y concretamente:

i. la totalidad del término municipal de AGIA TRIADA,

ii. la totalidad del término municipal de MAKEDNOI,

iii. la totalidad del término municipal de AGIOI ANARGYROI,

iv. la totalidad del término municipal de KORESTIA,

v. la totalidad del término municipal de KASTORIA,

vi. la totalidad del término municipal de VITSI,

vii. la totalidad del término municipal de MESOPOTAMIA,

viii. una parte del territorio de la unidad municipal de KASTRAKI y, especialmente, solo la comunidad local de Dendrochori;

B) una parte del territorio del municipio de ORESTIDA (tal como se define en la Ley 3852/2010 — Programa *Kallikratis*) y concretamente:

i. la totalidad del término municipal de ION DRAGOUMIS,

ii. una parte del territorio de la unidad municipal de ARGOS ORESTIKO y especialmente solo la comunidad local de Argos Orestiko y las comunidades locales de Ammoudara, Asprokklissia, Dialekto, Kastanofyto, Lakkomata, Melanthio y Spilaia;

C) una parte del territorio del municipio de NESTORIO (tal como se define en la Ley 3852/2010 — Programa *Kallikratis*) y, concretamente, solo la comunidad local de Ptelea de la unidad municipal de NESTORIO.

Las superficies plantadas de «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» son colindantes.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Las características fisiológicas del cultivo lo relegaron rápidamente a zonas montañosas, en las que se implantó. Una de estas zonas es la provincia de Kastoria, que resultó ser un territorio idóneo. La combinación de unos suelos y un clima idóneos con unas excelentes técnicas de cultivo han dado lugar a la creación de variedades y de un producto que ha conquistado los mercados.

La provincia de Kastoria constituye un ecosistema ideal, con unos suelos y unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de las judías y la obtención de un producto de gran calidad.

El cultivo de las judías en la provincia de Kastoria se realiza en las riberas del río Aliakmon y de sus afluentes, así como en zonas que han sido objeto de concentración parcelaria, donde se han instalado sistemas de regadío organizados que garantizan un abastecimiento abundante de agua, necesario para este cultivo. También hay, en menor medida, superficies de cultivo en los alrededores del lago Orestiada (Kastoria).

La superficie ocupada por las plantaciones de «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» en la zona geográfica de cultivo alcanza en la actualidad unas 9 000 *stremmata* (= 900 hectáreas). La altitud de la zona de cultivo oscila entre 630 y 900 metros. Los suelos son de aluvión, de textura ligera, bien drenados y, en la mayoría de los casos, ligeramente ácidos, con un elevado contenido de fósforo. Este elemento favorece la obtención de un producto de excelente calidad y contribuye al desarrollo de un sistema radicular que responde a las exigencias de la planta.

El clima en la zona de cultivo es continental, con veranos frescos debidos a la altitud y a la proximidad de las masas de agua del lago Orestiada (Kastoria) y del río Aliakmon. La presencia del lago contribuye no solo a que el verano sea fresco, sino también a que la primavera sea suave. Por último, la pluviosidad anual media de 600 mm, aproximadamente, completa las condiciones exigidas para satisfacer las necesidades hídricas del cultivo de la judía.

Este clima «particular» que contribuye a la obtención de un producto de excelente calidad se debe, en gran medida, a un privilegio excepcional. Toda la región forma parte de una meseta extensa protegida por los grandes macizos montañosos del Vitsi y de la cordillera del Grammos: una hondonada donde el viento, cuando sopla, siempre lo hace débilmente.

5.2. *Carácter específico del producto*

Entre las judías secas que se cultivan en Grecia, únicamente las «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» alcanzan un peso superior a 1 200 g por 1 000 granos. Las «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» son famosas en todo el territorio griego, y también en los mercados extranjeros, por el conjunto de sus características cualitativas. Su tamaño, aspecto, fina piel, propiedades de cocción, sabor y alto valor biológico las distinguen notablemente de las judías procedentes de todas las demás regiones.

Las «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» son ricas en proteínas puras y su bajo contenido de materia grasa, junto con un nivel satisfactorio de hierro, las hacen más nutritivas que las judías procedentes de otras regiones. Además de lo anterior, el bajo contenido en calcio y su adecuado contenido en fósforo facilitan la cocción y sobre todo les proporcionan un sabor único.

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)*

Los factores se contribuyera al vínculo son el material genético, los suelos ligeros y fértiles, el pH favorable, la ausencia de agentes patógenos, los abundantes recursos hídricos de la región y los veranos frescos, con la insolación necesaria. Los suelos, de textura media y ligeramente ácidos, con un drenaje excelente, se combinan armoniosamente con el clima mediterráneo continental de la zona para la producción de judías. Se trata de un cultivo que los habitantes de la zona conocen desde hace 400 años y que forma parte de su vida. Emplean una técnica de cultivo tradicional que se transmite de generación en generación. En efecto, la obtención de un producto de excelente calidad no es una cuestión de medios, sino el resultado de una experiencia desarrollada a lo largo de muchos años que se materializa en la mano y el «buen ojo» del productor.

Las «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» se producen a partir de semillas sanas obtenidas de material de multiplicación local de la especie *Phaseolus coccineus* (sinónimo: *multiflorus*). Lo más importante es garantizar la pureza genética, pues los productores locales siguen fielmente la tradición de este procedimiento de cultivo, al que se debe en buena medida que se obtenga de forma constante un producto de calidad superior. La identificación de las plantas robustas y sanas, la clasificación y la selección de los granos se hace de acuerdo con criterios rigurosos y siempre bajo la responsabilidad personal de los productores experimentados. Se eliminan los granos que no reúnen las características estándar de la variedad, de manera que las variedades locales conservan su uniformidad en lo que concierne a la calidad y a su valor comercial.

Las características cualitativas son el resultado de todos los factores mencionados. Más concretamente:

— el peso y el número de granos/kg dependen del tamaño y del peso específico del producto. Los factores que influyen en estos dos parámetros son los siguientes: a) las temperaturas bajas que prevalecen en la zona durante el período de polinización; ello favorece el incremento de las giberelinas en relación con las auxinas, lo que conduce directamente al aumento de las células y, en consecuencia, de los granos; b) las Φασόλια Γίγαντες - Ελέφαντες Καστοριάς cultivadas constituyen «poblaciones». Tienen un fenotipo estabilizado en el entorno y en el tiempo. Por lo tanto, no hay ningún factor genético que diferencie sus características macroscópicas. En consecuencia, estas óptimas condiciones naturales (clima y suelo) son los principales factores que determinan esas características,

— los porcentajes de N_2 total y de nitratos son bajos, puesto que se aplican a los cultivos pocos fertilizantes nitrogenados; se deja a estas leguminosas desarrollarse en equilibrio con el entorno natural y el suministro de nitrógeno lo garantizan las bacterias fijadoras de nitrógeno,

— el elevado contenido en proteína pura y el bajo contenido en materias grasas se deben a la abundancia de fósforo en los terrenos de cultivo. El fósforo es un elemento básico en la formación de las proteínas,

— el producto contiene niveles satisfactorios de fósforo, ya que este elemento abunda en los suelos de la provincia de Kastoria debido, como se ha indicado anteriormente, a la roca madre ígnea del Monte Vitsi y la cordillera de Grammos,

— el bajo nivel de calcio se debe asimismo a la roca madre y a los efectos antagonistas del fósforo. Los niveles de potasio son satisfactorios, dado que los suelos que proceden de roca madre ígnea son ricos en este elemento, que actúa de forma antagonista con respecto al calcio y ocupa su lugar. Por último, el magnesio, el hierro y el manganeso, como oligoelementos, son producto de las condiciones del suelo,

— la apariencia del producto depende esencialmente de dos factores:

  A) la utilización equilibrada de fertilizantes gracias a unos métodos de cultivo suaves, y

  B) la recolección escalonada de las judías a mano, que garantiza que maduren de manera natural en la planta antes de ser cosechadas,

— la fina piel se debe a la escasa presencia de calcio en los suelos de la zona. Ello evita la formación de complejos de calcio, lo que daría lugar a una piel dura y gruesa,

— la facilidad de cocción está asegurada, porque el bajo contenido en calcio evita que este elemento se combine con las pectinas durante la cocción de las judías, lo que las endurecería,

— el buen sabor es consecuencia de la presencia de fósforo en el suelo, pero sobre todo de potasio, que es un componente de la síntesis de los hidratos de carbono. Estas sustancias proporcionan a las «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» su gusto dulce característico. Actuando de forma antagonista, «protege» al producto de los efectos negativos de la acción del calcio.

No obstante, el factor humano es el que permite valorizar al máximo los factores naturales. La prolongada tradición del cultivo en la zona, la valiosa experiencia y la perseverancia en el método de cultivo tradicional de los productores de judías de la zona geográfica definida han permitido conservar hasta hoy este sistema de producción, que consiste en la realización manual de las labores, la utilización de técnicas suaves, el empleo mínimo de productos fitofarmacéuticos y de fertilizantes químicos, la selección rigurosa de los granos y la protección escrupulosa de la pureza de las variedades locales. Esta tradición ha podido mantenerse a lo largo de decenios debido a que en el cultivo participan todos los miembros de la familia, desde las personas de más edad hasta los niños pequeños. Ello se debe, por un lado, a que el trabajo requiere mucha mano de obra, y, por otro, a que las labores que se realizan en las distintas etapas del ciclo de cultivo son desempeñadas por unos u otros en función de la capacidad de trabajo de cada grupo de edad.

Las ferias y festivales anuales de la judía ocupan un lugar destacado en las tradiciones de la zona. Durante el período de la cosecha del producto y con ocasión de estos eventos, queda de manifiesto el vínculo histórico entre la zona y el producto, ya que la promoción del producto se hace a través de las costumbres populares y el folclore. Con ocasión del aniversario de la muerte del héroe Pavlos Melas, de especial significado en la zona, los actos concluyen agasajando a los representantes oficiales y a otros invitados exclusivamente con un plato de judías. Cada año se celebra en Lakkomata, siempre con enorme éxito, la feria de la judía.

En épocas en que la publicidad no existía, los medios de comunicación eran rudimentarios y el comercio de los productos agrícolas se encontraba en sus albores, las «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» eran reconocidas por los consumidores como un producto selecto y se ganaron el aprecio del mercado. A propósito de lo anterior, cabe citar como ejemplo el contenido de un vídeo realizado en 1966, en el que se presenta de una manera única la reputación del producto sin ninguna finalidad de publicidad comercial. Desde el año 1966 los consumidores atenienses ya habían distinguido y reconocido las judías «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias» como un alimento básico selecto.

Además, el vínculo del producto con la zona lo atestiguan claramente los numerosos artículos publicados en la prensa local y en Internet que hacen referencia a las «Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 510/2006 ([4]))

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_gigantes_kastorias_160715.pdf

---

([4]) Véase la nota 2 a pie de página.