

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2007/C 233/10)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

## RÉSUMÉ

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****«AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS»****N° CE: ES/PGI/005/0228/12.03.2002****AOP ( ) IGP ( X )**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid

Tél. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

E-mail: [sgcaproagro@mapya.es](mailto:sgcaproagro@mapya.es)

2. *Groupement:*

Nom: COOPAMAN S.C.L.

Adresse: C/ General Borrero, s/n.  
E-16660 Las Pedroñeras (Cuenca)

Tél. (34) 967 16 05 36

Fax (34) 967 16 07 04

E-mail: —

Composition: Producteurs/transformateurs ( X ) Autres ( )

3. *Type de produit:*

Classe: 1.6 Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

(<sup>1</sup>) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

#### 4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

##### 4.1. Nom: «Ajo Morado de Las Pedroñeras»

- 4.2. Description: L'indication géographique protégée «Ajo Morado de Las Pedroñeras» protège les bulbes de l'espèce *Allium sativum* L. de l'écotype local «Morado de Las Pedroñeras» (appartenant à la variété «Morado de Cuenca»), destinés à être vendus à l'état sec, présentés déliés, de catégorie Extra ou I, d'un diamètre d'au moins 45 mm pour l'Extra et 41 mm pour le I — mesure prise sur base du bulbe pelé —, et récoltés dans l'année.

*Caractéristiques physiques:* Le bulbe ou la tête de l'ail «Ajo Morado de Las Pedroñeras» est de forme sphérique ou ronde et de taille moyenne. Il est recouvert de tuniques externes striées de couleur blanche ou légèrement teintée. Les tuniques qui protègent les caïeux ont une couleur violette ou mauve caractéristique et présentent également des stries. Les caïeux sont de taille petite ou moyenne, ils ont une forme de croissant et leur chair est de couleur blanc-jaunâtre. Pas de caïeux périphériques.

*Caractéristiques chimiques:* L'«Ajo Morado de Las Pedroñeras» présente une forte teneur en organosulfurés à faible poids moléculaire, très volatils et réactifs, riches en soufre, en iode et en silice présentant une réactivité pharmacologique intéressante et, plus particulièrement, en *allicine*, principal responsable de l'odeur et de la saveur de l'ail.

*Caractéristiques organoleptiques:* L'«Ajo de Las Pedroñeras» dégage une forte odeur et présente un goût piquant et stimulant. Ces caractéristiques sont encore plus perceptibles lors de la découpe d'un caïeu, quand se libèrent les composés volatils décrits dans le paragraphe précédent.

- 4.3. Aire géographique: La zone de production est constituée de deux cent vingt-cinq localités situées dans les régions naturelles de *La Mancha*, *Mancha*, *Mancha Alta*, *Mancha Baja*, *Manchuela* et *Centro*, toutes établies dans les provinces de Albacete, Ciudad Real, Cuenca et Toledo, dans la Communauté autonome de Castilla-La Mancha.

Actuellement, toutes les entreprises qui commercialisent l'«Ajo Morado de Las Pedroñeras» sont installées dans la zone de production délimitée. Toutefois, toute entreprise intéressée peut, indépendamment de sa localisation géographique, exercer des activités de traitement, de conditionnement et de commercialisation de l'«Ajo Morado de Las Pedroñeras», pourvu qu'elle respecte toutes les conditions prévues dans le cahier des charges et qu'elle se plie à toutes les exigences spécifiques dictées par l'organisme de contrôle autorisé.

- 4.4. Preuve de l'origine: Les éléments garantissant l'origine de l'ail «morado» protégé par l'indication géographique protégée sont les suivants.

Les caïeux utilisés pour la multiplication sont exclusivement issus de bulbes sains d'ail «morado» d'écotype «Morado de Las Pedroñeras».

La culture a lieu dans la zone de production indiquée, sur des parcelles inscrites dans des registres soumis au contrôle de l'organisme de certification.

Le traitement et le conditionnement sont effectués par des entreprises certifiées et soumises au contrôle de l'organisme de certification. Dans les centres de réception des installations de traitement, les différentes parties des bulbes sont contrôlées une par une pour s'assurer que chacune d'entre elles réunit effectivement toutes les caractéristiques exigées. Les ails protégés sont toujours traités séparément des autres variétés d'ail.

Seuls sont conditionnés et commercialisés sous le couvert de l'indication géographique les ails ayant passé tous les contrôles prévus tout au long du processus. Le produit est présenté dans des emballages munis du signe distinctif de l'indication géographique et ne pouvant donc pas être réutilisés.

- 4.5. Méthode d'obtention:

##### *Pratiques agricoles*

L'ail est une plante naturellement biennale herbacée qui, étant cultivée pour ses bulbes, est considérée sur un plan économique comme une plante de cycle annuel.

Une fois le terrain préparé et les lignes de plantations définies, l'ensemencement peut avoir lieu de début décembre à mi-janvier. La semence est préalablement préparée à base de bulbes sélectionnés, assainis et écosés. La culture de l'Ajo Morado de Las Pedroñeras est pour l'essentiel une culture d'irrigation, les parcelles non irriguées sont rarement utilisées à cet effet.

La récolte de l'Ajo Morado de Las Pedroñeras commence fin juin et se termine dans le courant du mois de juillet. Elle ne se prolonge qu'exceptionnellement jusqu'aux premiers jours du mois d'août. Le rendement moyen de l'Ajo Morado de Las Pedroñeras se situe entre 9 et 10 Tm/Ha, mais peut atteindre les 13 Tm/Ha selon les facteurs de production externes et internes et le traitement des cultures durant le cycle végétatif.

Dans la zone de culture de l'Ajo Morado de Las Pedroñeras, le système de récolte comprend deux phases: tout d'abord, le tracteur, équipé de la charrue adéquate, retourne le fond des sillons. Les bulbes sont ainsi déposés au fond des sillons, feuillage sur le dos. Les bulbes sont ensuite ramassés à la main et rassemblés dans ce qui est appelé les «sillons à bottes», de sorte à ce que les feuilles recouvrent les bulbes pour éviter toute insolation. Ce travail commence à l'aube et s'achève aux alentours de midi.

On procède ensuite au liage. Celui-ci consiste à rassembler les bulbes d'ail en gerbes en les disposant de façon à ce qu'une gerbe fasse face à la suivante, afin de former des bottes. Celles-ci sont liées par un nœud spécial les compactant pour en faciliter la manipulation, avant de les transporter vers le lieu de séchage.

#### *Pratiques post-récolte. Séchage et conditionnement*

Pour éliminer l'excès d'humidité dans le feuillage et les bulbes, les bottes ou gerbes sont empilées les unes sur les autres pour être séchées au soleil ou par des courants d'air. Les racines et le feuillage sont ensuite coupés, et le séchage se poursuit jusqu'à leur livraison aux entreprises de traitement.

#### *Traitement, conditionnement et conservation*

Dans les centres de réception des installations de traitement, les différentes parties des bulbes sont contrôlées une par une pour s'assurer que chacune d'entre elles a atteint le niveau de sécheresse requis et réunit effectivement toutes les caractéristiques exigées par les normes de commercialisation.

Si le lot est accepté, il est déchargé dans la trémie de réception. Le produit est alors classé et brossé pour enlever les restes de terre, la poussière et les tuniques les plus externes. Enfin, tous les restes de peaux abîmés ou détachés sont éliminés manuellement jusqu'à l'obtention d'une présentation visuellement attirante.

Une fois les travaux de traitement terminés, les ails sont conditionnés dans les différents types d'emballage dans lesquels ils sont commercialisés et peuvent être stockés à température ambiante jusqu'au 30 septembre de l'année en cours au plus tard.

À partir de cette date, ils doivent obligatoirement être conservés dans des pièces à humidité et température contrôlées (entre — 2 et — 4 degrés centigrades). Les conteneurs ou caisses y sont disposés de sorte à laisser des espaces suffisants à une bonne ventilation. Au moins 10 % du volume des pièces doit être voué à cet usage.

Ces conteneurs ou caisses doivent porter une mention permettant d'identifier de manière certaine la date de réception. Les ails conservés plus d'un an après la date de leur récolte ne peuvent être commercialisés sous le couvert de l'indication géographique «Ajo Morado de Las Pedroñeras».

- 4.6. Lien: Cet ail jouit d'une grande réputation tant aux niveaux local et régional que sur les plans national et international. Cette renommée est la conjonction de toute une série de facteurs directement liés à l'histoire et à la culture, tels que les traditions, les coutumes, les fêtes, la gastronomie, etc.

L'une des premières références historiques concernant l'importance de l'ail apparaît dans le tome XII du «*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*» (cf. copie de la citation complète dans l'annexe V «Références historico-culturelles») où, faisant référence à la production agricole et au commerce de Las Pedroñeras, le juriste, politicien et écrivain Pascual Madoz Ibáñez (Pampelune 1805-Gênes 1879) mentionne l'ail, prouvant ainsi que l'ail était déjà cultivé à cette époque dans cette région et qu'il faisait l'objet d'échanges commerciaux. Ceci démontre donc que, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, cette spécialité locale jouissait déjà d'une certaine réputation.

La popularité de l'activité se traduit dans des us et coutumes qui persistent encore aujourd'hui — comme le concours de chapelets — mais aussi dans le folklore et les fêtes, dans des chansons et des contes, etc.

L'empreinte de l'ail est bien présente dans la gastronomie typique et populaire de la région. Ce condiment est en effet à la base des principaux plats régionaux tels que les atascaburras (ragoût à base de morue et de purée de pommes de terre), la caldereta (ragoût d'agneau), le moje de pimientos (marinade de piments), la perdiz en escabeche (perdrix marinée), les revueltos (œufs brouillés), les migas (pain de mie frit à l'ail avec des lardons), les gachas (bouillie de farine parfumée à l'ail et au paprika), etc.

L'ail «morado», écotype «Morado de Las Pedroñeras», est une culture parfaitement adaptée aux types de sols et aux caractéristiques des terres de la Mancha, et résiste particulièrement bien aux conditions agromatériques que connaît la région.

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)

Adresse: C/ Ciudad n° 13 — 1°  
E-45002 Toledo

Tél. (34) 925 28 51 39

Fax (34) 925 28 51 39

E-mail: sic-toledo@sicagro.org

L'organisation SIC, agréée par l'autorité compétente, satisfait à toutes les exigences imposées par la norme UNE-EN 45011.

#### 4.8. Étiquetage: L'étiquetage comporte les indications prévues dans les normes de commercialisation en vigueur.

Quel que soit le type d'emballage utilisé pour la mise à la consommation du produit protégé, il doit obligatoirement présenter de manière visible le logotype de l'I.G.P. et porter un sceau de garantie, une étiquette ou une contre étiquette numérotée fournis par l'organisme de certification, de manière à ne jamais pouvoir être réutilisé.

Logotype à utiliser:

