

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2007/C 233/10)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**«AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS»**

Αριθ. ΕΚ: ES/PGI/005/0228/12.03.2002

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:*

Όνομασία: 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

Διεύθυνση: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Τηλ.: (34) 913 47 53 94

Φαξ: (34) 913 47 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Ομάδα:*

Όνομασία: COOPAMAN S.C.L.

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

Τηλ.: (34) 967 16 05 36

Φαξ: (34) 967 16 07 04

e-mail: —

Σύνθεση: Παραγωγοί/Μεταποιητές (X) Λοιποί ()

3. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση: 1.6 Οπωροκηπευτικά και σιτηρά ως έχουν ή μεταποιημένα

⁽¹⁾ EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία: «Ajo Morado de Las Pedroñeras»

- 4.2. Περιγραφή: Η ΠΠΕ «Ajo Morado de las Pedroñeras» αφορά βολβούς του αυτόχθονος οικοτύπου του είδους *Allium sativum* L. γνωστού ως «Morado de Las Pedroñeras» (της ποικιλίας «Morado de Cuenca») που προορίζονται να παραδοθούν στον καταναλωτή σε ξερή κατάσταση, σε ξεχωριστά κεφάλια, των κατηγοριών Extra ή I, υπό τον όρο ότι έχουν ελάχιστη διάμετρο — όπως μετράται στον ξεφλουδισμένο βολβό — 45 mm για την κατηγορία Extra και 41 mm για την κατηγορία I, και ότι ο χρόνος από τη συγκομιδή δεν υπερβαίνει το ένα έτος.

Φυσικές ιδιότητες: Ο βολβός ή η κεφαλή του Ajo Morado de Las Pedroñeras είναι σφαιρική ή στρογγυλεμένη, μέσου μεγέθους. Τα επιφανειακά περιβλήματα έχουν χρώμα λευκό ή ελαφρώς σκούρο και φέρουν ραβδώσεις. Τα περιβλήματα που προστατεύουν τις σκελίδες έχουν ένα χαρακτηριστικό ιώδες ή πορφυρό χρώμα και φέρουν επίσης ραβδώσεις. Οι σκελίδες είναι μικρού ή μέσου μεγέθους, με μορφή ημισελήνου και χρώμα λευκοκίτρινο. Δεν υπάρχουν περιφερειακές σκελίδες.

Χημικές ιδιότητες: Το Ajo Morado de las Pedroñeras έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε οργανοφωσφορικές ουσίες μικρού μοριακού βάρους, πολύ πτητικές και μεγάλης ενέργειας, πλούσιες σε θείο, ιώδιο και πυρίτιο, με ευεργετικές φαρμακολογικές ιδιότητες. Μία από τις ουσίες αυτές είναι η *allicin*, κύρια πηγή της γεύσης και της οσμής του σκόρδου.

Οργανοληπτικές ιδιότητες: Το Ajo Morado de Las Pedroñeras έχει δυνατή οσμή και καυτερή και ερεθιστική γεύση. Οι ιδιότητες αυτές αυξάνονται ειδικότερα τη στιγμή που κόβεται η σκελίδα, οπότε απελευθερώνονται τα πτητικά συστατικά που περιγράφηκαν στην προηγούμενη παράγραφο.

- 4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει διακόσιες είκοσι πέντε τοποθεσίες στις περιοχές *La Mancha*, *Mancha*, *Mancha Alta*, *Mancha Baja*, *Manchuela* και *Centro*, στις επαρχίες Albacete, Ciudad Real, Cuenca και Toledo στην Αυτόνομη Κοινότητα Castilla-La Mancha.

Όλες οι επιχειρήσεις που διαθέτουν σήμερα στο εμπόριο Ajo Morado de Las Pedroñeras βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής. Ωστόσο, το προϊόν μπορεί να προετοιμάζεται, να συσκευάζεται και να πωλείται από άλλες επιχειρήσεις που βρίσκονται αλλού, υπό τον όρο ότι πληρούν όλες τις απαιτήσεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές και τις συγκεκριμένες απαιτήσεις που ορίζονται από τον εγκεκριμένο οργανισμό ελέγχου.

- 4.4. Απόδειξη προέλευσης: Τα στοιχεία που εγγυώνται την προέλευση του πορφυρού σκόρδου που καλύπτεται από την Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη είναι τα εξής:

Οι σκελίδες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή της επόμενης συγκομιδής προέρχονται αποκλειστικά από καθαρούς βολβούς του πορφυρού σκόρδου του οικοτύπου «Morado de Las Pedroñeras».

Το σκόρδο καλλιεργείται εντός της ενδεικνυόμενης περιοχής παραγωγής, σε αγροτεμάχια που έχουν εγγραφεί στα μητρώα που υπόκεινται στον έλεγχο του Οργανισμού Πιστοποίησης.

Το σκόρδο υποβάλλεται σε επεξεργασία και συσκευάζεται από πιστοποιημένες επιχειρήσεις που εποπτεύονται από τον Οργανισμό Πιστοποίησης. Όταν φθάνουν στα κέντρα υποδοχής των εγκαταστάσεων επεξεργασίας, τα φορτία των βολβών επιθεωρούνται ένα προς ένα για να ελεγχθεί ότι έχουν όλες τις απαιτούμενες ιδιότητες. Τα προστατευμένα σκόρδα υποβάλλονται σε επεξεργασία πάντα ξεχωριστά από τους άλλους τύπους σκόρδων.

Μόνο το σκόρδο που περνά όλες τις επιθεωρήσεις που πραγματοποιούνται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας συσκευάζεται και προωθείται στην αγορά. Το προϊόν πρέπει να πωλείται σε συσκευασία που φέρει το χαρακτηριστικό λογότυπο Γεωγραφικής Ένδειξης κατά τέτοιο τρόπο ώστε δεν μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί.

- 4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Γεωργικές πρακτικές

Το σκόρδο είναι από τη φύση του διετές ποώδες φυτό που, όταν καλλιεργείται για τους βολβούς του, έχει καταστεί ετήσιο, από εμπορική άποψη.

Μετά την προετοιμασία του εδάφους και τη σήμανση των γραμμών φύτευσης, προβαίνουμε στη σπορά από τις αρχές Δεκεμβρίου έως τα μέσα Ιανουαρίου. Ο σπόρος για σπορά προετοιμάζεται εκ των προτέρων: οι σκελίδες αποσπώνται από τους επιλεγμένους βολβούς, οι οποίοι έχουν καθαριστεί. Το μεγαλύτερο μέρος της καλλιέργειας του σκόρδου πραγματοποιείται σε αρδευόμενο έδαφος· δεν χρησιμοποιούνται πολλά αγροτεμάχια μη αρδευόμενου εδάφους.

Η συγκομιδή του Ajo Morado de Las Pedroñeras αρχίζει στα τέλη Ιουνίου και λήγει κατά τη διάρκεια του Ιουλίου. Σπάνια συνεχίζεται έως τις πρώτες μέρες του Αυγούστου. Η μέση απόδοση είναι μεταξύ 9-10 τόνων ανά εκτάριο, που μπορεί να φθάσει έως 13 τόνους ανά εκτάριο ανάλογα με εξωτερικούς και εσωτερικούς παράγοντες σχετικούς με την παραγωγή και ανάλογα με τον τρόπο χειρισμού της καλλιέργειας κατά τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου.

Στην περιοχή όπου καλλιεργείται το Ajo Morado de Las Pedroñeras, η συγκομιδή πραγματοποιείται σε δύο στάδια: κατ' αρχάς, ο ελκυστήρας, κατάλληλα εξοπλισμένος, ανασκάπτει το βυθό του αυλακιού, χαλαρώνοντας το χώμα. Κατ' αυτό τον τρόπο, οι βολβοί καταλήγουν στο κατώτατο σημείο του αυλακιού, με το φύλλωμα από πάνω. Κατόπιν, οι βολβοί συλλέγονται με το χέρι και τοποθετούνται στα «surcos gavilleros» (αυλάκια συλλογής), κατά τέτοιο τρόπο ώστε το φύλλωμα να προστατεύει το βολβό από τον ήλιο. Αυτή η εργασία αρχίζει τις πρώτες πρωινές ώρες και σταματά γύρω στο μεσημέρι.

Το επόμενο στάδιο είναι το δέσιμο. Αυτό συνίσταται στη συγκέντρωση των βολβών σε δεσμίδες, με μια δεσμίδα στη μια πλευρά και την επόμενη στην άλλη, για να σχηματιστούν δεμάτια. Αυτά δένονται με έναν ειδικό κόμπο, ο οποίος τα καθιστά συμπαγέστερα και ευκολότερα στο χειρισμό. Στη συνέχεια μεταφέρονται στο χώρο ξήρανσης. Αν και υπάρχουν μηχανές που μπορούν να συλλέξουν το σκόρδο, να κόψουν τις ρίζες και τα φύλλα και να τα τοποθετήσουν σε κιβώτια ή σάκους, σπάνια χρησιμοποιούνται στη συγκεκριμένη περιοχή. Οι μηχανές αυτές βλάπτουν τους βολβούς και μειώνουν την εμπορική αξία τους.

Πρακτικές μετά τη συγκομιδή. Ξήρανση και συσκευασία

Για να αφαιρεθεί το πλεόνασμα υγρασίας που υπάρχει στο φύλλωμα (γνωστό ως «porrinas») και στους βολβούς, οι δεσμίδες ή τα δεμάτια τοποθετούνται σε στρώματα για να ξεραθούν στον ήλιο ή σε ρεύματα του αέρα. Αργότερα κόβονται οι ρίζες και το φύλλωμα και η ξήρανση συνεχίζεται έως ότου τα σκόρδα παραδοθούν στις επιχειρήσεις επεξεργασίας.

Επεξεργασία, συσκευασία και αποθήκευση

Στα κέντρα υποδοχής των εγκαταστάσεων επεξεργασίας, κάθε παρτίδα βολβών ελέγχεται, για να εξασφαλιστεί ότι η ξήρανση είναι επαρκής και ότι πληρούνται όλες οι απαιτήσεις των προδιαγραφών εμπορίας.

Εάν η παρτίδα γίνεται αποδεκτή, ξεφορτώνεται σε έναν κάδο υποδοχής και το σκόρδο ταξινομείται και βουρτσίζεται ώστε να αφαιρεθούν όλα τα υπόλοιπα χρώματος και σκόνης καθώς και τα εξωτερικά περιβλήματα. Τα σπασμένα ή ξεκολλημένα υπόλοιπα του περιβλήματος αφαιρούνται στο τέλος χειρωνακτικά ώστε οι βολβοί να αποκτήσουν ελκυστικότερη εμφάνιση.

Όταν τελειώσουν αυτές οι εργασίες, τα σκόρδα συσκευάζονται στους διαφόρους τύπους συσκευασίας με τους οποίους πωλούνται. Μπορούν να αποθηκευθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μόνο έως τις 30 Σεπτεμβρίου της αντίστοιχης περιόδου εμπορίας.

Μετά από την ημερομηνία αυτή, τα σκόρδα πρέπει υποχρεωτικά να διατηρηθούν σε χώρους ελεγχόμενης θερμοκρασίας και υγρασίας (μεταξύ - 2 και - 4 βαθμών Κελσίου). Η διάταξη των περιεκτών ή των κιβωτίων πρέπει να είναι έτσι ώστε να επιτρέπει τον επαρκή αερισμό. Τουλάχιστον το 10 % του όγκου των χώρων πρέπει να επιφυλάσσεται στον αερισμό.

Κάθε περιέκτης ή κιβώτιο πρέπει να φέρει σαφή ένδειξη της ημερομηνίας παραλαβής. Τα σκόρδα που διατηρούνται περισσότερο από ένα έτος μετά την ημερομηνία συγκομιδής δεν μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο με την ΠΓΕ «Ajo Morado de Las Pedroñeras».

- 4.6. Δεσμός: Το σκόρδο έχει εκτεταμένη φήμη τόσο σε τοπικό όσο και σε περιφερειακό επίπεδο, αλλά και σε εθνικό επίπεδο και διεθνώς. Αυτό οφείλεται σε ένα πλήθος παραγόντων που συνδέεται άμεσα με την ιστορία και τον πολιτισμό, τα έθιμα και τις γιορτές, τη γαστρονομία κ.λπ.

Μια από τις πρώτες ιστορικές αναφορές στη δύναμη του σκόρδου εμφανίζεται στον τόμο XII του «*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*» (το πλήρες κείμενο της αναφοράς βρίσκεται στο παράρτημα V «Ιστορικές και πολιτιστικές αναφορές»), όπου ο νομικός, πολιτικός και συγγραφέας Pascual Madoz Ibáñez (Παμπλόνα 1805-Γένοβα 1879), αναφέρει το σκόρδο σε σύνδεση με τη γεωργία και το εμπόριο στην περιοχή. Αυτό βεβαιώνει το γεγονός ότι εκείνη την περίοδο υπήρχε καλλιέργεια και εμπορία του σκόρδου στην περιοχή, πράγμα που δείχνει ότι στα μέσα του δέκατου ένατου αιώνα ο τοπικός πληθυσμός ήταν ήδη γνωστός για την πείρα του σε αυτόν τον τομέα.

Το γεγονός ότι η καλλιέργεια του σκόρδου ήταν δημοφιλής δραστηριότητα αντικατοπτρίζεται στα έθιμα που διατηρούνται, όπως οι διαγωνισμοί δεσίματος σκόρδου, η λαογραφία και οι τοπικές γιορτές, τα τραγούδια και οι ιστορίες κ.λπ.

Η επιρροή της καλλιέργειας του σκόρδου φαίνεται στην τοπική κουζίνα και το σκόρδο είναι ουσιαστικό συστατικό των περισσότερων πιάτων: *atacaburras*, *caldereta*, *moje de pimientos*, *perdiz en escabeche*, *revueltos*, *migas*, *gachas* κ.λπ.

Το πορφυρό σκόρδο του οικότυπου «*Morado de Las Pedroñeras*» είναι μια καλλιέργεια πλήρως προσαρμοσμένη στους εδαφολογικούς τύπους και τα χαρακτηριστικά του εδάφους στη La Mancha, με ικανότητα αντίστασης στις δυσμενείς εδαφικές και κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

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

Διεύθυνση: C/ Ciudad nº 13 — 1º
E-45002 Toledo

Τηλ.: (34) 925 28 51 39

Φαξ: (34) 925 28 51 39

e-mail: sic-toledo@sicagro.org

Το SIC είναι οργανισμός αναγνωρισμένος από την αρμόδια αρχή και πληροί τις απαιτήσεις του προτύπου UNE-EN 45011.

4.8. Επισήμανση: Η ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνει τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις ισχύουσες προδιαγραφές εμπορίας.

Όλες οι συσκευασίες που χρησιμοποιούνται για την εμπορία του προστατευμένου προϊόντος πρέπει να φέρουν υποχρεωτικά, σε ευδιάκριτο σημείο, το λογότυπο της Π.Γ.Ε. και να είναι εφοδιασμένες με σφραγίδα ασφαλείας, αριθμημένη ετικέτα ή συμπληρωματική ετικέτα που εκδίδονται από τον Οργανισμό Πιστοποίησης και των οποίων είναι αδύνατη κάθε επαναχρησιμοποίηση.

Λογότυπος που πρέπει να χρησιμοποιείται:

