

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 856/2014 DE LA COMISIÓN**de 4 de agosto de 2014****por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Lammefjordsgulerod (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Dinamarca con miras a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Lammefjordsgulerod», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 2400/96 de la Comisión ⁽²⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 564/2002 ⁽³⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones, precisando la descripción del producto, la prueba del origen, el método de obtención y la autoridad competente responsable de los controles.
- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, en el sentido del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin ajustarse al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Lammefjordsgulerod» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 4 de agosto de 2014.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente,
Ferdinando NELLI FEROCI
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 327 de 18.12.1996, p. 11.

⁽³⁾ DO L 86 de 3.4.2002, p. 7.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Lammefjordsgulerod», se aprueban las modificaciones siguientes:

a) Descripción del producto

donde dice: «La zanahoria de Lammefjord es muy lisa y frágil, con una ligera tendencia a adquirir cierto color gris una vez limpiada. Su contenido en materia seca y azúcar es relativamente elevado. Además, tiene una gran cantidad de caroteno.»,

debe decir: «La “Lammefjordsgulerod” es muy lisa y frágil, con una ligera tendencia a adquirir cierto color gris una vez limpiada. Su contenido en materia seca y azúcar es relativamente elevado. Además, tiene una gran cantidad de caroteno.

La Lammefjordsgulerod debe satisfacer los requisitos aplicables a la “categoría I” definidos en la norma CEPE/ONU (FFV- 10) relativa a las zanahorias.».

b) Zona geográfica

donde dice: «La zanahoria de Lammefjord procede de la zona canalizada de Lammefjord, limitada por el Ringkanal y el embalse de Audebo. El Lammefjord se encuentra en Odsherred, en la región de Sjælland (Dinamarca). Svinning Vejle es la parte del Lammefjord desecado más adentrada en el fiordo. La zona se drenó antes del Lammefjord, principalmente debido a que se trataba de una zona de pastos y fondo profundo. El fiordo de Sidinge también es una zona canalizada del Isefjord y se sitúa al norte del Lammefjord. Klintsø es la zona más septentrional. Esta zona era originalmente un fiordo, pero su desembocadura quedó cerrada por aluviones naturales. La zona también está rodeada de canales de drenaje.

El hecho de que el substrato de cultivo proceda del fondo cenagoso canalizado del Lammefjord (véase el apartado “vínculo”) constituye una de las condiciones especiales para la producción de estas zanahorias.

El cultivo se practica de acuerdo con las normas de la producción integrada de hortalizas de bulbo y raíz, bajo el control de la Dirección de productos vegetales.».

debe decir: «La región del Lammefjord está compuesta por cuatro zonas canalizadas en Odsherred, en Sjælland (Dinamarca):

- la parte canalizada del Lammefjord, delimitada por el Ringkanal y la presa de Audebo;
- Svinninge Vejle, delimitada por el Ringkanal al sur, al oeste y al norte, y por la línea ferroviaria entre Svinninge y Hørve al este;
- el fiordo de Sidinge, delimitado por la presa de Sidinge y por un canal de drenaje;
- Klintsø, que está rodeado de canales de drenaje.».

c) Prueba del origen

donde dice: «Las “Lammefjordsgulero” deben ser limpiadas y envasadas en centros de lavado locales autorizados. Entre las condiciones de autorización de estos centros figuran la inscripción diaria en libros de control de la llegada de las zanahorias desde el lugar de cultivo, así como la separación física obligatoria de las “Lammefjordsgulerod” y las que pudieran haber sido cultivadas en un suelo arenoso ordinario fuera de las zonas mencionadas. La dirección de productos vegetales efectúa un control PI suplementario con este fin.».

debe decir: «Las “Lammefjordsgulerod” deben ser limpiadas y envasadas en centros de lavado locales autorizados, donde se conservarán las pruebas de origen. Entre las condiciones de autorización de estos centros figuran la inscripción diaria en libros de control de la llegada de las zanahorias desde el lugar de cultivo, así como la separación física obligatoria de las “Lammefjordsgulerod” y las que pudieran haber sido cultivadas en un suelo arenoso ordinario fuera de las zonas mencionadas.».

d) Método de obtención

donde dice: «Las zanahorias de Lammefjord se cultivan de acuerdo con las normas de la producción integrada de hortalizas de bulbo y raíz (*Dansk Miljøgrønt*), centradas tanto en el rendimiento como en la calidad. Desde el punto de vista fitosanitario, por ejemplo, suelen preferirse las medidas técnicas y los productos biológicos a los productos fitosanitarios de acción química.

A continuación figuran algunos de los principales sectores que están sometidos a directrices o requisitos:

- métodos de cultivo,
- estercolado,
- regadío,
- fitoprotección (información y lucha contra los organismos nocivos y los hongos),
- cosecha, almacenamiento y envasado,
- gestión y formación,
- asesoramiento, documentación y seguimiento.»

debe decir: «La “Lammefjordsgulerod” debe cultivarse con arreglo a la norma Global G.A.P. (The Global Partnership for Good agricultural practices), que establece el marco de las buenas prácticas agrícolas. Esta norma incluye los requisitos en materia de documentación sobre la gestión de la calidad, la gestión del medio ambiente, el uso mínimo de plaguicidas, la trazabilidad, la seguridad alimentaria, así como la evaluación de los riesgos relacionados con el entorno de trabajo y la higiene de los alimentos. Las empresas de acondicionamiento de las zanahorias en la región del Lammefjord, que limpian, trian y envasan las zanahorias, están igualmente sujetas a la norma Global G.A.P.»

e) Estructura de control

donde dice: «Nombre: Dirección de productos vegetales

Dirección: Skovbrynet 18, DK-1250 Copenhague.»

debe decir: «Nombre: AgroManagement v/Inge Bodil Jochumsen

Dirección: Kirketofte 5, 5610 Assens, tel. 51 24 49 89, página web: agromanagement.dk».

f) Etiquetado

donde dice: «Deben cumplirse las disposiciones adoptadas por la Dirección de productos vegetales, es decir:

1) Cuando las zanahorias se presenten envasadas, cada envase a granel deberá llevar una etiqueta con los datos siguientes, legibles y visibles desde el exterior y resistentes al lavado:

a) Identificación:

- envasador y/o expedidor: nombre y dirección o marca impuesta o reconocida por una autoridad oficial: “Lammefjordsgulerod”

b) Naturaleza del producto:

- nombre de la variedad, para la categoría “Extra”, así como una de las indicaciones siguientes, si el contenido no es visible desde el exterior:
 - “zanahorias en manojos” o “zanahorias”
 - “zanahorias tempranas” o “zanahorias tardías”;

c) Origen del producto:

- Dinamarca;
- Lammefjord;

- d) Información referente a la comercialización del producto:
- categoría;
 - tamaño, expresado mediante
 - el diámetro menor o el mayor o bien mediante el peso, si se ha procedido a una selección por tamaños),
 - número de manojos para las zanahorias en manojos;
- e) Marca oficial de control (facultativo).

2. En el caso de las zanahorias a granel (directamente cargadas en el medio de transporte o en uno de sus compartimentos), estas indicaciones deberán figurar en un documento que acompañe al envío o en una ficha colocada en un lugar visible del medio de transporte.».

debe decir: «El envase deberá ir provisto de una etiqueta con la siguiente información, con independencia de que se trate de un preacondicionamiento o de un envase abierto:

- a) Nombre y dirección del envasador.
 - b) Logotipo del “Lammefjordens Grøntsagslaug”.
 - c) Categoría.».
-

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (*)

«LAMMEFJORDSGULEROD»

Nº CE: DK-PGI-0205-01118 — 04.06.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Lammefjordsgulerod».

2. Estado miembro o tercer país

Dinamarca.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados.

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

La «Lammefjordsgulerod» es muy lisa y muy frágil, con una ligera tendencia a ponerse gris una vez limpiada. Su contenido en materia seca es relativamente alto, al igual que su contenido de azúcar. Contiene además una cantidad muy importante de caroteno.

La «Lammefjordsgulerod» debe satisfacer los requisitos aplicables a la «categoría I» definidos en la norma CEPE/ONU (FFV- 10) relativa a las zanahorias.

La «Lammefjordsgulerod» debe cultivarse con arreglo a la norma Global G.A.P. (The Global Partnership for Good agricultural practices), que establece el marco de las buenas prácticas agrícolas.

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 fases de producción deben llevarse a cabo en la zona definida.

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

La limpieza y el envasado de las zanahorias deben realizarse exclusivamente en centros de lavado locales.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

- a) Nombre y dirección del envasador.
- b) Logotipo del «Lammefjordens Grøntsagslaug».
- c) Categoría.

(*) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La región del Lammefjord está compuesta por cuatro zonas canalizadas en Odsherred, en Sjælland (Dinamarca):

- la parte canalizada del Lammefjord, delimitada por el Ringkanal y la presa de Audebo,
- Svinninge Vejle, delimitada por el Ringkanal al sur, al oeste y al norte, y por la línea ferroviaria entre Svinninge y Hørve al este,
- el fiordo de Sidinge, delimitado por la presa de Sidinge y por un canal de drenaje,
- Klintsø, que está rodeado de canales de drenaje.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El sustrato de cultivo proviene del fondo limoso canalizado del Lammefjord. El fiordo de Sidinge fue la primera zona en ser desecada en la región del Lammefjord (a partir de 1841. Svinninge Vejle se desecó a continuación y la canalización de la zona más extensa, el Lammafjord comenzó en 1873. Klintsø se desecó en último lugar.

La capa inferior del suelo se compone de arcilla y marga, o de arcilla y lodo, enriquecida por la arena. La capa superior consta de una capa de lodo de varios metros compuesta de materia vegetal y animal. Una gran parte del Lammefjord se halla prácticamente libre de piedras, pero los numerosos caparzones de moluscos y ostras confieren al suelo su elevado contenido calizo.

El clima de Lammefjord es ideal para el cultivo de zanahorias: inviernos suaves y veranos frescos con precipitaciones repartidas uniformemente a lo largo de todo el año.

5.2. *Carácter específico del producto*

Las zanahorias de la región de Lammefjord tienen una superficie muy lisa y mantienen su color tras el lavado y durante el almacenamiento. Conservan su color ya que la arena del suelo arenoso es pulida y posee un grano más blando y más redondeado que en otros suelos del mismo tipo, lo que significa que las zanahorias no sufren rasguños durante la cosecha. Las zanahorias de la región del Lammefjord pueden, por lo tanto, almacenarse en cámaras frigoríficas y manipularse a lo largo de todo el año sin riesgo de alteración de su color.

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

Las condiciones de cultivo en el antiguo fondo del fiordo confieren a las Lammefjordsgulerod una calidad única. Este suelo particular permite manipular las zanahorias con cuidado y mantener su superficie lisa característica.

El nombre «Lammefjordsgulerod» es conocido en toda Dinamarca.

Las «Lammefjordsgulerod» también contribuyen a que el público asocie el Lammefjord a las hortalizas de alta calidad, sobre todo a las zanahorias. La gran enciclopedia danesa (*Den store danske Encyklopædi*) describe el Lammefjord de la siguiente manera: «El fondo del fiordo desecado acoge una producción vegetal rica: cereales, semillas y hortalizas. El Lammefjord es conocido por sus zanahorias y sus patatas; antes de 1980, también lo era por sus bulbos de flores y sus espárragos.».

Los medios de comunicación daneses y extranjeros mencionan a menudo el Lammefjord cuando hablan del éxito que alcanzan, estos últimos años, los restaurantes daneses que ofrecen menús a base de materias primas escandinavas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/BGB-Lammefjordsgulerodder%20konsolideret.pdf>.
