

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud 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

(2007/C 233/10)

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

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS»****N° CE: ES/PGI/005/0228/12.03.2002****DOP () IGP (X)**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: 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

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Teléfono: (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupación:*

Nombre: COOPAMAN S.C.L.

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

Teléfono: (34) 967 16 05 36

Fax (34) 967 16 07 04

Correo electrónico: —

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. *Tipo de producto:*

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

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Denominación del producto: «Ajo Morado de Las Pedroñeras»

- 4.2. Descripción: La Indicación Geográfica Protegida «Ajo Morado de Las Pedroñeras» protegerá los bulbos de la especie *Allium sativum* L. del ecotipo autóctono «Morado de Las Pedroñeras» (perteneciente a la variedad «Morado de Cuenca»), destinados a su entrega al consumidor en estado seco, presentado en cabezas sueltas, de las categorías Extra ó I, siempre que alcancen un diámetro mínimo — medido sobre la cabeza pelada — de 45 mm para el Extra y de 41 mm para el I, sin que haya transcurrido más de un año desde que se realizó la recolección.

Características físicas: El bulbo o cabeza del «Ajo Morado de Las Pedroñeras» tiene forma esférica o redonda y tamaño medio, con túnicas externas que lo recubren de color blanco o poco tintado, con estrías. Las túnicas que protegen los dientes tienen un color violeta o morado característico, y también presentan estrías. Los dientes son de tamaño pequeño/medio, con forma de «croissant» y carne de color blanco-amarillento. No hay presencia de dientes periféricos.

Características químicas: En el Morado de Las Pedroñeras se observa un mayor contenido en organosulfurados, compuestos de bajo peso molecular, muy volátiles y de gran reactividad, ricos en azufre, yodo y sílice, con una interesante actividad farmacológica; y, en especial, de *alicina*, principal responsable del olor y sabor del ajo.

Características organolépticas: El «Ajo Morado de Las Pedroñeras» presenta un fuerte olor y un gusto picante y estimulante. Estas características se perciben de un modo más acentuado al cortarse un diente, al liberarse los compuestos volátiles descritos en el apartado anterior.

- 4.3. Zona geográfica: La zona de producción está constituida por doscientas veinticinco localidades pertenecientes a las comarcas naturales de *La Mancha*, *Mancha*, *Mancha Alta*, *Mancha Baja*, *Manchuela* y *Centro*, todas ellas pertenecientes a las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

En la actualidad, todas las empresas que comercializan el «Ajo Morado de Las Pedroñeras» se encuentran dentro de la zona delimitada de producción. No obstante, la manipulación, envasado y comercialización del «Ajo Morado de Las Pedroñeras», podrá ser realizada por aquellas empresas interesadas, independientemente de su ubicación, siempre que las mencionadas empresas, cumplan con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y se sometan a los requisitos específicos que estipule el organismo de control autorizado.

- 4.4. Prueba del origen: Los elementos que avalarán el origen de los ajos morados amparados por la Indicación Geográfica Protegida se enuncian a continuación:

Los dientes empleados para la multiplicación procederán exclusivamente de bulbos saneados de ajo morado ecotipo «Morado de Las Pedroñeras».

El cultivo se realizará dentro de la zona de producción indicada, en parcelas inscritas en registros sometidos a la supervisión de la Entidad de Certificación.

La manipulación y el envasado se realizarán por empresas certificadas y sometidas a la supervisión de la Entidad de Certificación. En los centros de recepción de las instalaciones de manipulación se controlarán una por una las partidas de bulbos, verificándose a su llegada que reúnen todas las características exigidas. Los ajos protegidos serán manipulados en todo momento de forma independiente con respecto a los demás tipos de ajos.

Sólo se envasarán y saldrán al mercado, al amparo de la Indicación Geográfica, los ajos que superen los controles establecidos a lo largo de todo el proceso. El producto se presentará en envases que irán provistos del distintivo propio de la Indicación Geográfica, de modo que no sea posible su reutilización.

- 4.5. Método de obtención:

Prácticas agrícolas

El ajo es naturalmente una planta bianual herbácea que, al ser cultivada por sus bulbos, se ha convertido en una planta de ciclo anual, económicamente hablando.

Tras la preparación del terreno y una vez marcadas las líneas de plantación, se realiza la siembra desde primeros de diciembre hasta mediados de enero. Previamente se prepara la simiente, a partir de bulbos seleccionados, saneados y desgranados. La mayor parte del cultivo de ajo morado de Las Pedroñeras es de regadío, son pocas las parcelas de secano que se utilizan.

La recolección del Ajo Morado de Las Pedroñeras comienza a finales de junio y termina dentro del mes de julio. Sólo en contadas ocasiones se prolongará hasta los primeros días de agosto. El rendimiento medio del ajo morado de Las Pedroñeras está entre 9-10 Tm/Ha, pudiendo llegar como mucho a 13 Tm/Ha, en función de factores de producción externos e internos y del manejo del cultivo durante el ciclo vegetativo.

En la zona de cultivo del ajo morado de Las Pedroñeras, el sistema de recolección comprende dos fases: primeramente, el tractor, equipado con el apero adecuado, alza el fondo del surco, produciendo un mullido ligero. De esta forma, los bulbos quedan depositados en el fondo del surco con el follaje sobre el lomo. Luego, los bulbos son recogidos a mano, agrupándose en los llamados «surcos gavilleros», de forma que las hojas tapen los bulbos, para evitar su insolación. Esta labor comienza de madrugada y se suspende en torno al medio día.

Seguidamente se procede al atado. Éste consiste en hacer manojos con los bulbos, colocándolos de forma que un manajo quede hacia un lado y el siguiente hacia el lado contrario, para formar las gavillas. Éstas son atadas con un nudo especial, quedando las gavillas compactadas para facilitar su manipulación, transportándose después hasta el lugar donde se realizará el secado. Aunque existen máquinas capaces de arrancar los ajos, cortar las raíces y las hojas y colocarlos en cajas o sacos, su presencia en la zona es aún testimonial. Éstas máquinas producen heridas en los bulbos que disminuyen su valor comercial.

Prácticas post-recolección. Secado y acondicionamiento

Para eliminar el exceso de humedad en el follaje o «porrinas» y en los bulbos, los manojos o gavillas, son apilados en montones, para su secado al sol o mediante corrientes de aire. Posteriormente se procede al cortado de las raíces y del follaje, prosiguiéndose con el secado hasta su entrega a las empresas de manipulación.

Manipulación, envasado y conservación

En los centros de recepción de las instalaciones de manipulación se realiza un control a la llegada de cada partida de bulbos, verificándose que tienen el grado de sequedad requerido y que reúnen todas las características exigidas por las normas de comercialización.

Si la partida es aceptada, será descargada sobre la tolva de recepción, El producto es clasificado y cepillado, para desprender los restos de tierra, el polvo y las túnicas más externas, eliminándose manualmente, en el acabado, cualquier resto de pieles rotas o desprendidas, hasta lograr una presentación visualmente atractiva.

Concluidas las labores de manipulación, los ajos son envasados en los distintos tipos de envase en los que se lleva a cabo la comercialización, pudiendo almacenarse a temperatura ambiente únicamente hasta el 30 de septiembre de la campaña correspondiente.

A partir de esta fecha deben conservarse obligatoriamente en cámaras de humedad y temperatura controlada (entre - 2 y - 4 grados centígrados). Los contenedores o cajas serán dispuestos en su interior de forma que existan pasillos y espacios que faciliten una ventilación adecuada. Al menos, un 10 % del volumen de las cámaras estará dedicado a este menester.

En dichos contenedores o cajas figurará una indicación que permita identificar de manera inequívoca la fecha de recepción. No se podrán comercializar, al amparo de la Indicación Geográfica «Ajo Morado de Las Pedroñeras», ajos conservados para los que haya transcurrido un año desde la fecha de su recolección.

- 4.6. Vínculo: El ajo goza de una dilatada reputación tanto en ámbitos locales y regionales, como a nivel nacional e internacional. Esta fama es consecuencia de multitud de factores relacionados directamente con la historia y la cultura; las tradiciones, las costumbres y las fiestas; la gastronomía, etc.

Una de las primeras referencias históricas sobre la pujanza del ajo se encuentra en el Tomo XII del «Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar» (Ver copia de la cita completa en el Anexo V «Referencias Histórico-culturales»), donde el jurista, político y escritor Pascual Madoz Ibáñez (Pamplona 1805-Génova 1879), al referirse a la producción agrícola y al comercio de Las Pedroñeras, menciona al ajo, probando que en dicha época se cultivaba el ajo en esta zona y era objeto de comercio, lo que indica que a mediados del siglo XIX, ya era notoria la dedicación y especialización de la población en estos menesteres.

La popularidad de la actividad está reflejada en usos y costumbres que han persistido, como el concurso de enriestrado; en el folclore y las fiestas, a través de canciones y cuentos, etc.

La huella del ajo está presente en la típica y popular gastronomía de la zona, participando, como condimento indispensable, en la elaboración de la mayor parte de sus platos: atascaburras, caldereta, moje de pimientos, perdiz en escabeche, revueltos, migas, gachas, etc.

El ajo morado, ecotipo «Morado de Las Pedroñeras», es un cultivo plenamente adaptado a los tipos de suelos y características de las tierras manchegas, resistiendo bien las adversas condiciones agroclimáticas que registra la zona de cultivo.

4.7. Estructura de control:

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

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

Teléfono: (34) 925 28 51 39

Fax (34) 925 28 51 39

Correo electrónico: sic-toledo@sicagro.org

SIC es una organización autorizada por la autoridad competente y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011.

4.8. Etiquetado: El etiquetado contendrá las indicaciones previstas en las Normas de comercialización vigentes.

Todos los envases empleados para la presentación del producto protegido, llevarán obligatoriamente en lugar destacado el logotipo de la I.G.P. e irán provistos de precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada facilitadas por la Entidad de Certificación, de manera que no sea posible una nueva utilización.

Logotipo a utilizar:

