

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el 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**

(2020/C 170/08)

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 <sup>(1)</sup>, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

«FRAISE DU PÉRIGORD»

N.º UE: PGI-FR-0133-AM01 – 11.8.2017

DOP ( ) IGP (X)

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Union Interprofessionnelle de la Fraise du Périgord (UIFP)  
Mairie de Vergt  
24 380 Vergt  
FRANCIA

Tel. +33 0622062573

Correo electrónico: contact@fraiseduperigord.com

**Composición e interés legítimo:** La asociación está compuesta por los productores y expedidores de fresas «Fraise du Périgord», por lo que está legitimada para solicitar modificaciones del pliego de condiciones.

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia

**3. Apartado del pliego de condiciones objeto de la modificación**

Nombre del producto

Descripción del producto

Zona geográfica

Prueba del origen

Método de producción

Vínculo

Etiquetado

Otros: supresión del índice del pliego de condiciones, actualización de datos de contacto, del tipo de producto, del acondicionamiento, de las estructuras de control, de los requisitos nacionales y del documento único.

**4. Tipo de modificación**

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## 5. Modificaciones

Las solicitudes de modificación están dirigidas, por un lado, a revisar las disposiciones del pliego de condiciones vigente y, por otro, a reformularlas para adecuarlas a la evolución del contenido de las condiciones de la IGP (la fecha de registro se remonta a 2004).

### 5.1. Descripción del producto

Esta parte del pliego de condiciones se ha reescrito y modificado para circunscribirla a la descripción del producto «Fraise du Périgord». Así, se ha suprimido la definición de «fresa» que figura en el diccionario.

La descripción que figura en el pliego de condiciones vigente se sustituye por el siguiente texto:

«La “Fraise du Périgord” se cultiva directamente en la tierra y se cosecha cuando la fruta está madura.

La “Fraise du Périgord” procede de variedades seleccionadas, por su potencial gustativo, por una comisión interprofesional de aprobación de variedades de la agrupación. Cada unidad de venta contiene exclusivamente fresas de la misma variedad.

La “Fraise du Périgord” es una fresa sana, no deforme, brillante y sin manchas. Tiene un contenido de azúcar mínimo (grados Brix) fijado por período de cosecha y por variedad. Tanto el color como el calibre y el punto de madurez son homogéneos. Las fresas son de las categorías extra o I.

La “Fraise du Périgord” se vende fresca o congelada.

Las fresas frescas tienen obligatoriamente un cáliz fresco y verde. La presentación es cuidadosa, sea cual sea el tipo de envase utilizado.

Las fresas congeladas se venden enteras o en trozos, sin rabillo o con él».

La principal modificación es el añadido de la forma congelada.

Añadir la forma congelada permitirá valorizar las fresas congeladas en el sector de la transformación agroalimentaria, que está interesado en destacar el origen de las fresas que utiliza una vez congeladas, especialmente para elaborar mermelada. La compra de fresas congeladas permite a los transformadores escalonar en el tiempo la fabricación ya que, de ese modo, están seguros de disponer de un producto de calidad que, fresco, dura muy poco (solo unos días).

Únicamente pueden congelarse fresas que cumplen los criterios para ser comercializadas en fresco como IGP. No hay ninguna diferencia de producción o de selección entre las fresas frescas y congeladas. Esta modificación no altera el vínculo con el origen de la «Fraise du Périgord».

La operación de congelación debe efectuarse lo antes posible (72 horas, como máximo) para no alterar el sabor de la «Fraise du Périgord» al que esta debe su reputación.

Las pruebas realizadas por la agrupación han demostrado que la congelación no degrada las características organolépticas (contenido de azúcar, madurez homogénea, etc.) ni produce una aglomeración de los frutos perjudicial para la calidad de presentación de los productos (color, calibre, etc.). La «Fraise du Périgord» se mantiene sana, no deforme, brillante y sin manchas.

En la descripción, se detallan las características generales de la «Fraise du Périgord», ya sea esta fresca o congelada, y se enumeran después las diferencias que existen entre la comercialización en fresco o congeladas.

La «Fraise du Périgord» congelada puede presentarse entera o en trozos, sin rabillo o con él, mientras que la fresca se presenta entera y con un cáliz fresco y verde.

En la descripción general, se añade que la «Fraise du Périgord» se cultiva directamente en la tierra. Con ello, se destaca una particularidad de la producción de «Fraise du Périgord» que figuraba ya en la ficha resumen publicada y en el pliego de condiciones pero que no se especificaba en la descripción del producto del pliego de condiciones. Ese es también el caso de la precisión: «Cada unidad de venta contiene exclusivamente fresas de la misma variedad». En esta frase, el término «unidad de venta» sustituye al término «bandeja» por ser este demasiado restrictivo. Gracias a esta modificación la «Fraise du Périgord» podrá comercializarse en una mayor variedad de envases para satisfacer la demanda de los consumidores.

Los términos utilizados para describir la «Fraise du Périgord» se han sintetizado en la siguiente frase: «La “Fraise du Périgord” es una fresa sana, no deforme, brillante y sin manchas». Se suprimen los términos: «Las fresas deben tener un aspecto brillante y una forma homogénea, sin defecto de forma (del tipo “cresta de gallo” u otros). No deben presentar podredumbre ni señales de enfermedad y han de tener un tacto firme». Estos elementos quedan reflejados en la frase antes citadas por medio de los adjetivos «sana, no deforme, brillante y sin manchas».

Se suprime también la referencia al color «rojo vivo» dado que no corresponde realmente a ningún criterio teniendo en cuenta que el pliego de condiciones vigente precisa que el color puede variar en función de la variedad. En el nuevo pliego de condiciones se indica que las fresas «tienen una coloración homogénea, característica de la variedad y acorde con la plantilla de validación».

Se suprimen los párrafos siguientes dado que la lista de variedades es meramente indicativa, que puede evolucionar y que el proceso de selección depende del método de producción:

«Cada nueva variedad que se incorpore a la lista de variedades acogidas a la IGP dará lugar a un apéndice de la IGP.

Las variedades aceptadas a partir del reconocimiento de la IGP son las siguientes:

- para la producción entre el comienzo de la primavera y el 31 de octubre: Gariguette, Elsanta, Darselect, Seascape y Mara des Bois;
- para la producción entre el 15 de junio y el 31 de octubre: Selva».

Los criterios de certificación en la central de los lotes de fresas llevados por los productores se han trasladado al apartado relativo al método de producción.

El apartado del documento único relativo a la descripción retoma la nueva redacción del pliego de condiciones. Con respecto a la ficha resumen, este cambio añade la información referida a la fresa congelada y suprime la obligación de comercializar las fresas en bandejas de 250 o 500 gramos, demasiado restrictiva desde el punto de vista comercial.

## 5.2. Zona geográfica

La delimitación de la zona geográfica no cambia. Las modificaciones que se hacen en el pliego de condiciones y en el documento único son puramente formales: se sustituye la lista de los cantones y municipios por una lista de todos los municipios, sin modificar el perímetro. Se añade el municipio de Saint Pantaly d'Ans, que figura dentro de la zona y aparece en el mapa pero se había omitido por error en la lista del pliego de condiciones vigente. Además, se sustituye el mapa que representa la zona geográfica por un mapa más claro.

Se suprime del pliego de condiciones vigente y de la ficha resumen la parte descriptiva de toda la zona geográfica. Únicamente se conserva la parte descriptiva de la zona geográfica de producción de «Fraise du Périgord», que se traslada al punto 6, referido al vínculo con el origen geográfico. Se suprimen también las consideraciones generales que no tienen una relación directa con la presentación de la zona geográfica de la «Fraise du Périgord».

## 5.3. Prueba del origen

El texto que sigue a «lista de productores de la zona delimitada», es decir:

«Los productores de fresas destinadas a la IGP deben estar situados en la zona de producción antes reseñada y cumplir el presente pliego de condiciones.

Los productores figuran inscritos en una lista que actualizan las estructuras de comercialización»,

se sustituye por un párrafo nuevo, sacado de las normas nacionales:

«Todos los agentes económicos que intervienen en las condiciones de producción y acondicionamiento de la IGP “Fraise du Périgord” están obligados a darse de alta en la agrupación para obtener una habilitación antes de comenzar la actividad».

El apartado de «producción en parcelas registradas situadas en la zona delimitada» se traslada a la parte del método de producción:

«Las fresas de FRAISES DU PÉRIGORD proceden de parcelas seleccionadas y registradas cada año. Los criterios de selección y registro de las parcelas son:

- la situación geográfica de la parcela: en la zona delimitada;
- la característica de la parcela: suelos que se calientan con facilidad y no inundables.

Cada una de las parcelas registradas que se destina a la producción de fresas se identifica mediante su referencia catastral».

Se suprime el apartado «Trazabilidad desde la producción hasta la comercialización».

Para sustituirlo, se añade en esta parte del pliego de condiciones el apartado siguiente a modo de introducción, para recordar el objetivo del procedimiento de trazabilidad explicitado en el pliego de condiciones:

«Tras la cosecha, se aplica una trazabilidad ascendente y descendente de los lotes cuya finalidad es que:

- se pueda remontar del consumidor al productor;
- el productor pueda saber qué parcelas cosechó en una fecha dada;
- se puedan encontrar lotes en la fase de comercialización a partir de un número de lote de productor».

Se traslada a esta parte la definición de lote que figuraba en el método de producción y se completa con las unidades de tiempo y lugar:

«Por “lote de fresas” se entiende la cantidad de producto procedente de un único productor, cosechada en una media jornada de trabajo, en una única parcela de cultivo y de una sola variedad».

En esta definición, se sustituye la referencia a la parcela «catastral» por una referencia a la parcela «de cultivo», para que sea coherente con la definición dada en la parte relativa al método de producción. Dado que una parcela de cultivo puede constar de una o varias parcelas catastrales, esta referencia es más coherente que la anterior a efectos de control pues corresponde a una unidad de producción.

Enlazando con la parte «descripción del método de producción», se añade la obligación de llevar un cuaderno de explotación en el que se anoten las prácticas de cultivo.

«Se anotarán en el cuaderno de explotación las prácticas de cultivo de cada parcela, bien en papel, bien por medios informatizados. Ello permite tener conocimiento de todas las operaciones e intervenciones efectuadas en cada parcela de cultivo.

Anualmente, se consignarán en ese cuaderno las parcelas de cultivo antes de comenzar las labores de producción».

Se añade un párrafo para definir el «albarán de entrega», que sustituye a la «ficha de entrega de palé». Es este el término que se utiliza actualmente en el sector para referirse a ese documento, que contiene la misma información que el anterior más el número o la referencia de la parcela de cultivo. Se suprime la precisión sobre el tipo de envase «bandeja de 500 o 250 gramos» al haberse suprimido el término «bandeja» según se ha señalado anteriormente.

También es el caso del párrafo relativo a la «ficha de validación», que sustituye a la «ficha de palé». Es ese el término consagrado en el sector para ese documento, que contiene la misma información que el anterior más la hora de entrega y los distintos criterios comprobados:

- número o referencia de la parcela de cultivo,
- contenido de azúcar,
- temperatura de los frutos,
- identificación del validador,
- nota de cada uno de los criterios de la plantilla de validación,
- concesión de la IGP «Fraise du Périgord».

Para mejorar la trazabilidad, se añade que:

- «Cada lote se identifica con el número de la ficha de validación extendida en el momento de la recepción del lote».

Se mantiene la obligación de que las unidades de envasado lleven un número que permita identificar al productor. Se sustituye el término «bandeja» por «unidad de venta al consumidor», en consonancia con el resto del pliego de condiciones.

Se añade un apartado para definir «el albarán de entrega y/o la factura», que sustituye a la «ficha de envío». Ese el término consagrado actualmente en el sector para ese documento, cuyo contenido se precisa, inclusive para las fresas que se destinan a la congelación:

«Deberán figurar en ellos: el número de la ficha de validación (número de lote), el nombre de la variedad, el tipo de envasado, la cantidad, la fecha y la hora de envío».

Se añade asimismo un apartado a efectos del seguimiento de los lotes congelados:

«El transformador llevará una contabilidad de existencias.

Cada lote congelado se identificará mediante una ficha de almacenamiento en la que constarán:

- el número del palé en la unidad de congelación,
- el número de palé del cliente (de tenerlo),
- el número del albarán de entrega,
- el nombre del producto y la variedad,
- el número de bultos,
- el peso neto una vez congelado el producto,
- la fecha y la hora de congelación,
- la fecha de consumo preferente».

Por último, se añade un plazo mínimo de conservación de los documentos para facilitar los controles de seguimiento:

«Todos los agentes económicos conservarán al menos durante dos años los documentos que permiten la trazabilidad de cada lote».

La finalidad de todas esas modificaciones es mejorar la trazabilidad y facilitar los controles gracias a la precisión de los datos que deben registrarse.

#### 5.4. Método de producción

Esta parte se ha reformulado enteramente para mejorar su estructura, contenido y controlabilidad. Se han pues suprimido todos los capítulos anteriores y sustituido por otros si bien, en lo que al fondo se refiere, no hay cambios en los principales aspectos de la IGP: fresa cultivada directamente en la tierra, parcelas seleccionadas y registradas, variedades seleccionadas, y cosecha manual cuando la fruta llega a maduración completa.

##### Registro de parcelas

Se añade una definición de la parcela de cultivo, en consonancia con la definición de lote, para la trazabilidad del producto. Es la siguiente:

«Por parcela de cultivo se entiende un conjunto de invernaderos con el mismo manejo del cultivo (sea cual sea el tipo de plantúla) en cuanto a fertilización y tratamiento fitosanitarios en el que cada invernadero dispone de un sistema de riego localizado. En una parcela de cultivo solo puede cultivarse una variedad».

Se ha completado el procedimiento de selección y registro anual de las parcelas.

Se añade una referencia a la parcela «de cultivo» de acuerdo con la definición antes reseñada.

Se añade también la noción de inventario anual, que completa el procedimiento que deben seguir los agentes económicos.

Se completan también los criterios de selección (suelos arenosos, filtrantes, no calcáreos), en consonancia con la singularidad de la zona geográfica del pliego de condiciones y los elementos geológicos y edafológicos descritos.

«Las parcelas de cultivo se seleccionan y registran cada año.

Cada año, antes de comenzar las labores, los productores realizan un inventario de las parcelas de cultivo destinadas a la producción de «Fraise du Périgord» junto con un técnico de la agrupación.

El técnico tiene en cuenta los siguientes criterios: suelos seleccionados cuidadosamente en función de las características edafoclimáticas (suelo arenoso, filtrante, no calcáreo). Las tierras elegidas se calientan con facilidad, no son inundables y sus suelos tienen un pH ácido idóneo para el cultivo de fresas».

Se añaden precisiones sobre la regeneración de las parcelas. Se mantiene la rotación de cultivos y se añade la duración del barbecho (igual a la duración del cultivo de fresas). Para el tratamiento de los suelos, se seguirán desde ahora las directrices de la agrupación, que tendrá a disposición de los productores una lista de productos de referencia.

«Para regenerar las parcelas antes de una nueva plantación a fin de corregir los problemas de agotamiento del suelo o de monocultivo derivados de cultivos anteriores, se podrá:

- aplicar una rotación de cultivo, en cuyo caso la duración del barbecho será igual, como mínimo, a la del cultivo de fresas, o
- tratar los suelos, en la medida de lo posible mediante desinfecciones ligeras (al vapor, por ejemplo) o utilizando productos que figuren la lista de referencia de la agrupación».

### Fertilización – Riego – Protección fitosanitaria

Se añaden los aspectos que deben estudiarse en el análisis de suelo que se realiza en cada nueva parcela que se vaya a dedicar al cultivo de fresas. En ese análisis se basará después el plan de mejora del suelo y fertilización previo a la plantación anual de los fresales.

La norma queda redactada del siguiente modo:

«Antes de cada plantación, los productores o un técnico de la agrupación elaboran un plan general de mejora del suelo y fertilización.

El plan se elabora basándose en los resultados de un análisis completo del suelo (análisis de fertilidad) que se efectúa en cada nueva parcela que se vaya a dedicar al cultivo de fresas. El análisis indica el pentóxido de fósforo ( $P_2O_5$ ) asimilable, el óxido de potasio ( $K_2O$ ), el óxido de magnesio ( $MgO$ ) y el óxido de calcio ( $CaO$ ) disponibles en el suelo y el pH de este».

Se añade que la irrigación ha de efectuarse mediante un sistema localizado, habida cuenta de las características de los suelos, para completar las normas vigentes del pliego de condiciones, que exigen un riego controlado al máximo para responder a las necesidades de las plantas.

«Es obligatorio que el riego se efectúe mediante un sistema localizado».

Las normas de protección fitosanitarias no se han modificado, por lo que se retoman tal cual.

### Material vegetal

La información sobre las variedades que figuraba en la parte de descripción del producto se trasladan, sin modificación alguna, a esta parte del pliego de condiciones ya que describe el método de producción, no el producto.

«La “Fraise du Périgord” se produce a partir de:

- plántulas certificadas,
- variedades inscritas en la lista de variedades aprobadas por la agrupación.

Las variedades son aprobadas por una comisión interprofesional que toma en consideración los criterios siguientes, evaluados durante la experimentación de la nueva variedad por los productores:».

Esta parte se completa con los criterios de selección de las variedades, que combinan elementos descriptivos de la «Fraise du Périgord» y criterios de aprobación:

- «— Aspecto: color, forma, brillo y calibre.
- Porcentaje de azúcar: 6 a 6,5° Brix como mínimo, según la variedad.
- Aptitud para la conservación.
- Buena calidad sensorial».

Se añaden asimismo precisiones sobre el funcionamiento de la comisión interprofesional de aprobación de variedades.

«Esta comisión, compuesta por siete personas, mayoritariamente productores y expedidores, se reúne como mínimo una vez al año para estudiar posibles modificaciones de la lista de variedades seleccionadas: nuevas variedades o supresión de variedades inscritas. Las decisiones se toman por mayoría de los miembros presentes».

Se retira del pliego de condiciones (descripción del producto) la lista de variedades dado que solo tenía valor indicativo en un momento dado y que el propio pliego de condiciones preveía ya la posibilidad de evolución de la lista. Se añade que las modificaciones de la lista se comunican a los agentes económicos, el organismo de control y el INAO antes del comienzo de la campaña de plantación siguiente.

«La agrupación comunica las modificaciones de la lista a los agentes económicos, el organismo de control y el INAO antes del comienzo de la campaña de plantación siguiente».

Al igual que en la parte «descripción del producto», se explicita que el cultivo se efectúa directamente en la tierra, pues este requisito solo estaba sobreentendido en el pliego de condiciones vigente, y se añade que debe realizarse obligatoriamente en acobijos. Se añade también la fecha de instalación de los invernaderos. Así pues, se especifica lo siguiente en el pliego de condiciones:

«Se trata de un cultivo efectuado directamente en la tierra y en invernadero a más tardar en el momento de la floración.

Las plantas se cultivan en acobijos para potenciar el carácter drenante de los suelos».

Estas prácticas se han precisado por formar parte de los conocimientos aplicados por los productores que contribuyen a la calidad de la «Fraise du Périgord».

Se mantiene la densidad de plantación ( $\leq 6$  pies por  $m^2$  de invernadero).

## Cosecha

Se añade que «esta etapa comprende la recolección, la introducción de la fruta en unidades de venta y su transporte al almacén». Se completa el pliego de condiciones para precisar que la cosecha se hace manualmente, en consonancia con la parte «Vínculo» y la pericia de los recolectores, cuya experiencia en materia de recolección es fundamental para la calidad del producto. Las fresas se recolectan a mano directamente en las unidades de venta cuidando al máximo la presentación y la calidad. Este trabajo se juzga mediante la nota de validación.

Se sustituye en el pliego de condiciones el término «bandeja» por el de «unidad de venta» y se suprime la obligación de que pesen 250 o 500 gramos, que resulta demasiado limitativa comercialmente. No se definen pues los diferentes tipos de unidades de venta sino que se fija un peso máximo (10 kg), acompañándolo de condiciones para evitar que se aplasten los frutos.

Así pues, el pliego de condiciones estipula que:

«Las fresas se recolectan a mano directamente en las unidades de venta, que tendrán un peso neto máximo de 10 kg. Para evitar que se aplasten los frutos, solo pueden colocarse tres capas de fresas, como máximo.

Cada unidad de venta contiene exclusivamente fresas de la misma variedad y de la misma categoría».

Se añaden también condiciones de temperatura para la cosecha pues, para la calidad de las fresas y las condiciones de trabajo de los recolectores, no conviene cosechar cuando hace demasiado calor. Es por ello por lo que el pliego de condiciones precisa lo siguiente:

«No se recolectan fresas cuando la temperatura exterior supera los 28 °C, antes del 15 de junio, o 30 °C, después del 15 de junio, si los invernaderos no disponen de climatización».

Se añade asimismo que «entre la recolección y la entrega en el almacén no puede transcurrir más de medio día» para evitar alteraciones del producto.

Por último, en consonancia con la parte descriptiva, se añade que las fresas cosechadas deben haber alcanzado de manera homogénea el color característico de la variedad.

## Recepción-expedición

Los elementos relativos a la validación de las fresas que figuraban en la parte de descripción del producto se trasladan a esta parte del pliego de condiciones.

En la nueva formulación, se diferencian el control del contenido de azúcar y la validación pues, en la práctica, son operaciones que se realizan en dos fases sucesivas. Únicamente los lotes de fresas que superan el control del contenido de azúcar se someten después al ejercicio de validación para obtener la IGP.

«Cada lote de fresas se somete a un control del contenido de azúcar que permite comprobar si las fresas tienen el contenido mínimo fijado en una tabla de contenidos mínimos de azúcar por variedad y período.

Esa tabla se actualiza cada vez que se produce un cambio en la lista de variedades autorizadas. La agrupación comunica esas modificaciones a los agentes económicos, el organismo de control y el INAO.

Los lotes de fresas en los que el análisis del contenido de azúcar arroja un resultado conforme se someten después al procedimiento de validación».

El pliego de condiciones remite a una tabla de porcentajes mínimos de azúcar por variedad y período que se actualiza cada vez que se produce un cambio en la lista de variedades autorizadas. Estas modificaciones se comunican a los agentes económicos, el organismo de control y el INAO.

Se detallan las normas de validación para indicar que una nota de cero, menos 1 o menos 2 en cualquiera de los criterios de la plantilla de validación es eliminatoria. Este es el párrafo que se añade:

«El lote de fresas debe obtener una nota mínima de 9 sobre 15 para poder acogerse a la IGP «Fraise du Périgord» y no tener ninguna nota de 0, -1 o -2».

Se especifican los criterios de validación: color, firmeza, calibre, brillo, presentación y forma. Se suprimen los términos «niveles cualitativos suficientes (sin podredumbre, enfermedades, frutos inmaduros o pasados, frutos muy deformes, de un color apagado, blandos o de un calibre inferior a la norma, bandejas aplastadas)», que se sustituyen por los términos «estado sanitario» por lo que se refiere a la parte enfermedad, podredumbre y bandejas aplastadas; el control del contenido de azúcar y de la coloración resuelve la cuestión de los frutos inmaduros o pasados; el de la forma resuelve la de los frutos deformes; el del brillo, la de los frutos de color apagado, y el del calibre, la de los frutos de inferior calibre. Se añaden las palabras «humedad de los frutos» para completar el criterio «aspecto fresa seca/mojada».

Tras las operaciones de recepción y validación, las fresas se refrigeran. El proyecto de pliego de condiciones precisa las condiciones de refrigeración para que no resulte afectada la calidad de las fresas. Para ello, se añade la frase siguiente:

«Con objeto de que las fresas no sufran un estrés térmico, que alteraría de manera irreversible su calidad, debe adaptarse la velocidad de refrigeración de la fruta a la temperatura a la que se han recibido en el almacén.

Así, si la temperatura de recepción en almacén de las fresas es superior a 20 °C, queda prohibido introducirlas en un módulo de prerrefrigeración dinámica ventilado a + 2 °C o +4 °C. En ese caso, deben almacenarse ya sea en una cámara frigorífica estática a + 6 °C, ya en una cámara frigorífica con ventilación a 10-12 °C para que se produzca una disminución lenta y progresiva de su temperatura».

Se mantienen la duración máxima de almacenamiento de las fresas tras su recepción en almacén (48 horas) y la temperatura de expedición (entre 6 y 12 °C).

Las temperaturas de los camiones se sustituyen por una obligación de medios: «el transporte se efectúa en régimen frigorífico», pues el control de temperatura resulta sesgado en cuanto empieza a cargarse el camión dado que las puertas permanecen abiertas.

Se suprimen las recomendaciones para la comercialización.

### Congelación

La principal razón para pedir la modificación de la IGP es incorporar la congelación con objeto de valorizar las fresas congeladas en el sector agroalimentario, interesado en destacar el origen de las fresas que utiliza.

La congelación no altera las características organolépticas y de presentación de las fresas por las que se singulariza la IGP y tiene lugar en el plazo máximo de 72 horas tras la llegada al almacén. Las pruebas realizadas por la agrupación han demostrado que el procedimiento de congelación no degrada las características organolépticas (contenido de azúcar, madurez homogénea, etc.) ni produce aglomerados de frutos que puedan alterar la calidad de la presentación del producto (color, calibre, etc.). La «Fraise du Périgord» sigue estando sana, sin deformaciones, brillante y sin manchas.

Se incorporan las siguientes disposiciones al pliego de condiciones:

«Las fresas validadas para la IGP que se destinen a la congelación se congelan en el plazo máximo de 72 horas tras la llegada al almacén; hasta ese momento, se conservan en frío.

Las fresas se congelan directamente en el envase de cosecha o sueltas en una cinta de congelación. En el segundo caso, una vez congeladas, se envasan.

La fecha de consumo preferente de las fresas congeladas es de dos años».

### 5.5. Vínculo

Este capítulo se ha reorganizado en tres partes en las que se exponen, respectivamente, las características específicas de la zona geográficas, las del producto y la relación causal. Se trata de modificaciones de forma o de precisiones que no alteran el fondo.

La parte «Vínculo» del documento único se actualiza según esa misma lógica y, por consiguiente, se modifica y completa también la de la ficha resumen.

En la descripción de la zona, se retoma la información que permite situar el departamento de Dordoña y describirlo con más detalle desde el punto de vista edafoclimático. A continuación, se describe la implantación de la producción de fresas en la zona desde un punto de vista histórico, destacando la experiencia y maestría de los productores. Se subraya la pericia en materia de cultivo directo en la tierra (acobijos, invernaderos) y de recolección (manual y directamente en las unidades de envase).

En la descripción de la especificidad del producto, se retoman los elementos descriptivos de la «Fraise du Périgord» insistiendo en las características que la singularizan. La «Fraise du Périgord» se caracteriza por el cultivo directo en la tierra, cuando la tónica general en Europa es la producción sin suelo, y se diferencia de las fresas estándar en las condiciones de cosecha y presentación. Para ser recolectada madura, es preciso que haya alcanzado, de manera homogénea, el color característico de la variedad seleccionada.

La relación causal se asienta en la calidad y la notoriedad del producto y establece la relación existente entre la tipología de los suelos, los métodos de cultivo y cosecha y las cualidades de la «Fraise du Périgord».



## 5.6. Etiquetado

Se modifica la parte «Etiquetado» del pliego de condiciones vigente y de la ficha resumen.

Como consecuencia de los cambios habidos en la legislación y la reglamentación nacionales, se suprime la obligación de incluir en el etiquetado una lista de características certificadas.

Se añade la obligación de que cada unidad de venta al consumidor lleve un número que permita identificar al productor.

Se añade igualmente la obligación de que el logotipo de la agrupación figure en el etiquetado.

El etiquetado de las fresas congeladas se rige por las mismas reglas y debe llevar, además, la fecha de consumo preferente.

## 5.7. Otros

### Índice

se ha suprimido el índice del pliego de condiciones.

### Servicio competente del Estado miembro

Se añade la información de contacto del *Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) en calidad de servicio competente del Estado miembro, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

### Agrupación solicitante

Se actualiza la información de contacto de la agrupación solicitante. Se suprime la parte descriptiva.

### Tipo de producto

Se ha modificado la referencia a la clase de producto, para adaptarse a lo dispuesto en el anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014.

### Acondicionamiento

La obligación de efectuar el acondicionamiento en la zona geográfica ya figuraba explícitamente en el pliego de condiciones vigente, que se aplicaba únicamente a las fresas frescas y que, a partir de ahora, se aplicará también a las congeladas. Las fresas se congelan directamente en el envase de cosecha o sueltas en una cinta de congelación. En el segundo caso, se envasan una vez congeladas.

El pliego de condiciones se completa con las justificaciones necesarias, para lo cual se añaden los párrafos siguientes:

«La “Fraise du Périgord” comercializada en fresco se acondiciona en la zona geográfica delimitada. Las fresas se cosechan introduciéndolas directamente en la unidad de venta ya que, al tratarse de un producto muy frágil, es preciso evitar manipulaciones inútiles, que afectarían negativamente a su calidad y a su conservación. Además, el acondicionamiento en la zona facilita la trazabilidad y el control de los productos.

La “Fraise du Périgord” puede congelarse y acondicionarse fuera de la zona geográfica».

### Estructura de control

En aplicación de las instrucciones vigentes a nivel nacional tendentes a armonizar la redacción de los pliegos de condiciones, se suprimen el nombre y los datos de contacto del organismo de certificación. En ese apartado figuran ahora los datos de contacto de las autoridades francesas competentes en materia de control, que son el *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) y la *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). El nombre y los datos de contacto del organismo de certificación pueden consultarse en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.

### Requisitos nacionales

Habida cuenta de la evolución legislativa y reglamentaria nacional, la parte «Requisitos nacionales» se presenta ahora en forma de cuadro con los principales puntos que deben controlarse y el método para evaluarlos.

### Actualización del documento único

Se eliminan del documento único los puntos 4.4, relativo a la prueba del origen, 4.5., referente al método de producción, y 4.7, sobre las estructuras de control, que ya no figuran en el modelo previsto en el (UE) n.º 668/2014.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «FRAISE DU PÉRIGORD»

N.º UE: PGI-FR-0133-AM01 – 11.8.2017

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nombre**

«Fraise du Périgord».

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia.

**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**

La «Fraise du Périgord» se cultiva directamente en la tierra y se cosecha cuando la fruta está madura. Procede de variedades seleccionadas por su potencial gustativo. Cada unidad de venta contiene exclusivamente fresas de la misma variedad.

La «Fraise du Périgord» es una fresa sana, no deforme, brillante y sin manchas. Tiene un contenido de azúcar mínimo (grados Brix) fijado por período de cosecha y por variedad. Tanto el color como el calibre y el punto de madurez son homogéneos. Las fresas son de las categorías extra o I.

La «Fraise du Périgord» se vende fresca o congelada.

Las fresas frescas tienen obligatoriamente un cáliz fresco y verde. La presentación es cuidadosa, sea cual sea el tipo de envase utilizado.

Las fresas congeladas se venden enteras o en trozos, sin rabillo o con él.

**3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)**

—

**3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

La producción de fresas debe llevarse a cabo en la zona geográfica. Ello incluye las etapas de plantación, cosecha y validación.

**3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre**

La «Fraise du Périgord» comercializada en fresco se acondiciona y almacena antes de su expedición en la zona geográfica delimitada. Las fresas se cosechan introduciéndolas directamente en la unidad de venta ya que, al tratarse de un producto muy frágil, es preciso evitar manipulaciones inútiles, que afectarían negativamente a su calidad y conservación. Además, el acondicionamiento en la zona facilita la trazabilidad y el control de los productos.

Las fresas se recolectan a mano directamente en las unidades de venta, que tienen un peso neto máximo de 10 kg. Para evitar que se aplasten los frutos, solo pueden colocarse tres capas de fresas, como máximo.

Cada unidad de venta contiene exclusivamente fresas de la misma variedad y de la misma categoría.

A continuación, las fresas se almacenan en frío antes de la expedición y comercialización al consumidor durante un tiempo máximo de 48 horas. Con objeto de que las fresas no sufran un estrés térmico, que alteraría de manera irreversible su calidad, debe adaptarse la velocidad de refrigeración de la fruta a la temperatura a la que se han recibido en el almacén.

La «Fraise du Périgord» puede congelarse fuera de la zona geográfica.

La «Fraise du Périgord» congelada puede acondicionarse fuera de la zona geográfica.

### 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre

Además de las indicaciones obligatorias previstas por la normativa relativa al etiquetado y a la presentación de los productos alimenticios, el etiquetado debe incluir en el mismo campo visual el nombre registrado del producto y el símbolo IGP de la Unión Europea.

En las etiquetas de las unidades de venta debe figurar obligatoriamente:

- el nombre de la IGP: «Fraise du Périgord»,
- las palabras «Certifié par:» seguido del nombre del organismo de certificación.

Cada unidad de venta al consumidor lleva un número que permite identificar al productor.

En las fresas comercializadas frescas, cada unidad de venta al consumidor cerrada (tapa, película) debe llevar el logotipo que se reproduce a continuación, aprobado por la agrupación y disponible para todos los agentes económicos. En las unidades de venta al consumidor no cerradas acondicionadas en bandejas, el logotipo debe figurar bien en la unidad de venta, bien en la bandeja.



El etiquetado de las fresas congeladas contiene los mismos datos que el de los productos frescos más la temperatura de conservación y la fecha de consumo preferente.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción de «Fraise du Périgord» comprende una gran parte del departamento de Dordogne y algunos municipios limítrofes del departamento de Lot:

### *Departamento de Dordogne:*

Cantones de Bergerac-1, Bergerac-2, Coulounieix-Chamiers, Isle-Manoire, Lalinde, Montpon-Ménéstérol, Pays de la Force, Périgord Central, Saint-Astier, Sarlat-la-Canéda, Vallée Dordogne, Vallée de l'Isle, Vallée de l'Homme.

Municipios de Agonac, Ajat, Allemans, Antonne-et-Trigonant, Archignac, Auriac-du-Périgord, Azerat, (La)Bachelierie, Bardou, Bars, Bertric-Burée, Biras, Blis-et-Born, Boisse, (La)Boissière-d'Ans, Borrèze, Bouniagues, Bourdeilles, Bourges-Maisons, Bourg-du-Bost, Brantôme en Périgord (parte correspondiente al territorio de la pedanía de Saint-Julien-de-Bourdeilles el 1 de enero de 2016), Brouchaud, Bussac, Calviac-en-Périgord, Carlux, Carsac-Aillac, (La)Cassagne, Cazoulès, Celles, Cercles, Champcevinel, (Le)Change, Chapdeuil, Chassaignes, Château-l'Évêque, Chavagnac, Chourgnac, Colombier, Coly, Comberanche-et-Épeluche, Condat-sur-Vézère, Conne-de-Labarde, Cornille, Coulaures, Coutures, Creyssac, Cubjac, (La)Dornac, Douchapt, Escoire, Faurilles, Faux, Fossemagne, Gabillou, (La)Gonterie-Boulouneix, Grand-Brassac, Granges-d'Ans, Hautefort, Issigeac, Jayac, (La)Jemaye, (Le)Lardin-Saint-Lazare, Léguillac-de-Cercles, Limeyrat, Lisle, Lusignac, Mayac, Milhac-d'Auberoche, Monbazillac, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montagnac-d'Auberoche, Montagnier, Montaut, Nadaillac, Orliaguet, Paulin, Paussac-et-Saint-Vivien, Périgueux, Petit-Bersac, Peyrillac-et-Millac, Plaisance, Ponteyraud, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prats-de-Carlux, Ribagnac, Ribérac, Sadillac, Saint-André-de-Double, Saint-Antoine-d'Auberoche, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Crépin-et-Carlucet, Sainte-Eulalie-d'Ans, Saint-Geniès, Saint-Géraud-de-Corps, Saint-Julien-de-Lampon, Saint-Just, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Martin-de-Ribérac, Saint-Méard-de-Drôme, Saint-Méard-de-Gurçon, Sainte-Mondane, Sainte-Orse, Saint-Pantaly-d'Ans, Saint-Pardoux-de-Drôme, Saint-Paul-Lizonne, Saint-Perdoux, Saint-Rabier, Sainte-Radegonde, Saint-Rémy, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Connezac, Salignac-Eyvigues, Savignac-les-Églises, Segonzac, Sencenac-Puy-de-Fourches, Simeyrols, Siorac-de-Ribérac, Temple-Laguyon, Thenon, Tocane-Saint-Apre, Tourtoirac, Trélassac, Vanxains, Veyrignac y Villetoueix.

### *Departamento de Lot:*

Municipios de Anglars-Nozac, Fajoles, Gourdon, Léobard, Masclat, Milhac, Payrignac, Rouffilhac y Saint-Cirq-Madelon.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### *Carácter específico de la zona*

La zona geográfica de la IGP «Fraise du Périgord» se corresponde con la zona histórica de producción de fresas en el territorio de Périgord, en la que el cultivo de esta fruta se ha desarrollado en terrenos especialmente aptos para él.

La zona geográfica de producción de la IGP «Fraise du Périgord» engloba principalmente el centro y el sur/sureste del departamento de Dordogne y una parte muy pequeña del departamento de Lot limítrofe, al sureste, con el departamento de Dordogne.

Entre las características edafogeológicas de la zona de producción destacan su orografía de valles y colinas al oeste y un relieve más accidentado al este, donde abundan los bosques. La particularidad de la región es la presencia casi constante de bosques al lado de las parcelas cultivadas, muchas de las cuales eran anteriormente parcelas boscosas que han sido deforestadas por hallarse en laderas bien orientadas.

La región de Périgord, muy abierta al océano, está toda ella sometida a un clima oceánico atenuado. La temperatura media es unos 12 °C, sin grandes contrastes térmicos anuales. Las precipitaciones son bastante abundantes: entre 800 y 900 mm al año.

El cultivo de fresas comenzó en Dordogne a finales del siglo XIX, si bien de forma muy limitada. No fue hasta después de la segunda guerra mundial cuando se emprendió a mayor escala, en los suelos ligeros, arenosos y ácidos de las laderas de Eglise-Neuve de Vergt.

En los años sesenta del siglo XX, los productores se dieron cuenta de la necesidad de renovar las plantaciones, cuyos rendimientos disminuían rápidamente como consecuencia del agotamiento de los suelos. Para disponer de suelos nuevos, comenzaron a desbrozar montes de castaños y observaron que esos suelos ricos en humus eran excelentes para el cultivo de fresas; de ese modo, la producción alcanzó las 1 000 toneladas en 1960. En 1988, se creó la *Union Interprofessionnelle de la Fraise du Périgord* (UIFP), en la que participan los productores, las cooperativas, la sala de subastas de Vergt y los expedidores privados.

La antigüedad de la producción y la creación de estructuras profesionales específicas han propiciado el desarrollo de prácticas compartidas que constituyen la base de todos los conocimientos que los productores de «Fraise du Périgord» tienen en materia de selección de parcelas (naturaleza de los suelos) y variedades (variedades sabrosas), de manejo del cultivo (acobijos, invernaderos) y de cosecha (recolección manual directamente en las unidades de acondicionamiento). Estos métodos permiten obtener una fresa de calidad cuyas condiciones de almacenamiento, antes de la expedición, también están codificadas habida cuenta de la fragilidad de los frutos.

### *Carácter específico del producto*

La «Fraise du Périgord» se caracteriza por el cultivo directo en la tierra, cuando la tónica general en Europa es la producción sin suelo, y se diferencia de las fresas estándar en las condiciones de cosecha y presentación. Para ser recolectada madura, es preciso que haya alcanzado, de manera homogénea, el color característico de la variedad seleccionada.

La «Fraise du Périgord» se recolecta a mano directamente en las unidades de venta cuidando al máximo la presentación. Es una fresa sana, no deforme, brillante y sin manchas. Las fresas se ordenan cuidadosamente por calibre y, para evitar que se aplasten los frutos en los envases más grandes, no pueden colocarse más de tres capas superpuestas. Tanto el color como el calibre y el punto de madurez son homogéneos.

### *Relación causal*

La relación causal se basa en la calidad y la reputación de la «Fraise du Périgord».

Las condiciones edafoclimáticas de la zona son idóneas para la producción de «Fraise du Périgord». Las fresas se cultivan generalmente en laderas, muchas veces en parcelas previamente deforestadas, es decir, en suelos «nuevos» y orientados al sol para favorecer la maduración. Los suelos se seleccionan en función de sus características: suelos filtrantes preferentemente arenosos, con un pH ligeramente ácido y sin caliza activa. Las plantas se cultivan en acobijos para reforzar el carácter drenante de los suelos y evitar que se asfixien. Para responder a las necesidades de la planta, se recurre a una fertilización y un riego localizados, adaptados a la naturaleza de los suelos y perfectamente controlados.

La región de Périgord disfruta de temperaturas suaves, sin amplitudes térmicas importantes, lo que permite un crecimiento y una maduración homogéneos de las fresas. Gracias al cultivo directo en la tierra en invernaderos, a más tardar cuando se produce la floración, la «Fraise du Périgord» está presente en el comercio durante seis meses al año, como mínimo, de abril a octubre. Este período prolongado de producción permite también fidelizar a la mano de obra, cuya pericia para recolectar es esencial para la calidad del producto dado que las fresas frescas se recogen a mano directamente en las unidades de venta al consumidor, cuidando al máximo la presentación, la forma y el color. El cultivo en invernaderos protege los frutos de los imponderables climáticos (viento fuerte, lluvia, granizo), asegura

su limpieza y brillo y permite obtener una ganancia de temperatura, lo que es una garantía de precocidad y de prolongación de la temporada de producción. También permite proteger las fresas del calor excesivo, que también podría dañar la fruta. En los casos de calor excesivo, el productor debe recolectar las fresas en las horas más frescas del día y protegerlas del calor a medida que las va cosechando. Es importante que las temperaturas de cosecha y almacenamiento sean las adecuadas. La fresa obtenida puede congelarse después, siempre que se haga en un plazo compatible con la conservación de sus características.

La notoriedad de la «Fraise du Périgord» queda demostrada por los precios elevados que desde siempre ha alcanzado en los distintos lugares de comercialización. Así, por ejemplo, un registro del 31 de mayo de 1974 señala que, en el mercado central de Rungis, la «Fraise du Périgord» se vendió a un precio que oscilaba entre 3,50 y 4,80 francos/kg mientras que la de Lot-et-Garonne lo fue a un precio comprendido entre 2,80 y 3,80 francos/kg.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-FraisePerigord.pdf>

---