

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2011/C 185/05)

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

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«SUSINA DI DRO»

N° CE: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Susina di Dro»

2. Estado Miembro o Tercer País:

Italia

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 la denominación indicada en el punto 1:

La denominación de origen protegida «Susina di Dro» ampara el fruto fresco del cultivar local Prugna di Dro, comúnmente denominado Susina di Dro.

En el momento del despacho para su consumo los frutos frescos deben estar enteros, presentar un aspecto fresco y sano, estar limpios y exentos de sustancias y olores extraños, tener forma ovalada, moderadamente alargada, una pulpa compacta, y estar recubiertos con la característica pruina blanquecina.

Coloración típica de los frutos frescos:

— piel de color entre rojo violáceo y azul púrpura oscuro, con presencia de una pátina de pruina, a veces con pequeñas zonas verdosas;

— pulpa de color amarillo o verde amarillo.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Características químicas:

Azúcar: valor mínimo en el momento de la cosecha: 9,0 °Brix

Polifenoles: valor mínimo: 900 mg/kg

Características organolépticas: la DOP «Susina di Dro» se distingue por un delicado sabor agrídulce, aromático, y por su agradable consistencia pastosa.

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:*

Las fases de producción, limpieza y envasado deben realizarse en la zona geográfica definida en el punto 4 para evitar el deterioro y el enmohecimiento de los frutos. Además, un rápido cierre de la cadena influye positivamente en el mantenimiento de la característica capa de pruina que recubre los frutos.

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

La DOP «Susina di Dro» debe envasarse de conformidad con la normativa vigente. Todos los tipos de envases se cerrarán con una red, una película plástica o una tapa.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En los envases de venta del producto deberá aparecer la mención DOP «Susina di Dro» acompañada del logotipo que se describe a continuación. Se trata de una ciruela morada estilizada, con hojas de color verde, y con las palabras en color blanco «SUSINA DI DRO DOP» en el centro de la ciruela y «DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA» en el borde interior de la misma.

Logotipo:



Está prohibido añadir en la designación cualquier indicación de origen no prevista expresamente o cualquier información adicional que pueda inducir a error al consumidor.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona de producción de la DOP «Susina di Dro» comprende el territorio de los siguientes municipios de la Provincia Autónoma de Trento: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fiavè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano y Trento, este último solamente en las aldeas de Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga y Baselga del Bondone.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona de producción de la DOP «Susina di Dro» se distingue por su especificidad climática, debida también a la presencia del Lago de Garda. De hecho, a pesar de estar situada en el corazón de los Alpes, la zona goza de temperaturas particularmente suaves, con una media anual de 12,4 °C. También se observa un considerable período de luminosidad ligado a la casi constante claridad del cielo: por

término medio puede haber 10 horas de luz diarias, 36 000 segundos de luz solar total acumulados (promedio del 21 de junio de cada año). Incluso en los meses invernales, que se distinguen en la Italia prealpina como en Europa central y occidental por una fuerte nubosidad, se alcanzan entre 100 y 120 horas de sol al mes, es decir, una media de 3 a 4 horas de sol diarias. El fenómeno se atribuye principalmente al sistema periódico de los vientos o a la alternancia de las corrientes descendentes de los valles y ascendentes (denominadas «Òra del Garda») del lago. Esta corriente en particular, una especie de viento cálido, además de garantizar la claridad del cielo, contrarresta en invierno los vientos fríos del norte mientras que en verano ejerce una beneficiosa atenuación de las temperaturas máximas de la tarde que, de otro modo, debilitarían el componente fenólico del fruto y la acumulación de azúcares. En la zona de producción de la DOP «Susina di Dro» los inviernos son, pues, particularmente suaves y los veranos rara vez presentan períodos de sequía y calor excesivo. A estas características se añade la calidad edáfica apreciada de los terrenos, que es el resultado, desde el punto de vista geológico, de formaciones sedimentarias marinas. Prácticamente en toda la zona, los terrenos se distinguen por una reacción moderadamente alcalina, una condición que favorece la disponibilidad y la dinámica de los elementos minerales y, en particular, la absorción de fósforo, calcio y magnesio.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La «Susina di Dro» es un cultivar autóctono, con una larga tradición, cultivado y estabilizado genéticamente en el tiempo en los valles del río Sarca.

La especial importancia de la DOP «Susina di Dro» está vinculada con su contenido en polifenoles, los cuales influyen de forma decisiva en las características organolépticas, el color y el sabor del fruto y revisten un gran interés desde el punto de vista farmacológico.

Los frutos también se caracterizan por el contenido mínimo de azúcar, determinante para la definición del típico sabor agridulce de este ecotipo local.

La atención a las peculiaridades de este fruto en términos de contenido en polifenoles y en azúcar se refleja en los estudios publicados desde 1975. Esta recogida de datos junto con algunos estudios de caracterización más recientes muestran hasta qué punto las propiedades de la «Susina di Dro» son reconocidas desde hace mucho tiempo y actualmente confirmadas.

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

El cultivar local «Prugna di Dro» fue seleccionado a lo largo de los siglos gracias a la sabiduría agrícola de los campesinos de la zona de producción, que obtuvieron las nuevas plantas principalmente a partir de semillas o de retoños de raíces, ejerciendo un control continuo y una presión de mejora genética basada en la observación de las características fenotípicas relacionadas principalmente con las características productivas de los cultivos y organolépticas de los frutos.

La elaboración y la acumulación de polifenoles y azúcares presentes en la DOP «Susina di Dro» están muy relacionadas con el clima de la zona de producción y, en particular, con la cantidad de radiación solar captada por las plantas y la temperatura ambiental. Estos factores climáticos desempeñan un papel importante en el nivel y el ritmo de actividad de las enzimas implicadas en el metabolismo de los fenoles y en los mecanismos fotosintéticos fundamentales para la acumulación de carbohidratos y, por consiguiente, de azúcares.

Estos fenómenos biológicos están relacionados con las condiciones ambientales, particularmente favorables de la zona de producción, debido a la acción atenuante del Lago de Garda, el lago más grande de Italia, y de sus brisas. Particular importancia tiene la brisa típica «Òra del Garda» que sopla en las horas vespertinas garantizando la claridad del cielo y atenuando las temperaturas máximas estivales.

La acumulación de pigmentos en la piel, los antocianinos responsables del color azul violeta, depende en gran parte de la radiación captada por los frutos, mientras que el contenido en azúcar se relaciona con la temperatura ambiental, que, mitigada por las brisas, evita someter a estrés a los cultivos.

En la zona de producción de la DOP «Susina di Dro» este cultivo asume, incluso desde el punto de vista socioeconómico, una importancia fundamental, comparable a la de la vid y la manzana.

El cultivo de la ciruela está fuertemente enraizado desde hace siglos en la cultura de la zona, tal como demuestra su mención en los 42 capítulos de la *Carte di Regola del Piano del Sarca* que data de 1284.

Recientemente, el conjunto de la comunidad del Valle del Sarca, desde siempre sensible a la mejora de la calidad específica de la DOP «Susina di Dro», ha pasado a la acción en el plano cultural y ha desarrollado una sinergia turística, territorial y agroalimentaria. Entre las iniciativas más importantes destacan la *Settimana del Prugno Fiorito di Dro*, cita periódica desde principios de la década de los 70, antes de convertirse en una manifestación más moderna celebrada en agosto denominada *Dro: il tempo delle prugne*.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

Esta administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la denominación de origen protegida «Susina di Dro» en el n° 100 de la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* de 2 de mayo de 2009

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la siguiente dirección de Internet:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

o

accediendo a la página principal del sitio del Ministerio de políticas agrícolas, alimentarias y forestales (<http://www.politicheagricole.it>), seleccionando la pestaña «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla) y, seguidamente, «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
