

**Publicación de una solicitud de modificación 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**

(2012/C 136/11)

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

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9**

**«CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA»**

**N° CE: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (especifíquense)

**2. Tipo de modificación:**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

**3. Modificaciones:**

**3.1. Método de obtención:**

- En el artículo 5, apartados 6 y 7, en lugar de:

«Por lo que respecta a los bulbos de las cebolletas, tras la cosecha, se elimina su túnica exterior, manchada de tierra, se despuntan los tallos a 40 cm, y se disponen en cajas formando pequeños manojos.

En el caso de la cebolla para consumo en fresco, una vez eliminada la túnica exterior, los bulbos se someten a un eventual corte de los tallos si éstos rebasan los 60 cm y, a continuación, se agrupan en haces de 5 a 8 kg y se colocan en cajones o cajas.»

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

léase:

«Por lo que respecta a los bulbos de las cebolletas, tras la cosecha, se elimina su túnica exterior, manchada de tierra, se despuntan los tallos, a una longitud variable de 30 a 60 cm, y se disponen en cajas formando pequeños manojos.

En el caso de la cebolla para consumo en fresco, una vez eliminada la túnica exterior, los bulbos se someten a un corte de los tallos, a una longitud de 35 a 60 cm y, a continuación, se agrupan en haces de 1,5 a 6 kg y se colocan en cajones o cajas.»

- En el artículo 9, apartado 2, en lugar de:

«Para su despacho a consumo, los bulbos con la I.G.P. “Cipolla Rossa de Tropea Calabria” tienen que envasarse de la siguiente forma:

- las cebolletas se agrupan en manojos y se colocan en cajas de cartón, plástico o madera, dispuestos para la venta;
- las cebollas para consumo en fresco se agrupan en haces de 5 a 8 kg y se disponen en cajones o cajas.»;

léase:

«Para su despacho al consumo, los bulbos con la I.G.P. “Cipolla Rossa de Tropea Calabria” tienen que envasarse de la siguiente forma:

- las cebolletas se agrupan en manojos y se colocan en cajas de cartón, plástico o madera, dispuestos para la venta;
- las cebollas para consumo en fresco se agrupan en haces de 1,5 a 6 kg y se disponen en cajones o cajas.».

Se han modificado las disposiciones relativas a las modalidades de preparación del producto envasado a fin de permitir una mayor flexibilidad en la elección de las dimensiones de los envases y hacer frente a las nuevas exigencias del mercado en materia de embalaje.

- En el artículo 9, apartado 4, en lugar de:

«Para formar ristras, se necesitan, independientemente del calibre, un mínimo de 6 bulbos y si se destinan a un mismo envase el número de bulbos y el peso deben ser uniformes.»

léase:

«Para formar ristras, se necesitan, independientemente del calibre, un mínimo de 6 bulbos.».

Se concede una mayor libertad a la hora de elaborar la tradicional «ristra», para que los artesanos locales puedan personalizar la ristra en lo que atañe al número y al calibre de los bulbos.

- En el artículo 9, apartado 7, en lugar de:

«En el momento de su despacho al consumo, las cebolletas y las cebollas agrupadas en manojos, así como las cebollas para conserva en ristras, llevarán una etiqueta adhesiva en la que figurarán, de manera perfectamente reconocible, el logotipo y la marca del producto.».

léase:

«En el momento de su despacho al consumo, las cebolletas y las cebollas para conserva en ristras llevarán una etiqueta adhesiva o de cualquier otro material con el logotipo de la Unión y la marca. En cambio, las cebollas para consumo en fresco, colocadas en cajones o cajas, llevarán una etiqueta completa, colocada en cada manojito, en la que figure la razón social de la empresa, el logotipo de la Unión, la marca y el tipo de producto, con el fin de garantizar su trazabilidad y hacerlo perfectamente reconocible.».

En el caso de la Cipolla Rossa di Tropea Calabria para consumo en fresco envasada en manojos, se prevé la colocación, en cada manojito, de una etiqueta con la indicación de la razón social de la empresa, la ilustración del logotipo de la Unión y de la marca, así como la indicación del tipo de producto. De esta forma, cada manojito irá provisto de una etiqueta con toda la información necesaria para que el consumidor pueda identificar correctamente el producto.

### 3.2. Actualizaciones normativas

- Se han actualizado las referencias al Reglamento (CEE) n° 2081/92 que figuran en el pliego de condiciones de producción.

#### DOCUMENTO ÚNICO

### REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

#### «CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA»

N° CE: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011

IGP ( X ) DOP ( )

#### 1. Denominación:

«Cipolla Rossa di Tropea Calabria»

#### 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 Indicación Geográfica Protegida (I.G.P) «Cipolla Rossa di Tropea Calabria», circunscribe los bulbos de la especie *Allium Cepa* a los ecotipos autóctonos que se citan a continuación, caracterizados por su forma y por la precocidad de su bulbificación, debida a la influencia del fotoperiodo:

- «redonda y aplastada» o temprana;
- «media campana» o relativamente temprana;
- «alargada» o tardía.

Se distinguen tres tipos de producto:

Cebolleta:

- color: blanco-rosado-violáceo
- sabor: dulce y suave
- calibre: se remite a los requisitos previstos por las normas comunitarias.

Cebolla para consumo en fresco:

- color: blanco-rosado a violáceo
- sabor: dulce y suave
- calibre: se remite a los requisitos previstos por las normas comunitarias.

Cebolla para conserva:

- color: rojo-violáceo
- sabor: dulce y crocante
- calibre: se remite a los requisitos previstos por las normas comunitarias.

##### 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 de la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria», desde la siembra hasta la cosecha, deben llevarse a cabo en la zona geográfica de producción.

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

Tras la cosecha, los bulbos de la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» se transforman de la siguiente manera:

- en el caso de los bulbos de las cebolletas, se elimina su túnica exterior, manchada de tierra, se despuntan los tallos, a una longitud variable de 30 a 60 cm, y se disponen en cajas formando pequeños manojos;
- en el caso de los bulbos de la cebolla para consumo en fresco, una vez eliminada la túnica exterior, se despuntan los tallos, a una longitud variable de 35 a 60 cm, y, a continuación, se agrupan en haces de 1,5 a 6 kg y se colocan en cajones o cajas;
- en el caso de los bulbos de la cebolla para conserva, se colocan en hilera sobre el terreno cubriéndolos con las propias hojas y dejándolos entre 8 y 15 días para que se sequen, adquieran una textura más compacta, resistencia y un color rojo vivo; una vez deshidratados, los bulbos pueden separarse de los tallos, o si estos se mantienen, trenzarlos formando ristras; el número mínimo de bulbos para formar una ristra queda fijado en seis, independientemente de su calibre; se envasan en sacos o cajas de distinto peso, que no deben rebasar los 25 kg.

Las operaciones de envasado deben llevarse a cabo en la zona de producción, respetando los métodos tradicionales arraigados en las costumbres y en el folclore histórico local, con el fin de garantizar la trazabilidad y el control y conservar la calidad del producto.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En los envases deberá figurar, en caracteres de imprenta dobles respecto a todas las demás referencias, la indicación «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP, junto con la especificación del tipo de cebolla: «cipollotto» (cebolleta), «cipolla da consumo fresco» (cebolla para consumo en fresco), «cipolla da serbo» (cebolla para conservar) y la marca.

En el momento de su comercialización, las cebolletas y las cebollas para conserva en ristra llevarán una etiqueta adhesiva o de cualquier otro material con el logotipo de la Unión y la marca. En cambio, las cebollas para consumo en fresco, colocadas en cajones o cajas llevarán una etiqueta completa, colocada en cada manojo, en la que figure la razón social de la empresa, el logotipo de la Unión, la marca y el tipo de producto, con el fin de garantizar la trazabilidad y hacerlo perfectamente reconocible.

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

La zona de producción de la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» I.G.P. comprende los terrenos adaptados situados, total o parcialmente, en el territorio administrativo de los siguientes municipios calabreses:

- a) Provincia de Cosenza: parte de los municipios de Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte y Amantea.
- b) Provincia de Catanzaro: parte de los municipios de Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme y Curinga.
- c) Provincia de Vibo Valentia: parte de los municipios de Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo y Nicotera.

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

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El cultivo de la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» se lleva a cabo en suelos arenosos o con tendencia arenosa, de consistencia media, de textura franco-arcillosa o limosa que se extienden a lo largo de la franja costera o que bordean los ríos y torrentes de origen aluvial que, pese a estar compuestos de grava, no limitan el desarrollo y crecimiento del bulbo. Los terrenos costeros son adecuados para el cultivo de la cebolla temprana para consumo en fresco, los del interior, de textura arcillosa o franco-arcillosa, se adaptan mejor al cultivo de la cebolla tardía para conserva. Hoy como ayer, la cebolla roja se encuentra en los pequeños huertos familiares y en las grandes propiedades, formando parte del paisaje rural, de la alimentación, y de los platos típicos y las recetas tradicionales.

Las características edafoclimáticas del territorio de referencia permiten obtener un producto de elevada calidad, único en su género, y con gran reputación a escala internacional.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» es conocida por sus características cualitativas y organolépticas, como por ejemplo, lo tierno de los bulbos, su dulzor y su particular digestibilidad. Debido a estas características, la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» puede consumirse también cruda, probablemente, en mayores cantidades que otros tipos de cebolla.

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):*

La solicitud de reconocimiento de la IGP «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» se justifica por la reputación y celebridad alcanzadas por el producto, gracias, en parte, a las diversas campañas de promoción emprendidas, como lo demuestran las fuentes históricas y bibliográficas. Diversas fuentes históricas y bibliográficas atribuyen a los fenicios y a los griegos la introducción de la cebolla en la cuenca mediterránea y en Calabria. Muy apreciada en la Edad Media y en el Renacimiento y considerada fundamental en la alimentación y la economía local, se comercializaba *in situ* o se vendía y exportaba por vía marítima a Túnez, Argelia y Grecia. En los relatos de numerosos viajeros que llegaron a Calabria a lo largo del siglo XVIII y visitaron la costa tirrena entre Pizzo y Tropea, se hace referencia a las cebollas rojas, de uso muy común. La cebolla siempre ha formado parte de la alimentación de los agricultores y de la producción local. En su viaje por Calabria en 1905, el Dr. Albert se confiesa impresionado por la miseria de los campesinos de Tropea, que solo se alimentan de cebolla. A principios del siglo XX, la cebolla de Tropea deja de cultivarse en los jardines y pequeños huertos familiares y comienza a producirse en amplias extensiones, sobre todo, con la inauguración del acueducto de Valle Ruffa en 1929, que permitirá la introducción del regadío y el logro de un mayor rendimiento y de una mejora de la calidad. Tal como se refiere en *Studi sulla Calabria (1901)*, durante el periodo borbónico, la comercialización de la cebolla se orientó preferentemente a los mercados del norte de Europa, convirtiéndose en poco tiempo en un producto muy apreciado y buscado. Esa publicación describe asimismo la forma del bulbo y las cebollas rojas alargadas de Calabria. Las primeras estadísticas sistematizadas sobre el cultivo de la cebolla en Calabria se recogen en la Enciclopedia Agraria Reda (1936-1939). La denominación de este producto ha sido objeto de imitación y falsificación debido a sus excepcionales características, que le han conferido celebridad a escala nacional y, sobre todo, a su valor histórico y cultural en la zona considerada, vivo aún hoy en las prácticas de cultivo, en la gastronomía, en las expresiones idiomáticas usuales, así como en las manifestaciones folclóricas.

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

Esta Administración ha incoado el procedimiento nacional de oposición publicando la solicitud de modificación de la IGP «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 185 de 10 de agosto de 2011.

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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), pulsando en «Qualità e sicurezza» (arriba a la derecha de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».