

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 137



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

60.º año

29 de abril de 2017

Sumario

II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2017/C 137/01 No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8434 — Emil Frey France/PGA) ⁽¹⁾ 1

IV *Información*

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2017/C 137/02 Tipo de cambio del euro 2

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2017/C 137/03 Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.8443 — TPG/Oaktree/Iona Energy) —
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾ 3

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2017/C 137/04	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al 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	4
2017/C 137/05	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al 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	9

II

*(Comunicaciones)*COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.8434 — Emil Frey France/PGA)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 137/01)

El 25 de abril de 2017, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32017M8434. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

28 de abril de 2017

(2017/C 137/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0930	CAD	dólar canadiense	1,4914
JPY	yen japonés	121,76	HKD	dólar de Hong Kong	8,5004
DKK	corona danesa	7,4383	NZD	dólar neozelandés	1,5897
GBP	libra esterlina	0,84473	SGD	dólar de Singapur	1,5258
SEK	corona sueca	9,6318	KRW	won de Corea del Sur	1 243,69
CHF	franco suizo	1,0831	ZAR	rand sudafricano	14,4899
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,5367
NOK	corona noruega	9,3243	HRK	kuna croata	7,4640
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 568,60
CZK	corona checa	26,922	MYR	ringit malayo	4,7447
HUF	forinto húngaro	312,38	PHP	peso filipino	54,763
PLN	esloti polaco	4,2224	RUB	rublo ruso	62,1061
RON	leu rumano	4,5348	THB	bat tailandés	37,785
TRY	lira turca	3,8756	BRL	real brasileño	3,4718
AUD	dólar australiano	1,4629	MXN	peso mexicano	20,7500
			INR	rupia india	70,2615

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.8443 — TPG/Oaktree/Iona Energy)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 137/03)

1. El 20 de abril de 2017, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual las empresas TPG (Estados Unidos de América) y Oaktree Capital Group Holdings GP («Oaktree», Estados Unidos de América) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de la totalidad de la empresa Iona Energy Company (Reino Unido) Limited («Iona», Reino Unido) mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

- TPG: empresa privada de inversiones a escala mundial que gestiona diversos fondos que invierten en una serie de compañías a través de adquisiciones y de reestructuración de empresas,
- Oaktree: sociedad de gestión de inversiones alternativas y no tradicionales a escala mundial especializada en estrategias de crédito,
- Iona: posee y explota yacimientos petrolíferos de Orlando y Kells en el mar del Norte.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo postal, con indicación del número de referencia M.8443 — TPG/Oaktree/Iona Energy, a la dirección siguiente:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al 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

(2017/C 137/04)

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 ⁽¹⁾.

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

«LIMONE COSTA D'AMALFI»

N.º UE: PGI-IT-02185-26.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

CONSORZIO DI TUTELA LIMONE COSTA DI AMALFI I.G.P

Dirección: C.so Reginna 71
84010 Maiori (SA)
ITALIA

Correo electrónico: info@limonecostadamalfiigp.com – limonecostadamailfiigp@pec.it

El Consorzio di Tutela Limone Costa di Amalfi I.G.P. ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al apartado 13, párrafo primero, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14 de octubre de 2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [envasado; actualizaciones normativas; corrección de topónimos]

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.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- 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.

5. Modificaciones

Descripción del producto

Artículo 6 del pliego de condiciones vigente

Se especifica que los porcentajes de rendimiento indicados en el punto que hace referencia a la pulpa se refieren al zumo. Se trata de una modificación de redacción, ya que en la versión vigente del pliego de condiciones se omitió por error la palabra zumo, mientras que sí aparece contenida en el punto 4.2 de la ficha resumen publicada en el Diario Oficial de la UE (serie C 282/5 de 5 de octubre de 2000). La modificación no implica ningún cambio de los parámetros que describen el producto.

— El apartado:

«Pulpa: de color amarillo pajizo, abundante (rendimiento no inferior al 25 %) y con una acidez elevada (no inferior a 3,5 g/100 ml);»

queda modificado del siguiente modo:

«Pulpa: de color amarillo pajizo, con zumo abundante (rendimiento no inferior al 25 %) y una acidez elevada (no inferior a 3,5 g/100 ml).»

Método de producción

Artículo 4 del pliego de condiciones vigente

— El apartado:

«La técnica de producción tradicional consiste en cultivar las plantas bajo estructuras de madera, preferentemente de castaño (altura mínima de 180 cm), sobre las que, ocasionalmente, se extienden cubiertas para proteger los frutos de las condiciones meteorológicas adversas o para retrasar su maduración»

queda modificado del siguiente modo:

«La técnica de producción tradicional consiste en cultivar las plantas sobre estructuras de madera de castaño, y/o de otros materiales compatibles, desde el punto de vista medioambiental, con los requisitos de protección paisajística (altura mínima de 180 cm en el momento de su sustitución), sobre las que se extienden cubiertas para proteger los frutos de las condiciones meteorológicas adversas o para retrasar su maduración.»

El desarrollo socioeconómico mundial y el desarrollo turístico de la zona de producción del «Limone Costa d'Amalfi» ha dado lugar a un abandono de la silvicultura. Este factor ha afectado a las técnicas de producción de las estructuras descortezadas de madera de castaño para la realización de las pérgolas que protegen los limones; de hecho, para reducir los costes de producción, se han sustituido los métodos de elaboración tradicionales de las estructuras, afectando así a la calidad de la madera, que ahora tiene una duración más corta respecto al pasado y no alcanza, en algunos casos, el período de amortización de la adquisición e instalación de las estructuras. Por lo tanto, en lugar de emplear estructuras de madera, se prevé la posibilidad de utilizar estructuras de materiales respetuosos con el medio ambiente que no incidan claramente en el paisaje que dibujan los limonares actualmente. El uso de materiales respetuosos con el medio ambiente más duraderos comportaría una disminución de los costes fijos y, por tanto, podría resultar en un incentivo para el cultivo de limones. Por último, no puede subestimarse el aspecto de la seguridad en el lugar de trabajo, que queda garantizada en mayor medida mediante el uso de estructuras que no estén hechas de madera, especialmente cuando se llevan a cabo operaciones agrícolas en las partes altas del limonero.

La necesidad de aclarar, mediante una referencia al «momento de su sustitución», la altura de las estructuras guarda relación con el carácter particular de los terrenos de la costa amalfitana, que hace que las estructuras, con el paso del tiempo, tiendan a hundirse unos 10-20 cm tanto por el peso de la estructura sobre la que apoyan las ramas de los limoneros, como por la permeabilidad del suelo.

La eliminación de la expresión «ocasionalmente» queda justificada por la importancia de utilizar las cubiertas en la producción de la IGP «Limone Costa di Amalfi». Las cubiertas tienen la función de proteger la planta de las condiciones meteorológicas adversas (frío, granizo, escarcha), por lo que se considera que su uso no puede ser arbitrario.

— La frase:

«La densidad de plantación no deberá superar las 800 plantas por hectárea»

se ha modificado como sigue:

«La densidad de plantación no deberá superar las 1 200 plantas por hectárea.»

Esta modificación nace de la constatación de que el impacto del número de plantas por hectárea está relacionado con la anchura y la forma de las terrazas. En el caso de las formas de las terrazas se incluyen formas geométricas más variadas e irregulares. Esta irregularidad genera una gran variabilidad del número de plantas por hectárea, de modo que el agricultor deberá aprovechar todo el espacio disponible para los cultivos.

La densidad de plantas por hectárea depende de la pendiente de las colinas, que en muchos casos determina la anchura de las terrazas. En la zona de producción, las plantas, que son sometidas a una forma de cultivo «adaptada» a la terraza en cuestión, se desarrollan tanto horizontalmente con una forma semiesférica, como perpendicularmente a la longitud de la terraza, que permite la plantación de limoneros que se cultivan con estructuras oblicuas colocadas en posición ascendente; estas estructuras, que sirven de punto de unión entre dos terrazas y donde las ramas se injertan en las estructuras horizontales que se encuentran por debajo, favorecen el desarrollo de las ramas principales en las espalderas.

Esta técnica permite un incremento de 1 200 plantas por hectárea, respetando al mismo tiempo la calidad del fruto y el cumplimiento de los requisitos del pliego de condiciones.

- Se ha añadido la siguiente frase a fin de indicar más claramente los cultivares más antiguos que se deberán utilizar para la producción del «Limone Costa d'Amalfi».

«El cultivar para nuevas plantaciones, replantación o reinjerto deberá ser exclusivamente el “Sfusato Amalfitano” y deberá estar certificado por viveros autorizados de la región de Campania y acreditado por las autoridades fitosanitarias».

- La frase:

«No obstante, habida cuenta en particular de la evolución climática de la añada, la región de Campania se reserva el derecho de modificar estas fechas de manera unilateral»

se suprime, ya que no se atiene a la normativa en vigor.

- La frase:

«La producción máxima permitida de limones por hectárea a los que se concede la protección no debe superar las 25 toneladas en cultivo especializado o en cultivo mixto (en tal caso, se considera la producción compensada)»

se ha modificado como sigue:

«La producción máxima permitida de limones por hectárea a los que se concede la protección no debe superar las 35 toneladas en cultivo especializado o en cultivo mixto (en tal caso, se considera la producción compensada)»;

La mejora de las condiciones de cultivo de los limones debido a un mejor conocimiento de la fisiología de las plantas, la mejor competencia adquirida por lo que respecta a las técnicas de cultivo y de gestión agrícola de los limonares combinada con una mejor gestión del sistema de regadío orientada a mejorar la eficiencia y el ahorro, así como la participación de mano de obra altamente competente y cualificada permite una mejor gestión de limón y favorece un aumento de la producción respecto al rendimiento previsto en el actual pliego de condiciones, que fue redactado en los años noventa. El límite de 35 toneladas por hectárea no afecta a la fisiología de la planta y la calidad de la fruta.

Otros

Artículo 7 del actual pliego de condiciones

- Se han eliminado los límites geográficos previstos para la producción y transformación de limones, con el fin de fomentar una mayor difusión del producto, que a menudo se utiliza como ingrediente en numerosos productos transformados. Por lo tanto, se ha suprimido la frase del punto 3 del último apartado del artículo:

«La elaboración y/o la transformación de los limones deberá tener lugar exclusivamente en el territorio de los municipios indicados en el artículo 3 del presente pliego de condiciones».

Envasado

- La siguiente frase:

«El producto debe ponerse a la venta en envases rígidos adecuados, con una capacidad mínima de 0,5 kg y una capacidad máxima de 15 kg, fabricados con materiales de origen vegetal, de cartón u otro material reciclable autorizado, en cualquier caso, por las normativas de la Unión»

se ha modificado como sigue:

«El producto debe comercializarse en envases rígidos adecuados que contengan desde un solo limón hasta un máximo de 15 kg y que estén realizados preferiblemente con materiales de origen vegetal».

La presente modificación tiene por objeto introducir la comercialización de limones certificados IGP por separado y autorizar la utilización de otros envases de materiales no vegetales, dando prioridad, en cualquier caso, a los envases de materiales vegetales. Se considera que, en una zona con alto potencial turístico, esta modificación contribuye a difundir y dar a conocer el producto y la denominación más allá de sus fronteras.

Actualizaciones normativas

— Se han actualizado las referencias normativas al Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Corrección de topónimos

— Debido a errores de mecanografía del artículo 3 del pliego de condiciones, se requiere la corrección de las siguientes referencias geográficas:

- «P.ta Pantanello» se sustituye por «P.ta Campanella».
- «Monte Cambera» se sustituye por «Monte Gambera».
- «fuente Cannillo» se sustituye por «fuente Cannello».
- «Monte Falerio» se sustituye por «Monte Falerzio».

DOCUMENTO ÚNICO

«LIMONE COSTA D'AMALFI»

N.º UE: PGI-IT-02185-26.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Nombre (s)

«Limone Costa d'Amalfi».

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 el nombre indicado en el punto 1

Fruto de forma elíptica u oblonga, mamelón grande y puntiagudo y corteza de espesor medio de color amarillo cetrino cuando alcanza la sazón; peso de la fruta no inferior a 100 g; corteza rica en aceite esencial; aroma penetrante; zumo abundante (rendimiento no inferior al 25 %) y una acidez elevada (no inferior a 3,5 g/100 ml), de color amarillo pajizo; pocas semillas.

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

Todas las fases, desde el cultivo hasta la cosecha de la IGP «Limone Costa d'Amalfi», deben tener lugar en la zona geográfica descrita en el punto 4.

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

El producto debe comercializarse en envases rígidos adecuados que contengan desde un solo limón hasta un máximo de 15 kg y que estén realizados preferiblemente con materiales de origen vegetal. También se autoriza el uso de envases de cartón rígido.

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

Las siguientes indicaciones deben figurar en la etiqueta, en caracteres claros e indelebles: 1) la IGP «Limone Costa d'Amalfi»; 2) el nombre de la explotación de producción; 3) la cantidad de producto efectivamente contenido en el envase; 4) el año de producción. Debe figurar asimismo el símbolo gráfico correspondiente a la imagen del logotipo, que consiste en un limón rodeado de hojas, colocado sobre el lado izquierdo de una doble circunferencia que incluye en el círculo exterior sobre fondo amarillo la mención «Limone Costa d'Amalfi» en color negro. En el círculo interior aparece el perfil de la costa, desde Maiori hasta Capo Conca, y en primer plano se recorta una mata de arbusto mediterráneo.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Abarca, íntegramente, el término municipal de Atrani, en la provincia de Salerno, y, parcialmente, el territorio de los siguientes municipios situados en esa misma provincia: Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti y Vietri sul Mare. La zona delimitada se conoce internacionalmente como «Costiera Amalfitana» o «Costa d'Amalfi».

5. Vínculo con la zona geográfica

El propio nombre del cultivar «Sfusato amalfitano» pone ya de relieve el fuerte vínculo del fruto con la zona geográfica de cultivo. Cabe señalar que dicha variedad se cultiva casi exclusivamente en esa área y que las características cualitativas intrínsecas de los frutos se han ido diferenciando a través de los siglos según las particularidades del entorno. Aludimos, concretamente, al aroma, la jugosidad y la acidez del zumo, que han dado a conocer este fruto en todo el mundo. El cultivo del limón en la zona costera amalfitana se ha ido imponiendo a los demás cultivos, desempeñando un papel fundamental no solo desde el punto de vista económico sino también desde una óptica de caracterización del paisaje (no hay que olvidar el factor turístico, que reposa en gran medida en la armonía reinante entre «el azul del mar y el verde de los frutales») y de protección hidrogeológica del terreno.

Datos históricos

La presencia de la planta del limón en la Costa Amalfitana está ampliamente documentada a partir del siglo XI y en los siglos posteriores, sobre todo tras el descubrimiento de su eficacia en la lucha contra el escorbuto, enfermedad causada, como es sabido, por la carencia de vitamina C en el organismo. Precisamente por ello, y a la luz de los estudios llevados a cabo por la célebre Escuela de Medicina Salernitana, la República de Amalfi ordenó que sus barcos llevaran siempre a bordo una provisión de limones. Tal medida sirvió asimismo para estimular la plantación de limoneros en la zona, y a partir de los siglos XII a XIV ese tipo de cultivo fue ocupando terrenos del litoral y de las colinas limítrofes cada vez más amplios.

La difusión del cultivo del limón puede rastrearse en numerosos documentos medievales.

Según Camera, un historiador del siglo XIX, los primeros cultivos de cítricos en la zona amalfitana se remontan a una fecha tan temprana como 1112, como demuestra un pergamino por él descubierto y fechado ese mismo año. A partir del siglo XVII, los documentos registran la amplia difusión de los «jardines de limoneros» (huertos) a lo largo de la zona costera y, concretamente, en 1646 Ferrari describe por primera vez el «limon amalphanus», que coincide prácticamente con el actual «Sfusato amalfitano». Además, en esa época ya se hace referencia a una actividad mercantil en la zona relacionada con los limones, y el volumen de producción de estos últimos va incrementándose durante todo el siglo XVIII y llega a su apogeo en la segunda mitad del siglo XIX, momento en que la mercancia es adquirida casi íntegramente por comerciantes procedentes de otras zonas (Sorrento). Posteriormente, la actividad de plantación empieza a disminuir debido, entre otras cosas, a la escasez de terrenos disponibles, y la labor de los agricultores se orienta principalmente al acondicionamiento del terreno (en terrazas) y a la reducción de la distancia de plantación.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación del pliego de condiciones de producción de la IGP «Limone Costa d'Amalfi» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 163 de 14 de julio de 2016 y n.º 187 de 11 de agosto de 2016.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la página web:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

O

accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), pulsando en «Prodotti DOP e IGP» (en la parte superior derecha de la pantalla), en «Prodotti DOP IGP e STG» (a la izquierda de la pantalla) y en «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al 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

(2017/C 137/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

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

«COCO DE PAIMPOL»

N.º UE: PDO-FR-0062-AM01 – 20.12.2016

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

El sindicato agrupa a los productores de «Coco de Paimpol» así como los centros de envasado. A este respecto, tiene un interés legítimo en presentar la solicitud de modificación.

Syndicat de défense de l'AOC «Coco de Paimpol»
Zone de conditionnement CS 90 114
22503 Paimpol cedex
FRANCIA

Tel. +33 296208330
Fax +33 296204726
Correo electrónico: syndicat-coco-paimpol@ucpt-paimpol.com...

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros

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.

5. Modificaciones

Descripción del producto

La especie *Phaseolus vulgaris* L., a la que pertenece el «Coco de Paimpol» y cuya referencia figuraba en el método de obtención del pliego de condiciones registrado, se desplaza al apartado «Descripción del producto».

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Se concreta, además, que se trata de una judía enana y de grano. Esta redacción permite una mayor precisión al especificar que se trata de una judía de grano y no de una judía blanca, tal como figuraba en el pliego de condiciones registrado, que no indica si se trata de una judía de grano.

Para evitar cualquier otro modo de comercialización, se introduce una disposición para indicar que el producto se comercializa como producto fresco.

Para caracterizar la madurez del «Coco de Paimpol», se definen los porcentajes mínimo y máximo de extracto seco del grano en el momento del envasado (porcentaje de extracto seco de los granos en el momento del envasado entre el 40 y el 60 %).

La caracterización de las vainas «jaspeadas de color violeta» se sustituye por «a veces con jaspeados violetas»: se trata de una adecuación a la descripción del tipo varietal indicada en el apartado «Método de obtención» del pliego de condiciones registrado.

Con el fin de eliminar las vainas con muy pocos granos, se añade una precisión para indicar que las vainas contienen como mínimo tres granos, ya que el «Coco de Paimpol» se caracteriza por vainas largas que contienen como mínimo tres granos. Solo una tolerancia máxima del 5 %, incluida en el punto «Envasado», permite tener en cuenta una heterogeneidad inevitable.

Con el fin de reflejar mejor las características del producto, las características relativas al color del grano («monocolor blanco») se completan como sigue: «monocolor blanco a marfil» y «débilmente a medianamente veteado», ya que la única indicación de «monocolor blanco», demasiado simplista, deja demasiado margen de interpretación durante la certificación y no da cuenta del trabajo de selección realizado, que ha permitido caracterizar mejor el color del grano.

Por otra parte, para completar la descripción del «Coco de Paimpol», se especifica su carácter no harinoso y dulce tras la cocción.

De este modo, la descripción del producto se completa y precisa con el fin de identificarlo mejor.

Prueba del origen

Se precisan las obligaciones de los agentes económicos en lo tocante a las declaraciones. Estas modificaciones están vinculadas a las evoluciones legislativas y normativas nacionales. Se prevé, en particular, una identificación de los agentes económicos con vistas a la habilitación del reconocimiento de su aptitud para cumplir las exigencias del pliego de condiciones así como de las declaraciones necesarias para el conocimiento, seguimiento y control de los productos destinados a ser comercializados con denominación de origen.

Por otro lado, este apartado se ha completado con varias disposiciones adicionales relativas a los registros y a los documentos declarativos.

Estas modificaciones relativas a las obligaciones de los agentes económicos en lo tocante a las declaraciones y al mantenimiento de registros permiten garantizar la trazabilidad y el control de la conformidad de los productos con los requisitos del pliego de condiciones.

Método de obtención

Obtención de las semillas:

La frase «las semillas utilizadas pertenecen a la especie *Phaseolus vulgaris* L.» se desplaza al apartado «Descripción del producto».

Se añade la frase siguiente: «Las semillas destinadas a la producción de “Coco de Paimpol” proceden de las variedades siguientes: Goanag, Kentan, Armor o de variedades que responden al tipo varietal definido en el punto 5.2.», mientras que en el pliego de condiciones registrado solo figuraba la descripción del tipo varietal.

La introducción de estas tres variedades es fruto del trabajo de selección genealógica realizado por el Organismo bretón de selección (OBS) sobre el conjunto de las variedades locales; este trabajo ha permitido escoger estas tres variedades ya que son las que mejor expresan las características específicas del «Coco de Paimpol» y garantizan el respeto del tipo varietal «Coco de Paimpol». Estas variedades permiten, pues, la obtención de productos que cumplen las características esperadas de un «Coco de Paimpol».

También pueden utilizarse variedades con respecto a las cuales se haya demostrado que responden al tipo varietal. El respeto del tipo varietal se realiza mediante un examen visual de las plantas en el momento de la cosecha de las judías en la fase semiseca.

También se aclara que las semillas de estas variedades pueden ser producidas por los productores en su explotación, lo cual se ajusta a las prácticas actuales.

Esta modificación aclara el punto «obtención de las semillas» dando cuenta de las prácticas actuales.

Tipo varietal:

Para tener en cuenta en mayor medida el carácter específico del producto, vinculándolo a los trabajos de selección varietal que han permitido una descripción más precisa del «Coco de Paimpol», el tipo varietal se modifica para añadir que el grano es «monocolor blanco a marfil». La versión registrada del pliego de condiciones solo preveía un grano «monocolor blanco».

Esta modificación precisa el tipo varietal en relación con la descripción del producto.

Rotación de cultivos:

En la rotación de las parcelas se impone una fase de descanso y se prohíbe repetir más de dos años consecutivos el cultivo del «Coco de Paimpol» en la misma parcela. Esta norma pretende evitar el desarrollo de determinadas enfermedades que afectan de manera particular al sistema radicular de esta legumbre. Esta fase de descanso dura como mínimo dos años naturales cuando el cultivo del «Coco de Paimpol» se ha llevado a cabo únicamente durante un ciclo de cultivo (1 año) y como mínimo tres años cuando se han llevado a cabo dos ciclos de cultivo (2 años) consecutivos.

Esta modificación precisa las normas a seguir en materia de rotación de cultivos con el fin de garantizar un mejor estado sanitario de la planta.

Desarrollo y manejo del cultivo:

Con el fin de reflejar las prácticas actuales y evitar la alteración artificial de este cultivo, se describen las modalidades de cultivo al aire libre sin calefacción ni iluminación artificiales.

Para tener en cuenta las posibles variaciones climáticas que repercuten en el cultivo del producto, se suprimen algunas fechas o períodos establecidos en el pliego de condiciones registrado, sin olvidar que, además, los productores cuentan con los conocimientos necesarios para adaptar estas fechas en función principalmente del clima, pero también de las parcelas afectadas:

- queda suprimida la duración máxima de cultivo, fijada inicialmente en 135 días, ya que condiciones meteorológicas particulares (otoños fríos) pueden exigir que se supere esta duración para que las judías alcancen el grado de madurez exigido, sin que esto repercuta en la calidad del producto,
- se suprime la fecha de finalización de la siembra, 15 de julio, porque en función de las condiciones climáticas es posible que todas las siembras no hayan podido realizarse antes de esta fecha.

Las disposiciones relativas a la cosecha se han desplazado al apartado «Cosecha» del pliego de condiciones.

Para garantizar una adecuada homogeneidad de madurez en la parcela y favorecer una ocupación óptima del suelo, se introduce la noción de densidad de plantación de los cultivos. Los valores límite se fijan en plantas/m², a saber, de 6 a 12 plantas/m².

La prohibición del riego se sustituye por una autorización de esta práctica hasta la formación de las primeras vainas, ya que una humedad constante hasta la fase de formación de las vainas puede permitir alcanzar una mejor homogeneidad en cuanto a la madurez y, por tanto, repercutir positivamente en la calidad de la cosecha. En cambio, el riego a partir de la formación de las vainas va a aumentar el porcentaje de humedad de la vaina y del grano, perjudicando la calidad del producto, por lo que esta práctica sigue estando prohibida.

Estas modificaciones precisan y adaptan las prácticas de cultivo con el fin de tener en cuenta en mayor medida las variaciones climáticas.

Cosecha:

Se revisa la disposición relativa al escalonamiento de la cosecha de julio a noviembre:

- se introduce una evolución para la fecha de inicio del período de cosecha, fijada en lo sucesivo previa petición de la agrupación a los servicios del INAO, teniendo en cuenta los análisis sobre muestras representativas de la conformidad de los productos en los puntos «Descripción del producto» y «Cosecha». No obstante, la fecha de inicio se fija a partir del 1 de julio, tal como se recoge en el pliego de condiciones ya registrado,
- se suprime la fecha de finalización de la cosecha (30 de noviembre). Esta supresión está relacionada con la supresión de la fecha de finalización de las siembras. Permite adaptar la duración del cultivo de las judías en función de su grado de madurez y no en función de una fecha límite predeterminada de finalización de la cosecha.

La disposición que establece que las vainas se seleccionen y separen de los pies manualmente tras su arranque se reformula con el fin de que el arranque antes de la separación y la selección de las vainas sea opcional, ya que estas operaciones pueden realizarse sobre los pies sin que ello ponga en entredicho el carácter específico del producto. Estas operaciones se siguen efectuando de forma manual.

Se ha retirado la referencia a la cosecha de las vainas que han llegado a la fase semiseca ya que figura en la descripción del producto y se controla mediante el control previsto en el apartado «Control de los productos».

Con el fin de evitar el aplastamiento de las vainas, se introducen precisiones sobre los recipientes en los que deben depositarse las vainas. Estos recipientes deberán:

- ser rígidos, tener un fondo compacto y paredes perforadas,
- ser apilables sin poder apretujar el contenido,
- tener una capacidad máxima de 100 litros, es decir, 30 kg de judías.

Con el fin de describir mejor las nociones de «vainas defectuosas» e «impurezas» en el momento de la selección durante la cosecha, mencionadas en el pliego de condiciones registrado, se precisan los criterios de selección de las vainas en el momento de la cosecha. Con estos criterios se pretenden eliminar:

- las vainas con defectos de madurez: inmaduras, planas, demasiado maduras o secas,
- las vainas alteradas: podridas, mojadas, manchadas de tierra, magulladas o con restos de enfermedades,
- las impurezas: impurezas varietales, peciolos, hojas y cualquier otro cuerpo extraño.

La disposición que prevé que la entrega al centro de envasado debe producirse a más tardar el día siguiente a la cosecha se retira, ya que se pretende tener en cuenta que una parcela podría cosecharse a lo largo de varios días y producirse la entrega en una sola vez. Se ha optado, pues, por reforzar los controles de los lotes, en particular al inicio de la semana (para tener en cuenta los lotes que hubieran podido ser almacenados durante el fin de semana) con el fin de verificar su calidad a través de una certificación de los productos en el momento de la entrega.

Estas modificaciones pretenden regular mejor la cosecha de «Coco de Paimpol» adaptándose al mismo tiempo a las posibles variaciones climáticas.

Rendimiento:

Este punto se aclara sin modificar el rendimiento de 12 toneladas por hectárea. La precisión pretende identificar la producción entregada en lugar de la clasificada. Precisa, además, que el rendimiento ya no es una media sino un máximo anual.

Estas precisiones son necesarias para calcular con más facilidad el rendimiento.

Entrega:

El término «taller de envasado» ha sido sustituido por «centro de envasado» para ajustarse al término utilizado localmente.

Certificación:

Se establece una primera certificación para garantizar la conformidad de los lotes entregados en el centro de envasado y, por tanto, que el productor y sus «plumeurs» (personas que separan las vainas de los pies y las seleccionan) han seleccionado correctamente las vainas en el momento de la cosecha. Esta verificación se realiza basándose en los criterios de conformidad de la cosecha. Las vainas con defectos de madurez, las vainas alteradas y las impurezas representan como máximo el 5 % del peso entregado.

También se establece una segunda certificación para verificar la conformidad de los lotes envasados destinados al consumo. Esta verificación se efectúa por muestreo a partir del pesaje de los productos no conformes, con el fin de garantizar que:

- la proporción máxima de vainas con menos de 3 granos representa menos del 5 % del peso envasado,
- la proporción máxima de vainas que incumplen los criterios de cosecha representa menos del 5 % del peso envasado.

Con esta modificación se pretende garantizar en mayor medida la calidad del producto.

Envasado:

Para evitar el deterioro y el aplastamiento del «Coco de Paimpol», se especifica que el contenido nominal máximo de los envases será de 10 kg. Además, con el fin de tener en cuenta la desecación, que supone una pérdida de la masa neta de «Coco de Paimpol», se ha añadido que los envases pueden contener en el momento del envasado hasta un 10 % más que el contenido nominal indicado.

Esta modificación tiene por objeto preservar la calidad del producto durante el envasado.

Conservación:

Con el fin de mejorar la conservación del producto, se añade que las judías deben conservarse en el centro de envasado en condiciones que permitan evitar cualquier calentamiento de las mismas por encima de una temperatura de 15 °C.

Para poder tener en cuenta las nuevas técnicas de conservación actualmente objeto de estudio, se suprime la obligación de frío húmedo.

Se trata de una adaptación de las condiciones de conservación que permite utilizar nuevos métodos de conservación garantizando al mismo tiempo una mejor conservación del producto.

Vínculo

Esta parte se ha reformulado y detallado en profundidad:

La descripción relativa a los factores naturales (escasas diferencias de temperatura, distribución regular de las precipitaciones a lo largo del año, influencia marítima) se amplía. Se especifica la altitud de la zona, que a partir de ahora es de 60 a 90 metros en lugar de 140 metros como máximo que figura en el pliego de condiciones registrado. Esta modificación en la redacción no cambia la zona de la denominación.

En lo que atañe a los factores humanos, se hace hincapié en los conocimientos de los productores para subrayar, en particular, que numerosos productores de judías producen sus propias semillas atendiendo a las necesidades de su explotación y eligen la variedad y la fecha de siembra en función de las características topográficas y edafológicas del medio natural, de los cultivos anteriores, de los fertilizantes y las modificaciones aportadas y de la meteorología del momento. También se detalla la cosecha manual que efectúan los «plumeurs».

Se incluyen un punto sobre el carácter específico del producto y otro sobre el vínculo causal entre las características específicas de la zona geográfica y las del «Coco de Paimpol»:

- en lo que atañe al carácter específico del producto, se destaca la cosecha antes de su madurez completa, lo cual le confiere la calidad de hortaliza fresca. Contrariamente a las judías secas, el «Coco de Paimpol» cuece rápidamente. También se distingue por la forma casi redonda de los granos y por sus cualidades organolépticas.
- En cuanto al vínculo causal, se subrayan las interacciones entre el entorno natural (el clima oceánico asociado a la presencia de tierras ricas en limos favorece una plantación de los cultivos desde finales del invierno) y los conocimientos técnicos (en particular, la selección de variedades que responden al tipo varietal definido y la cosecha manual en el momento óptimo).

El objeto de esta modificación es mejorar la demostración del vínculo con el medio geográfico.

Etiquetado

Es necesaria una actualización para adaptarse a la evolución de la normativa europea relativa, entre otros aspectos, a la obligación de hacer figurar el símbolo de la Unión Europea en el mismo campo visual que el nombre de la denominación.

En la medida en que, a partir de ahora, cada envase va acompañado de una etiqueta con la identificación del productor, del centro y de la fecha de envasado, se retira de los elementos específicos del etiquetado la obligación de «añadir una etiqueta en el envase en el centro de envasado que se mantenga hasta el distribuidor final».

Esta modificación consiste en una actualización del apartado «Etiquetado».

Otros

Zona geográfica:

Para aportar más claridad, los 85 municipios a los que se refería el pliego de condiciones de la denominación «Coco de Paimpol» a partir de ahora se enumeran de forma exhaustiva. La delimitación de la zona geográfica no se modifica.

La afirmación de que el «Coco de Paimpol» se produce y envasa dentro de la zona geográfica, que figura en el apartado «Prueba de origen» del pliego de condiciones registrado, se desplaza al apartado «Delimitación de la zona geográfica».

Estas modificaciones completan, pues, la rúbrica para aportar más precisiones sin modificar la zona geográfica.

Controles, actualización de los datos de contacto de la estructura de control y los de la agrupación:

A la luz de los cambios en las normativas nacionales, en el apartado «Requisitos nacionales» figura el cuadro de los principales puntos objeto de control, sus valores de referencia y su método de evaluación.

Se han actualizado los datos de contacto de la estructura de control y los de la agrupación.

Se trata de una actualización de los apartados correspondientes.

DOCUMENTO ÚNICO

«COCO DE PAIMPOL»

N.º UE: PDO-FR-0062-AM01 – 20.12.2016

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Coco de Paimpol».

2. Estado miembro o tercer país

Francia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6, «2».Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

«Coco de Paimpol» designa una judía de grano, enana, perteneciente a la especie *Phaseolus vulgaris* L.

Se caracteriza por los elementos siguientes:

- judía semiseca, comercializada como producto fresco, presentada en su vaina para desgranar; el porcentaje de extracto seco de los granos en el momento del envasado oscila entre el 40 y el 60 %,
- vainas de color amarillo pálido, a veces con jaspeados violetas que contienen como mínimo tres granos,
- grano monocolor blanco a marfil, de forma ovoide, débilmente a medianamente veteado, con una epidermis de muy poco grosor.

La cocción del «Coco de Paimpol» es rápida y el producto resultante es tierno, fundente, dulce y no harinoso, con un gusto característico con notas florales y de frutos secos.

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

—

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

Las judías se siembran, cosechan y clasifican en la zona geográfica.

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

El envasado del «Coco de Paimpol» se realiza en la zona geográfica.

En la fase semiseca, las vainas son muy frágiles motivo por el cual, tras haber sido cosechadas manualmente para evitar las alteraciones derivadas de los choques y los roces, el «Coco de Paimpol» se envasa en recipientes de capacidad limitada y se almacena en condiciones de temperatura que permiten evitar el calentamiento del producto.

La expedición y la comercialización del «Coco de Paimpol» se efectúan en envases de una capacidad máxima de 10 kg. Con el fin de tener en cuenta la desecación, que supone una pérdida de la masa neta de «Coco de Paimpol», los envases pueden contener en el momento del envasado hasta un 10 % más que el contenido nominal indicado.

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

El etiquetado de las judías acogidas a la denominación «Coco de Paimpol» incluye:

- el nombre «Coco de Paimpol» inscrito en caracteres visibles, legibles e indelebles, cuyas dimensiones, tanto en anchura como en altura, son superiores a las de los caracteres de cualquier otra mención que figure en el etiquetado;
- el símbolo de la Unión Europea en el mismo campo visual que el nombre de la denominación, acompañado o no de la mención «appellation d'origine protégée»;
- la identificación del centro de envasado, del productor y la fecha de envasado.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica abarca 85 municipios situados al norte del departamento de Côtes d'Armor:

Bégard, Berhet, Brévidy, Camlez, Caouënnec-Lanvézéac, Cavan, Coatascorn, Coatréven, Etables-sur-Mer, Le Fauët, Gommenec'h, Goudelin, Hengoat, Îles-de-Bréhat Kerbors, Kerfot, Kermaria-Sulard, Kermoroc'h, Landebaëron, Langoat, Lanleff, Lanloup, Lanmérin, Lanmodez, Lannebert, Lannion, Lanvollon, Lézardrieux, Louannec, Mantallot, Minihi-Tréguier, Paimpol, Penvénan, Perros-Guirec, Pléguen, Pléhédel, Pleubian, Pleudaniel, Pleumeur-Bodou, Pleumeur-Gautier, Ploëzal, Ploubazlanec, Ploubezre, Plouëc-du-Trieux, Plouézec, Plougrescant, Plouguiel, Plouha, Ploulec'h, Ploumilliau, Plourhan, Plourivo, Pludual, Pluzunet, Pommerit-Jaudy, Pommerit-le-Vicomte, Pontrioux, Pouldouran, Prat, Quemper-Guézennec, Quemperven, La Roche-Derrien, Rospez, Runan, Saint-Clet, Saint-Gilles-les-Bois, Saint-Laurent, Saint-Quay-Perros, Saint-Quay-Portrieux, Squiffiec, Tonquédec, Trébeurden, Trédarzec, Trédrez-Loquêmeau, Trégastel, Trégonneau, Tréguier, Trélévern, Tréméven, Trévenc, Trévère, Trévou-Tréguignec, Trézény, Troguéry e Yvias.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona

Factores naturales que contribuyen al vínculo

Debido a su situación dentro de una amplia península delimitada por la bahía de Lannion al oeste y la bahía de Saint-Brieuc al este, la zona geográfica es la parte más septentrional de Bretaña pero se beneficia de la deriva del Atlántico Norte (corriente del Golfo). Por este motivo, la región de Paimpol registra heladas primaverales de forma muy esporádica: a veces en el mes de marzo pero nunca más tarde y goza de unas temperaturas normales muy suaves, en muy pocas ocasiones por encima de 30 °C.

Al formar una meseta, cuya altitud oscila entre 60 y 90 metros, esta región se beneficia de un régimen de precipitaciones que, en condiciones normales, están bien distribuidas a lo largo del año. En primavera y en verano, los vientos dominantes del nordeste propagan la influencia marítima hasta el interior. Las primeras estribaciones del Goëlo al sur de la zona geográfica forman un abrigo contra los fenómenos tormentosos que, impulsados por los vientos del sur, podrían causar daños en los cultivos.

La zona de producción del «Coco de Paimpol» se distingue también por sus características edafológicas: un zócalo cristalino antiguo, formado principalmente por granitos del macizo armoricano, recubierto de limos eólicos procedentes del fondo de la Mancha. Estos suelos, cuya textura está dominada por limos a veces mezclados con arena y arcilla procedentes de la alteración del zócalo primario, han dado lugar a suelos blandos y fáciles de trabajar, profundos y fértiles, dotados tanto de una adecuada capacidad de secado en primavera como de una elevada reserva de agua.

Factores humanos que contribuyen al vínculo

Los agentes económicos implicados en la producción del «Coco de Paimpol» se benefician de la experiencia acumulada por las generaciones de productores desde la introducción en la región de esta judía originaria de Argentina, a finales de los años 1920. Son numerosos los productores de judías que producen sus propias semillas para las necesidades de su explotación. Los conocimientos de los productores también se manifiestan en los razonamientos aplicados para la siembra. Para cada una de sus unidades de cultivo, los agricultores eligen la variedad y la fecha de siembra en función de las características topográficas y edafológicas del medio natural, de los cultivos anteriores, de los fertilizantes y las modificaciones aportadas y de la meteorología del momento. El escalonamiento posible de la plantación de los cultivos permite distribuir la cosecha a lo largo de un período lo más largo posible, lo que facilita la organización del trabajo durante esta etapa crucial. Los «plumeurs», que seleccionan las vainas maduras que van depositando poco a poco en recipientes adaptados, llevan a cabo la cosecha en la fase semiseca bajo la responsabilidad del productor.

Además, la denominación de origen es la heredera de una experiencia horticultora más antigua que esta producción, vinculada a las condiciones ideales del entorno natural para todas las hortalizas cultivadas al aire libre. Esta especialización histórica de la región, la concentración en la zona geográfica de las competencias y de las infraestructuras técnicas o comerciales imprescindibles para el sector, son las bazas que han permitido el auge de este cultivo delicado.

Carácter específico del producto

El «Coco de Paimpol» se cosecha antes de alcanzar la madurez total, cuando los granos sin estar aún totalmente consumados, ricos en glúcidos, contienen todavía mucha agua, a diferencia de una judía seca. El «Coco de Paimpol» se comercializa, pues, como una hortaliza fresca, en forma de vainas destinadas a ser desgranadas manualmente. Por lo tanto, no requiere remojo y cuece rápidamente. La forma prácticamente redonda de los granos los diferencia de la mayoría de las demás judías blancas de aspecto más alargado o reniforme. Los granos están recubiertos con un tegumento de poco grosor perfectamente adherente a la albúmina. Por esta razón, el «Coco de Paimpol» tiene una buena resistencia a la cocción, ofreciendo al mismo tiempo una textura blanda y cremosa en boca. En boca, presenta generalmente un carácter poco harinoso así como un sabor dulce. En nariz, ofrece a menudo una expresión marcada por aromas de castaña y avellana.

Vínculo causal

A lo largo de todo su ciclo de cultivo, el «Coco de Paimpol» es muy sensible a las condiciones del entorno. Por lo tanto, su vínculo con el territorio se basa en las interacciones entre un entorno natural muy favorable y los conocimientos heredados de varias generaciones (selección de las variedades, preparación óptima de los suelos, elección acertada de los períodos de siembra, cosecha manual en la fase adecuada).

Varias generaciones de productores han mejorado y mantenido un conjunto de cultivares que responden a un tipo varietal homogéneo y bien definido, perfectamente adaptado a las condiciones del entorno. Las cualidades agronómicas de estas judías, pero también culinarias y organolépticas, proceden en gran parte de las características de este material vegetal.

La germinación del «Coco de Paimpol» se beneficia de los suelos blandos y poco pedregosos que no impiden el crecimiento de las plantas y favorecen el desarrollo de las raíces. La porosidad de los limos favorece el recalentamiento precoz del suelo en primavera y el drenaje natural que evita la asfixia radicular durante las siembras. Además, la suavidad excepcional del clima en esta región permite, a pesar de los requisitos de temperatura de esta planta (la hoja se congela a partir de -1 °C y su temperatura submínima ronda los 10 °C), la plantación de los cultivos a partir de mediados de marzo.

Una vez afirmado el cultivo, dado que su sistema radicular poco vigoroso solo coloniza principalmente los treinta primeros centímetros del suelo, el «Coco de Paimpol» aprecia la combinación de suelos de naturaleza limosa con una importante reserva de agua y de una permeabilidad que permita la evacuación rápida de las aguas pluviales así como la regularidad de las precipitaciones. Las temperaturas entre mayo y noviembre, conformes a las exigencias de la planta (su nivel óptimo de temperatura se encuentra entre 15 y 25 °C), permiten a las vainas alcanzar su madurez de forma homogénea y favorecen un escalonamiento de las cosechas desde julio hasta noviembre, lo que supone una presencia continua en el mercado durante cuatro meses.

Cosechado en la fase semiseca, el «Coco de Paimpol» aprecia especialmente la brisa marina que suaviza la temperatura y favorece la humedad del aire, lo que ralentiza la maduración y el secado de las vainas en el pie. Es una ventaja fundamental para que las judías puedan mantenerse en el campo durante algunos días en la fase semiseca sin desecarse. El tegumento fino y adherente del «Coco de Paimpol», al igual que sus cualidades organolépticas, en particular sus aromas afrutados, su carácter cremoso y no harinoso y su sabor dulce, se derivan en gran medida del estado de maduración incompleto en el que se cosechan las vainas.

Las vainas, aún blandas en esta fase, son muy frágiles, motivo por el cual son cosechadas a mano para evitar las alteraciones derivadas de los choques y los roces.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a5f75dd0-1280-4bed-8634-e9576876cb9e/telechargement

