

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2007/C 233/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

## SCHEDA RIEPILOGATIVA

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

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Nome: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Indirizzo: Paseo Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Associazione:*

Nome: COOPAMAN S.C.L.

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

Tel. (34) 967 16 05 36

Fax (34) 967 16 07 04

E-mail: —

Composizione: Produttori/trasformatori ( X ) altro ( )

3. *Tipo di prodotto:*

Classe: 1.6 Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati

(<sup>1</sup>) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

#### 4. *Disciplinare:*

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

##### 4.1. Nome: «Ajo Morado de Las Pedroñeras»

- 4.2. *Descrizione:* L'indicazione geografica protetta «Ajo Morado de Las Pedroñeras» si applica ai bulbi della specie *Allium sativum* L. dell'ecotipo autoctono «*Morado de Las Pedroñeras*» (appartenente alla varietà «*Morado de Cuenca*»), destinati ad essere consegnati allo stato secco al consumatore a non più di un anno di distanza dal momento della raccolta, presentati sciolti e appartenenti alle categorie Extra o I, di un diametro minimo di 45 mm per la categoria Extra e di 41 mm per la categoria I (misurato sul bulbo pelato).

*Caratteristiche fisiche:* Il bulbo o testa dell'«Ajo Morado de Las Pedroñeras» ha una forma sferica o arrotondata e una taglia media, con tuniche esterne bianche o leggermente colorate e striate. Le tuniche protettive degli spicchi hanno un caratteristico colore violetto e sono anch'esse striate. Gli spicchi sono di taglia media o piccola, hanno forma di mezzaluna e polpa bianco-giallastra. Non sono presenti spicchi periferici.

*Caratteristiche chimiche:* L'«Ajo Morado de Las Pedroñeras» presenta un elevato contenuto di organosolfurati, composti a basso peso molecolare, assai volatili e di grande reattività, ricchi di zolfo, iodio e silicio e dotati di un'interessante attività farmacologica; tra questi in particolare l'alicina, principale responsabile dell'odore e del sapore dell'aglio.

*Caratteristiche organolettiche:* L'«Ajo Morado de Las Pedroñeras» presenta un odore forte e un gusto piccante e stimolante. Queste caratteristiche risultano particolarmente accentuate al momento del taglio dello spicchio, che libera i composti volatili descritti al paragrafo precedente.

- 4.3. *Zona geografica:* La zona di produzione comprende 225 località situate nelle comarche naturali di *La Mancha*, *Mancha*, *Mancha Alta*, *Mancha Baja*, *Manchuela* e *Centro*, tutte appartenenti alle province di Albacete, Ciudad Real, Cuenca e Toledo, nella Comunità autonoma di Castiglia-La Mancha.

Attualmente, tutte le imprese che commercializzano l'«Ajo Morado de Las Pedroñeras» sono situate all'interno della zona di produzione delimitata. Tuttavia, qualsiasi impresa interessata, indipendentemente dall'ubicazione geografica, potrà svolgere operazioni di trattamento, imballaggio e commercializzazione dell'«Ajo Morado de Las Pedroñeras» a condizione che rispetti tutti i requisiti previsti nel disciplinare nonché i requisiti specifici previsti dall'organismo di controllo autorizzato.

- 4.4. *Prova dell'origine:* Gli elementi che garantiscono l'origine dell'«Ajo morado» che beneficia dell'indicazione geografica protetta sono elencati qui di seguito.

Gli spicchi utilizzati per la moltiplicazione provengono esclusivamente da bulbi lavati di aglio dell'ecotipo «*Morado de Las Pedroñeras*».

La coltivazione avviene all'interno della zona di produzione indicata, in parcelle iscritte in registri soggetti al controllo dell'organismo di certificazione.

Il trattamento e l'imballaggio sono effettuati da imprese certificate e soggette al controllo dell'organismo di certificazione. Nei centri di raccolta degli impianti di trattamento le partite di bulbi vengono controllate una per una, verificando al loro arrivo che presentino tutte le caratteristiche richieste. Gli agli protetti sono manipolati separatamente dagli altri tipi di aglio.

Solo gli agli che hanno superato tutti i controlli previsti nel corso di tutto il processo vengono condizionati e commercializzati con l'indicazione geografica. Il prodotto si presenta in imballaggi muniti del logotipo dell'indicazione geografica e tali da rendere impossibile una loro riutilizzazione.

- 4.5. *Metodo di ottenimento:*

##### *Pratiche agricole*

L'aglio è per natura una pianta erbacea biennale che, essendo coltivata per i suoi bulbi, viene considerata sul piano economico come una pianta di ciclo annuale.

Le sementi vengono preparate a partire da bulbi selezionati, lavati e divisi in spicchi. Una volta preparato il terreno e tracciate le linee di impianto si procede alla semina, effettuata tra i primi di dicembre e la metà di gennaio. Le colture di «Ajo morado de Las Pedroñeras» sono per la maggior parte irrigue; le parcelle non irrigate vengono raramente utilizzate a questo scopo.

La raccolta dell'«Ajo Morado de Las Pedroñeras» comincia alla fine di giugno e termina nel mese di luglio. Solo eccezionalmente essa può prolungarsi fino ai primi giorni di agosto. Il rendimento medio dell'«Ajo morado de Las Pedroñeras» è compreso tra 9 e 10 tm/ha e può raggiungere un massimo di 13 tm/ha, in funzione di fattori di produzione esterni e interni nonché del trattamento delle colture nel corso del ciclo vegetativo.

Nella zona di coltivazione dell'«Ajo morado de Las Pedroñeras», il sistema di raccolta comprende due fasi: in un primo tempo il trattore, fornito dell'attrezzo adeguato, solleva il fondo dei solchi e ammorbidisce il terreno. I bulbi vengono quindi deposti sul fondo del solco con le foglie rivolte verso l'alto. In seguito, i bulbi vengono raccolti a mano e riuniti nei cosiddetti «surcos gavilleros» (solchi di raccolta) in modo che le foglie li ricoprano per evitarne l'insolazione. Questo lavoro comincia all'alba e viene sospeso intorno a mezzogiorno.

In seguito si procede alla legatura, che consiste nel riunire i bulbi in mazzi collocandoli alternativamente da un lato e dall'altro per formare fasci. Questi ultimi vengono legati con un nodo speciale che li compatta per facilitarne la manipolazione e quindi trasportati verso il luogo di essiccazione. Benché esistano macchine in grado di sradicare gli agli, tagliare le radici e le foglie e collocarle in casse o sacchi, esse vengono raramente utilizzate nella regione. Queste macchine danneggiano i bulbi riducendone il valore commerciale.

#### *Pratiche successive alla raccolta — Essiccazione e condizionamento*

Per eliminare l'eccesso di umidità nelle foglie e nei bulbi, i mazzi o i fasci sono impilati per essere essiccati al sole o mediante correnti d'aria. In seguito si procede al taglio delle radici e delle foglie e l'essiccazione continua fino alla consegna alle imprese di trattamento.

#### *Trattamento, imballaggio e conservazione*

Al momento dell'arrivo negli impianti di trattamento, ciascuna partita di bulbi è oggetto di un controllo volto a verificare il grado di essiccazione e il rispetto di tutti i requisiti previsti dalle norme di commercializzazione.

Se la partita è accettata, essa viene scaricata sulla tramoggia di ricevimento e quindi classificata e spazzolata per eliminare i residui di terriccio e di polvere e le tuniche più esterne; le pellicole rotte o staccate vengono eliminate a mano, fino ad ottenere una presentazione visivamente attraente.

Una volta concluse le operazioni di trattamento, gli agli sono imballati nei diversi imballaggi commerciali e possono essere conservati a temperatura ambiente fino al 30 settembre della campagna corrispondente.

A partire da questa data, essi devono essere obbligatoriamente conservati in locali ad atmosfera controllata (tra - 2 e - 4 gradi centigradi). I contenitori o le casse vi vengono collocati in modo da lasciare spazi sufficienti per una ventilazione adeguata. Almeno il 10 % del volume dei locali deve essere riservato a questo scopo.

Ciascun contenitore e ciascuna cassa devono recare un'indicazione che consenta di identificare in maniera univoca la data di ricevimento. Gli agli conservati più di un anno successivamente alla data di raccolta non potranno essere commercializzati con l'indicazione geografica «Ajo Morado de Las Pedroñeras».

- 4.6. Legame: L'«Ajo Morado de Las Pedroñeras» gode di un'ampia reputazione sia a livello locale e regionale che a livello nazionale e internazionale. Questa fama è dovuta ad una serie di fattori direttamente legati alla storia e alla cultura, quali le tradizioni, i costumi, le feste, la gastronomia, ecc.

Uno dei primi accenni all'importanza dell'aglio nella regione appare nel tomo XII del «*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*» (si veda copia della citazione completa nell'allegato V «Riferimenti storico-culturali»), dove il giurista, uomo politico e scrittore Pascual Madoz Ibáñez (Pamplona 1805-Genova 1879), riferendosi alla produzione agricola e all'attività commerciale di Las Pedroñeras, menziona l'aglio, dimostrando così che in quell'epoca tale prodotto era coltivato e commercializzato nella regione. Ciò indica che, alla metà del XIX secolo, la popolazione locale era già nota per le sue conoscenze in questo settore.

La popolarità dell'attività è riflessa in usi e costumi che sopravvivono ancora oggi, come le gare di intrecciatura di agli, nonché nel folklore e nelle feste, nelle canzoni e nei racconti, ecc.

L'impronta dell'aglio è presente nella gastronomia tipica e popolare della regione e costituisce un condimento indispensabile nella maggior parte dei suoi piatti: atascaburras, caldereta, moje de pimientos, perdiz en escabeche, revueltos, migas, gachas, ecc.

L'aglio violetto, ecotipo «Morado de Las Pedroñeras», è una coltura perfettamente adattata ai tipi di suolo e alle caratteristiche delle terre della Mancha, che resiste particolarmente bene alle condizioni agroclimatiche avverse caratteristiche della regione.

#### 4.7. Organismo di controllo:

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

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

Tel. (34) 925 28 51 39

Fax (34) 925 28 51 39

E-mail: sic-toledo@sicagro.org

La SIC è un'organizzazione autorizzata dall'autorità competente che soddisfa tutti i requisiti previsti dalla norma UNE-EN 45011.

#### 4.8. Etichettatura: L'etichettatura deve contenere le indicazioni previste dalle norme di commercializzazione in vigore.

Tutti gli imballaggi utilizzati per la presentazione del prodotto protetto devono recare obbligatoriamente, in un punto ben visibile, il logotipo dell'I.G.P. Essi devono inoltre essere provvisti del bollo di garanzia, dell'etichetta e della controetichetta numerata fornite dall'organismo di certificazione, in modo da rendere impossibile un'eventuale riutilizzazione.

Logotipo da utilizzare:

