

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 233/10)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS»****N.º CE: ES/PGI/005/0228/12.03.2002****DOP () IGP (X)**

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

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

Endereço: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefone: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupamento:*

Nome: COOPAMAN S.C.L.

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

Telefone: (34) 967 16 05 36

Fax: (34) 967 16 07 04

E-mail: —

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. *Tipo de produto:*

Classe: 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Caderno de especificações:

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «Ajo Morado de Las Pedroñeras»

- 4.2. Descrição: A Indicação Geográfica Protegida «Ajo Morado de Las Pedroñeras» protegerá os bolbos da espécie *Allium sativum* L., do ecótipo autóctone «Morado de Las Pedroñeras» (pertencente à variedade «Morado de Cuenca»), destinados a ser apresentados ao consumidor no estado seco, em cabeças soltas, das categorias Extra ou I, desde que alcancem um diâmetro mínimo — medido sobre a cabeça descascada — de 45 mm, no caso da categoria Extra, e de 41 mm, no caso da categoria I, sem que tenha decorrido mais de um ano desde a realização da colheita.

Características físicas: O bolbo ou cabeça do alho roxo «Ajo Morado de Las Pedroñeras» tem forma esférica ou arredondada e tamanho médio, com as túnicas que o recobrem de cor branca ou pouco colorida, estriadas. As túnicas que protegem os bolbilhos são de cor violeta ou roxa característica, apresentando também estrias. Os bolbilhos são de tamanho pequeno/médio, em forma de «croissant» e com a polpa de cor branca amarelada. Não existem bolbilhos periféricos.

Características químicas: O Ajo Morado de Las Pedroñeras apresenta um elevado teor de compostos orgânicos sulfurados, de baixo peso molecular, muito voláteis e de grande reactividade, ricos em enxofre, iodo e sílica, com propriedades farmacológicas interessantes, e especialmente de alicina, a componente que é a principal responsável pelo odor e pelo sabor do alho.

Características organolépticas: O Ajo Morado de Las Pedroñeras apresenta um odor forte e um sabor picante e estimulante, que se tornam mais sensíveis quando se corta um bolbilho, devido à libertação dos compostos voláteis referidos no parágrafo anterior.

- 4.3. Área geográfica: A zona de produção é constituída por duzentas e vinte cinco localidades situadas nas comarcas naturais de *La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela y Centro*, todas elas pertencentes às províncias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, na Comunidade Autónoma de Castilla-La Mancha.

Actualmente, todas as empresas que comercializam o Ajo Morado de Las Pedroñeras se encontram dentro da área de produção delimitada. Não obstante, a preparação, embalagem e comercialização do Ajo Morado de Las Pedroñeras poderão ser efectuados pelas empresas interessadas, independentemente da respectiva localização, desde que as mesmas cumpram todos os requisitos previstos no caderno de especificações e se submetam às condições estipuladas pelo organismo de controlo autorizado.

- 4.4. Prova de origem: Os elementos comprovativos da origem dos alhos roxos abrangidos pela Indicação Geográfica Protegida são os seguintes:

Os bolbilhos utilizados na propagação serão provenientes exclusivamente de bolbos são de alho roxo do ecótipo «Morado de Las Pedroñeras».

A cultura será praticada na zona de produção indicada, em parcelas inscritas em registos submetidos à supervisão da Entidade de Certificação.

A preparação e a embalagem serão efectuadas por empresas certificadas e submetidas à supervisão da Entidade de Certificação. Nos centros de recepção das instalações de preparação cada remessa de bolbos será controlada, verificando-se à chegada se reúne todas as características exigidas. Todas as operações de preparação dos alhos protegidos serão efectuadas separadamente das dos restantes tipos de alhos.

Só se embalarão e colocarão no mercado, protegidos pela Indicação Geográfica, os alhos que sejam aprovados nos controlos efectuados ao longo de todo o processo. O produto será apresentado em embalagens providas do logótipo da Indicação Geográfica, de modo a que não seja possível a sua reutilização.

- 4.5. Método de obtenção:

Práticas agrícolas

O alho é uma planta bienal herbácea que, ao ser cultivada pelos seus bolbos, se converteu, economicamente falando, numa planta de ciclo anual.

Após a preparação do terreno e a marcação das linhas de plantação, faz-se a sementeira, entre o princípio de Dezembro e meados de Janeiro. A semente é preparada previamente, a partir de bolbos são seleccionados, descascados. A maior parte das culturas de Ajo Morado de Las Pedroñeras são de regadio, sendo poucas as parcelas de sequeiro utilizadas.

A colheita do Ajo Morado de Las Pedroñeras inicia-se no fim de Junho e termina no mês de Julho, prolongando-se até aos primeiros dias de Agosto apenas em raras ocasiões. O rendimento médio do Ajo Morado de Las Pedroñeras situa-se entre 9 e 10 tm/ha, podendo, no máximo, atingir 13 tm/ha, em função de factores de produção externos e internos e da condução da cultura durante o ciclo vegetativo.

Na zona de cultivo do Ajo Morado de Las Pedroñeras, a colheita é realizada em duas fases: primeiramente, o tractor, equipado com a alfaia adequada, levanta o fundo do sulco, soltando ligeiramente o solo. Desta forma, os bolbos ficam depositados no fundo do sulco, com a folhagem sobre o lombro. A colheita dos bolbos é efectuada manualmente, sendo agrupados nos «surcos gavilleros», em feixes, de forma a que as folhas cubram os bolbos, a fim de evitar a sua insolação. Estes trabalhos, que começam de madrugada, param por volta do meio dia.

Os bolbos são, em seguida, reunidos em molhos, colocados de forma a ficarem alternadamente virados para lados opostos, formando réstias. Estas são atadas com um nó especial, ficando compactadas a fim de facilitar o seu manuseamento, e são em seguida transportadas para o local de secagem. Embora existam máquinas que permitem arrancar os alhos, cortar-lhes as raízes e as folhas e colocá-los em caixas ou sacos, a sua utilização na zona é rara. As máquinas ferem os bolbos, reduzindo o seu valor comercial.

Práticas pós-colheita. Secagem e acondicionamento

Para eliminar o excesso de humidade da folhagem e dos bolbos, os molhos ou réstias são empilhados para secar ao sol ou através de correntes de ar. Posteriormente cortam-se as raízes e a folhagem, continuando a secagem até à entrega às empresas de preparação.

Preparação, embalagem e conservação

Nos centros de recepção das instalações de preparação é efectuado um controlo à chegada de cada remessa de bolbos, verificando-se se apresentam o grau de secura adequado e se reúnem todas as características exigidas pelas normas de comercialização.

Se a remessa for aceite, é descarregada na tremonha de recepção. O produto é seleccionado e escovado, para desprender os restos de terra, o pó e as túnicas mais exteriores, eliminando-se manualmente, no acabamento, os restos de películas danificadas ou soltas a fim de obter uma boa apresentação.

Uma vez terminada a preparação, os alhos são embalados nos diferentes tipos de embalagens em que é efectuada a comercialização, podendo ser armazenados à temperatura ambiente unicamente até 30 de Setembro da campanha correspondente.

A partir desta data devem ser conservados obrigatoriamente em câmaras de humidade e temperatura controladas (entre -2 e -4 graus centígrados). O interior dos contentores ou caixas deve dispor de espaços que permitam uma ventilação adequada. Pelo menos 10 % do volume das câmaras será reservado para este efeito.

Nos referidos contentores ou caixas figurará uma indicação que permita identificar de modo inequívoco a data de recepção. Não poderão ser comercializados ao abrigo da Indicação Geográfica «Ajo Morado de Las Pedroñeras» alhos conservados cuja colheita tenha sido efectuada há um ano ou mais.

- 4.6. Relação: O alho goza de uma forte reputação, quer a nível local e regional, quer a nível nacional e internacional. Esta fama resulta de diversos factores relacionados directamente com a história e a cultura, as tradições, os costumes e as festas, a gastronomia, etc.

Uma das primeiras referências históricas à pujança do alho encontra-se no Tomo XII do «*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*» (ver cópia da citação completa no Anexo V «Referencias Histórico-culturales»), onde o jurista, político e escritor Pascual Madoz Ibáñez (Pamplona, 1805 — Génova, 1879), referindo-se à produção agrícola e ao comércio de Las Pedroñeras, menciona o alho, o que prova que nessa época este era já cultivado e comercializado na zona; isto indica que, em meados do século XIX, o interesse e a especialização da população nessas práticas eram já notórias.

A popularidade da produção e comércio do alho reflecte-se nos usos e costumes que ainda persistem, como o concurso de entrançamento, e no folclore e nas festas, através de canções, contos, etc.

A influência do alho pode ver-se na gastronomia típica e popular da zona. Com efeito, o alho é condimento indispensável na maioria das especialidades locais: *atascaburras*, *caldereta*, *moje de pimientos*, *perdiz en escabeche*, *revueltos*, *migas*, *gachas*, etc.

O alho roxo, ecótipo «Morado de Las Pedroñeras», é uma cultura perfeitamente adaptada aos tipos de solos e às características das terras manchegas, resistindo bem às condições agro-climáticas adversas registadas na zona de cultivo.

4.7. Estrutura de controlo:

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

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

Telefone: (34) 925 28 51 39

Fax: (34) 925 28 51 39

E-mail: sic-toledo@sicagro.org

Os SIC são uma organização autorizada pela autoridade competente, cumprindo os requisitos da norma UNE-EN 45011.

4.8. Rotulagem: A rotulagem conterá as indicações previstas nas normas de comercialização em vigor.

Todas as embalagens utilizadas na apresentação do produto protegido ostentarão obrigatoriamente em lugar destacado o logótipo da IGP, bem como o selo de garantia e o rótulo ou contra-rótulo numerado fornecidos pela Entidade de Certificação, de modo a que não seja possível uma nova utilização.

Logótipo a utilizar:

