

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2007/C 233/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**„AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS”****Nr. CE: ES/PGI/005/0228/12.03.2002****DOP () IGP (X)**

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. *Autoritatea competentă din statul membru:*

Denumire: 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

Adresă: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefon (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grup:*

Denumire: COOPAMAN S.C.L.

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

Telefon (34) 967 16 05 36

Fax (34) 967 16 07 04

E-mail: —

Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. *Tipul produsului:*

Clasa 1.6: Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

(¹) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire: „Ajo Morado de Las Pedroñeras”

- 4.2. Descriere: Indicația geografică protejată „Ajo Morado de Las Pedroñeras” protejează bulbii din specia *Allium sativum* L. a ecotipului local „Morado de Las Pedroñeras” (aparținând soiului „Morado de Cuenca”), destinați a fi comercializați în stare uscată, ambalați individual, de categorize Extra sau I, numai în cazul în care aceștia au un diametru de minim 45 mm pentru categoria Extra și 41 mm pentru categoria I — măsurat de-a lungul bulbului curățat, și cu condiția să fi fost recoltați cu mai puțin de un an înainte.

Caracteristici fizice: Bulbul sau căpățâna de usturoi „Ajo Morado de Las Pedroñeras” are formă sferică sau rotundă și este de dimensiune medie. Bulbul este învelit în tunici exterioare albe sau ușor colorate care prezintă striții. Tunicile care protejează căței de usturoi au o culoare caracteristică violetă sau purpurie și prezintă, de asemenea, striții. Căței de usturoi sunt mici sau de dimensiune medie, au formă de semilună și culoare alb-gălbuie. Bulbul nu prezintă căței periferici.

Caracteristici chimice: „Ajo Morado de Las Pedroñeras” este bogat în sulfuri organice, compuși foarte volatili și reactivi, cu o greutate moleculară mică, având un conținut ridicat de sulf, iod și silice, precum și proprietăți farmacologice interesante. Unul din acești compuși este *alicina*, principala sursă pentru mirosul și gustul specifice usturoiului.

Caracteristici organoleptice: „Ajo Morado de Las Pedroñeras” are un miros puternic și un gust picant și stimulant. Aceste proprietăți sunt cu atât mai evidente atunci când căței de usturoi sunt secționați, adică în momentul în care compușii volatili descriși anterior sunt eliberați.

- 4.3. Aria geografică: Aria de producție este alcătuită din două sute douăzeci și cinci de localități situate în regiunile naturale *La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela* și *Centro*, din provinciile Albacete, Ciudad Real, Cuenca și Toledo aparținând Comunității autonome Castilla-La Mancha.

În prezent, toate întreprinderile care comercializează „Ajo Morado de Las Pedroñeras” sunt situate în aria de producție definită. Cu toate acestea, toate întreprinderile interesate din alte regiuni pot pregăti, ambala și comercializa produsul, cu condiția ca acestea să îndeplinească toate cerințele prevăzute în caietul de sarcini și să respecte toate cerințele specifice stabilite de organismul de control autorizat.

- 4.4. Dovada originii: Elementele care garantează originea usturoiului roz protejat prin Indicația geografică protejată (IGP) sunt următoarele:

Căței de usturoi utilizați ca material de înmulțire rezultă exclusiv din bulbi sănătoși aparținând ecotipului de usturoi roz „Morado de Las Pedroñeras”.

Usturoiul este cultivat în aria de producție indicată, pe parcele înregistrate în registrele verificate de către organismul de certificare.

Pregătirea și ambalarea usturoiului se face de către întreprinderi autorizate care sunt controlate de către organismul de certificare. În punctele de recepție a centrelor de sortare, diferitele părți ale bulbilor sunt controlate una câte una pentru a verifica dacă fiecare dintre ele reunește în mod eficient toate caracteristicile necesare. Soiurile de usturoi protejate sunt întotdeauna sortate separat de celelalte soiuri de usturoi.

Doar usturoiul care a trecut de controalele prevăzute pe parcursul întregului proces este ambalat și comercializat conform reglementării privind indicația geografică. Pe ambalajul produsului comercializat se aplică sigla distinctivă a indicației geografice, astfel încât acesta să nu poată fi reutilizat.

4.5. Metoda de obținere:

Practici agricole

Usturoiul este o plantă bianuală erbacee care, cultivată pentru bulbii săi, este considerată, pe plan economic, o plantă anuală.

Odată cu pregătirea solului și stabilirea rândurilor care urmează să fie plantate, însămânțarea poate avea loc între începutul lunii decembrie și mijlocul lunii ianuarie. Sămânța se pregătește în prealabil, pe bază de bulbi selecționați, curățați și decorticați. Cea mai mare parte a culturii de „Ajo Morado de Las Pedroñeras” este o cultură de irigație, iar parcelele neirigate sunt relativ puțin utilizate în acest scop.

Recoltarea culturii de „Ajo Morado de Las Pedroñeras” începe la sfârșitul lunii iunie și se termină în cursul lunii iulie. Recoltarea se prelungește doar în mod excepțional până în primele zile ale lunii august. Productivitatea medie a „Ajo Morado de Las Pedroñeras” se situează între 9-10 tone/ha și poate atinge 13 tone/ha, în funcție de factorii de producție interni și externi, precum și de tratamentul aplicat culturilor pe perioada ciclului vegetativ.

În aria de producție a „Ajo Morado de Las Pedroñeras”, sistemul de recoltare este alcătuit din două etape: mai întâi, tractorul, echipat cu plugul adecvat, ară adânc, afânând solul. Astfel, bulbii sunt depozitați pe fundul brazdei, cu frunzele deasupra. Bulbii sunt apoi culeși manual și adunați în așa-numitele „surcos gavilleros” (brazde formate din legături), astfel încât frunzele să protejeze bulbul de razele soarelui. Această activitate începe în zori și trebuie finalizată în jurul amiezii.

Următoarea etapă este legatul. Această activitate constă în adunarea bulbilor de usturoi în mănunchiuri și așezarea lor față în față, formându-se astfel legăturile. Aceste legături sunt prinse cu ajutorul unui nod special, care le face mai compacte, facilitându-le astfel manevrarea înainte de a fi transportate către locul de uscare. Cu toate că există mașini pentru scoaterea usturoiului, tăierea rădăcinilor și a frunzelor și pentru depozitarea acestora în lăzi sau saci, acestea sunt rareori utilizate. Astfel de mașini pot distruge bulbii, diminuându-le astfel valoarea comercială.

Practici agricole post-recoltare. Uscare și condiționare

În vederea eliminării excesului de umiditate din frunze și din bulbi, legăturile sau mănunchiurile sunt puse unele peste altele pentru a se usca la soare sau cu ajutorul curenților de aer. Rădăcinile și frunzele sunt apoi tăiate, iar operațiunea de uscare continuă până în momentul livrării usturoiului către centrele de sortare.

Sortarea, condiționarea și depozitarea

În punctele de recepție ale centrelor de sortare, diferitele părți ale bulbilor sunt controlate, una câte una, pentru a se verifica dacă fiecare parte este suficient de uscată și dacă îndeplinește toate caracteristicile impuse de normele de comercializare.

Dacă lotul este acceptat, acesta va fi descărcat în silozul de recepție. Usturoiul este apoi sortat și curățat prin periere pentru a elimina resturile de pământ, praful și o parte din tunicile exterioare. La sfârșit, toate tunicile distruse sau desprinse sunt îndepărtate manual pentru a obține un produs atractiv din punct de vedere vizual.

Odată cu finalizarea operațiunilor de sortare, usturoiul este ambalat în diverse tipuri de ambalaj în vederea comercializării și poate fi depozitat la temperatura mediului ambiant până cel târziu în data de 30 septembrie a anului în curs.

După această dată, usturoiul trebuie conservat în încăperi cu umiditate și temperatură controlate (între - 2 și - 4 °C). Ambalajele sau cutiile trebuie aranjate în așa fel încât să se asigure o bună ventilare. Cel puțin 10 % din volumul încăperilor trebuie destinat acestui scop.

Data recepției trebuie indicată clar pe ambalaje sau cutii. Usturoiul conservat timp de mai mult de un an de la data recoltării nu poate fi comercializat sub indicația geografică „Ajo Morado de Las Pedroñeras”.

- 4.6. Legătură: Acest soi de usturoi se bucură de o foarte bună reputație, atât la nivel local și regional, cât și pe plan național și internațional. Această reputație este rezultatul unei serii de factori istorici și culturali, precum: tradițiile, obiceiurile, sărbătorile, gastronomia, etc.

Una dintre primele referințe istorice cu privire la importanța usturoiului apare în volumul XII al „*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*” (citatul complet se regăsește în anexa V „Referințe istorice și culturale”) unde juristul, politicianul și scriitorul Pascual Madoz Ibáñez (Pamplona 1805-Genova 1879), făcând referire la producția agricolă și la comerțul din Las Pedroñeras, menționează și usturoiul, dovedind astfel că usturoiul era deja cultivat în această zonă încă din epoca respectivă și că făcea obiectul schimburilor comerciale. Așadar, acest lucru demonstrează că, la mijlocul secolului XIX, priceperea localnicilor în acest domeniu era deja binecunoscută.

Popularitatea acestei îndeletniciri se reflectă în utilizările și obiceiurile care mai persistă și astăzi, cum ar fi concursul de împletituri de usturoi, dar și în folclor, sărbători, cântece și povești, etc.

Usturoiul și-a lăsat amprenta și în gastronomia regională, acest condiment stând la baza principalelor feluri de mâncare regionale: *atascaburras*, *caldereta*, *moje de pimientos*, *perdiz en escabeche*, *revueltos*, *migas*, *gachas*, etc.

Usturoiul roz din ecotipul „Morado de Las Pedroñeras” este o cultură care s-a adaptat perfect tipurilor de sol și caracteristicilor regiunii La Mancha, precum și condițiilor agroclimatice din regiunea respectivă.

4.7. Organism de control:

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

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

Telefon (34) 925 28 51 39

Fax (34) 925 28 51 39

E-mail: sic-toledo@sicagro.org

SIC este o organizație autorizată de autoritatea competentă și care respectă normele în vigoare reglementate de standardul UNE-EN 45011.

4.8. Etichetare: Eticheta trebuie să conțină informațiile prevăzute de normele de comercializare în vigoare.

Indiferent de tipul de ambalaj utilizat pentru comercializarea produsului protejat, acesta trebuie să conțină într-un loc vizibil sigla IGP și să fie prevăzut cu un sigiliu de garanție, o etichetă sau o contra-etichetă numerotată pusă la dispoziție de organismul de certificare, astfel încât ambalajul să nu poată fi reutilizat.

Sigla care trebuie utilizată:

