

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2001/C 11/02)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Nº nacional de expediente: 65

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España.

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid.

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre: Asociación de Cultivadores de Alcachofa de Tudela e industrias pertenecientes a las asociaciones Agrucon y Consebro.

2.2. Dirección: Camino Caritat, 2, 1º, E-31500 Tudela.

Tel. (34) 948 82 00 24

Fax (34) 948 82 02 00

2.3. Composición: productor/transformador (x) otros ()

3. **Tipo de producto:** Alcachofas para consumo en fresco y en conserva, clase 1.6. Hortalizas en estado natural o transformadas.

4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. **Nombre:** «Alcachofa de Tudela».

4.2. **Descripción:** La indicación geográfica protegerá los capítulos florales «cabezas» procedentes de plantas del cultivar «Blanca de Tudela» de la especie *cynara scolymus* L., comercializadas en fresco y en conserva.

Las alcachofas comercializadas en fresco serán de las categorías comerciales «Extra» y «I» descritas en el anexo II del Reglamento (CEE) nº 963/98 de la Comisión, de 7 de mayo de 1998, por el que se fijan normas de comercialización aplicables a las alcachofas cuyo destino sea el consumo en fresco. Podrán presentarse con tallo –los capítulos podrán tener un pedúnculo de 18 cm de longitud con una o dos hojas enteras– y venderse al modo tradicional, por manojos de docena, o sin tallo –el pedúnculo se reduce a 10 cm– y se venden a peso.

Las alcachofas comercializadas en conserva, en forma de corazones enteros o en mitades, se elaborarán sin acidificaciones, presentando el producto terminado un valor pH no inferior a 5,0.

4.3. **Zona geográfica:** La zona de producción está constituida por treinta y tres localidades del sur y sudoeste de Navarra, treinta y dos pertenecientes a la comarca agraria V o Ribera y una perteneciente a la comarca IV o Navarra Media. La elaboración de conserva puede llevarse a cabo en cualquier punto de la geografía de Navarra, aunque el 95 % de la industria transformadora se asienta en la misma zona de producción.

- 4.4. **Antecedentes:** La Ribera de Navarra ha sido una zona de producción de hortalizas tradicional, hortalizas que por su calidad y especiales características tienen justa fama y aprecio en toda la mitad norte de España.

La alcachofa, cuya presencia en los regadíos tudelanos data de la Edad Media, es un cultivo mimado en toda la Ribera y, junto con el espárrago blanco, emblemática de la producción hortícola de Navarra.

Los agricultores de la zona, siguiendo un proceso de selección ininterrumpido desde principios de siglo, han conseguido obtener un cultivar registrado de alcachofa, el «Blanca de Tudela», que constituye la base de la producción en la mayor parte de España.

- 4.5. **Método de obtención:** La alcachofa protegida es objeto de cultivo anual, aunque se admite que el producto provenga de cultivo bianual si se destina a la transformación conservera.

Se entiende por «cultivo anual» el que la plantación se levanta tras permanecer un año sobre el terreno de agosto de un año a julio del siguiente. El cultivo es bianual cuando se levanta al concluir el segundo año de plantación.

La plantación se realiza con planta del cultivar «Blanca de Tudela» procedente de vivero inscrito en el Registro oficial de productores, comerciantes e importadores de semillas y plantas. El cultivo debe realizarse siempre en condiciones de regadío. La recolección es manual, con pases sucesivos seleccionando los capítulos hábiles para el consumo.

La transformación a conserva se lleva a cabo sin el empleo de acidulantes, realizándose la esterilización del producto mediante tratamiento térmico. El pH del producto transformado es el del producto en fresco aproximadamente y nunca de valor inferior a 5,0. Este proceso permite que el aspecto y, sobre todo, las cualidades organolépticas de la conserva se asemejen extraordinariamente a las del producto fresco en su preparación culinaria tradicional.

- 4.6. **Vínculo:** El cultivo de la alcachofa encuentra en las llanuras de aluvión y sobre todo en las terrazas más bajas de los ríos Ebro, Ega y Aragón, con su afluente el Arga, los suelos más adecuados para su desarrollo: se trata de tierras de textura media, exentas de pedregosidad, ricas en cal, frescas y bien drenadas.

Un auténtico alarde artesano en la conducción del riego consigue que este medio sirva para complementar las carencias naturales de la pluviometría de la zona y la dirección del cultivo, más que para la obtención de altos rendimientos.

Las características climáticas de la zona, con inviernos fríos y primaveras suaves, permiten obtener una cadencia de producción mucho más lenta que las de zonas más precoces, consiguiéndose un producto de calidad más cuidada y favorecida por el sistema de producción. Por todo ello, el cultivo de la alcachofa, que aparece en Navarra con la dominación musulmana, ha constituido durante siglos uno de los cultivos fundamentales de la huerta tudelana hasta llegar a constituir uno de los componentes característicos de la menestra, quizá el mejor exponente de la gastronomía de la Ribera de Navarra y plato apreciadísimo durante la primavera ribereña.

- 4.7. **Estructura de control:**

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Alcachofa de Tudela».

Dirección: Carretera del Sadar, s/n, Edificio «El Sario», 31006 Pamplona.

Tel. (34) 948 23 85 12

Fax (34) 948 23 20 70

El Consejo Regulador está en disposición de cumplir los requisitos exigidos en la norma EN 45011.

- 4.8. **Etiquetado:** Todos los envases empleados para la presentación del producto protegido, tanto para el comercializado en fresco como el transformado en conserva, llevarán obligatoriamente en lugar destacado las contraetiquetas numeradas con el logotipo de la IGP que suministrará exclusivamente el Consejo Regulador, órgano de control de la misma.

- 4.9. **Requisitos nacionales:**

— Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y el Reglamento que la desarrolla, aprobado por el Decreto 835/72, de 23 de marzo. Real Decreto 728/1998, de 8 de julio y Real Decreto 2654/1985, de 18 de diciembre, de traspaso de servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Foral de Navarra.

— Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas.

Nº CE: G/E/00139/2000.07.03.

Fecha de recepción del expediente completo: 3 de julio de 2000.