Ref. Ares(2014)1623215 - 19/05/2014

Aviso

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de registro, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo.

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (UE) 1151/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

«GRANADA MOLLAR DE ELCHE»/«GRANADA DE ELCHE»

Nº CE:

IGP ( )DOP (X)

1. DENOMINACIÓN

«GRANADA MOLLAR DE ELCHE»/«GRANADA DE ELCHE»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

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 la denominación indicada en el punto 1

El producto amparado por la DOP “Granada Mollar de Elche”/”Granada de Elche” es el fruto de la especie Punica Granatum L., que procede de la variedad Mollar de Elche, de las categorías Extra y I.

El fruto maduro presenta las siguientes características:

1. Morfológicas

1. Forma del fruto: Redonda, dividida interiormente en varios lóbulos, dentro de los cuales se encuentran las semillas.

2. Color: de crema a rojo intenso en el exterior. Las semillas se encuentran recubiertas por una pulpa jugosa cuyo color oscila entre el rosa intenso y el rojo rubí.

2. Físico-químicas:

1. Grados Brix: mínimo 13,5º y máximo 19º

2. Acidez (% ácido cítrico): mínimo 0,16 y máximo 0,35

3. Índice de madurez (relación entre Grados Brix y Acidez): mínimo 50 y máximo 110

3. Organolépticas

La pulpa del fruto es astringente y de sabor muy dulce. A su vez, las semillas se caracterizan por ser blandas y suaves.

Las características que deberán presentar los frutos serán las siguientes:

a)- Frutos enteros, limpios y sanos; se excluyen los frutos afectados por cualquier tipo de podredumbre u otras alteraciones.

- De aspecto fresco, exentos de olor y/o sabor extraño y exentos de humedad exterior anormal.

b) El calibre de la “Granada Mollar de Elche”/”Granada de Elche” se determinará por el peso unitario de cada fruto quedando excluidos los frutos de peso unitario inferior a 125 gramos.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

.

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

Todas las fases de la producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El acondicionamiento y envasado deben realizarse en la zona geográfica definida a fin de evitar el deterioro del producto debido a manipulaciones excesivas o al transporte de los frutos sin el debido acondicionamiento, lo cual podría alterar tanto las características de su piel, como la calidad de su pulpa.

Asimismo, el acondicionamiento y envasado en origen garantiza la trazabilidad de las granadas, dado que los envases en los que se expide el producto portan las menciones obligatorias a la Denominación de Origen Protegida y el origen del producto, gracias a la utilización de un único sistema de control hasta la expedición del producto al consumidor final.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas de la “Granada Mollar de Elche”/”Granada de Elche” destinada al consumo figurará obligatoriamente el símbolo de la Unión Europea para la “Denominación de Origen Protegida” así como las menciones “Denominación de Origen Protegida” y “Granada Mollar de Elche” o “Granada de Elche”.

Asimismo irá provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora inscrita de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad. En dichas contraetiquetas figurará la mención “Denominación de Origen Protegida” y “Granada Mollar de Elche” o “Granada de Elche”.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción agrícola se sitúa al sureste de la Comunidad Valenciana, en la provincia de Alicante y está constituida por los términos municipales pertenecientes a las comarcas de Bajo Vinalopó, Alacantí y Bajo Segura y que se enumeran a continuación:

Bajo Vinalopó: Elche, Santa Pola y Crevillente.

Alacantí: Alicante, San Vicente del Raspeig, Campello, San Juan de Alicante, Muchamiel, Jijona, Agost, Busot, Aguas de Busot, Torremanzanas.

Bajo Segura: Orihuela, Callosa de Segura, Albatera, Catral, San Miguel de Salinas, Granja de Rocamora, San Isidro, Cox, Dolores, Torrevieja, El Pilar de la Horadada, Rojales, Almoradí, Guardamar del Segura, San Fulgencio, Redován, Bigastro, Benejúzar, Los Montesinos, Algorfa, Formentera del Segura, Rafal, Benijófar, Jacarilla, Daya Nueva, Benferri, Daya Vieja.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales:

Climatología

El Sur de la Comunidad Valenciana presenta rasgos diferenciadores en cuanto a climatología respecto a otras zonas del Mediterráneo español. Especialmente pueden destacarse las escasas precipitaciones, en torno a 263mm anuales; los elevados niveles de radiación recibida por las plantas, por el bajo porcentaje de días nublados y las escasas nieblas, con un periodo especialmente seco durante el desarrollo del fruto de la granada, desde junio a septiembre.

Características edáficas

La mayoría de las parcelas cultivadas de granado en la zona de producción, poseen suelos de textura franco-arcillosa. Una de las características de estos suelos es el elevado nivel pH (8-9), carbonatos (entorno al 45,76 %) y de caliza activa (entorno al 10%), muy superiores a los encontrados en otras regiones y zonas de producción. Tanto estos niveles de sales en el suelo como los aportados con el agua de riego o el manejo del riego (Intrigliolo et al, 2011) suponen por la buena adaptación de este cultivo una característica de producción en la variedad Mollar de Elche, variedad población obtenida tras un proceso de selección durante décadas por los agricultores de la zona.

Factores humanos:

Prácticas de cultivo

El cultivo de la Granada Mollar de Elche es muy tradicional y tiene mucho arraigo en el sureste de la provincia de Alicante. La Granada Mollar de Elche está ampliamente implantada y adaptada a esta zona.

Fruto de tantos años de implantación, los agricultores de la zona han desarrollado técnicas de cultivo que optimizan los resultados finales. De este modo, se realizan anualmente la poda de formación y/o mantenimiento del árbol; el control (principalmente por medios mecánicos) de sierpes y el aclareo manual de frutos en desarrollo (en varios pases).

Muchos años de experiencia en el cultivo de la Granada Mollar de Elche, ha llevado a los productores a establecer el riego como técnica para mejorar el cuajado o disminuir el rajado.

5.2. Carácter específico del producto

La Granada Mollar de Elche cultivada en la zona protegida tiene unas características diferenciadoras respecto a este cultivo ubicado en otras zonas. Las condiciones del medio influyen en las características físico-químicas y organolépticas del fruto así como en el momento de la recolección.

Los factores de calidad más ligados al vínculo geográfico son el color exterior e interior del fruto, la concentración de azúcares y la concentración de antocianos del fruto de la granada.

De este modo, la Granada Mollar de Elche cultivada en la zona descrita en el presente pliego de condiciones presenta una coloración más intensa, una cantidad de azúcares mayor y su maduración se produce antes que en otras zonas.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Las condiciones del medio: clima semiárido con temperaturas suaves y bajas precipitaciones, especialmente escasas en los meses de verano afectan al color, el sabor y la capacidad antioxidante en la Granada Mollar de Elche.

La sequía característica de los últimos meses antes del comienzo de la campaña (desde junio a septiembre) le imprime un contenido de antocianos más elevado a la Granada Mollar de Elche, lo cual se traduce en una potenciación en el color.

Evidentemente estas condiciones también afectan a la floración y a las fechas de recolección, obteniéndose una precocidad de hasta 20 días respecto a otras zonas más septentrionales o de interior.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento (UE) 1151/2012)

http://www.agricultura.gva.es/pc_granadamollarelche