

**SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA
MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN
PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS**

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012

« ALCACHOFA DE TUDELA »

Nº UE: [reservado para la UE]

DOP () IGP (X)

1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «alcachofa de Tudela»

Avda. Serapio Huici, 22 Edificio Peritos

31610 Villava (Navarra)

España

Teléfono de contacto: +34 948 013045

Correo electrónico: ajuanena@intiasa.es

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los productores de “Alcachofa de Tudela” y es en parte legítima interesada en la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “Alcachofa de Tudela” y promotora también de su protección.

El Consejo Regulador de la IGP “Alcachofa de Tudela” es una asociación compuesta por los productores que trabajan con la alcachofa de Tudela, entre cuyos objetivos se encuentra el adoptar medidas dirigidas a valorizar el producto y adoptar medidas que permitan mejorar el funcionamiento del régimen de calidad de la IGP, tal y como recoge el artículo 45 del Reglamento 1151/2012.

Tiene encomendado, por normativa nacional, el fomento de la calidad de la alcachofa de Tudela y velar por la reputación del producto y su defensa, aspectos que se reflejan en su reglamento de funcionamiento ratificado por Orden de 30 de mayo de 2001 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

Nombre del producto

Descripción del producto

Zona geográfica

Prueba del origen

Método de obtención

Vínculo

Etiquetado

Otros: Requisitos legislativos nacionales; Estructura de control

4. TIPO DE MODIFICACIÓN

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

5. MODIFICACIONES

5.B. Descripción del producto:

5.B.1. Texto antiguo:

*En una campaña desarrolla de 15 a 25 tallos florales por planta, con inflorescencias apiñadas, redondeadas y con grado de compacidad de medio a alto. Las cabezuelas objeto de consumo son de tamaño mediano, las recolectadas en la zona **presentan** un calibre medio que oscila entre 60 y 70 mm. medidos en la sección ecuatorial del capítulo y pesos medios entre 110 y 120 gramos. **El sabor, incluso en verde, es excelente.***

Texto modificado:

*En una campaña desarrolla de 15 a 25 tallos florales por planta, con inflorescencias apiñadas, redondeadas y con grado de compacidad de medio a alto. Las cabezuelas objeto de consumo son de tamaño mediano, las recolectadas en la zona **suelen presentar** un calibre medio que oscila entre 60 y 70 mm. medidos en la sección ecuatorial del capítulo y pesos medios entre 110 y 120 gramos.*

Justificación de la modificación: El motivo de esta modificación es dejar claro que en el párrafo se hace una descripción general de la variedad “Blanca de Tudela”, no se restringe de ningún modo el tamaño de los capítulos que se recolectan. El tamaño del capítulo va variando a lo largo de la campaña, recolectándose más grandes o más pequeños en función de las demandas del mercado y de las condiciones climáticas. Hay mercados en los que tienen mejor aceptación alcachofas más grandes, mientras que en otros mercados, o las destinadas a conserva, se prefieren de menor tamaño.

En cualquier caso, no se llega nunca a calibres grandes. Es característico de la variedad no dar tamaños grandes de alcachofa, puesto que tras llegar a un calibre medio, se inicia el desarrollo de la flor, que las haría impropias para la comercialización.

Se elimina el párrafo “El sabor, incluso en verde” es excelente. Se entiende que lo que se pretende indicar es que el sabor sin cocinar es excelente, puesto que la alcachofa siempre es verde, pero se considera mejor eliminar el texto porque puede inducir a error y no aporta ningún requisito.

5.B.2. Se elimina el siguiente párrafo. Texto antiguo:

Las cabezas de alcachofa para comercialización en fresco obedecerán a las categorías comerciales “Extra” y “I” descritas en el Anexo II al Reglamento (CE) nº 1466/2003 de la Comisión, de 19 de agosto de 2003, por el que se fijan normas de comercialización aplicables a las alcachofas cuyo destino sea el consumo en fresco.

Justificación de la eliminación del párrafo: el Reglamento al que se hace referencia ha sido derogado, y el reglamento vigente en la actualidad: El Reglamento delegado (UE) 2019/428 de la Comisión de 12 de julio de 2018, no establece categorías comerciales para la alcachofa comercializada en fresco, por lo que no sirve como referencia para establecer las categorías comerciales de la alcachofa.

5.B.3. Texto antiguo.

Estarán bien formadas y presentarán la coloración verde y la forma redondeada, ligeramente elipsoidal, típicas al cultivar. Su aspecto debe ser fresco y firme sin síntoma alguno de marchitamiento. Consistentes y compactas, las brácteas centrales estarán muy apretadas, y en el ápice del capítulo, no acabarán de cerrarse formando un peculiar orificio circular.

Sanas, sin ataques de enfermedades o plagas, limpias y exentas de olor y sabor extraños. Deberán estar libres de todo defecto, aunque en las de categoría "I" se admitirá la presencia de los siguientes defectos:

- *Un ligero defecto de forma*
- *Una ligera alteración debida a las heladas*
- *Muy ligeras magulladuras*

Texto modificado:

Las alcachofas comercializadas en fresco estarán bien formadas y presentarán la coloración verde y la forma redondeada, ligeramente elipsoidal, típicas al cultivar. Su aspecto debe ser fresco y firme sin síntoma alguno de marchitamiento. Consistentes y compactas, las brácteas centrales estarán muy apretadas, y en el ápice del capítulo, no acabarán de cerrarse formando un peculiar orificio circular.

Sanas, sin ataques de enfermedades o plagas, limpias y exentas de olor y sabor extraños. Deberán estar libres de todo defecto, aunque se admitirá la presencia de los siguientes defectos:

- *Un ligero defecto de forma*
- *Una ligera alteración debida a las heladas*
- *Muy ligeras magulladuras*

Justificación de la modificación: Se modifica el texto para darle sentido al eliminar el párrafo anterior, introduciendo el texto "Las alcachofas comercializadas en fresco" para dejar claro que la descripción de las características de la alcachofa, que se hace a continuación, hace referencia a las alcachofas que se comercializan en fresco.

Se elimina la referencia a la categoría I, porque como se ha indicado ya en párrafos anteriores esta calificación se basaba en una reglamentación que ya no está vigente.

5.B.4. Texto antiguo:

a) Alcachofas con tallo.- Los capítulos podrán ir provistos de un pedúnculo de 18 cm. de longitud con una o dos hojas enteras. La venta se hará por docenas, al modo tradicional formando manojos.

Texto modificado:

a) Alcachofas con tallo.- Los capítulos podrán ir provistos de un pedúnculo de unos 18 cm. de longitud con, al menos, una o dos hojas enteras. La venta se hará por docenas.

Justificación de la modificación: La venta tradicional de alcachofa de Tudela se hace en docenas, dejando un pedúnculo de unos 18 centímetros, no siendo la longitud del tallo un aspecto determinante de la calidad del producto. La longitud del tallo dependerá del momento de la campaña de recolección, siendo más largo al inicio de la misma y acortándose conforme avanza.

Por otro lado, en la venta por docenas es importante la presencia de las hojas, que aunque no es habitual que se consuman, sí que permiten una mejor conservación de la alcachofa fresca, por lo que se quiere resaltar que tienen que presentar, al menos, una o dos hojas enteras, no admitiéndose las alcachofas sin hojas.

Se considera que no es necesario que se comercialicen por manojos, puesto que lo habitual es que de las instalaciones de los comercializadores inscritos salga la alcachofa en envases, que permitan un transporte adecuado, manteniendo la calidad del producto.

5.B.5. Texto antiguo:

b) Alcachofas sin tallo.- El pedúnculo de los capítulos se reduce a 10 cm. y no tiene hoja alguna. La venta se llevará a cabo por kilogramos.

Texto modificado:

b) Alcachofas sin tallo.- El pedúnculo de los capítulos es menor a 10 cm. y no presenta hojas desarrolladas. Estas alcachofas pueden comercializarse peladas o no.

Justificación de la modificación: Se cambia la redacción para que quede claro que el pedúnculo será inferior a 10 cm, cambiando el texto “se reduce” por “es menor”.

Se considera necesario aclarar que es una forma de comercializar la alcachofa, que a diferencia de la alcachofa con tallo, no presenta hojas desarrolladas. Se trata de un producto que se vende habitualmente a peso y no se presenta con hojas desarrolladas. Pero en muchas ocasiones la alcachofa presenta pequeñas hojas inmaduras, que forman parte del tramo de tallo, inferior a 10 cm., con el que se comercializan y no se pueden cortar, porque afectaría a la conservación de la alcachofa. Se considera necesario dejar claro que en la presentación sin tallo, no puede haber hojas desarrolladas pero no es necesario cortar las pequeñas hojas que forman parte del tallo. Sea muestra una imagen de una alcachofa con hojas desarrolladas y unas pequeñas hojas, todavía sin desarrollar, para que se pueda ver que no es posible cortar la alcachofa con un poco de tallo sin incluir las hojas:



Se introduce la aclaración de que estas alcachofas se pueden presentar peladas o no para dejar abierta la posibilidad de la comercialización de alcachofas peladas. Esta forma de comercialización permite a los consumidores adquirir una alcachofa fresca lista para cocinar, que puede ser una importante vía para llegar a grupos de consumo sin tiempo o habilidad para pelar las alcachofas. La posibilidad de comercializar alcachofa pelada presenta también la ventaja de la gestión de los residuos del pelado. El rendimiento de la alcachofa ronda el 28%, lo que puede hacer una idea de la cantidad de residuos que quedan en los hogares en el momento de pelar las alcachofas. La posibilidad de adquirir las alcachofas ya peladas disminuiría el residuo en los hogares, dejando este en las empresas comercializadoras que ya tienen unos sistemas adecuados de gestión de este tipo de residuos.

5.C. Zona geográfica:

5.C.1. Texto antiguo:

La Comunidad Foral de Navarra está situada en la zona norte de la Península Ibérica. Queda comprendida entre las coordenadas:

41° 55' 34" y 43° 18' 36" de latitud Norte

1° 11' 33" y 2° 56' 57" de longitud Este

y presenta una superficie de 1.040.316 Has.

Desde el punto de vista administrativo se divide en 273 municipios que, a efectos agronómicos, se agrupan siguiendo las directrices de la Secretaría Técnica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en las cinco Comarcas Agrarias siguientes: Cantábrica-Baja Montaña, Alpina, Tierra Estella, Media y Ribera (Mapa 2-Anejo 2).

La zona de producción de alcachofas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida se circunscribe a la Comarca Agraria V o Ribera, ocupando tierras de 32 de los 35 municipios que forman parte de dicha Comarca Agraria y uno más de la Comarca IV, cuya enumeración es la siguiente (Mapa 3, anejo 2): Ablitas, Andosilla, Arguedas, Azagra, Barillas, Buñuel, Cabanillas, Cadreita, Cárcar, Cascante, Castejón, Cintruénigo, Corella, Cortes, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Lodosa, Marcilla, Mendavia, Milagro, Monteagudo, Murchante, Peralta, Ribaforada, San Adrián, Sartaguda, Tudela, Tulebras, Valtierra y Villafranca.

La superficie ocupada por estos municipios es de unas 157.284 hectáreas de las que 118.281 se destinan a cultivos agrícolas con la siguiente distribución aproximada:

Cultivos herbáceos en secano 50.298,5 Has.

Cultivos leñosos en secano 6.247,7 “

Cultivos herbáceos en regadío 49.845,7 “

Cultivos leñosos en regadío 11.889,1 “

Texto modificado:

La zona de producción de alcachofas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida se circunscribe a las tierras de 33 municipios: Ablitas, Andosilla, Arguedas, Azagra, Barillas, Buñuel, Cabanillas, Cadreita, Cárcar, Cascante, Castejón, Cintruénigo, Corella, Cortes, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Lodosa, Marcilla, Mendavia, Milagro, Monteagudo, Murchante, Peralta, Ribaforada, San Adrián, Sartaguda, Tudela, Tulebras, Valtierra y Villafranca.

Justificación de la modificación: Se elimina el párrafo inicial que describe la situación de Navarra y de las comarcas que la constituyen, delimitándolo al detalle de los municipios que comprenden la zona amparada por la IGP Alcachofa de Tudela.

Por otro lado la distribución de Navarra en Comarcas en la actualidad es distinta a la que se describe en el pliego.

Se elimina también la descripción de la distribución de los cultivos en la zona amparada porque varía cada año.

5.C.2. Texto antiguo:

La zona de elaboración y/o transformación de producto, es decir de alcachofas protegidas, se extiende a todo el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra aunque, la práctica totalidad de la industria transformadora, está instalada en la misma Comarca Agraria V o Ribera.

Texto modificado:

La zona de elaboración y/o transformación de producto, es decir de alcachofas protegidas, se extiende a todo el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra aunque, la práctica totalidad de la industria transformadora, está instalada en la zona de producción.

Justificación del cambio: Se elimina el final de párrafo para no hacer alusión a las comarcas agrarias, sino a que se trata de la zona de producción. Como ya se ha dicho, esa distribución de Comarcas ha variado desde el momento en el que se publicó el Pliego hasta la actualidad.

5.D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona:

Texto antiguo:

El cultivo de hortalizas en el valle medio del Ebro se lleva a cabo desde tiempos ancestrales. Ya en época romana se citan como centros importantes para los cultivos de regadío y la producción de verduras y frutas, tres puntos de este tramo del río; Calahorra, en lo que hoy es Comunidad Autónoma de La Rioja, Tudela y su entorno y la ciudad de Zaragoza (TERAN, 1972).

Tradicionalmente la Ribera de Navarra ha producido hortalizas que, por sus especiales características, han conseguido una justa fama y aprecio en los mercados del norte y centro de España. La alcachofa, cuya presencia en los regadíos de Tudela se pierde en el tiempo, es un cultivo mimado en toda la Ribera y emblemático, junto con el espárrago blanco, de las hortalizas de Navarra.

El cultivo tradicional, hasta principios de este siglo, se destinaba al autoconsumo dentro de lo que podría llamarse cultivo familiar.

La labor constante del hortelano por mejorar el material vegetal con que trabaja conduce a la identificación del cultivar de alcachofa conocido como “Blanca de Tudela”, bastante bien fijado para lo que es la especie ya que, en cultivos de un año, no presenta más que un 1,47% de las plantas con segregación.

Desde 1984, la selección viene siendo dirigida por el Instituto Técnico y de Gestión Agrícola de Navarra y en 1987, los productores y comercializadoras del producto para consumo consiguieron del Gobierno de Navarra, el reconocimiento para la Alcachofa de Tudela de la Denominación de Calidad.

La producción de alcachofa en Navarra siempre ha estado ligado a la industria transformadora; los frutos o cabezas de los primeros meses de recolección, de febrero a mayo, son destinados en su mayor parte al consumo en fresco, mientras que el resto de la producción, hasta la parada de verano a fines de julio, se entrega a la industria para su transformación. En algunas zonas, como el oeste del área de protección, incluso una proporción mayor del producto se destina a la producción industrial.

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son los establecidos en el esquema que se describe a continuación.

El órgano de control de la Indicación Geográfica Protegida “Alcachofa de Tudela” establece los siguientes Registros:

a) Registro de plantaciones

b) Registro de comercializadores o almacenistas en fresco

c) Registro de industrias

Las alcachofas con derecho de identificación deben obtenerse en parcelas del área geográfica de producción delimitada en el apartado C) de este Pliego de Condiciones, inscritas en el Registro de plantaciones. Los servicios de control o inspección del Consejo Regulador, comprueban en campo las plantaciones inscritas y realizan un inventario anual de las mismas.

Las alcachofas deben ser manipuladas para su comercialización o transformadas a conserva en instalaciones e industrias inscritas en los registros antedichos que les corresponda.

Los servicios de control comprueban la naturaleza y origen del suministro, la manipulación y presentación en caso de producto comercializado en fresco, o el proceso de transformación para el producto en conserva. En todo caso deben obedecer a las normas que aparecen en este Pliego de Condiciones. De todo ello se emite informe al Consejo Regulador. Este determina la aptitud y, en su caso, certifica la validez de los mismos y suministra a comercializadores e industriales las contraetiquetas numeradas que correspondan con el símbolo de la Indicación Geográfica Protegida, que deben acompañar al producto certificado en todo el proceso de distribución comercial.

La colocación de las contraetiquetas que suministra el Consejo Regulador sólo puede ser realizada en los locales de las instalaciones e industrias inscritas en los correspondientes registros.

Texto modificado:

La garantía de que el producto es originario de la zona y cumple con todos los requisitos del presente pliego de condiciones viene avalada por los siguientes controles, inspecciones y ensayos:

A efectos de posibilitar este control se establecen registros en los que se inscribirán todos los operadores que participen de la obtención del producto. Estos registros son:

- Registro de plantaciones: en el que se inscriben todas las explotaciones situadas en la zona definida en el apartado C) y plantadas con la variedad Blanca de Tudela*
- Registro de comercializadores o almacenistas en fresco: en el que se inscriben aquellas instalaciones situadas en la zona definida en el apartado C) que se dediquen a la manipulación y comercialización de alcachofa en fresco procedente de las plantaciones inscritas.*
- Registro de Industrias: en el que se inscriben aquéllas situadas en la zona definida en el apartado C) que se dediquen a la transformación y/o venta de alcachofa en conserva amparadas por la IGP.*

El sistema de control llevado a cabo por el órgano de control se basa en

- Evaluación de campo, respecto de las plantaciones inscritas.*
- Inspección inicial y de seguimiento del sistema de producción del elaborador.*
- Ensayo de muestras tomadas en las instalaciones de elaboración.*

Así, a la solicitud de inscripción de una plantación le seguirá una evaluación en campo realizada por técnico cualificado en la que se verificará, entre otros, el cumplimiento de los requisitos de variedad, localización y prácticas de cultivo.

El control incluye también el seguimiento de la producción durante la campaña y en la que se pueden realizar inspecciones adicionales.

Por lo que respecta a la fase de elaboración, los operadores han de implantar un sistema de autocontrol, basado en la trazabilidad, que evidencie el cumplimiento de los requisitos del presente pliego de condiciones y que asegure la calidad y el origen del producto.

Asimismo, el órgano de control llevará a cabo inspecciones (inicial y de seguimiento), en las cuales comprobará la capacidad del elaborador para suministrar producto conforme a las especificaciones de la IGP, evaluando que las instalaciones, el proceso de elaboración (en el caso de las industrias) y el proceso de manipulación y envasado (en el caso de los comercializadores en fresco), así como el autocontrol establecido por el operador son adecuados para la elaboración y comercialización de producto certificado.

Dicho órgano realizará también un seguimiento basado en la toma de muestras durante la campaña de elaboración de la alcachofa de Tudela y en las declaraciones de campaña obligatorias que deben efectuar las industrias elaboradoras y los comercializadores en fresco, para contrastar la calidad y el origen del producto.

Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta o banda numerada del Consejo Regulador, las alcachofas que superen todos los controles a lo largo del proceso.

Justificación del cambio: Este cambio responde únicamente a la intención de ofrecer una mejor y más precisa explicación de los elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica definida y que cumple con los demás requisitos previstos en el pliego de condiciones.

La redacción anterior del pliego en este apartado era bastante vaga y no ofrecía una imagen exacta de los controles y análisis que el órgano de control efectúa para verificar el cumplimiento del pliego de condiciones.

La nueva redacción propuesta ofrece una explicación más detallada y real de los controles y análisis que efectúa el órgano de control en el marco de un procedimiento de certificación que cumple con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 y que se encuentra acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación.

Así, se detalla el sistema de control llevado a cabo y basado en: evaluaciones en campo, realizadas en las plantaciones que producen la alcachofa; inspecciones, realizadas en las instalaciones de los elaboradores; y toma de muestras y análisis durante la campaña de elaboración. El sistema se complementa con el autocontrol llevado a cabo por los propios elaboradores. Se especifica además la existencia de unos registros en los que se inscriben los operadores que participan de la obtención del producto amparado, a efectos de posibilitar la aplicación del sistema de control.

5.E. Obtención del producto.

5.E.1. Texto antiguo:

Que sea anual el cultivo quiere decir que todos los años se arrancan las plantas al final de temporada y se plantan zuecas nuevas para el cultivo de la temporada siguiente. El cultivo tradicional aconseja alternar las parcelas de cultivo, dejándolas un año sin cultivo de alcachofa y al siguiente plantándolas. No obstante no es raro encontrar parcelas con cultivo anual repetido varias campañas, sin que se observen problemas particulares achacables a la repetición.

Texto modificado:

Que sea anual el cultivo quiere decir que todos los años se arrancan las plantas al final de temporada y se plantan zuecas nuevas para el cultivo de la temporada siguiente.

Justificación de la modificación: Se elimina el párrafo al considerarse que no aporta ningún requisito relativo a la obtención del producto, puesto que indica que tradicionalmente se aconseja alternar las plantaciones y luego indica que en los casos en los que no se produce la alternancia no se observan problemas achacables a la repetición.

5.E.2. Se elimina el siguiente texto: Texto antiguo

Suelos

La planta de alcachofa soporta mal los suelos húmedos y fríos y, en consecuencia, las texturas pesadas. Los suelos adecuados para el cultivo, deben ser considerados aptos por el Consejo Regulador, y corresponder a tierras frescas y bien drenadas, de componente calizo y texturas medias, de franco arcillosas a arcillo arenosas ó limo arenosas, fáciles de encontrar en las terrazas bajas y medias del río Ebro y en los tramos bajos del Ega y el Aragón. En las llanuras de aluvión, abundantes en la zona de producción, debe huirse de los lentejones de arcillas y de limos y arcillas, que aparecen con relativa frecuencia.

Justificación de la modificación: Se elimina el párrafo al considerarse que no aporta ningún requisito relativo a la obtención del producto. El Consejo Regulador no es quien debe considerar aptos los suelos para el cultivo sino el que propio productor es el responsable de seleccionar parcelas cuyas características edafológicas permitan el desarrollo del cultivo de manera que sea capaz de producir capítulos con las características de calidad exigidas por la IGP.

5.E.3. Se elimina el siguiente texto: Texto antiguo:

Fertilización

La alcachofa suele cultivarse tras de patata temprana, guisante e incluso cereal de invierno, -cebada de recolección temprana, a principios de julio- y menos frecuentemente como cabeza de alternativa.

El cultivo de cabeza recibe entre 30 y 40 Tm/Ha. de estiércol y según el orden que el cultivo lleve en la alternativa se complementa el abonado de 150 a 200 U.F. de K₂O por hectárea y de nada a 100 U.F. de P₂O₅ por hectárea. En el cultivo bianual, con el tempero de los primeros riegos, se entierra 150 U.F. por hectárea de K₂O y 100 unidades fertilizantes U.F. por hectárea de P₂O₅.

La fertilización nitrogenada, siempre fraccionada, conforme al Código de Buenas Prácticas Agrarias de Navarra que recoge las exigencias de la directiva (CEE) del Consejo, nº 91/676, de 12 de diciembre de 1991, relativa a la protección de las aguas contra la contaminación producida por nitratos utilizados en agricultura, no sobrepasa la 200 U.F. de N₂ por hectárea, repartida en dos fracciones, sensiblemente iguales, al inicio de la producción, -mes de febrero-, y en plena recolección, -mes de abril-. Cuando se aprovecha la movida de otoño, en cultivo bianual, el fraccionamiento del abonado nitrogenado es en tres partes, esparciendo la tercera en el mes de septiembre.

Justificación del cambio: Se elimina el párrafo al considerarse que no aporta ningún requisito relativo a la obtención del producto. El texto antiguo detalla la forma en la que se aplicaban los fertilizantes en el momento de elaborarse el pliego de condiciones, incluso hace referencia a normativas que en la actualidad están derogadas. Tanto la rotación de cultivos como la aportación de fertilizantes debe hacerse conforme a las buenas prácticas agrícolas y a la legislación vigente en cada momento, no siendo esto una característica de la producción de la Alcachofa de Tudela sino un requisito general, por lo que no se considera necesario reflejarlo en el Pliego de Condiciones.

5.E.4. Texto antiguo:

Plantación

Las labores preparatorias de la plantación alcanzan una labor de hasta 50 cm. de profundidad sin volteo, seguida de otra de vertedera de unos 25 cm con la que se entierra el abonado de fondo fosfopotásico.

Tras la labor de cultivador, se preparan las mesillas o caballones cuando el riego es por pié, o se abren los surcos que determinan las líneas de plantación, cuando el riego es por aspersión o goteo.

Cuando se cultiva en bancadas o caballones, las zuecas se colocan en los bordes de los mismos, si se hace en llano, las zuecas se colocan en el borde los surcos que marcan las líneas. La densidad de plantación oscila entre 8.000 y 12.000 plantas por hectárea, con marcas en cultivo en llano de 1,10 x 0,80 m. ó de 1,50 x 0,70 m., según sean los equipos de laboreo.

La plantación suele realizarse manualmente pero en las parcelas de tamaño adecuado y en cultivos en llano se emplean máquinas plantadoras arrastradas.

El material de plantación son las “zuecas”, es decir partes del rizoma con dos o más yemas caulinares en estado de latencia y parte del sistema radicular, que provienen de las plantas cultivadas en la campaña anterior, controladas y seleccionadas por los propios agricultores bajo la dirección técnica del I.T.G. Agrícola.

Para la alcachofa amparada por la Indicación Geográfica Protegida es obligatorio que la planta empleada en plantación proceda de vivero inscrito en el Registro Oficial de productores, comerciantes e importadores de semillas y plantas de vivero.

Realizada la plantación se administra un riego de arraigado abundante, equivalente a unos 25 mm. de altura de lluvia.

La época de plantación abarca normalmente los meses de julio y agosto, una vez que se han agostado las plantas, se han extraído las zuecas y las condiciones del terreno son las adecuadas.

Texto modificado:

Plantación

La plantación suele realizarse manualmente o mediante máquinas plantadoras.

El material de plantación son las “zuecas”, es decir, partes del rizoma con dos o más yemas caulinares en estado de latencia y parte del sistema radicular, que provienen de las plantas cultivadas en la campaña anterior, controladas y seleccionadas por los propios agricultores que las producen.

Para la alcachofa amparada por la Indicación Geográfica Protegida es obligatorio que la planta empleada en plantación proceda de vivero inscrito en el Registro Oficial de productores, comerciantes e importadores de semillas y plantas de vivero.

La época de plantación abarca los meses de julio y agosto.

Justificación del cambio: Se eliminan los párrafos que hacen referencia a las técnicas de abonado y preparación de las líneas de plantación porque, hacen referencia a técnicas de cultivo que en algunos casos están obsoletas, pero en ninguno son características propias de la IGP Alcachofa de Tudela.

La densidad de plantación, así como la distancia entre las plantas y las filas no tiene un efecto significativo sobre la calidad del cultivo sino que va a depender de la maquinaria de la que disponga el productor.

Se ha eliminado la mención del ITG Agrícola, como entidad encargada de dirigir la selección de planta porque era una empresa Pública dependiente del Gobierno de Navarra que ya no existe. Son los propios agricultores que producen las zuecas los que deben seleccionar la planta que dejan para obtención de zuecas. En muchos casos estos agricultores contratan a terceros independientes para que certifiquen que la planta se ha seleccionado correctamente.

Se mantiene la descripción de la época de plantación aunque no se limita las fechas puesto que depende del momento en el que la planta de alcachofa se ha secado y se han podido extraer las zuecas y las condiciones del terreno son las adecuadas para realizar la plantación.

5.E.5. Se elimina el siguiente texto: Texto antiguo

Labores

Una semana o diez días después de la plantación se efectúa una labor de recalce de plantas que supone un ligero aporcado de las líneas de cultivo. A partir de ese momento y alternando con los riegos se da un número de binas de desherbaje adecuado a las condiciones de la parcela. Estas binas producen también un cierto aporcado sin que, si no se desea, se llegue a formar caballón alguno.

A principios de febrero se realiza una cava de entrelíneas y se realiza el primer fraccionamiento del abonado nitrogenado. Posteriormente, hacia comienzos de abril, se lleva a cabo otra operación similar.

En la modalidad de cultivo bianual, antes de iniciar los riegos de verano, tras la parada estival, suele darse un pase de cultivador para eliminar brotes y yemas, con el fin de controlar el volumen de vegetación y que la planta se desarrolle mejor.

Justificación de la modificación: Se eliminan el párrafo porque no describe requisitos propios de la IGP Alcachofa de Tudela, sino que describe la técnica empleada en el momento de redactar el Pliego de Condiciones. En la actualidad en muchas parcelas no se eliminan las malas hierbas sino que se permite un desarrollo controlado de las mismas con el fin de dar una cobertura al terreno para evitar la evaporación del agua, o se emplean materiales de cobertura para evitar el desarrollo de malas hierbas y la aplicación de herbicidas.

5.E.6. Texto antiguo:

Riego

Tradicionalmente el riego de la alcachofa, como el del resto de los cultivos se realiza por pié o inundación. Recientemente, en los nuevos regadíos, han aparecido sistemas controlados de riego por aspersión y por goteo, que están dando buenos resultados.

La alcachofa es un cultivo exigente en agua ya que desarrolla una gran masa verde de hojas grandes (más de un metro), carnosas, con nerviaciones pronunciadas y tallos florales gruesos y largos. Durante el verano de plantación, suele regarse cada 10 días, con no menos 200 m³/Ha. en cada dosis. Durante la parada invernal el riego puede llegar a suprimirse pero sin que el suelo quede seco. A partir de la cava de febrero se aporta riego con periodicidad de quince a veinte días, según el año, y a ritmo creciente a partir de principio de abril, cada 8 ó 10 días.

El consumo total del cultivo alcanza unos 7.000 m³/Ha. a lo largo de la campaña. Este consumo se reduce a algo menos de 5.000 m³/Ha., cuando se emplean técnicas de riego por aspersión.

La aplicación de riego se emplea, en parte, para dirigir el cultivo.. Si el riego es escaso, la fructificación se produce con adelanto pero los capítulos son pequeños y se dañan fácilmente en el transporte. El cese en el suministro del agua produce la entrada en el letargo veraniego que finaliza la campaña en el cultivo anual.

En los cultivos bianuales los riegos se reanudan en el mes de julio, si se pretende obtener producción de otoño, o entrado agosto, si se opta por la producción única de primavera.

Texto modificado:

Riego

El cultivo de la alcachofa de Tudela se debe hacer en regadío, por la baja pluviometría de la zona geográfica en la que se produce. Tradicionalmente el riego de la alcachofa, como el del resto de los cultivos, se realizaba por pié o inundación. La implantación de otros sistemas de riego como el goteo o la aspersión permiten una gestión más eficiente del agua de riego. .

La aplicación de riego se emplea, en parte, para dirigir el cultivo. Si el riego es escaso, la fructificación se produce con adelanto pero los capítulos son pequeños y se dañan fácilmente en el transporte. El cese en el suministro del agua produce la entrada en el letargo veraniego que finaliza la campaña en el cultivo anual.

En los cultivos bianuales los riegos se reanudan en el mes de julio..

Justificación del cambio: Se remarca que el cultivo de la alcachofa se debe hacer en regadío, porque la baja pluviometría de la zona en la que se produce lo hace necesario.

Se elimina el párrafo que describe los riegos porque son generalidades, puesto que los riegos a aplicar dependerán de las condiciones climáticas de cada momento del cultivo.

Se elimina el texto del riego en las plantaciones de segundo año porque igualmente depende de las condiciones climáticas de cada momento del cultivo.

5.E.7. Se elimina el siguiente texto: Texto antiguo:

Tratamientos

*En Navarra, hasta la década de los sesenta, la alcachofa era un cultivo libre de plagas y enfermedades. En esa época hace su aparición el llamado “taladro” de la alcachofa (*Gortyna xanthenes*) que se convierte en una plaga de gran incidencia sobre el cultivo. Los capítulos atacados por el taladro pierden totalmente su posibilidad de comercialización.*

En función de los datos de las estaciones de aviso se da un tratamiento en la primera quincena de febrero, empleando normalmente fosalone o tauflavalinato, u otros productos autorizados para el cultivo y con plazo de seguridad inferior a siete días. Según las condiciones de campaña, puedan darse uno o dos tratamientos más hasta principios de abril.

*También suele tratarse el cultivo para controlar diversos tipos de pulgón (*Aphis fabae*, *Brachycaudus cardui* y *Capitophorus horni*), cuya presencia en los capítulos determina la no recepción por las fábricas. Se emplean los mismos productos que para el taladro, en función de los avisos de las estaciones aunque, desde hace unos años, se favorece la lucha integrada aprovechando la presencia en la zona de abundantes especies predatoras de pulgones -*Orius* sp., *Chrysopas* sp., diversos sírfidos-.*

Justificación de la eliminación del texto: Se elimina este texto porque hace referencia a los tratamientos fitosanitarios que se empleaban en el momento de la redacción original del Pliego de Condiciones y hacen referencia a algunos fitosanitarios que están ya prohibidos. Los tratamientos fitosanitarios están limitándose por normativa europea y son muchos los productores de alcachofa de Tudela que orientan los tratamientos hacia los propios de la agricultura ecológica, por lo que no tiene sentido hablar de tratamientos fitosanitarios, que pueden variar en el tiempo y no son requisitos específicos de la IGP alcachofa de Tudela.

5.E.8. Texto antiguo:

Recolección

La alcachofa prospera con temperaturas suaves; si desarrollo óptimo se alcanza con temperaturas diurnas entre 15° y 18° C. con una temperatura mínima de 7° C. y máxima de 24° C. Por debajo de 5°c o por encima de 30°C, el desarrollo productivo se detiene, es decir, deja de emitir tallos florales.

La recolección, en cultivos anuales, comienza a finales de febrero y finaliza en junio. Los primeros frutos se destinan al consumo en fresco y, a partir de abril, una parte, cada vez más importante, se destina a la industria. La recolección se lleva a cabo en el estado fenológico D del cultivo, a medida que se van formando los capítulos. La recogida es manual, seleccionando las cabezas según tamaño y estado sanitario, con pases diarios durante toda la campaña. Los

tallos seleccionados se suprimen por el pie y la cabeza se deja siempre con una porción de pedúnculo que retrasa el ennegrecimiento del producto.

En cultivo bianual, puede haber una producción de capítulos a partir de octubre hasta la parada invernal. La recolección en este caso se realiza del modo indicado anteriormente. Esta producción es rara en cultivos anuales.

Texto modificado:

La recolección se lleva a cabo en el estado fenológico D del cultivo, a medida que se van formando los capítulos. La recogida es manual, seleccionando las cabezas según tamaño y estado sanitario, con pases sucesivos durante toda la campaña. Los tallos seleccionados se cortan por el pie y la cabeza se deja siempre con una porción de pedúnculo que retrasa el ennegrecimiento del producto.

Justificación de la modificación: Se elimina el párrafo que hace referencia al desarrollo óptimo de las cabezas de alcachofa porque es una descripción general para todas las alcachofas y no aporta requisitos específicos que deban reflejarse en el Pliego.

Se eliminan los párrafos que hacen referencia a los periodos de recolección y el destino de la alcachofa recolectada. La recolección se inicia cuando la planta dispone de alcachofas desarrolladas, y varía mucho en función del clima del otoño y las heladas invernales, puesto que no se puede comenzar a recolectar alcachofa para certificar hasta que se eliminan las señales de heladas.

El destino de la alcachofa recolectada dependerá de la demanda del mercado. Normalmente es prioritario el mercado en fresco y cuando éste no puede absorber toda la alcachofa producida se destina a conserva, donde habitualmente los precios son algo más bajos.

Se cambia dos términos del párrafo para mejorar la redacción, se sustituye “suprimen” por “cortan” puesto que al recolectar las alcachofas se cortan con un cuchillo y “diarios” por “sucesivos” porque no se recolectan todos los días las fincas, en función de las condiciones climáticas las alcachofas se desarrollarán a mayor o menor velocidad, de manera que habrá que distanciar más o menos las recogidas.

5.E.9. Texto antiguo:

Arrancado de las plantas

A principio del mes de junio se suspende el riego de los cultivos con lo que se les conduce al agostamiento, incluso antes de que se produzca la parada fisiológica estival. La vegetación se corta en julio en dos fases; una que deja las plantas a unos 50 cm. de altura y la segunda que produce el corte a ras de tierra, dejando unos 10 cm. de tallo. A continuación, y tras un periodo de latencia no inferior a 30 días, limpia la parcela de la vegetación, se procede al arrancado de los rizomas y al troceado de los mismos para obtener las “zuecas” que servirán de material de reposición para las plantaciones del mes de agosto inmediato. La comarca viene a producir por este procedimiento de 12 a 13 millones de “zuecas” anuales.

Texto modificado:

Arrancado de las plantas

Una vez finalizada la recolección, normalmente a principio del mes de junio, se suspende el riego de los cultivos con lo que se les conduce al agostamiento, incluso antes de que se produzca la parada fisiológica estival. Una vez agostadas las plantas se corta la vegetación, normalmente en el mes de julio, y tras un periodo de latencia se limpia la parcela de la vegetación, se procede al arrancado de los rizomas y al troceado de los mismos para obtener las “zuecas” que servirán de material de reposición para las plantaciones de los meses de julio y agosto inmediatos.

Justificación de la modificación: Se modifica el apartado resaltando que las zuecas que se plantan dentro de la IGP Alcachofa de Tudela deben proceder de parcelas de un año, desechándose las provenientes de parcelas de dos años.

Se añade el mes de julio, puesto que las plantaciones se hacen en los meses de julio y agosto.

Se eliminan las referencias a la obtención de zuecas por no ser objeto del presente pliego.

5.E.10. Texto antiguo:

Presentación del producto para consumo en fresco

La presentación para la comercialización se hará en cajas nuevas de madera de los formatos autorizados por el Consejo Regulador, tapadas con cubres de plástico u otro material similar autorizado.

En las cajas y/o en los cubres figurarán obligatoriamente, de forma destacada las contraetiquetas numeradas que certifican el producto según el Consejo Regulador. Todo ello, sin óbice o menoscabo de lo que la Norma de Calidad para las alcachofas indica para el mercado de los envases empleados.

Los formatos autorizados por el Consejo Regulador son:

a) Alcachofas con tallo.- Caja de madera 50 x 32 x 21 cm. Llevará dos capas de alcachofas con un contenido de tres a cinco docenas de cabezas, según calibre, con un peso aproximado de 12 Kgs.

b) Alcachofas sin tallo.- Plancheta de madera de 50 x 32 x 16 cm. llevará dos capas de alcachofas con un peso comprendido entre 7 y 9 kilogramos, según calibre.

En todos los casos el contenido de cada envase deberá ser homogéneo, con alcachofas de las categorías extra ó I determinadas según la Norma de calidad para las alcachofas, de igual estado de desarrollo, coloración y calibre. El calibrado es obligatorio y, el calibre, resultará designado por el diámetro máximo y mínimo de los capítulos envasados.

En el envasado, el estado del producto debe ser tal que le permita soportar la manipulación y el transporte y responder en destino a las exigencias comerciales.

Texto modificado:

E.2. Comercialización en fresco:

Las alcachofas recepcionadas en las instalaciones de los comercializadores inscritos, procederán de parcelas inscritas, y el cultivar será Blanca de Tudela.

Se hará una declaración al órgano de control de los envases en los que se va a comercializar la alcachofa de Tudela indicando si es con tallo o sin tallo, pelada o no, el peso aproximado del envase y el calibre.

Se realizará una selección y calibración de las alcachofas recepcionadas de manera que el contenido del envase sea homogéneo. El calibre se determinará considerando el diámetro máximo y mínimo de los capítulos envasados.

Las alcachofas comercializadas peladas no deberán llevar adición de ningún acidulante.

Los envases deberán acompañarse de las bandas o contraetiquetas numeradas.

Justificación de la modificación: Se incide en que las alcachofas deberán proceder de parcelas inscritas y del cultivar Blanca de Tudela, como características diferenciales del producto protegido.

Se eliminan las definiciones de los tipos de envases admitidos dejándose a elección de los operadores el tipo de envase en los que comercializan las alcachofas, introduciendo el requisito de la comunicación previa al órgano de control. Con la comercialización de la alcachofa en fresco en las grandes superficies se ha detectado la demanda de unidades de venta más pequeñas

que las que se comercializaban en el momento de la redacción del pliego de condiciones. No se considera el envase en el que se presentan una característica diferencial de la alcachofa de Tudela en fresco.

Se introduce el requisito de que no se puede añadir acidulantes en el caso de la comercialización de alcachofa en fresco, por similitud con la alcachofa de Tudela en conserva.

Se mantiene el requisito del calibrado.

5.E.11. Texto antiguo.

La conserva de alcachofa

Como queda dicho en el apartado B) Descripción del producto, la protección de la Indicación Geográfica se extiende a la conserva de alcachofa que el Anejo nº 12 de la “Norma general de calidad para las conservas de alcachofa” define como corazones de alcachofa enteros o en mitades.

Texto modificado:

E.3. La conserva de alcachofa de Tudela:

La protección de la Indicación Geográfica se extiende a la conserva de alcachofa que el Anejo nº 12 de la “Norma general de calidad para las conservas de alcachofa” define como corazones de alcachofa enteros o en mitades, categoría comercial extra o primera.

Justificación de la modificación: Se numera el título y se elimina la referencia al apartado B, porque se considera que no aporta información.

Se especifica que sólo se ampara la categoría comercial extra o primera. Tradicionalmente no se ha admitido la categoría comercial segunda como conserva protegida por lo que se incorpora como un requisito del pliego.

5.E.12. Texto antiguo:

Los capítulos dedicados a la transformación deben obedecer a lo establecido en la categoría I para producto en fresco, como mínimo. Sólo se recepcionan los capítulos enteros, es decir no cortados, sin falta de brácteas, sin muestras de aplastamiento o golpes; sanos, excluidos los afectados por pulgón, taladro, daños por heladas o cualquier tipo de podredumbre; limpios, sin manchas extrañas visibles y sin barro o tierra; de aspecto fresco, ni blandas, ni lacias, ni subidas o con pelo, exentos de olor o sabor extraños, sin hojas y con un pedúnculo inferior a 5 cm. de longitud, pueden presentar ligeros defectos externos que no afecten al interior del capítulo.

Texto modificado:

Las fases que sigue la alcachofa en la industria conservera son las siguientes.

- Recepción: Las alcachofas procederán de parcelas inscritas y serán del cultivar Blanca de Tudela. Se seleccionarán los capítulos enteros, es decir no cortados, sin falta de brácteas, sin muestras de aplastamiento o golpes; sanos, excluidos los afectados por pulgón, taladro, daños por heladas o cualquier tipo de podredumbre; limpios, sin manchas extrañas visibles y sin barro o tierra; de aspecto fresco, ni blandas, ni lacias, ni subidas o con pelo, exentos de olor o sabor extraños, sin hojas y con un pedúnculo inferior a 5 cm. de longitud, pueden presentar ligeros defectos externos que no afecten al interior del capítulo.

Justificación de la modificación: Se cambia la estructura de este apartado, separando las distintas fases de la elaboración de la conserva. Se incide en la necesidad de que la materia prima proceda de parcelas inscritas y sea del cultivar amparado. Se elimina la alusión a la categoría comercial de la alcachofa en fresco que se ha eliminado también en el apartado correspondiente al derogarse la normativa que definía la categoría primera para las alcachofas comercializadas en fresco.

5.E.13. Eliminación del texto: Texto antiguo:

El proceso transformador es el típico de la apertización con esterilización del producto envasado en autoclave a temperaturas entre 115° y 121 °C.

Justificación de la eliminación del texto: Al cambiarse la estructura de este apartado no tiene sentido este párrafo. Se explican los requisitos de la esterilización en un apartado posterior.

5.E.14. Texto antiguo:

Se inicia con el lavado de la materia prima sin empleo de detergentes ni productos fitoquímicos de ninguna clase. Prosigue con el escaldado y blanqueo por tratamiento con vapor o inmersión en agua caliente y enfriado al chorro de agua fría.

Texto modificado:

- *Lavado: las alcachofas se lavan, sin empleo de detergentes ni productos fitoquímicos.*
- *Escaldado o blanqueo: las alcachofas se someten a un escaldado o blanqueo mediante vapor o inmersión en agua caliente y posterior enfriado mediante agua fría.*

Justificación de la modificación: Sólo se cambia la estructura de los párrafos, no se añade más información.

5.E.15. Texto antiguo.

Una vez calibradas las alcachofas se procede al pelado, eliminando las brácteas externas, los restos de tallo y perfilando el receptáculo hasta conseguir el “corazón de la alcachofa”. Se corta la porción apical transversalmente en corte limpio y, en el caso de corazones en mitades, se aplica un corte longitudinal que divide el corazón en dos partes iguales.

Texto modificado:

- *Calibrado: las alcachofas se calibran en función de su diámetro.*
- *Pelado: se eliminan las brácteas externas, los restos de tallo y se perfila el receptáculo hasta conseguir el “corazón de la alcachofa”. Se corta la porción apical transversalmente en corte limpio y, en el caso de corazones en mitades, se aplica un corte longitudinal que divide el corazón en dos partes iguales.*

Justificación de la modificación: Se cambia la estructura del párrafo manteniendo la información original y aclarando que el calibrado es en función del diámetro de los corazones de las alcachofas.

5.E.16. Texto antiguo:

Se procede a continuación al envasado y agregado del líquido de gobierno. Concluido el proceso de envasado, sin cerrar los envases se eleva la temperatura y se efectúa el precalentamiento con objeto de eliminar el aire y otros gases que quedan en el envase y en el propio producto.

Texto modificado:

- *Envasado: Se introducen las alcachofas en los envases y se agrega el líquido de gobierno, que en ningún caso podrá incluir acidulantes o correctores de la acidez. Sólo se ampararán los envases de vidrio.*

- *Precaentamiento: Concluido el proceso de envasado, sin cerrar los envases se eleva la temperatura y se efectúa el precaentamiento con objeto de eliminar el aire y otros gases que quedan en el envase y en el propio producto. Este proceso es opcional.*

Justificación de los cambios: Se modifica la estructura y se insiste en el apartado del envasado en que no puede llevar acidulantes ni correctores de la acidez, al considerarse una de las características de la conserva protegida. Se recalca también que el envase deberá ser de vidrio

Se indica que el proceso de precaentamiento es opcional. El precaentamiento es una operación que permite eliminar mejor el aire ocluido en los envases, pero en los casos en los que el tiempo que transcurre desde el envasado hasta el cerrado de los envases y la esterilización es prolongado es más recomendable no aumentar la temperatura por riesgo microbiológico. Los envases permanecerían a una temperatura elevada un periodo de tiempo suficiente para el desarrollo de microorganismos termófilos que podrían originar posteriormente problemas en la conservación del producto.

5.E.17. Texto antiguo:

A continuación los envases pasan a las cerradoras y seguidamente a los autoclaves donde se produce el proceso de esterilización.

Texto modificado:

- *Cerrado: Los envases se cierran herméticamente.*

- *Esterilización: Los envases una vez cerrados se someten a un tratamiento térmico suficiente para asegurar la esterilidad comercial de la conserva protegida.*

Justificación de la modificación: Se continúa con la estructura de los párrafos anteriores y se incluye el requisito ya recogido en los procedimientos de certificación que se aplican en la actualidad de que el tratamiento térmico debe ser suficiente para asegurar la esterilidad comercial de la conserva elaborada. Se considera más adecuado dejar que sea el propio elaborador el que decida el tratamiento térmico que da a la conserva, sin incidir en temperaturas, como se hacía en el Pliego original, donde se indicaba que la temperatura de la esterilización era entre 115 y 121 °C, puesto que, aunque estos son los valores habituales en los que se esterilizan las conservas de alcachofa, en un futuro pueden aparecer nuevos autoclaves con tratamientos más ajustados que tengan un menor coste energético manteniendo la textura que requiere la conserva protegida.

5.E.18. Texto antiguo:

CONSERVA DE ALCACHOFA DE TUDELA			
FACTOR	CATEGORÍA COMERCIAL		
	Extra	Primera	Segunda
Color (1)	Gris verdoso claro	Gris verdoso claro	Gris verdoso claro, aceptándose ligeros oscurecimientos
Uniformidad de tamaño (2)	1,5	1,75	2
Turbidez (3)	2	1	0
pH (4)	≥ 5,0	≥ 5,0	≥ 5,0
TOLERANCIAS:			
a) Defectos de textura (%) (5)	0	0	0
b) Defectos de corte (%)	5	10	15

c) Manchas y otros defectos (%)	5	10	15
d) Piezas con brácteas de tamaño superiores a 3 cm. Por cada decena o fracción	0	1	2
Suma de tolerancias b+c+d	5	10	15

Texto modificado:

CONSERVA DE ALCACHOFA DE TUDELA		
FACTOR	CATEGORÍA COMERCIAL	
	Extra	Primera
Color (1)	Gris verdoso claro	Gris verdoso claro
Uniformidad de tamaño (2)	1,5	1,75
Turbidez (3)	2	1
pH (4)	≥ 5,0	≥ 5,0
TOLERANCIAS:		
a) Defectos de textura (%) (5)	0	0
b) Defectos de corte (%)	5	10
c) Manchas y otros defectos (%)	5	10
d) Piezas con brácteas de tamaño superiores a 3 cm. Por cada decena o fracción	0	1
Suma de tolerancias b+c+d	5	10

Justificación de lamodificación: Se eliminan de la tabla los requisitos de la categoría comercial segunda puesto que no es una categoría amparada por la IGP y puede generar confusión al estar definidos.

5.E.19. Texto antiguo:

(2) La uniformidad de tamaño se estima mediante la relación entre los tamaños medios máximos y medios mínimos. Entendiendo por valores medios máximos y valores medios mínimos, los valores de las piezas de mayor y menor tamaño que, en masa o en número, supongan el 20% del contenido de un envase.

Texto modificado:

(2) La uniformidad de tamaño se estima mediante la relación entre los tamaños medios máximos y medios mínimos. Entendiendo por valores medios máximos y valores medios mínimos, los valores de las piezas de mayor y menor tamaño que, en masa o en número, supongan el 20% del contenido de un envase. Para ello se tomarán el 20% de las alcachofas que tengan mayor longitud de bráctea y el 20 % de las alcachofas con menor longitud de bráctea y se calculará la relación entre ambas expresando la uniformidad de tamaño como uniformidad de longitud.

Justificación de la modificación. El corazón de la alcachofa es la parte más apreciada, considerándose que las alcachofas con brácteas muy grandes son de peor calidad que las alcachofas con brácteas más pequeñas, puesto que se han cortado menos en el momento de elaborar los corazones. Por eso se quiere recalcar que para medir la uniformidad se considere la uniformidad de longitud de la bráctea. La medición se hace del mismo modo, se toman el 20% de las alcachofas que presentan una mayor longitud de bráctea, el 20% de las alcachofas que presentan una menor longitud de bráctea y se expresa como resultado la relación entre ambas.

5.F. Vínculo:

5.F.1. (1. Histórico) Se eliminan los siguientes párrafos. Texto antiguo:

Las prospecciones arqueológicas permiten asegurar que el regadío, en época romana, tuvo una intensidad considerable en Navarra en la zona de Tudela (TERAN. 1972) y en la zona de Lodosa (ALTADILL, 1928), esta villa se beneficiaba de un acueducto romano que lleva su nombre y del llamado de Alcanadre que llevaba agua a la ciudad de Calahorra, y de paso, irrigaba una porción del campo lodosano.

La presencia musulmana supuso para los regadíos de la cuenca del río Ebro una considerable mejora en los sistemas de distribución del agua, y sobre todo, en la organización de los riegos. Respecto a las características que definen la agronomía musulmana en el valle del Ebro, reconoce BOLENS (1974), el carácter jardinero de la agricultura en la que el agua es inseparable de la tierra y forma parte del equilibrio ecológico local. Es, asimismo, una agricultura que conoce perfectamente los defectos del exceso de agua, a la que utiliza en su medida justa para regular la temperatura solar, para completar el régimen de fertilización de las plantas, para garantizar la siembra o trasplante y para guiar el cultivo.

Parece una descripción a propósito para el sistema de cultivo que hoy ejerce el agricultor navarro en la zona de la Indicación Geográfica Protegida con la alcachofa.

Justificación de la modificación. Se eliminan los párrafos porque se considera que no aportan información específica sobre la alcachofa de Tudela sino sobre el desarrollo del regadío en Navarra.

5.F.2. (2. Natural: Orografía) Texto antiguo:

a) Orografía.- La Comarca de La Ribera (Mapa nº 2-Anejo 2), que coincide prácticamente con la zona a proteger por la Indicación Geográfica “Alcachofa de Tudela”, se sitúa en la zona superior de la depresión del Ebro, conocida como sector occidental o navarro-riojano y ofrece un panorama de extensas áreas llanas formadas por las terrazas cuaternarias de los ríos que avenan el territorio, cruzada por pequeñas lomas y serrezuelas correspondientes a la porción de cuenca del Ebro con estructura plegada; esos pliegues llevan la dirección pirenaica y configuran la sierra de Peralta en el límite norte de la zona, la elevación del Yugo en la parte central y Montes de Cierzo y la Plana de la Negra en los límites suroccidental y sur oriental, respectivamente, de la zona, el último ya en Territorio de Bardenas Reales lindando con Aragón (Mapa nº 5-Anejo 2).

Texto modificado:

a) Orografía.- La zona a proteger por la Indicación Geográfica “Alcachofa de Tudela”, se sitúa en la zona superior de la depresión del Ebro, ofrece un panorama de extensas áreas llanas formadas por las terrazas cuaternarias de los ríos que avenan el territorio, cruzada por pequeñas lomas y serrezuelas correspondientes a la porción de cuenca del Ebro con estructura plegada; esos pliegues llevan la dirección pirenaica y configuran la sierra de Peralta en el límite norte de la zona, la elevación del Yugo en la parte central y Montes de Cierzo y la Plana de la Negra en los límites suroccidental y sur oriental, respectivamente, de la zona, el último ya en Territorio de Bardenas Reales lindando con Aragón.

Justificación de la modificación: Se elimina la alusión a los dos mapas y se limita a la descripción de la zona amparada.

5.F.3. (2. Natural. Suelos. Geología y litología) Texto antiguo:

El elemento fundamental de la tectónica de toda la zona lo constituyen los yesos y las sales que han originado, por halocinesis, los grandes anticlinales de Andosilla, Falces y Tafalla, el último fuera de la zona, marcando su límite septentrional. (Mapa 5-Anejo 2).

Litológicamente (Mapa 6-Anejo 2), el 50% del área a proteger está constituida por depósitos cuaternarios. El resto es una sucesión de yesos y margas con algunas calizas intercaladas en la zona oriental y afloramientos de yesos en la zona occidental, con algunos conglomerados en el borde suroccidental.

Texto modificado:

El elemento fundamental de la tectónica de toda la zona lo constituyen los yesos y las sales que han originado, por halocinesis, los grandes anticlinales de Andosilla, Falces y Tafalla, el último fuera de la zona, marcando su límite septentrional.

Litológicamente el 50% del área a proteger está constituida por depósitos cuaternarios. El resto es una sucesión de yesos y margas con algunas calizas intercaladas en la zona oriental y afloramientos de yesos en la zona occidental, con algunos conglomerados en el borde suroccidental.

Justificación de la modificación: Se elimina la mención de los mapas. Los mapas del Pliego Original son antiguos y de mala resolución, no aportando ya información al Pliego.

5.F.4. (2. Natural. Suelos. Edafología.) Se elimina el siguiente texto. **Texto antiguo.**

Empleando el sistema de clasificación de suelos “Soil Taxonomy -USDA, 1975”, la información existente en la Sección de Suelos y Climatología del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra, permite exponer a grandes rasgos las diferentes unidades de suelo, su limitación y definición al nivel de “orden” o “gran grupo” y añadir alguna información adicional a niveles clasificatorios inferiores.

Puesto que no existen apenas mediciones directas del clima real de nuestros suelos, se incluyen a veces, en el mismo régimen de humedad suelos de distintas áreas, es el caso en nuestra zona geográfica, entre suelos de régimen xérico diferentes y en la separación de suelos xéricos y arídicos en la parte sudoeste de la zona.

No obstante puede hacerse la siguiente segmentación de suelos, siguiendo el Mapa nº 7 y la tabla que se adjunta en el Anejo 2.

La parte sur de la zona que corresponde a los suelos de la margen derecha del río Ebro, corresponde a aridisoles (unidades 4 y 7 principalmente, con alguna inclusión de la 2), de los grupos calciorthid y gypsiorthid. Todos ellos son suelos xéricos o xeróllicos, a veces con pedregosidad, o suelos líticos y paralíticos sobre yesos.

Los terrenos correspondientes a la margen izquierda del río, son entisoles, pertenecientes a las unidades 1, 3 y 15, con alguna inclusión de aridisoles de los grupos torriorthent, torrifluent y xerofluent. Todos ellos, también, suelos xéricos típicos, con presencia de inclusiones de calciorthid y algunos niveles de salinidad de diversa importancia.

Justificación de la modificación: Se eliminan estos párrafos por considerarse que no hacen referencia a las características edafológicas de los suelos de la zona amparada, sino que se trata de una descripción de la clasificación general de suelos.

5.F.5. (2. Natural. Clima.) Se elimina el siguiente texto. **Texto antiguo:**

(Mapa 8-Anejo 2)

Con arreglo a la clasificación agroclimática de Pajadakís (Mapa 9-Anejo 2), en la zona, los inviernos son “avena fresco” y los veranos tipo “arroz”. La combinación de ambos corresponde a un régimen térmico “templado cálido”. Por lo que respecta al régimen de humedad, tanto la duración, intensidad y situación estacional del periodo seco, lo caracterizan como “mediterráneo seco”, por lo que el tipo climático de la zona debe definirse como “mediterráneo templado”.

La potencialidad agroclimática de la zona queda comprendida entre los valores 5 y 25 del índice C.A. de L. Turc en los secanos y los valores 40 a 50 en los regadíos, que corresponden a una producción de materia seca por hectárea y año en secano de 3 a 15 toneladas métricas, frente de 24 a 30 toneladas en el regadío. (Mapa 10-Anejo 2).

En estas condiciones, en secano se cultivan cereales de invierno con rendimientos muy bajos y en condiciones de año y vez. Los cultivos leñosos se reducen a la vid, el olivo y el almendro con rendimientos desiguales según las condiciones meteorológicas de cada campaña.

En regadío puede darse cualquier tipo de cultivo, siendo un clima excelente para casi todos los tipos de hortalizas y para manzano, peral y melocotonero y otros frutales caducifolios.

Justificación de la eliminación: Se elimina la alusión a los mapas que ya no se incorporan al Pliego y los párrafos que describen la caracterización del clima en función de los cultivos que se pueden desarrollar por considerarse que son generales, indicando las potencialidades de otros cultivos distintos a la alcachofa de Tudela, objeto del presente pliego.

5.F.6. (2. Natural. Hidrografía) Texto antiguo:

d) Hidrografía

La red fluvial que recorre la zona está formada por ríos tributarios del Ebro que es el eje de la propia red. El río Ebro discurre por la zona en dirección NW-SE, marcando el límite entre Navarra y La Rioja en una parte importante de su recorrido. Dentro de la zona protegida recibe por su margen izquierda a dos de sus afluentes importantes; el río Ega que nacido en la provincia de Álava, entrega sus aguas en San Adrián y el río Aragón, que procedente del Pirineo Aragonés, desemboca en Milagro tras haber recibido poco antes al río Arga (Mapa 11-Anejo 2).

En la parte sur de la zona y por su margen derecha el Ebro recibe las aguas de los ríos Alhama y Queiles, ambos procedentes del Sistema Ibérico, ríos cortos y de muy escaso caudal.

Todos los ríos, incluso los más importantes, son de caudal irregular, carácter menos acentuado en el caso del Aragón que tiene en su curso el embalse regulador de Yesa. Presentan prolongados estíajes y fuertes crecidas llegando a evacuar, en quince días, más de la tercera parte de su aportación anual media

El grado de regulación de los recursos hidráulicos en Navarra es bajo. Se sitúa en alrededor del 10% de los mismos, por lo que, aún siendo cuantiosos los recursos, los caudales regulados no sobrepasan los 430 Hm³/año.

La demanda de agua para riego es atendida en muchos sistemas por los caudales fluyentes y únicamente algunos sistemas que se alimentan del río Aragón tienen caudales asegurados.

El aluvial del Ebro aporta aguas subterráneas a algunos sistemas de regadío, sobre todo en la margen derecha, por lo que los caudales de explotación pueden superar a los recursos superficiales.

Texto nuevo:

d) Hidrografía:

El río Ebro discurre por la zona amparada en dirección NW-SE, recibe por su margen izquierda a dos de sus afluentes importantes; el río Ega que nacido en la provincia de Álava, entrega sus aguas en San Adrián y el río Aragón, que procedente del Pirineo Aragonés, desemboca en Milagro tras haber recibido poco antes al río Arga.

En la parte sur de la zona y por su margen derecha el Ebro recibe las aguas de los ríos Alhama y Queiles, ambos procedentes del Sistema Ibérico, ríos cortos y de muy escaso caudal.

Todos los ríos, incluso los más importantes, son de caudal irregular, carácter menos acentuado en el caso del Aragón que tiene en su curso el embalse regulador de Yesa. Presentan prolongados estíajes y fuertes crecidas llegando a evacuar, en quince días, más de la tercera parte de su aportación anual media.

El aluvial del Ebro aporta aguas subterráneas a algunos sistemas de regadío, sobre todo en la margen derecha, por lo que los caudales de explotación pueden superar a los recursos superficiales

Justificación de la modificación: Se eliminan de los párrafos que describen la hidrografía los relativos a la regulación de los recursos hidráulicos, que no se consideran tengan relación con las características de la alcachofa de Tudela.

5.F.7. (2. Natural. Flora y prados naturales) Se elimina el siguiente apartado. **Texto antiguo:**

e) Flora y prados naturales

En la zona no existen praderas naturales, pero la superficie de pastizales alcanza 21.761 hectáreas que equivalen al 13,83% del territorio de la misma. Son pastos mediterráneos, asociados casi siempre a matorral, que se asientan sobre antiguas áreas de cultivo abandonadas, zonas llanas marginales y laderas poco erosionadas. De baja productividad, su aprovechamiento se realiza a diente por ganado ovino y, en la mayor parte de los casos, la producción es insuficiente para la carga ganadera que tienen que soportar.

Como hecho diferenciador, debe señalarse la presencia de pastizales salobres por toda la zona; las especies más comunes son la Saueda brevifolia y S. vera, Salsola vermiculata, Arthrocnemum glaucum, Frankenia pulverulenta, Atriplex halimus, etc. Son también aprovechados por el ganado ovino.

El matorral asociado es también de tipo mediterráneo con base fundamental en ontinares, tomillares y recintos de lavanda.

*En el límite norte de la zona aún aparecen coscojares (*Quercus coccifera*) muy degradados que van siendo sustituidos por romerales con lino (*Linum suffruticosum*), tomillares (*Thymus vulgaris*) con *Lavandula sp.* y *Cistus sp.* La retama (*Lygos sphaerocarpa*) aparece, formando pequeños recintos, en estos mismos terrenos del límite norte de la zona.*

*En los abundantes terrenos ricos en yesos, el romero (*Rosmarinus officinalis*) y el asnallo (*Ononis tridentata*) dominan aunque, en algunos recintos, el predominio pertenece al espartal.*

*En las áreas más al sur predominan tomillares, ontinares (*Artemisia herba-alba*) y sisallares (*Salsola vermiculata*), aunque también abundan, según naturaleza del terreno, *Atriplex halimus*, *Marrubium vulgare*, *Asphodelus fistulosus*, etc.*

*En los bordes de los ríos y en zonas encharcadas y húmedas son frecuentes los carrizales compuestos por una mezcla de especies: carrizo (*Phragmites communis*), diversos juncos y espadaña (*Typha angustifolia*). Es frecuente en estos recintos, así como en áreas esteparias con suelos alcalinos, la presencia de una vegetación formada por tamarices (*Tamarix gallica*) asociados a otras plantas adaptadas a la salinidad y a las inundaciones.*

*La superficie arbolada de la zona es muy escasa. Supone 8.042,8 hectáreas, que representan únicamente el 5,1% del territorio abarcado por la I.G.P. La mayor parte de esa superficie, - 5.810,7 hectáreas-, está ocupada por coníferas de repoblación, concretamente pino carrasco (*Pinus halepensis*) prácticamente en exclusiva. Salvo el límite norte de la zona en que el pino*

alterna con material de carrasca (Q. coccifera) y ciprés (Cupresus sp.), el carrasco aparece sólo, con desigual implantación y desarrollo; desde pinares adultos, bien conformados, si se tiene en cuenta la escasez de precipitaciones, hasta los que presentan aspecto y porte arbustivo.

El pino carrasco que es una especie termófila, xerófila y basófila, caracterizada por su gran resistencia a la sequía se adapta bien en todo el sur de Navarra y se emplea habitualmente en repoblaciones cuyo objeto es la lucha antierosión, en primer lugar, y el aprovechamiento de sus condiciones ornamentales y sociorecreativas en las plantaciones cercanas a núcleos habitados.

La superficie de especies frondosas es mucho menor. Ocupa 2.164 hectáreas y se circunscribe a las zonas húmedas y a la vegetación de ribera que acompaña el discurrir meandriforme del Ebro y a las zonas de inundación del curso bajo de los demás ríos que discurren por la zona.

En las zonas húmedas aparecen choperas naturales y acacias (Robinia sp.), naturales o de repoblación. En cuanto a las formaciones de ribera, constituyen en algunas áreas de vaguada con capa freática alta, auténticos “bosques en galería”. Las especies más comunes son, entre las arbóreas, chopos (Populus nigra), álamos (Populus alba), fresnos (Fraxinus angustifolia), sauces (Salix alba) y otras salicáceas como mimbreras (S. purpurea y S. viminalis), además de acacias y en los estratos superiores olmos (Ulmus minor). El zarzal, constituido fundamentalmente por el rosal silvestre (Rosa sp.), la zarza mora (Rubus sp.) y espino (Crataegus sp.), ocupa el espacio que dejan las especies arbóreas superiores.

En los meandros que forma el río Ebro y el curso más bajo del río Aragón, la extensión de la llanura de inundación, ha propiciado la implantación de auténticos bosques de ribera llamados sotos, formados por las especies vegetales descritas y, en menor medida, por alisos y tamarices. Los sotos de mayor importancia están protegidos por la declaración de enclaves naturales, no tanto por su riqueza vegetal como por el hecho de servir de excelente refugio para la fauna.

Justificación de la eliminación del texto: Se elimina el apartado de Flora y prados naturales porque aun siendo una descripción precisa de la flora y prados naturales existente en la zona amparada no aporta características que definan a la alcachofa de Tudela.

5.G. Estructura de control:

5.G.1. Texto antiguo:

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

La estructura de control de la Indicación Geográfica protegida “Alcachofa de Tudela” es su Consejo Regulador.

El Consejo Regulador es un organismo colegiado dependiente del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra, como órgano desconcentrado del mismo, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Pliego de Condiciones y en el Reglamento que ha de regir su funcionamiento, de acuerdo con lo que determinan los artículos 98 y 101 de la Ley 25/1970.

Constitución

El Consejo Regulador estará constituido por

- a) Un Presidente propuesto por mayoría simple de los miembros del Pleno del Consejo Regulador y designado por el Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra.*
- b) Cuatro vocales en representación del sector productor, elegidos libre y democráticamente entre los agricultores productores inscritos en la I.G.P.*
- c) Cuatro vocales en representación del sector elaborador y transformador del producto, elegidos libre y democráticamente entre los elaboradores y transformadores inscritos en la I.G.P.*

d) Dos representantes del Gobierno de Navarra, uno del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación y otro del de Industria, Comercio, Turismo y Trabajo.

Por cada uno de los cargos de vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido de la misma forma que el titular.

El Consejo Regulador podrá proponer el nombramiento de un vicepresidente. En caso de que lo haga, el propuesto deberá pertenecer al sector distinto al que pertenezca el presidente. El nombramiento corresponde al propio Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra.

Para el ejercicio de la competencia y funciones de certificación, el Consejo Regulador contará con el asesoramiento del Comité de Certificación, formado por:

a) El Presidente y el vicepresidente, en su caso, del Consejo Regulador.

b) Un representante de los siguientes organismos y entidades:

- Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación
- Departamento de Industria, Turismo, Comercio y Trabajo
- Universidad Pública de Navarra
- Cámara Oficial de Comercio e Industria de Navarra
- Unión Cooperativas Agrícolas de Navarra
- Asociaciones de Consumidores de Navarra

Competencias

Es competencia del Consejo Regulador garantizar que los productos protegidos por la Indicación Geográfica Alcachofa de Tudela, cumplen los requisitos de su Pliego de Condiciones.

El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado:

a) En lo territorial por la zona geográfica de producción y la de elaboración y/o transformación del producto.

b) En razón de los productos, por las alcachofas protegidas por la Indicación Geográfica en cualquiera de sus fases de producción, elaboración y/o transformación y comercialización.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros señalados en el Reglamento del Consejo Regulador de la I.G.P. Alcachofa de Tudela.

Funciones

El Consejo Regulador tendrán, entre otras, las siguientes funciones:

Primera.- Orientar, vigilar y controlar la producción, la elaboración y transformación del producto y la calidad del mismo de acuerdo con las especificaciones del Pliego de Condiciones.

Segunda.- Llevar los Registros de los cultivos de alcachofa, de las instalaciones de elaboración de las industrias transformadoras y los de sus titulares, inscritos en la Indicación Geográfica Protegida, así como el control de entrada y salida de alcachofas en bruto y elaboradas y/o transformadas de las instalaciones de elaboración y/o transformación, y almacenamiento.

Tercera.- Formular la política de calidad de la Indicación Geográfica Protegida y supervisar su implantación.

Cuarta.- Expedir los certificados de origen y calidad y las contraetiquetas o marcas de garantía de los productos amparados y determinar los criterios de funcionamiento y actuación de la estructura administrativa de certificación.

Quinta.- La gestión directa y efectiva de las exacciones que se establecen en el Reglamento del propio Consejo y de cuantas percepciones le correspondan, así como la recaudación de las multas y la ejecución de las sanciones impuestas.

Sexta.- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica, para obligarse y comparecer en juicio, ejecutando las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Indicación Geográfica Protegida.

Séptima.- La promoción y propaganda para la expansión de los mercados del producto amparado, así como el estudio de los mismos.

Octava.- Velar por el prestigio de la Indicación Geográfica Protegida en los mercados y perseguir su empleo indebido.

Novena.- Defender los intereses generales de la Indicación Geográfica Protegida.

El Consejo Regulador será la estructura de control y certificación.

El Consejo Regulador establecerá un sistema de control y certificación para el producto amparado, de acuerdo con las especificaciones de la norma europea EN-45011, y conforme a lo establecido en el artículo 10 del Reglamento (CEE) 2081/92.

Texto modificado:

El Control de la Indicación Geográfica Protegida “Alcachofa de Tudela” corresponde a:

INSTITUTO NAVARRO DE TECNOLOGÍAS E INFRAESTRUCTURAS AGROALIMENTARIAS, S.A. (INTIA)

Avda. Serapio Huici, 22 Edificio Peritos 31610 Villava (Navarra)

T: +34 948 013 040 - F: +34 948 013 041

certificacion@intiasa.es

http://www.intiasa.es/

Esta estructura de control, que actúa como organismo de certificación de producto, se encuentra acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) respecto del cumplimiento de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012.

Justificación de la modificación: Se modifica totalmente el texto antiguo. El motivo es que en este apartado relativo a la estructura de control del anterior pliego de condiciones figuraba un contenido, improcedente a estos efectos, consistente en una descripción de la estructura, competencias y funciones de órgano de gestión de esta IGP, según la legislación nacional. Se suprime ese texto y se introducen, en su lugar, los datos del órgano de control que lleva a cabo la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de conformidad con lo previsto en el art. 37(1)(b) 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».

5.H. Etiquetado

5.H.1. Se elimina el siguiente apartado. Texto antiguo:

1.- Los envases para la comercialización en fresco de alcachofas amparadas por la I.G.P. deberán llevar, además de la etiqueta identificadora de la empresa envasadora, una contraetiqueta numerada o banda con las inscripciones:

“Indicación Geográfica Protegida ó I.G.P.”

“Alcachofa de Tudela”.

situadas una debajo de la otra y el logotipo correspondiente a la I.G.P. situado a uno de los lados de las inscripciones. El conjunto aparecerá obligatoriamente de forma destacada en el envase.

2.- Junto a las etiquetas propias de cada empresa transformadora que se utilicen para alcachofas amparadas por la I.G.P. figurará obligatoriamente de forma destacada la contraetiqueta numerada con el nombre y logotipo de la I.G.P.

Justificación de la eliminación del apartado: Para la certificación de la alcachofa se pueden emplear dos elementos distintos, la banda y la contraetiqueta, ambas numeradas y otorgadas por el Consejo Regulador. Se considera que estos dos apartados no aportan más información sino que confunden más.

5.H.2. Texto antiguo:

3.- Todos los envases para comercialización en fresco y los empleados para las conservas, cualquiera que sea su formato, llevarán obligatoriamente las contraetiquetas numeradas que suministrará el Consejo Regulador, que suponen el certificado de garantía del producto amparado. La falta de dicha contraetiqueta numerada supone la descalificación de hecho del producto envasado.

Texto modificado:

1. Todos los envases para comercialización en fresco y los empleados para las conservas, cualquiera que sea su formato, llevarán obligatoriamente las contraetiquetas o bandas numeradas que suministrará el Consejo Regulador, que suponen el certificado de garantía del producto amparado.

Justificación de la modificación: Como se ha indicado en el párrafo anterior todos los envases de alcachofa de Tudela, ya sean en fresco o en conserva, deben ir acompañados por la banda o la contraetiqueta. Se cambia la redacción de este párrafo y se eliminan los anteriores para que no sea tan redundante.

5.H.3. Texto antiguo:

4.- El etiquetado y contraetiquetado de las alcachofas amparadas, tanto para consumo en fresco como en conserva, deberá realizarse exclusivamente en los locales inscritos y autorizados por el Consejo Regulador, perdiendo el producto, en otro caso, el derecho al uso de la Indicación Geográfica Protegida y quedando, en consecuencia, descalificado.

Texto modificado:

2. El etiquetado de las alcachofas amparadas, tanto para consumo en fresco como en conserva, deberá realizarse exclusivamente en los locales inscritos.

Justificación de la modificación: Con el sistema de certificación implantado en la actualidad, el Consejo Regulador no es quien autoriza los locales inscritos, ni quien descalifica o califica el producto. Se mantiene que el etiquetado debe realizarse en los locales inscritos. Para que un local esté inscrito debe haber superado todos los controles y haber obtenido el certificado de elaborador o comercializador de alcachofa de Tudela.

5.H.4. Texto antiguo:

5.- Antes de la puesta en circulación de etiquetas por las empresas elaboradoras y/o transformadoras inscritas, éstas deberán ser conocidas y autorizadas por el Consejo Regulador.

Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, el Consejo Regulador considere que pueden dar lugar a confusión en el consumidor.

Texto modificado:

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas por las empresas elaboradoras y/o transformadoras inscritas, éstas deberán se comunicadas al Consejo Regulador para que las registre.

Justificación de la modificación: El Consejo Regulador no autoriza las etiquetas comerciales, pero debe tener registrado el uso de la marca en todas las etiquetas, por lo que se modifica el párrafo dejando claro que las etiquetas deben ser comunicadas al Consejo Regulador. En el momento del registro, se puede negar la autorización del logotipo de la IGP en aquellas etiquetas que puedan dar lugar a confusión en el consumidor.

Se elimina el párrafo que hace alusión a la denegación de la aprobación de las etiquetas por parte del consejo regulador porque, conforme a la legislación actual, no tiene atribuida la capacidad de aprobar o denegar las etiquetas.

5.H.5. Texto antiguo:

6.- El logotipo de la I.G.P. y el modelo de contraetiqueta numerada a suministrar por el Consejo Regulador como garantía de certificación del producto amparado son los que figuran en el Anejo nº 1.

Texto modificado:

El logotipo de la I.G.P. y el modelo de contraetiqueta y banda numeradas a suministrar por el Consejo Regulador como garantía de certificación del producto amparado son los que se reproducen a continuación:

	
Logotipo IGP Alcachofa de Tudela	Contraetiqueta
	
Banda	

Justificación de la modificación: Se introducen dentro del propio documento los gráficos, en lugar de aportarlos en un anejo.

5.I. Requisitos legislativos nacionales:

5.I.1. Texto antiguo:

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto del vino, la viña y los alcoholes y el Reglamento que la desarrolla aprobado por el Decreto 835/72, de 23 de marzo.

Real Decreto 728/1998, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen específicas y genéricas de los productos agroalimentarios no vinícolas.

Real Decreto 2654/1985, de 18 de diciembre, de traspaso de servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Foral de Navarra en materia agricultura, ganadería y montes, Anexo L, en materia de denominaciones de origen y viticultura y enología.

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.

Texto modificado:

- Orden de 21 de noviembre de 1984 de Presidencia del Gobierno por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.

Justificación de la modificación: El motivo es que todas las referencias legislativas antes citadas ya no se encuentran en vigor al haber sido derogadas.

Pese a que este apartado relativo a los requisitos legislativos nacionales ha dejado de ser obligatorio con el «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», se mantiene el mismo para recoger la referencia a la Orden de 21 de noviembre de 1984 de Presidencia del Gobierno por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales, por ser una norma específica que resulta de aplicación para la «Alcachofa de Tudela» en conserva.

DOCUMENTO UNICO

DOP () IGP (X)

1. NOMBRE:

“ALCACHOFA DE TUDELA”

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAIS:

ESPAÑA

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO.

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.8. Hortalizas

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1.

La alcachofa de Tudela ampara las alcachofas procedentes de plantas de la variedad “Blanca de Tudela” comercializadas en fresco o en conserva.

La alcachofa comercializada en conserva se envasará en envase de vidrio y sin añadir acidulantes ni correctores de la acidez.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente de productos transformados)

La materia prima de la alcachofa de Tudela son las alcachofas de la variedad Blanca de Tudela procedentes exclusivamente de la zona geográfica definida. Sólo se admitirán las alcachofas de cultivo anual para la comercialización en fresco y para la conserva se admite el cultivo anual y bianual.

Las alcachofas destinadas al consumo en fresco deberán presentarse enteras, peladas o no, sanas, sin ataques de enfermedades o plagas, limpias y exentas de olor y sabores extraños.

Las alcachofas destinadas a conserva podrán presentarse enteros o en mitades y serán de las categorías “extra” y “I”, envasados en envases de vidrio, sin adición de acidulantes y esterilizadas mediante el empleo de calor.

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

Todas las fases del proceso deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida. La producción se limita a los 33 municipios amparados y elaboración y confección se limita a la región de Navarra.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado.

El contenido de cada unidad de venta será homogéneo y no contendrá nada más que alcachofas de la zona de producción, de la variedad Blanca de Tudela, y de la calidad correspondiente a la categoría comercial.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado.

Todos los envases para comercialización en fresco y los empleados para las conservas, cualquiera que sea su formato, llevarán obligatoriamente las contraetiquetas o bandas numeradas que suministrará el Consejo Regulador, que suponen el certificado de garantía del producto amparado.

El etiquetado y contraetiquetado de las alcachofas amparadas, tanto para consumo en fresco como en conserva, deberá realizarse exclusivamente en los locales inscritos.

Antes de la puesta en circulación de etiquetas por las empresas elaboradoras y/o transformadoras inscritas, éstas deberán ser comunicadas al Consejo Regulador para que las registre.

El logotipo de la I.G.P. y el modelo de contraetiqueta y banda numeradas a suministrar por el Consejo Regulador como garantía de certificación del producto amparado son los que se reproducen a continuación:

	
<p>Logotipo IGP Alcachofa de Tudela</p>	<p>Contraetiqueta</p>
	
<p>Banda</p>	

4. DESCRIPCION SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción está integrada por 33 municipios situados todos ellos en Navarra: Ablitas, Andosilla, Arguedas, Azagra, Barillas, Buñuel, Cabanillas, Cadreita, Cárcar, Cascante, Castejón, Cintruénigo, Corella, Cortes, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Lodosa, Marcilla, Mendavia, Milagro, Monteagudo, Murchante, Peralta, Ribaforada, San Adrián, Sartaguda, Tudela, Tulebras, Valtierra y Villafranca.

La zona de elaboración y confección se corresponde con todo Navarra.

4. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA:

5.1. Carácter específico del producto:

La única variedad que se admite es la Blanca de Tudela, originaria de la zona de producción como resultado de la selección de los agricultores de la zona amparada durante muchos años.

Solo se admite el cultivo anual para la comercialización en fresco y el cultivo anual y bianual para la conserva.

La conserva se elabora exclusivamente en envases de vidrio y sin adicionar acidulantes ni correctores de la acidez con lo que se consigue una conserva similar a la elaboración tradicional en la zona amparada.

5.2. Carácter específico de la zona geográfica.

En la zona geográfica amparada el río Ebro y sus afluentes Ega y Aragón con el Arga, forman un sistema hídrico que conforman un modo de cultivo fertilizado por sus aguas. La confluencia de unos suelos calizos, con un clima de plena insolación y una alternancia térmica entre invierno y verano acusada, ofrecen condiciones idóneas para la alcachofa.

La única variedad amparada, la “Blanca de Tudela”, es fruto de la selección de los productores locales, que han logrado una variedad adaptada perfectamente a la zona amparada.

5.3. Cómo influye el carácter específico de la zona geográfica en el carácter específico del producto.

La parada invernal que se produce de forma natural por las bajas temperaturas de la zona en invierno, confiere a la alcachofa, en la brotación de salida de invierno, una calidad diferenciada respecto a los cultivos de zonas más templadas e, indudablemente, más productivas.

La alcachofa de Tudela, y en particular la variedad “Blanca de Tudela” es una planta perfectamente adaptada a las condiciones de suelo y clima de la zona amparada en condiciones de regadío. Se ha cultivado en esta zona al menos desde la Eda Media.

La característica forma de elaboración de la conserva amparada, sin adición de acidulantes ni correctores de la acidez, hace que se logre un producto muy similar al producto fresco.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

<https://bit.ly/3iY2g7O>