

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2011/C 286/08)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«TOMATE LA CAÑADA»

N° CE: ES-PGI-0005-0664-04.12.2007

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominación:**

«Tomate La Cañada»

**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:**

Fruto del tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.) procedentes de los tipos comerciales: «Redondo Liso», «Asurcado», «Oblongo o alargado» y «Tomate cereza».

— Redondo Liso: Su fruto es de color fuerte y muy oscuro, con un cuello verde intenso y con un excelente color de viraje.

— Tomate Cereza (incluido cóctel): El fruto de esta variedad destaca por su sabor, contenido de azúcar y tolerancia al rajado de estos. Presentan ramilletes largos y divididos.

— Asurcado: Son frutos asurcados, uniformes, de color oscuro, con un cuello verde muy intenso y un sabor excelente.

— Oblongo o Alargado: Son frutos muy uniformes, de forma ovoide, consistentes y de excelente sabor y se distinguen de los demás por su sabor menos ácido, presentándose en ramos múltiples en abanico.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Las características físico-químicas y organolépticas de los cuatro tipos comerciales del «Tomate La Cañada» están establecidas dentro de los siguientes márgenes:

- contenido en licopeno entre 10,8 y 44 miligramos por 100 gramos,
- contenido en vitamina C entre 62 y 195 mg/100 gr de peso fresco,
- L (luminosidad) entre 38 y 49.
- coloración según escala de la carta de colores entre 2 y 11.

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:*

No se contemplan.

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

No se contemplan.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Cualquier tipo de envase en el que se expida tomate amparado por la Indicación Geográfica Protegida irá provisto de etiquetas numeradas, que serán expedidas por el Consejo Regulador, y en las que figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida Tomate La Cañada, así como el logotipo de la I.G.P. Tomate La Cañada.



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona geográfica de producción de los tomates amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada», está constituida por los terrenos ubicados sobre las unidades hidrogeológicas 06.11 (Campo de Níjar) y 06.12 (Andarax-Almería), que se corresponden con la comarca del Campo de Níjar y Bajo Andarax, dentro de la provincia de Almería (España). Ambas unidades están constituidas por acuíferos que presentan problemas de salinización y cuyas facies predominantes son la clorurada — sódica. Los suelos de cultivo regados con aguas provenientes de estos acuíferos también presentan problemas de salinidad, por lo que estas características específicas de la zona delimitada afectan a las características específicas del producto.

La poligonal envolvente correspondiente a ambas unidades hidrogeológicas ocupa una superficie total de 901 Km<sup>2</sup>.

La zona delimitada se halla en el sureste español y dentro de la provincia de Almería (España), encontrándose amurallada al norte por importantes masas montañosas (Sierra Nevada y Sierra de Los Filabres), algo más al sur por Sierra Alhamilla y Sierra Cabrera y al Oeste por la sierra de Gador. Al Sur y al Este limita con el Mar Mediterráneo.

La zona de producción incluye 22 términos municipales, algunos de ellos parcialmente: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondujar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar, Carboneras, Lucainena de la Torres y Sorbas.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Suelos: Los terrenos llanos que abarcan desde la zona de la vega del río Andarax — Almería hasta los campos de Níjar, son aluviales. Por otro lado predominan los suelos de dunas y materiales arenosos, con un 95 % de arena.

Son suelos profundos, que generalmente se han desarrollado a partir de la roca caliza con una fertilidad en general baja y que se encuentran sometidos a intensos procesos de erosión.

Los suelos del área geográfica delimitada están afectados por la salinidad, la cual se ha producido, especialmente, por la utilización para riego de aguas ricas en sales procedentes de la unidades hidrogeológicas 06.11 y 06.12, cuyas facies predominantes son cloruradas sódicas. Los dos grupos de suelos dominantes en la zona son los fluvisoles calco-sálicos (se trata de suelos muy salinos) y los antrosoles salicumulicos, que también presentan una salinidad acusada, ajustándose de esta forma los suelos en los que se cultiva el «Tomate La Cañada» a la definición de suelos salino-sódicos.

En este sentido indicar que los suelos de cultivo que se encuentran dentro del área geográfica delimitada presentan conductividades eléctricas elevadas, lo que refleja la alta salinidad que presentan la mayoría de los suelos de la zona, determinada por el elevado porcentaje de cloro y sodio intercambiable. El tomate acogido a la Indicación Geográfica Protegida ha de cultivarse en suelos cuya conductividad sea igual o superior a 4,5 dS/m y su pH menor de 8,5.

Con respecto al PSI, se puede observar como el «Tomate La Cañada» se cultiva en suelos con valores de PSI más altos (suelos sódicos-salinos) que los cultivados en las otras zonas. De esta forma, los suelos donde se cultiva el «Tomate La Cañada», presentan un porcentaje de sodio intercambiable (PSI) mayor al 15 %, mientras que el resto de zonas de cultivo presentan unos PSI inferiores, incluso llegando a ser, en el caso del Poniente Almeriense, un 50 % inferior al suelo del Tomate La Cañada.

**Aguas:** Las aguas de riego utilizadas en las explotaciones en las que se cultiva el «Tomate La Cañada» proceden exclusivamente de las unidades hidrogeológicas 06.11 y 06.12. Son cloruradas sódicas y presentan un alto contenido iónico y una alta conductividad eléctrica. Los iones predominantes en las aguas de riego son el sodio, los cloruros, sulfatos y calcio, de modo que los  $\text{Cl}^-$  y el  $\text{Na}^+$  presentan concentraciones un 40 % y un 35 % respectivamente superiores a las encontradas en las aguas de riego del resto de zonas de cultivo.

El agua de riego empleada en el cultivo del «Tomate La Cañada» presenta una conductividad eléctrica elevada, alcanzando valores por encima del 70 % respecto al resto de zonas de cultivo. Igualmente el valor del SAR (Tasa de Absorción de Sodio) de las aguas de riego empleadas para el cultivo del «Tomate La Cañada», es aproximadamente cuatro veces superior que el del agua utilizada en otras zonas, lo cual también explica el mayor contenido en sodio cambiante en los suelos del «Tomate La Cañada».

La conductividad eléctrica de las aguas utilizadas para el riego en el área geográfica delimitada para la I.G.P. Tomate La Cañada ha de presentar un valor mínimo de 2,5 dS/m (agua ya considerada bastante salina y que ocasiona mermas importantes en la producción).

**Clima y orografía:** Desde un punto de vista general, la zona geográfica delimitada está incluida en la zona clasificada climatológicamente como árida (curva ixósera de 3 a 6) y subdesértica, es decir, nos encontramos en la zona más árida de Europa, caracterizada por ausencia de heladas y unas precipitaciones tan escasas que podría hablarse de desierto árido.

Esta aridez se caracteriza por débiles precipitaciones, estando la precipitación media anual comprendida entre los 200 y 400 mm, por una temperatura media anual elevada entre 16,8 y 18,3 °C y por un gran poder evaporante de la atmósfera.

Las precipitaciones se caracterizan por su torrencialidad, así como por una irregularidad intermensual e interanual. Estas condiciones naturales unidas a las características hidrogeológicas de la zona, explican la ausencia de aguas superficiales, por lo que se hace necesario recurrir inexorablemente a la explotación de los recursos hidráulicos subterráneos.

Esta elevada temperatura media anual, unida a la baja precipitación media anual, aseguran un fuerte proceso de evapotranspiración y un escaso drenaje, lo que permite que las sales solubles permanezcan en el suelo y eleven su conductividad eléctrica.

Parte de las características climáticas de la zona delimitada son el resultado de la circulación general atmosférica que determina el clima peninsular, pero, al mismo tiempo, es también determinante la posición relativa que la zona ocupa dentro del solar hispánico, en el ángulo sudoriental, por lo tanto en la posición más alejada posible del camino que recorren las masas de aire que contribuyen a la formación del clima peninsular, y junto a ello, fuertemente influenciado por el gran desierto africano.

A todo esto se unen las condiciones locales, encontrándose la zona amurallada al Norte por importantes masas montañosas como Sierra Nevada y Sierra de Los Filabres y algo más al sur por Sierra Alhambilla y Sierra Cabrera, así como por la Sierra de Gador al Oeste, que aíslan la zona de las influencias septentrionales y de los vientos del Oeste y del Norte, a lo que se une la posición de la zona junto al Mar Mediterráneo por el Sur y el Este.

En consecuencia esta situación a sotavento de las masas de aire septentrionales, unido a su latitud y a la influencia del mar Mediterráneo, otorgan a la comarca unas condiciones térmicas excepcionales. La humedad relativa media anual es del 73 %, cifra que es debida a una gran regularidad de esta humedad a lo largo del año, no conduciendo esta humedad relativa siempre a la condensación, de tal modo que la zona se caracteriza por su escasez en días de niebla.

Radiación neta incidente: En la zona geográfica delimitada la insolación media anual es máxima con un valor medio de 3 040 horas de sol y a su vez la nubosidad es la mínima de España con 35 días cubiertos de media al año. La radiación media anual incidente dentro del invernadero es de 137,58 W/m<sup>2</sup>.

#### 5.2. *Carácter específico del producto:*

Luminosidad (L) en los frutos de tomate:

Atendiendo al espacio de colores, según la medición instrumental de Hunter L, a y b, es el que simula un espacio de color rectangular de tres dimensiones basada en la teoría de los colores opuestos, presentando el «Tomate La Cañada» un valor L (luminosidad) superior a valores comprendidos entre 25 y 28 que son los valores más frecuentes en frutos de tomate.

Tomate R. liso: L entre 42 y 46,5 (recolección entre 7 y 10 de la carta de colores).

Tomate oblongo: L entre 42,3 y 45 (recolección entre 8 y 9 de la carta de colores).

Tomate cereza: L entre 38 y 40 (recolección entre 10 y 11 de la carta de colores).

Tomate asurcado: L entre 45 y 49 (recolección entre 2 y 3 de la carta de colores).

Contenido en licopeno:

El contenido en licopeno de los tipos de tomate cultivados en la zona geográfica delimitada es muy superior a los datos encontrados en bibliografía para los mismos tipos comerciales de tomate cultivados en otras zonas productoras.

Tomate Redondo liso: entre 21 y 25,8 mg/100 gr de peso seco.

Tomate oblongo: entre 10,8 y 13,2 mg/100 gr de peso seco.

Tomate cereza: entre 31,6 y 38,4 mg/100 gr de peso seco.

Tomate asurcado: entre 35,4 y 44 mg/100 gr de peso seco.

Contenido en vitamina C:

El contenido en vitamina C de los tipos de tomate cultivados en la zona geográfica delimitada es muy superior a los datos encontrados en bibliografía para los mismos tipos comerciales de tomate cultivados en otras zonas productoras.

Tomate Redondo Liso: entre 153 y 195 mg/100 gr de peso fresco.

Tomate Oblongo: entre 142 y 186 mg/100 gr de peso fresco.

Tomate Cereza: entre 62 y 102 mg/100 gr de peso fresco.

Tomate Asurcado: entre 130 y 155 mg/100 gr de peso fresco.

#### 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):*

Los factores que afectan a la calidad y a las características específicas del «Tomate La Cañada» (luminosidad, contenido en vitamina C, contenido en licopeno) son las aguas de riego (cloruradas sódicas y procedentes exclusivamente de las unidades hidrogeológicas del Campo de Níjar y Andarax Almería) y el suelo como fuente de nutrición (suelos salino sódicos y regados con estas aguas salinas), así como las específicas y especiales condiciones medioambientales de la zona (radiación, temperatura y humedad).

#### a) Vitamina C

El riego con aguas salinas aumenta la concentración de vitamina C.

De esta forma al aumentar la conductividad eléctrica del agua de riego, directamente relacionada con la concentración de sales en el agua, aumenta el contenido en vitamina C en el fruto.

La intensidad de la luz existente en la zona geográfica delimitada y a la que las plantas de tomate son expuestas antes de la cosecha también influye en la determinación del contenido de ácido ascórbico (vitamina C) del fruto maduro.

#### b) Licopeno

El riego con aguas salinas aumenta el contenido en licopeno. Al aumentar la conductividad eléctrica del agua de riego, directamente relacionada con la concentración de sales en el agua, aumenta el contenido en licopeno en los cuatro tipos comerciales de tomate. Temperaturas entre 18 y 26 °C favorecen la síntesis de licopeno y carotenoides en general por lo que los 18 °C de media que se alcanzan en la zona geográfica delimitada facilitan esta síntesis de licopeno y por lo tanto el alto contenido en licopeno que posee el Tomate La Cañada.

La síntesis y los altos niveles de licopeno en el Tomate La Cañada también es promovido por el estrés osmótico salino causado por altas conductividades eléctricas existentes en los suelos de cultivo de este tomate.

#### c) Luminosidad (L) en el fruto de tomate

Los valores de L, referente al espacio de colores según la medición instrumental de Hunter, dependerán de la radiación incidente, de la temperatura, así como del empleo de aguas salinas y el cultivo en suelos salinos.

De esta forma el riego con aguas salinas, así como el cultivo en suelos salinos también mejora los valores del parámetro L en el fruto.

Los iones  $\text{Cl}^-$ , son los que más aumentan la conductividad eléctrica a igualdad de concentración, seguidos del  $\text{Ca}^{2+}$  y el  $\text{Na}^+$ . Esto explica la mayor conductividad eléctrica presente en los suelos en los que se cultiva el «Tomate La Cañada», ya que el contenido en  $\text{Cl}^-$  y  $\text{Na}^+$  de las otras zonas presentan concentraciones significativamente inferiores.

El tomate es exigente en radiación incidente, requiere de días soleados y entre 8 a 16 horas de luz, para un buen desarrollo de la planta y lograr una coloración uniforme en el fruto. La alta radiación afecta los procesos de floración, fecundación y desarrollo vegetativo de la planta, mejorando la absorción de agua y nutrientes y por ende la productividad.

El hecho de cultivar el «Tomate La Cañada» en la zona de Europa con más horas de sol hace que el tomate en la zona geográfica delimitada alcance una coloración óptima en los meses de invierno.

Los invernaderos protegen del exceso de luz en primavera — verano. Los cloroplastos, que responden directamente a la energía solar, para llevar a cabo la fotosíntesis, se orientan perpendicularmente a los rayos de luz.

Sí la energía lumínica es muy fuerte (primavera — verano), los invernaderos evitan que los cloroplastos se dispongan de tal forma que la radiación incida oblicuamente, recibiendo menos luz, lo que afectaría a la coloración y maduración de los frutos.

El efecto de la temperatura en el color también es bien conocido, por lo que las temperaturas medias que se dan en la zona geográfica delimitada y comprendidas entre 16,8 y 18,3 °C, favorecen una mejor coloración en el tomate.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_tomate.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_tomate.pdf)

o bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Frutas y Hortalizas», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

---