

Las temperaturas se moderan por el efecto regulador del mar, al igual que la amplitud térmica diaria. La temperatura media anual es de 14,6 °C, la temperatura media de las mínimas es 9,8 °C, y la media de las máximas es 19,5 °C. Los valores extremos en el observatorio de Figueres son de 38 °C en verano y de -6 °C en invierno, en el período comprendido entre 1967 y 1996.

El período de heladas comprende desde mediados de noviembre a finales de marzo.

La precipitación media varía desde los 550 mm de la zona litoral septentrional a los 850 mm en las zonas más interiores próximas a las estribaciones pirenaicas. Esta precipitación se reparte de forma irregular y se concentra en los meses de septiembre y octubre.

El balance hídrico nos indica que entre los meses de junio y agosto se produce un período de sequía, típico de las zonas mediterráneas.

El régimen de vientos está dominado por los vientos de componente norte: la tramontana. Es un viento siempre seco que puede llegar a ser, en ocasiones, muy violento. Éste es uno de los factores principales que caracterizan el clima de L'Empordà.

Durante el verano se produce un régimen de brisas de componente SE que moderan las temperaturas diurnas y mantienen una humedad relativa alta durante este período.

Conclusiones.-Podemos concluir que las particularidades del entorno natural y de cultivo de la zona afectan directamente al ciclo biológico del olivo y, como consecuencia, también al aceite obtenido de su fruto, la aceituna, y le confiere unas características positivas que lo distinguen claramente del producido en otras zonas olivareras. Estas particularidades las podemos resumir en tres puntos:

1. La variedad mayoritariamente cultivada, el argudell, conjuntamente con la corivell y la Ley de Cadaqués son variedades que únicamente se cultivan en las comarcas de L'Empordà. Eso confiere, de por sí, una característica diferencial clara en el aceite producido con estas variedades.

2. Esta comarca disfruta, como la mayoría de las zonas de cultivo del olivo, de clima mediterráneo, pero a diferencia del resto las características orográficas particulares de este territorio hacen que se cree un microclima especial que permite el cultivo del olivo en la latitud más septentrional de la Península Ibérica. Este microclima se caracteriza por:

2.1 Efecto regulador del mar Mediterráneo: en invierno evita el descenso en exceso de las temperaturas y en verano, gracias al régimen de brisas, aporta la humedad necesaria para el buen desarrollo del olivo y evita un ascenso pronunciado de las temperaturas diurnas.

2.2 Régimen de vientos de componente norte, muy secos, que neutralizan los excesos de humedad puntuales de la primavera y otoño y evitan muchos problemas fitosanitarios (hongos), lo que permite que las aceitunas maduren sin problemas y lleguen en condiciones excelentes a los molinos. Concretamente la variedad argudell tiene una perfecta adaptación al medio ya que se caracteriza por tener un ramaje poco frondoso, con pocas ramificaciones y de esta manera no obstaculiza el paso del viento, la tramontana, a través de su copa.

3. La mayor parte del cultivo del olivo se da sobre suelos ligeros y de reacción ácida o neutros procedentes de esquistos o rocas graníticas, a diferencia del resto de las zonas olivareras donde el suelo acostumbra a ser arcilloso, de reacción alcalina y procedente de rocas calcáreas.

G) Verificación del pliego de condiciones:

Nombre: Applus Norcontrol, SLU.

Dirección: Parque Empresarial Las Mercedes. Campezo 1, edificio 3. 28022 Madrid (España). Tel. (34) 91 208 08 00. Fax (34) 91 208 08 03. certiaagroalimentario@appluscorp.com.

La entidad Applus Norcontrol, SLU, como entidad de certificación que cumple con la normativa EN 45011, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma EN 45011.

La entidad de certificación Applus Norcontrol, SLU, realizará como mínimo las actuaciones siguientes:

a) Realizar las auditorías iniciales y de certificación a los operadores inscritos en el registro de productores/elaboradores/envasadores, como mínimo anualmente, y de acuerdo con el plan de control previsto, para poder comprobar el cumplimiento del Pliego de Condiciones y el Manual del sistema de gestión de la calidad en lo referente a procesos, controles y productos.

b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y en el Manual del sistema de gestión de la calidad.

H) Etiquetado: Las etiquetas o contraetiquetas o, en general, los distintivos de calidad serán numerados y expedidos por el Consejo Regula-

dor y se colocarán en la industria inscrita, siempre de manera que no permita una nueva utilización.

Figurará obligatoriamente: Denominación de Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

Se reserva el uso del nombre Denominación de Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà acompañado de la mención. tradicional., en el aceite protegido, en cuya elaboración sólo hayan participado las variedades de aceitunas autóctonas en un porcentaje superior al 85 %.

1) Requisitos legislativos nacionales:

1. Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

2. Real decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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 de las indicaciones geográficas protegidas, y su oposición.

3. Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

10657

RESOLUCIÓN de 23 de abril de 2007, del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, por la que se adopta decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme.

En fecha 21 de febrero de 2005, las entidades Associació de productors de la mongeta del ganxet y Cooperativa Agrària de Sabadell i Comarca, SCCL, presentaron ante el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural una solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme en el registro comunitario que establece el Reglamento CEE 2081/1992, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios, posteriormente sustituido por el Reglamento 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo.

Por Resolución de 21 de marzo de 2006, de la directora general de Industria Agroalimentaria y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se dio publicidad a la solicitud de registro mencionada mediante su publicación en el BOE de fecha 15 de mayo de 2006, de acuerdo con lo que prevé el Real decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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 de las indicaciones geográficas protegidas.

Finalizado el trámite de oposición no se ha presentado ningún escrito relacionado con la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme.

Una vez finalizados los trámites anteriores y visto que la Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, considera que la solicitud de registro de esta Denominación cumple las condiciones que establece el Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo, procede dictar resolución favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme, de acuerdo con lo que establece el artículo 6.2 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

En consecuencia, y en uso de las atribuciones que me han sido conferidas, resuelvo:

Artículo 1.

Adoptar decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas que prevé el Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo, a efectos de lo que establece el artículo 6.2 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

Artículo 2.

Dar publicidad al pliego de condiciones de la Denominación, que se anexa a esta Resolución.

Artículo 3.

Enviar esta Resolución al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a efectos de su envío a la Comisión Europea, junto con la documentación que requiere el artículo 5 del Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo.

Esta Resolución pone fin a la vía administrativa. Los interesados pueden interponer recurso contencioso administrativo en el plazo de dos meses contado desde la fecha de su publicación o cualquier otro recurso admisible en derecho.

Barcelona, 23 de abril de 2007.—El Consejero de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, Joaquim Llena i Cortina.

ANEXO

Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme

A) Nombre del producto: Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme

B) Descripción del producto:

B1) Definición: La Denominación de Origen Protegida protege las semillas de la judía (*Phaseolus vulgaris* L.) del tipo varietal ganxet, secas o cocinadas y en conserva.

B2) Descripción agrobotánica del tipo varietal ganxet: La judía ganxet es un tipo varietal tradicional de crecimiento indeterminado y trepador (tipo IV), de flores blancas, que presenta semillas blancas, aplanadas y extremadamente arriñonadas (ganxet significa pequeño gancho en catalán). Tiene un ciclo aproximado de ciento veinte días. Las vainas, con unos 15 cm de longitud media, alojan habitualmente unas cuatro semillas. Las producciones son bajas comparadas con otras variedades trepadoras cultivadas en la zona. De hecho dentro de la variabilidad que presenta el tipo varietal se manifiestan correlaciones genotípicas que determinan que las formas más típicamente ganxet (más ganchudas) tengan un porcentaje más elevado de proteína, bajo de almidón, y baja producción, que el resto (Casañas et al., 1998). El tipo varietal ganxet es un tipo de judía que no se cultiva actualmente en ninguna otra parte del mundo.

B3) Características del producto: Características morfológicas: granos blancos, ligeramente brillantes, aplanados, fuertemente arriñonados con grado de gancho entre 2 y 3 en una escala de curvatura de 0 a 3 para el conjunto de la especie *Phaseolus vulgaris* L., de acuerdo con la figura que se encuentra disponible en la Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

Peso medio 50 g por 100 semillas.

Características químicas: posee una elevada proporción de proteína (independientemente del ambiente de cultivo, presenta como mínimo tres puntos porcentuales más que el testigo con más proteína) y baja proporción de almidón (especialmente de amilosa, con una concentración en torno al 6 % menor que el testigo) (Casañas et al., 1998; Casañas et al., 1999; Casañas et al., 2003; López, 2003). Las formas más prototípicas del tipo varietal ganxet presentan, bajo las condiciones ambientales de la futura Denominación de Origen Protegida, las características diferenciales siguientes respecto de la variedad blanca riñón (White kidney) utilizada como testigo (Bosch, et al., 1998):

Ganxet (%): proteína: 29,3; fibra dietética: 22,1; cenizas: 3,9; sacarosa: 2,12; glucosa: 0,08; almidón: 25,1 y rafinosa: 0,26.

Blanca riñón (%): proteína: 25,6; fibra dietética: 23,7; cenizas: 4,1; sacarosa: 1,76; glucosa: 0,03; almidón: 30,4 y rafinosa: 0,20.

Puntos porcentuales de diferencia entre ambas: proteína: +3,7*; fibra dietética: -1,6; cenizas: -0,2; sacarosa: +0,36*; glucosa: +0,05*; almidón: -5,3* y rafinosa: +0,06*.

Además de presentar las características propias de la variedad, los granos deberán cumplir la legislación española vigente de la categoría extra y presentarse sanos, sin mohos, podredumbres, insectos, ni parásitos; limpios, y secos (con un contenido de humedad inferior al 15 %).

Características organolépticas: desde el punto de vista organoléptico destaca su piel muy poco perceptible, cremosidad elevada y persistente, y sabor extremadamente suave y característico. Estos aspectos se han relacionado con su elevada concentración de ácidos urónicos en la piel (Casañas et al., 1999; Casañas et al., 2002) y la proporción elevada de proteína y baja concentración de amilosa (Pujolà et al., 2004) en los cotiledones.

En resumidas cuentas, las características de la judía de la Denominación son las siguientes:

Morfológicas: fuertemente arriñonado, con grado de gancho entre 2 y 3 en una escala de curvatura de 0 a 3 para el conjunto de la especie *Phaseolus vulgaris* L. Semilla aplanada, de color blanco ligeramente brillante. Peso de 50 g por 100 semillas.

Organolépticas: piel ligeramente rugosa y muy poco perceptible. Cremosidad elevada y sabor suave y característico.

Químicas: humedad inferior al 15 %.

C) Zona geográfica: Zona de producción: la zona geográfica de producción de las judías amparadas por la futura Denominación de Origen Protegida corresponde a todos los municipios de las comarcas de El Vallès Occidental y El Vallès Oriental, junto con algunos municipios de la comarca de El Maresme y de La Selva. Las cuatro comarcas señaladas pertenecen a Cataluña (NE de España).

Los municipios que integran esta zona geográfica son los siguientes:

Vallès Occidental: Badia del Vallès, Barberà del Vallès, Castellar del Vallès, Castellbisbal, Cerdanyola del Vallès, Gallifa, Matadepera, Montcada i Reixac, Palau-solità i Plegamans, Polinyà, Rellinars, Ripoll, Rubí, Sabadell, Sant Cugat del Vallès, Sant Llorenç Savall, Sant Quirze del Vallès, Santa Perpètua de Mogoda, Sentmenat, Terrassa, Ullastrell, Vacarisses y Viladecavalls.

Vallès Oriental: Aiguafreda, L'Ametlla del Vallès, Bigues i Riells, Caldes de Montbui, Campins, Canovelles, Cànoves i Samalús, Cardedeu, Castellcir, Castellterçol, Figaró-Montmany, Fogars de Montclús, Les Franqueses del Vallès, La Garriga, Granera, Granollers, Gualba, La Llagosta, Lliçà d'Amunt, Lliçà de Vall, Llinars del Vallès, Martorelles, Mollet del Vallès, Montmeló, Montornès del Vallès, Montseny, Parets del Vallès, La Roca del Vallès, Sant Antoni de Vilamajor, Sant Celoni, Sant Esteve de Palautordera, Sant Feliu de Codines, Sant Fost de Campsentelles, Sant Pere de Vilamajor, Sant Quirze Safaja, Santa Eulàlia de Ronçana, Santa Maria de Martorelles, Santa Maria de Palautordera, Tagamanent, Vallgorguina, Vallromanes, Vilalba Sasserra y Vilanova del Vallès.

Maresme: Argentona, Arenys de Mar, Dosrius, Malgrat de Mar, Òrrius, Palafròls, Tordera, San Cebrià de Vallalta y Sant Iscle de Vallalta.

Selva: Blanes, Fogars de Tordera, Hostalric y Maçanet de la Selva.

Actualmente la superficie cultivada de judías grano susceptible de acogerse a la Denominación es de 119 ha (Generalidad de Cataluña, 1999), la superficie real probablemente es superior a causa de la existencia de pequeñas explotaciones familiares de autoconsumo que no quedan reflejadas en las estadísticas generales.

La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción con la finalidad de poder garantizar la calidad propia de estas judías.

Es un tipo de judía que no se cultiva actualmente en ninguna otra parte del mundo.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona: Controles y certificación: son el elemento fundamental que avala el origen y la calidad del producto. Comprenden los procesos siguientes:

1. Autocontrol.—Las judías cuando llegan a las industrias elaboradoras inscritas en el registro correspondiente se separan en función del estado higiénico y de las variedades admitidas de acuerdo con el apartado B de este pliego de condiciones. Además, se comprueba que proceden de plantaciones inscritas en el registro de plantaciones del Consejo Regulador.

Las judías se someten a análisis morfológicos, organolépticos y químicos de acuerdo con el apartado B de este pliego de condiciones y sólo las que superan todos los procesos de autocontrol se envasan (en seco o en conserva) y salen al mercado amparadas por la Denominación de Origen, con la etiqueta, contraetiqueta o distintivo de calidad numerado entregado por el Consejo Regulador.

2. Certificación.—Las judías con Denominación de Origen Protegida están sometidas a los controles de trazabilidad que realiza la entidad de certificación que incluyen tanto el control del sistema de autocontrol de los operadores como el control del proceso de elaboración y de la calidad de las judías envasadas con Denominación de Origen Protegida, de acuerdo con lo que establece el pliego de condiciones.

E) Obtención del producto:

a) Condiciones de cultivo: Tutores y preparación del terreno: la judía del ganxet es una planta herbácea de puerto indeterminado, que necesita tutores, siendo los más comunes la caña, la malla plástica o las varillas.

Para preparar el terreno, en primer lugar se efectúa habitualmente una labor de palas o grada de discos para enterrar los restos del cultivo anterior y a continuación se hacen varias pasadas de cultivador para desmenuzar los terrones. En ocasiones se finaliza con un pase de fresadora.

Siembra: habitualmente la siembra se efectúa después de la cosecha del cereal.

La siembra se realiza a mediados del mes de julio. Hay que evitar siembras muy tempranas que harán coincidir la floración con los máximos

* Diferencias estadísticamente significativas $p=0,05$.

rigores del verano y siembras muy tardías que pueden comprometer la cosecha por entrar en el período de heladas y lluvias continuadas.

Marcos de plantación: la densidad de siembra depende del sistema utilizado, es de 66.000 plantas/ha con un marco de 1,5 m entre hileras y 2-3 semillas cada 20 cm en las tutoradas con malla de plástico, y 50.000 plantas/ha con un marco de 80 x 50 cm y 3 semillas por vez en las tutoradas mediante caña.

Riego: los sistemas de riego habituales son por goteo o aspersión. Las necesidades de agua aumentan rápidamente con el crecimiento de la planta, y ésta es especialmente sensible a la falta de agua en el momento de la floración.

Cosecha: las plantas se suelen cortar por la base cuando han llegado a la madurez y quince días antes de la cosecha para facilitar su secado. La cosecha se mecaniza tanto como es posible si bien continúa siendo un proceso bastante manual. En el caso de la tutorada con malla de plástico, ésta debe recogerse junto con las plantas y se trillan en una era con un tractor. A continuación se retiran los restos de malla y el grano se pasa por una aventadora. En las siembras con cañas, se puede recoger la planta retirando las cañas y pasándola directamente a una trilladora.

b) Método de procesado: El grano se limpia de impurezas, se eliminan también los granos que no alcanzan las dimensiones estándar o están manchados, con el fin de realizar la selección de granos que cumplan las tolerancias descritas en la categoría extra definidas en la norma de calidad vigente.

Seguidamente se realiza un tratamiento anticarcinoma por congelación durante cuarenta y ocho horas antes de los tres meses desde la cosecha si no se hubiera hecho antes en el almacén.

Posteriormente se procede al envasado, empaquetado y etiquetado.

c) Conservas: Las conservas de judías del ganxet acogidas a la Denominación de Origen Protegida se deberán realizar en instalaciones previamente inscritas en el Consejo Regulador. Podrán exhibir la identificación de Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme los productos elaborados únicamente con judías de la Denominación, agua y sal. Para la elaboración de conservas no está permitida la utilización de ningún tipo de aditivo ni conservante. Se admitirá conservación mediante esterilización, pasteurización y atmósfera modificada.

Las judías destinadas a su comercialización como producto cocinado se habrán hidratado por inmersión en agua durante un período mínimo de diez horas. Se podrá realizar uno escaldado en agua a temperatura entre 85 y 95 °C durante un tiempo mínimo de seis minutos. La cocción se realizará a presión ambiente cuando el producto deba conservarse en atmósferas modificadas o vaya a recibir un tratamiento posterior de pasteurización una vez envasadas. Para los productos esterilizados las judías se envasarán y se les añadirá un líquido de gobierno formado por agua y sal (de 2,5 a 3,5 %), la cocción se realizará en condiciones de presión y temperatura que aseguren la destrucción de los microorganismos patógenos con el tiempo de tratamiento.

Posteriormente se procede al envasado y etiquetado.

Es necesario que todo el proceso de producción, procesamiento, elaboración y envasado se realice dentro de la zona delimitada por la Denominación para minimizar las alteraciones que puedan sufrir estas judías y poder garantizar la calidad propia de estas judías.

Las semillas de las judías deben almacenarse con baja humedad y temperatura para que conserven su calidad. Las oscilaciones bruscas y elevación de estos parámetros pueden provocar:

1) Alteraciones causadas por reacciones enzimáticas intrínsecas de las semillas, como el endurecimiento del grano, que se ven favorecidas por temperaturas y humedad elevadas.

2) Desarrollo de toxinas derivadas de crecimientos fúngicos y/o bacterianos, también favorecidos por temperaturas y humedad elevadas.

3) Aceleración del proceso natural de envejecimiento del grano.

Cuanto más nos alejamos de las condiciones ambientales secas y frescas, más riesgo tenemos de perder la calidad del producto. Por este motivo, disminuir el transporte y tiempos muertos innecesarios en todo el proceso, desde la cosecha de las judías, disposición en los envases comerciales tanto en producto crudo como en cocido, y almacenamiento en condiciones adecuadas, garantizará que el producto envasado conserve al máximo las propiedades químicas, organolépticas y por lo tanto la calidad propia de estas judías que se podrán certificar como Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme.

d) Transporte y distribución: La presentación se realiza de manera que le permita al producto soportar un transporte y manipulación que asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

Judías en seco: los diferentes tipos de envases: ropa, ropa/plástico, bandejas retractiladas y yute, con una capacidad máxima de 10 kg y, en el

caso específico de restauración, un máximo de 25 kg, estarán descritos en el manual del sistema de gestión de la calidad.

Conservas: los envases tendrán una capacidad máxima de 1.500 g de peso escurrido.

F) Vínculo con el medio:

a) Histórico: La zona de la futura Denominación de Origen Protegida ha sido tradicionalmente un lugar de cultivo de judía. Prueba de ello es la gran cantidad de tipos varietales tradicionales que persisten actualmente (ganxet, bitxo, genoll de Crist, sastre, paretana, grossa, etc.) y que pueden encontrarse comercializadas por los propios agricultores en los mercados locales. Las citas históricas sobre el cultivo de judías en la zona de la futura Denominación de Origen Protegida son imprecisas durante el siglo XVI ya que la documentación de las masías se refiere en general a las legumbres (Serra, 1988). De los tratados generales de la época podemos sin embargo deducir que eran poco importantes en comparación a las habas (Agustí, 1988). Es a finales del XVII y principios del XVIII cuando empiezan a ser relevantes (de Zamora, 1973; Serra, 1988; Roca, 1996), y se consolida el cultivo en los siglos XVIII y XIX, cuando las judías se convierten en una parte importante de la dieta junto con las habas (Rebagliato, 1988; Ballbé, 1985; Mádoz, 1985; Pujades, 1986; Comasolivas, 2004).

Ganxet es actualmente la variedad más conocida y predominante en la zona a causa de sus características organolépticas superiores y su especial adaptación al medio, teniendo el resto de variedades un papel residual. Aparece citada en la literatura por primera vez a finales del XIX (Vergés, 1985) cultivada en Castellar del Vallès, bajo el nombre de filaire, sinónimo antiguo de ganxet cuando se consumía también como judía tierna. A principios del siglo XX aparece en la literatura por primera vez con su nombre moderno de ganxet o del ganxet (Agulló, 1933) aunque el nombre de judía filaire se conserva en algunas localidades. A partir de la distribución geográfica actual del cultivo, la evidencia de su origen histórico en el patrimonio genético mesoamericano y la variabilidad genética que presentan sus poblaciones, es razonable pensar que la judía del ganxet llegó a Cataluña a través de algún puerto de El Maresme que en los siglos XVIII y XIX fueron punto de intercambio comercial con Centroamérica y las Antillas (Casañas et al., 1998; Sánchez, 2003). De aquí se expandiría a las comarcas limítrofes que conforman la futura Denominación de Origen Protegida (Casañas et al., 1998).

En toda la zona de la futura Denominación de Origen Protegida se celebran anualmente jornadas y fiestas gastronómicas, organizadas por agrupaciones de restauradores y entidades públicas (Semana de la Judía del Ganxet de Sabadell, Semana de la Judía del Ganxet de El Vallès Oriental, Jornada de la Judía del Ganxet de Gallecs, etc.).

Está ligada a numerosos platos tradicionales o de creación (Lladonosa 1982 y 1991; Ruscalleda, 2002), aunque también son muy apreciados simplemente hervores y ensaladas con un poco de aceite de oliva virgen extra.

Cocina tradicional: butifarra con secas, judías refritas con tocino, empedrat de judías con bacalao, escudella de pagès, el farro tarragoní, judías estofadas con carrillo de cerdo o vientre de cerdo, bacalao con judías, judías con pato y costilla de cerdo.

Cocina de creación: judías con setas, judías con almejas, bacalao con judías, espinacas y huevo duro, tártaro con bacalao y ganxet.

A partir de un consumo eminentemente popular se han incorporado actualmente a las propuestas de los restaurantes más prestigiosos de la zona y del resto de Cataluña (Racó de Can Fabes, Sant Pau, Fonda Europa, Senyor Parellada, Robert de Nola, etc.).

Prueba de su estimación general es su inclusión por parte de la Generalidad de Cataluña en la Denominación Comarcal de Productos Alimentarios de El Vallès Occidental en el año 1993 y en la de El Vallès Oriental en el año 1995.

b) Natural: Orografía. La zona de la futura Denominación de Origen Protegida comprende la depresión de El Vallès y el valle y delta del río Tordera. Los límites de esta plana suavemente ondulada son la Cordillera Prelitoral Catalana en el noroeste, la Cordillera Litoral Catalana en el nordeste y el río Llobregat en el sur. El relleno de la depresión son principalmente sedimentos del mioceno, formados por arcillas y limos de color rojo con presencia de areniscas arcósicas y conglomerados de origen aluvial y fluvial del cuaternario (Folch, 1985).

Tipo del suelo: el cultivo se efectúa fundamentalmente en suelos originados a partir de materiales que proceden de rocas sedimentarias y metamórficas. Las clases texturales varían entre franco-arcillosa, franco-limosa, franco-arenosa y franca. El pH es neutro-básico y es frecuente la presencia de Ca++ de cambio en el suelo (Folch, 1985).

Tipo de clima: clima mediterráneo templado seco, con pluviometría media anual de 500-700 l/m², con distribución irregular, principalmente concentrada en primavera y otoño, y son los meses de verano tradicionalmente los más secos.

Interacción del medio natural con el tipo varietal: normalmente se acostumbra a cultivar las judías en tierras de tipo más bien ácido o en todo caso con baja presencia de Ca++ ya que el mencionado catión se combina con los ácidos urónicos de la piel endureciendo el producto y alargando el tiempo de cocción. Por otra parte, la variedad ganxet presenta proporciones de piel más elevadas que la mayoría de las judías. Nos encontramos pues ante un terreno y una variedad que a priori tendrían que producir judías de baja calidad (piel muy perceptible). El análisis sensorial lo desmiente ya que la piel es casi imperceptible y la textura del cotiledón es extremadamente mantecosa. Las cantidades de Ca++ presentes en los suelos de la zona parecen dar un resultado óptimo con respecto a las características finales del producto cocinado, tanto desde el punto de vista organoléptico como de presentación. La elevada cantidad de ácidos urónicos presentes en la piel de la judía ganxet (Casañas et al., 2002) tolera una cierta combinación con el Ca++ que da como resultado una piel que no se desintegra pero que es imperceptible cuando se consume. Es un magnífico ejemplo de selección asociada a un territorio, habitual por otra parte a la historia de las variedades tradicionales de vegetales.

En conclusión y como resumen podemos decir que las particularidades del entorno natural de la zona repercuten en las características de las judías de la manera siguiente:

La judía de la variedad ganxet es el resultado de un largo proceso de selección realizado por los productores de la zona durante generaciones. Los suelos de la futura Denominación de Origen Protegida son ricos en Ca++ y presentan un pH ligeramente alcalino en los que la judía ganxet expresa al máximo sus superiores características organolépticas. El clima, que permite un ciclo de cultivo en el que la maduración del grano se produce con las suaves temperaturas del otoño, afina la textura y el sabor. El resultado del vínculo entre la judía de la variedad ganxet y el ambiente es que actualmente la zona de producción de ganxet coincide con la zona de la futura Denominación de Origen Protegida.

G) Verificación del pliego de condiciones:

Nombre: Entidad de Certificación y Aseguramiento, S. A.
Dirección: c. Terré, 11-19, 08017 Barcelona.
Teléfono/fax: 93.253.53.30/93.253.53.31.
Correo electrónico: barcelona@ecacertificacion.com.

La Entidad de Certificación y Aseguramiento, SA, como entidad de certificación que cumple con la normativa EN 45011, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma EN 45011.

La Entidad de Certificación y Aseguramiento, SA, realizará como mínimo las actuaciones siguientes:

a) Realizar las auditorías iniciales y de certificación a los operadores inscritos en el registro de productores/elaboradores/envasadores, como mínimo anualmente, y de acuerdo con el plan de control previsto, para poder comprobar el cumplimiento del Pliego de Condiciones y el Manual del sistema de gestión de la calidad en lo referente a procesos, controles y productos.

b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el Pliego de condiciones y en el Manual del sistema de gestión de la calidad.

H) Etiquetado: Las etiquetas, contraetiquetas o, en general, los distintivos de calidad serán numerados y expedidos por el Consejo Regulador. El mencionado distintivo se colocará, en todo caso, antes de la expedición de las judías y de manera que no permita una segunda utilización.

Figurará obligatoriamente imprimido, de manera obligatoria y destacada, el nombre de Denominación de Origen Protegida Judía del Ganxet Vallès-Maresme o Fesols del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme, el logotipo propio y el logotipo comunitario además de los datos, que con carácter general, determine la legislación vigente.

D) Requisitos legislativos nacionales:

1. Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.
2. Real decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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 de las indicaciones geográficas protegidas, y su oposición.
3. Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

ADMINISTRACIÓN LOCAL

10658 RESOLUCIÓN de 2 de mayo de 2007, del Consejo Insular de Mallorca (Illes Balears), referente a la incoación del expediente de declaración de bien de interés cultural a favor de la embarcación «Port Blau».

En la reunión del pasado 20 de abril de 2007, la Comisión Insular de Ordenación del Territorio, Urbanismo y Patrimonio Histórico, sobre el expediente de referencia acordó el siguiente:

I. Incoar el expediente de declaración de Bien de Interés Cultural, de acuerdo con los artículos 7 y siguientes de la Ley 12/98, de 21 de diciembre del Patrimonio Histórico de las Islas Baleares, a favor de la embarcación Port Blau, cuya descripción figura en el informe técnico de fecha 10 de abril de 2007, que se adjunta y forma parte integrante del presente acuerdo.

II El acuerdo de declaración deberá adoptarse en el plazo máximo de veinte meses contadores desde la fecha de iniciación del procedimiento.

III. Notificar esta resolución a la Asociación Amigos del Museo Marítimo de Mallorca y al Gobierno de las Islas Baleares.

IV. Publicar este acuerdo de incoación en el Boletín Oficial de las Islas Baleares, y en el Boletín Oficial del Estado y anotarlo en el Registro Insular de Bienes de Interés Cultural y comunicarlo al Registro de Bienes de Interés Cultural de las Islas Baleares a fin de que se proceda a su inscripción, y a la vez comunique al Registro General de Bienes de Interés Cultural del Estado las inscripciones y anotaciones que se realicen.

Todo ello, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 y siguientes reguladores del procedimiento de declaración de bienes de interés cultural de la Ley 12/1998, de 21 de diciembre, del patrimonio histórico de las Islas Baleares.

Además, sin perjuicio del trámite de audiencia a los interesados, incluido el Ayuntamiento afectado, previsto en el artículo 9 de la Ley 12/1998, de 21 de diciembre, así como del periodo de información pública, y en definitiva, de la resolución del expediente.

El traslado de este acuerdo se hace a reserva de la aprobación del Acta.

Palma, 2 de mayo de 2007.-La Secretaria de la Comisión Insular de Ordenación del Territorio, Urbanismo y Patrimonio del Consell de Mallorca, según resolución delegatoria de 17 de julio de 2003, de la Secretaría General del CIM, Apol·lònia Serra Barceló

ANEXO

(Se publica como anexo un extracto del informe técnico de fecha 10 de abril de 2007. El informe íntegro a que hace referencia el apartado I del acuerdo de incoación, consta al expediente administrativo n.º 107/07. Este expediente se podrá consultar en las dependencias del Servicio de Patrimonio Histórico (c/ General Riera, 113, 1.º 07010-Palma) por aquellos interesados en el procedimiento y que acrediten esta condición, de acuerdo con lo que dispone el art. 31 y ss. de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero)

1. Datos sobre el bien:

Denominación: Embarcación Port Blau.

Tipo de embarcación: Laúd.

Matrícula: 3.ª-PM-1241.

Medidas: 9,69 metros de eslora (48 palmas) y 3,05 metros de manga y con un puntal de 1,30 metros.

Cronología: Década de los 40 del siglo XX.

Autor: Diseñada por un carpintero de ribera de Pollensa sin identificar, a pesar de que las informaciones apuntan a que se trataba del maestro Biel Blanco.

2. Memoria histórica.-El Port Blau es una embarcación menor tradicional mallorquina, del tipo laúd, construida de acuerdo con los métodos habituales entre los carpinteros de ribera de Mallorca de los años cuarenta del siglo XX.

Oficialmente, data del año 1948, si bien sus medidas y líneas hacen pensar que es de una cronología anterior.

Fue diseñada por un carpintero de ribera del Puerto de Pollensa que, aunque no ha podido ser identificado con seguridad, podría ser maestro Biel Blanco.

El Port Blau se construyó originariamente para la pesca pero también fue utilizado como embarcación de transporte de contrabando, en la