

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 686/2013 DE LA COMISIÓN**de 16 de julio de 2013****por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Oignon doux des Cévennes (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 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⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Francia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Oignon doux des Cévennes», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 723/2008 de la Comisión⁽²⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando la descripción del producto, la zona geográfica, la prueba del origen, el método de obtención, el etiquetado, los requisitos nacionales, el envasado y los datos de contacto de la agrupación solicitante.
- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Habida cuenta de que la modificación es menor a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012 la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Oignon doux de Cévennes» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 16 de julio de 2013.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO L 198 de 26.7.2008, p. 28.

ANEXO I

Quedan aprobadas las modificaciones siguientes del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Oignon doux des Cévennes»:

— **Descripción del producto**

Supresión de la referencia al «gran tamaño» del bulbo que no figuraba en las disposiciones nacionales que definían la AOC (*appellation d'origine contrôlée*) en 2003: el pliego de condiciones de la denominación no prevé disposiciones particulares relativas a los calibres de las cebollas. En los textos nacionales que definían la AOC en 2003, no se preveían disposiciones especiales relativas a los calibres de las cebollas. La referencia a la expresión «bulbo de gran tamaño» era un elemento descriptivo del tipo varietal de la AOC (véase el artículo 4 del Decreto de 14 de octubre de 2003) y no de la cebolla. De hecho, no se preveían disposiciones para limitar los calibres autorizados en la AOC.

La descripción de la AOC se refiere a otros criterios visuales, que son los utilizados en el marco de los exámenes organolépticos de las cebollas: color, forma y brillo del bulbo, finura y transparencia de las túnicas.

Por otra parte, tal como se señala en la rúbrica «vínculo con la zona geográfica», la selección no industrial que ha permitido obtener material vegetal adaptado al entorno se ha realizado con criterios de selección distintos: aptitud para la conservación, ciclo vegetativo adaptado a las condiciones locales y sabor de la cebolla. El tamaño del bulbo no es una característica de la DOP.

— **Zona geográfica**

Se añade el procedimiento de identificación de parcelas previsto por los textos nacionales de la denominación.

— **Elementos que prueban que el producto es originario de la zona**

En esta rúbrica se han incluido disposiciones relativas al control y a la garantía del origen y la trazabilidad de la denominación, disposiciones modificadas a raíz de la reforma del sistema de controles de las AOC francesas.

— **Método de obtención**

Modificaciones vinculadas a la inclusión en el pliego de condiciones de las disposiciones previstas en las disposiciones nacionales que definen la denominación.

Semillas: se añaden las disposiciones relativas a la utilización de las semillas producidas en las explotaciones previstas en las disposiciones nacionales que definen la AOC.

Fertilización: se añaden las disposiciones relativas a los aportes nitrogenados (límite máximo de 100 unidades de nitrógeno por hectárea y fraccionamiento en aportación de 50 unidades máximas), previstas en las disposiciones nacionales que definen la AOC

Cosecha: se especifican las disposiciones relativas al comienzo de la cosecha: cuando el 50 % de las matas están caídas.

Rendimiento: se añade la definición de la parcela de cultivo.

— **Etiquetado**

Se incluye un código para los envasadores que reagrupan los lotes presentados diariamente. La modificación propuesta tiene por objeto completar la numeración de los lotes envasados: únicamente en el caso de los envases inferiores a 5 kg se ofrece la posibilidad de sustituir el número de identificación con la identificación del productor y la de la parcela por un número de identificación que reagrupa un conjunto de lotes entregados a lo largo de un día. En la práctica, las redes de cebollas con un peso inferior a 5 kg reagrupan a menudo cebollas procedentes de diferentes productores, lo que requiere para el centro de acondicionamiento una identificación específica de estos lotes. No obstante, dicha modificación no afecta a la trazabilidad del sector en la medida en que el registro de las entregas y de los números de lotes correspondientes permite garantizar la trazabilidad (registros de entradas y salidas mencionados en el punto IV.1 del pliego de condiciones).

Se añade la obligación de marcar el producto con el símbolo DOP de la Unión Europea y con la mención «*appellation d'origine protégée*» o «AOP» en sustitución de las menciones nacionales.

— **Requisitos nacionales**

Los requisitos nacionales se completan con un cuadro con los principales aspectos que deben ser objeto de control y su método de evaluación, tal como dispone la normativa nacional francesa.

— **Otros**

Se incluyen disposiciones relativas al acondicionamiento (condiciones de transporte) y el peso máximo de las cajas modificado pasa de 10 a 12 kg. Las cebollas en cuestión son productos con túnicas frágiles y sensibles y se ha podido comprobar que en el caso de los calibres más pequeños, el llenado de las cajas de 10 kg como máximo no era satisfactorio pues entre el formato único de las cajas y el peso máximo de 10 kg es imposible llenar un embalaje

correctamente (es decir, totalmente), con lo que el contenido carece de estabilidad, aumentando los riesgos de choques, y, por tanto, los riesgos de alteración del producto. El aumento del peso máximo de las cajas a 12 kg conduce a un llenado más completo, permitiendo así la estabilización de las cebollas entre sí. Esta modificación, por tanto, contribuye a evitar los impactos y los riesgos de degradación durante las numerosas manipulaciones.

Se han actualizado los datos de la agrupación solicitante.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

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 ⁽¹⁾

«OIGNON DOUX DES CÉVENNES»

N° CE: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Oignon doux des Cévennes»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

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

La denominación de origen «Oignon doux de Cévennes» hace referencia a una cebolla tardía, cultivada en terrazas, de color entre blanco nacarado y cobrizo, con bulbo de forma redondeada a romboidal, de aspecto brillante, con túnicas finas y translúcidas. Las capas son gruesas y su carne blanca, bastante firme y jugosa. El contenido en materia seca es inferior al 10 %. Consumida cruda, se caracteriza por una pulpa crujiente, una ausencia de picor y amargor, y aromas finos y equilibrados. Si se consume cocida, conserva su brillo, y se vuelve translúcida, untuosa, jugosa y azucarada en boca, sin amargor, con aromas de castaña y de tostado.

Las cebollas envasadas después del 15 de mayo del año siguiente al de la cosecha no pueden acogerse a la denominación de origen «Oignon doux de Cévennes». Las cebollas deben comercializarse en su embalaje de origen utilizado exclusivamente para la denominación. La comercialización no puede comenzar antes del 1 de agosto del año de cosecha.

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

Las cebollas deben sembrarse y producirse en la zona geográfica.

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

El envasado se lleva a cabo en la zona geográfica delimitada en el punto 4 del presente documento único. Se realiza en establecimientos de envasado identificados por la agrupación. El tipo de envasado debe cerrarse mediante un sistema que impida que el envase, una vez abierto, pueda volver a cerrarse. Las cebollas se envasan en embalajes, tipo cartón con película plástica, de 12 kg como máximo, o cuando se envasan en una red, de 5 kg como máximo.

Con el fin de preservar la calidad, el envasado debe realizarse en la zona geográfica.

Las cebollas son envasadas por el productor o entregadas a un establecimiento de envasado. El envasado en la zona permite evitar manipulaciones excesivas y preservar las características de la cebolla, sobre todo las túnicas finas y translúcidas, muy frágiles, sin causar ninguna alteración. Por último, el examen organoléptico y analítico, que permite garantizar la conformidad de las cebollas con el perfil organoléptico, se realiza por sondeo de los lotes envasados.

⁽¹⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 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.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Cada embalaje de cebollas destinado a la denominación irá acompañado de una etiqueta en la que deberá constar, como mínimo:

- el nombre de la denominación de origen «Oignon doux de Cévennes» inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a las de los caracteres más grandes que figuran en la etiqueta,
- la mención «AOP» o «appellation d'origine protégée», que debe aparecer inmediatamente antes o después del nombre de la denominación, sin menciones intermedias,
- el símbolo DOP de la Unión Europea,
- el nombre del envasador,
- la fecha de envasado,
- un número de identificación específico.

El número de identificación corresponde al código del productor seguido del código de la parcela. Para los envases de 5 kg como máximo, podrá ser sustituido por una clave que agrupe los lotes presentados en el día.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la denominación de origen «Oignon doux de Cévennes» incluye los territorios de los 32 municipios siguientes del departamento de Gard:

Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bez-et-Esparon, Bréau-et-Salagosse, Colognac, Cros, Lasalle, Mandagout, Mars, Molières-Cavaillac, Monoblet, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Pommiers, Roquedur, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Sainte-Croix-de-Caderle, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Martial, Saint-Roman-de-Codières, Soudorgues, Sumène, Vabres, Valleraugue y Vigan (le).

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona de la denominación de origen «Oignon doux de Cévennes» se extiende principalmente sobre rocas graníticas y esquistos arcillosos, en la plataforma sudoriental del Macizo Central y, en particular, en las pendientes del macizo del Aigoual (1 565 m). El clima, de tipo mediterráneo, se caracteriza por una sequía estival y precipitaciones importantes en otoño y, en menor medida, en primavera, alcanzando un promedio de 1 500 mm. Las temperaturas son también contrastadas, con una fuerte insolación estival y un período bastante frío de otoño a primavera, a veces con nevadas y temperaturas medias anuales de 12 a 13 °C.

El relieve accidentado de Cévennes presenta una alternancia de crestas, sierras y barrancos encajados con orientación noroeste/sureste, los *valats*. Sobre estas acusadas pendientes, los contrastes climáticos por efecto de las vertientes son importantes y las fuertes lluvias de otoño acentúan la erosión, algunas veces con inundaciones devastadoras. Para controlar este relieve, los agricultores de la región han acondicionado los flancos de las laderas en terrazas, escogiendo las zonas de depósito coluvial un poco más profundas y construyendo sobre amplias extensiones muros de piedra seca que forman parte del paisaje de Cévennes.

5.2. Carácter específico del producto

La «Oignon doux des Cévennes» presenta características organolépticas que le han valido una reputación no solo regional, sino también nacional: se caracteriza por una gran dulzor, una ausencia de amargor y picor, y una jugosidad que le confiere una textura muy agradable en la boca, tanto cruda como cocida.

Por otra parte, es visualmente reconocible y apreciada debido a la forma redondeada a romboidal del bulbo, su brillo, su color blanco nacarado y a veces cobrizo, y sus películas finas y translúcidas.

Su bajo contenido de materia seca (inferior al 10 %) no impide su buena conservación hasta el final del invierno.

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

Cultivada en las vertientes meridionales del Macizo Central, la «Oignon doux de Cévennes» es una cebolla original y específica, tanto por su sistema de cultivo como por sus particularidades físicas y gustativas.

En este entorno especial, los hombres han sabido acondicionar el terreno para aprovechar sus ventajas, seleccionar una variedad adaptada y desarrollar técnicas de cultivo para sacar partido de un producto singular.

Las dificultades naturales de la zona geográfica, la escasez de superficies planas y los daños de la erosión han llevado a los agricultores a organizar el espacio para valorizarlo. Las adaptaciones en terrazas irrigadas por gravedad gracias al *béal*, canal que toma el agua de los torrentes aguas arriba, han conocido un desarrollo espectacular a partir del siglo XVIII y han permitido aumentar las escasas superficies cultivables para alimentar a una importante población, participando al mismo tiempo en la protección de los suelos contra la erosión.

Las terrazas mejor orientadas, en semipendiente, de regadío y cercanas a las aldeas, acogían los cultivos de huerta. Los suelos procedentes de la descomposición de los granitos y las pizarras son ácidos, arenosos, filtrantes y pobres en arcilla, a menudo fertilizados con el estiércol de las explotaciones de ganado ovino o caprino vecinas. El cultivo de la cebolla dulce, en primer lugar para consumo propio, evolucionó hasta convertirse en una verdadera producción agrícola. Las parcelas tradicionalmente sembradas de cebolla, en algunos casos desde hace más de 50 años, tomaron el nombre de «cèbières».

La variedad tradicional, mejorada y mantenida por los productores desde hace muchas generaciones sobre criterios de aspecto, dulzor y conservación, está bien adaptada al clima local: es una cebolla primaveral-estival, sembrada en enero en las parcelas mejor orientadas para aprovechar el calentamiento en primavera, posteriormente transplantada manualmente y regada periódicamente; los bulbos se recolectan a finales de verano, antes de las lluvias otoñales de septiembre, permitiendo así un secado sobre el terreno y la conservación del producto en buenas condiciones sanitarias.

Las prácticas de cultivo y el medio natural influyen en las características de la cebolla en las distintas fases del ciclo vegetativo. La siembra en las mejores parcelas permite obtener rápidamente plantas vigorosas. El trasplante manual, preciso, permite optimizar las densidades de plantación para obtener en la cosecha bulbos de calibre suficiente y de aspecto armonioso, sin caras planas. El bajo contenido de arcilla de los suelos favorece el dulzor de la cebolla, pero la textura arenosa provoca una escasa reserva hídrica. El riego es, pues, necesario en verano, y se realiza mediante pequeñas aportaciones regulares para evitar el derroche de agua pero sobre todo para limitar el estrés hídrico de la planta y la aparición de sabores amargos y picantes, y favorecer al mismo tiempo la jugosidad de las capas. Por último, la selección de las parcelas, favoreciendo la orientación noreste- suroeste y eliminando los fondos de los barrancos húmedos, permite cultivar las cebollas únicamente en parcelas con microclimas favorables. El resultado es una mayor precocidad y una menor presión fitosanitaria que permite disminuir los insumos y mejorar la conservación del producto.

Todos los factores naturales de la zona geográfica, resaltados por las prácticas de cultivo de los hombres que han sabido utilizar el potencial del medio, han permitido a la «Oignon doux de Cévennes» expresar todas sus características originales.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOignonDouxDesCevennes.pdf>
