

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1122/2013 DE LA COMISIÓN
de 6 de noviembre 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 [Κονσερβολιά Στυλίδας (Konservolia Stylidas) (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 presentada por Grecia con miras a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Κονσερβολιά Στυλίδας (Konservolia Stylidas)», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1263/96 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud se refiere a la modificación de los apartados Descripción y Método de producción del pliego de condiciones, concretamente para añadir un nuevo tipo comercial: la aceituna deshuesada.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 y 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Κονσερβολιά Στυλίδας (Konservolia Stylidas)» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado en el que se exponen los principales elementos 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 6 de noviembre 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 163 de 2.7.1996, p. 19.

ANEXO I

Se aprueban las siguientes modificaciones del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Κονσερβολιά Στυλίδας» (Konservolia Stylidas):

1. Descripción del producto:

Se ha modificado la descripción para incluir la aceituna deshuesada en la gama de productos de la «Konservolia Stylidas». Las necesidades del mercado y el cambio de los hábitos de consumo llevan a la necesidad de diversificar los tipos comerciales disponibles en el mercado.

Las características de la aceituna deshuesada (sabor, color, olor) son idénticas a las de la aceituna entera «Konservolia Stylidas», pues el deshuesado se produce una vez que la aceituna ha adquirido sus características organolépticas definitivas y, por lo tanto, no se altera el vínculo con la zona geográfica del producto. Además, la composición de la salmuera, que, en general, puede alterar el sabor de un producto, es exactamente la misma para las aceitunas enteras y para las deshuesadas.

2. Método de producción:

Este apartado se ha modificado para incluir el deshuesado de las aceitunas. Las aceitunas enteras deshuesadas son aceitunas «Konservolia Stylidas», principalmente verdes y fermentadas, de tal forma que el producto ya ha adquirido sus características fisicoquímicas y organolépticas definitivas. El hueso es retirado utilizando máquinas deshuesadoras especiales, siempre a través del eje mayor del fruto (no es posible extraer el hueso de la aceituna por el eje más corto). Seguidamente, las aceitunas se colocan en una solución de salmuera al 7-9 %, exactamente igual que la que se utiliza con las aceitunas «Konservolia Stylidas» enteras. Este método no altera las características fisicoquímicas u organolépticas de la «Konservolia Stylidas».

ANEXO II

Documento único consolidado

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ» (KONSERVOLIA STYLIDAS)

N° CE: EL-PDO-0117-0345-01.01.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Κονσερβολιά Στυλιδας» (Konservolia Stylidas)

2. Estado miembro o tercer país

Grecia

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

Aceituna de mesa obtenida a partir de la variedad «Konservolia», entera o deshuesada. El producto posee un sabor frutado y una pulpa firme que se desprende fácilmente del hueso y se conserva bien. El color de las aceitunas negras varía entre negro y azabache, mientras que el de las aceitunas verdes varía entre verde y amarillo paja. El fruto tiene un peso medio de 7 g. La relación hueso/fruto es de 6 a 1. La aceituna no debe presentar daños producidos por la mosca de la aceituna, mostrar signos de magulladuras ni contener impurezas. Las aceitunas son calibradas como sigue, de acuerdo con las normas internacionales:

Demoninación comercial	Número de aceitunas por kilogramo
Super Super Mamouth	70-90
Super Mamouth	91-100
Mamouth	101-110
Super Colossal	111-120
Colossal	121-140
Giants	141-160
Extra Jumbo	161-180
Jumbo	181-200
Extra Large	201-230
Large	231-260
Superior	261-290
Brilliants	291-320
Fine	321-350
Bullets	351-380

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. 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 (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

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*

La «Konservolia Stylidas» debe cultivarse y transformarse dentro de la zona geográfica definida.

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción es el territorio situado en los límites administrativos de los municipios de Glifa, Vathikilo, Pelasgia, Mili, Spartia, Achladi, Raches, Paleokerasia, Achinos, Karavomilos, Anidro, Neraida, Stylida, Avlaki, Agia Marina, Limogardi y Longitsi, en la provincia de Ftiótide, en la prefectura de Ftiótide.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El clima en la prefectura de Ftiótide es de tipo mediterráneo benigno. Los datos meteorológicos de los últimos cinco años son los siguientes:

Temperatura media: 16,5 °C

Humedad relativa: 65-70 %

Pluviometría: 589 milímetros/año

Insolación: 210 horas/mes

Predomina el suelo arcillo arenoso, en zonas llanas o de colinas suaves.

5.2. *Carácter específico del producto*

El producto posee un sabor frutado y una pulpa firme que se desprende fácilmente del hueso y se conserva bien. El color de las aceitunas negras varía entre negro y azabache, mientras que el de las aceitunas verdes varía entre verde y amarillo paja. La aceituna de mesa «Stylida» debe su fama en los mercados griego e internacional a sus excelentes características fisicoquímicas y organolépticas. Esta aceituna ha obtenido varios premios en ferias nacionales e internacionales.

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)*

La variedad de aceituna producida en esta zona geográfica es la «Konservolia», que ha sido cultivada tradicionalmente en la región desde tiempos inmemoriales y produce las peculiares aceitunas de mesa reputadas por sus excelentes cualidades fisicoquímicas y organolépticas. Las aceitunas «Konservolia Stylidas» son cultivadas en zonas de la prefectura de Ftiótide que goza de inviernos benignos y veranos frescos. Esta variedad específica de aceituna se ha adaptado perfectamente al suelo y al clima, que, en combinación con los métodos tradicionales de cultivo, cosecha y transformación, moldean las características distintivas del producto final.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_konserbopolis_stilidas200313.pdf