

Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC).
C/ Ciudad, 13-1.º
45002-Toledo.
Telf. y Fax: 925 285 139.

Ecoagrocontrol, S.L.
C/ Carlos VII, 9.
13630-Socuellamos (C. Real).
Telf.: 926532628.

Fundación Crdo. «Montes de Toledo».
C/ Alférez Provisional, 3.
45001-Toledo.
Tfno./ Fax: 925257402.

Estas entidades están autorizadas por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y cumplen con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011 «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto».

La entidad de certificación deberá dar todos los pasos necesarios para evaluar la conformidad contra el pliego de condiciones aplicable, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto específico.

La entidad de certificación deberá cumplir las normas aplicables, y cualquier otro requisito, tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su manual de calidad.

Sus funciones específicas consistirán en:

Inspección de muestras tomadas en bodega.

Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.

Auditoría de los registros documentales de la producción de aceites protegidos.

H) Etiquetado

El etiquetado de los envases de aceite incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención «Denominación de Origen Protegida (o D.O.P.) Aceite Campo de Calatrava» y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente a la estructura de control.

Los envases en los que se expida para su consumo el aceite protegido irán provistos de etiquetas y contraetiquetas con mención de la Denominación de Origen Protegida. Las contraetiquetas irán numeradas, facilitadas y controladas por el organismo de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

I) Requisitos legales

Reglamento (CE) n.º 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.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre de 2005, 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 la oposición a ellas.

Orden de 9 de mayo de 1998, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.

7986

RESOLUCIÓN de 11 de abril de 2008, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar».

Mediante Orden de 11 de octubre de 2007, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de Andalucía, publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 22 de octubre de 2007, se emitió decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Tomate La Cañada-Níjar» en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comu-

nitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción del pliego de condiciones de la citada IGP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 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, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 30 de noviembre de 2007, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la denominación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente de la Junta de Andalucía ha remitido al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar», publicado mediante Orden de 11 de octubre de 2007, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de Andalucía, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 22 de noviembre de 2007, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio y a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 11 de abril de 2008.—La Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Almudena Rodríguez Sánchez Beato.

ANEXO

Pliego de condiciones

A. *Nombre del producto.*—Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar».

B. *Descripción del producto.*

B.1 *Definición del producto.*—Fruto del tomate, (*Lycopersicon esculentum* Mill.) procedente de las variedades «Redondo Liso», «Asurcado», «Oblongo o Alargado» y «Tomate Cereza».

Proceden de una planta dicotiledónea perteneciente a la familia de las solanáceas. Los miembros de esta familia presentan haces bicollaterales y una estructura floral modelo K(5) [C(5) A(5)] G(2). Es decir, sus flores son radiales y con cinco estambres. El ovario, súpero, bicarpelar, contiene numerosos primordios seminales, produciendo bayas polispermas. Los carpelos se presentan en posición con respecto al plano mediano de la flor.

B.2 *Varietades.*—Las características morfológicas propias de las cuatro variedades acogidas a la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» son las siguientes:

Varietal Redondo Liso: Los tomates de la variedad Redondo Liso proceden de una planta fuerte, vigorosa, de color oscuro, porte indeterminado, de entrenudos cortos y con una buena aptitud para el cuaje. Tienen buena adaptación tanto para cultivos de ciclo corto como de ciclo largo y poseen un buen potencial de rendimiento sobre todo basado en su facilidad de cuaje con bajas temperaturas. Su fecha de plantación oscila desde la última semana de agosto a la primera semana de septiembre para ciclos largos y cortos y primavera para ciclos cortos. Su fruto es de color fuerte y muy oscuro, con un cuello verde intenso y con un excelente color de viraje. La escala de grado de color que se debe utilizar para determinar el estado del fruto va desde 1 a 13 y el grado de color con el que se debe recolectar esta variedad debe ser de 7 a 10. Debe presentar una buena uniformidad a lo largo de todo el ciclo, manteniendo muy bien la calidad en las condiciones más difíciles del invierno. Sus frutos son de un excelente sabor, muy consistentes (valor medio de firmeza con penetrómetro de 2 kg/cm²) y de buena conservación y su calibre abarca GG, G, M y MM (47 mm a 102 mm). Las características físico-químicas (azúcares y ácidos) de este tipo de tomate se encuentran recogidas en el gráfico, oscilando los azúcares entre 1.200 y 2.100 mg/100g con una media de aproximadamente de 1.700 mg/100g. Asi-

mismo en lo referente a los ácidos, sus contenidos se encuentran entre 350 y 450 mg/100g con un valor medio de 400mg/100g.

En cuanto a la evolución de azúcares totales y ácidos en el tomate redondo liso: ver gráfico 1 al final de este Pliego.

Como características organolépticas, este tipo de tomate presenta un contenido medio de licopeno de 1.500 microgramos por 100 gramos.

Variedad Tomate Cereza (incluido cóctel): La planta de esta variedad de tomate es vigorosa, de elevada producción, indeterminada, con entrenudos medios y destaca por el sabor y contenido de azúcar de sus frutos, así como por la tolerancia al rajado de éstos, lo que le proporciona una excelente calidad. La fecha de plantación es a partir de septiembre y sus frutos se caracterizan por presentarse en ramilletes largos y divididos, con un buen cuaje a lo largo de todo el cultivo. Son frutos redondos y alargados, con un intenso color rojo y con un grado de color, dentro del cual se realiza la recolección y posterior comercialización, cuyo grado de color oscila de 10 a 11. Los diámetros con los que se comercializan oscilan de 20 a 35 mm y con un valor medio de firmeza con penetrómetro de 1 kg/cm². Las características físico-químicas (azúcares y ácidos) de este tipo de tomate se encuentran recogidas en el gráfico, oscilando los azúcares entre 1.700 y 3.500 mg/100g con una media de aproximadamente de 2.200 mg/100g. Así mismo en lo referente a los ácidos, sus contenidos se encuentran entre 400 y 600 mg/100g con un valor medio de 550 mg/100g.

En cuanto a la evolución de azúcares totales y ácidos en el tomate cereza: ver gráfico 2 al final de este Pliego.

Como características organolépticas, este tipo de tomate presenta un contenido medio de licopeno cercano a 3.000 microgramos por 100 gramos.

Variedad Asurcado: Esta variedad de tomate procede de una planta de vigor medio, con frutos asurcados, uniformes, de color oscuro, con un cuello verde muy intenso y un sabor excelente. Los calibres con los que se comercializan son G, M y MM con unos diámetros de 47 a 82 mm y con un valor medio de firmeza con penetrómetro de 1,5 kg/cm². Su fecha de plantación es a partir de septiembre y el grado de color escogido para su recolección es de 2 a 3. Las características físico-químicas (azúcares y ácidos) de este tipo de tomate se encuentran recogidas en el gráfico, oscilando los azúcares entre 1.100 y 2.700 mg/100g con una media de aproximadamente de 1.800 mg/100g. Así mismo en lo referente a los ácidos, sus contenidos se encuentran entre 350 y 600 mg/100g con un valor medio de 455mg/100g.

En cuanto a la evolución de azúcares totales y ácidos en el tomate asurcado: ver gráfico 3 al final de este Pliego.

Variedad Oblongo o Alargado: Los tomates de la variedad Oblongo o Alargado proceden de una planta con un porte indeterminado, vigorosa, entrenudos largos y con gran tolerancia a elevada humedad. Se realizan plantaciones medias y tardías y se caracterizan por poseer un elevado rendimiento, propiciado por su facilidad para el cuaje. Son frutos muy uniformes, de forma ovoide, consistentes (con un valor medio de firmeza con penetrómetro de 1,5 kg/cm²) y de excelente sabor y se distinguen de los demás por su sabor menos ácido, presentándose en ramos múltiples en abanico. Poseen un color en viraje muy atractivo, de color rojo muy intenso teniendo que recolectarse dentro del rango de color de 8 a 9. Los calibres seleccionados para su comercialización son M y MM (47 a 67 mm). Las características físico-químicas (azúcares y ácidos) de este tipo de tomate se encuentran recogidas en el gráfico, oscilando los azúcares entre 1.200 y 2.300 mg/100g con una media de aproximadamente de 1.700 mg/100g. Así mismo en lo referente a los ácidos, sus contenidos se encuentran entre 250 y 350 mg/100g con un valor medio de 300 mg/100g.

En cuanto a la evolución de azúcares totales y ácidos en el tomate oblongo o alargado: ver gráfico 1 al final de este Pliego.

Como características organolépticas, este tipo de tomate presenta un contenido medio de licopeno cercano a 2.250 microgramos por 100 gramos.

B.3 Características físico-químicas y organolépticas de los cuatro tipos de tomate.—Las características físico-químicas y organolépticas de los cuatro tipos del Tomate La Cañada-Níjar son las siguientes:

Contenido de azúcares totales entre 1.000-3.500 mg/100g, con un contenido promedio de 1600 mg/100g.

Contenido de ácidos orgánicos entre 250-600 mg/100g, con un contenido promedio de 350 mg/g.

Firmeza entre 1-2 Kg/cm².

Contenido en carotenos (Licopeno) entre 1.000-4.000 microgramos por 100 gramos, excepto para los tipos asurcado. Este contenido en licopeno superior a los 1000 microgramos por 100 gramos que presenta el «Tomate La Cañada Níjar» para tres de los cuatro tipos comerciales existentes, es el responsable del intenso color rojo que presentan estos tomates. Por otro lado hace que el producto presente propiedades anticancerígenas, terapéuticas y reduzca el riesgo de infarto, tal y como se desprende de la distinta bibliografía revisada. Además el licopeno es un poderoso antioxidante de las células, proporcionando el tomate el 90% del necesario para el organismo.

En los gráficos 5 y 6 que figuran al final del Pliego se muestra cómo parámetros relacionados con las características físico-químicas y organolépticas del fruto de tomate analizadas (tanto azúcares como ácidos), adquieren mayores concentraciones en el Tomate La Cañada-Níjar que en otra zona de cultivo, como son el poniente almeriense y las Islas Canarias.

Estas diferencias son especialmente importantes en los frutos de tipo Cereza, particularmente en las concentraciones de azúcares, en los cuales, la diferencia con las muestras analizadas de otra zona de producción (Poniente Almeriense), es cercana al 50%, de tal forma que el «Tomate La Cañada-Níjar» alcanza casi el doble de las concentraciones de azúcares totales (suma de las concentraciones de glucosa y fructosa), así mismo en el resto de los tipos estudiados, las diferencias oscilaron entre 15-25%.

C. Delimitación de la zona geográfica.—La zona geográfica de producción, de los tomates amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar», está constituida por los terrenos ubicados en la comarca natural de Campo de Níjar y Bajo Andarax y por parte de Almería capital (La Cañada). La zona de producción acogida a la Denominación Específica comprende los términos municipales de Almería, Huércal de Almería, Pechina, Viator y Níjar, todos de la provincia de Almería.

El territorio, según Gálvez (2003) queda configurado, como corresponde al delta de un río, por un triángulo que tiene un pico en la base. Presenta como vértice superior el paraje de La Juaida, por el poniente la unión de la Rambla de Almería con el mar, por el levante la Cañada de San Urbano (Almería) y El Alquíán (Almería) y por el sur el mar, con las playas del Zapillo y del Bobar, a uno y otro lado.

Desde la vega la vista abarca la silueta de la sierra de Gádor, al otro lado de la ciudad de Almería, sierra Alhamilla y la sierra de los Filabres.

La superficie de la zona delimitada amparada por la Denominación Específica es de 16.794 ha.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.—Las empresas que manipulan o comercializan producto amparado por la indicación «Tomate La Cañada-Níjar» deben cumplir los requisitos de identificación y trazabilidad exigidos por este pliego de condiciones. Las empresas que no tienen la totalidad de la producción amparada por la indicación deben tener implantado un sistema de identificación que permita localizar la/s unidad/es de cultivo con tratamiento homogéneo de donde proceden los productos incluidos en un envío comercial.

Por otra parte cabe destacar la existencia del Registro de explotaciones y centrales hortofrutícolas. En estos registros se incluyen las fincas y las centrales hortofrutícolas acogidos a la indicación «Tomate La Cañada-Níjar».

Las características diferenciales del producto no son suficientes para garantizar su origen, sino que son necesarias establecer medidas adicionales de control y certificación que avalen el origen y la calidad del producto.

Es de destacar en el control los siguientes procesos:

- Los tomates de las variedades autorizadas proceden de plantaciones inscritas y situadas en la zona de producción.
- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, son controladas e inspeccionadas por el Consejo Regulador.
- El producto se almacena en centrales hortofrutícolas, inscritas de forma que no perjudique su calidad y prestigio y en condiciones que garantizan su óptima conservación.
- El acondicionamiento, envasado, presentación, conservación y expedición de los tomates amparados se realiza en centrales hortofrutícolas inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador.
- Se realizan análisis físico-químicos, organolépticos y multiresiduos para garantizar la calidad y seguridad de los frutos en laboratorios acreditados según la UNE-EN-ISO 17.025.
- Sólo salen al mercado con la garantía de su origen, los tomates que superen todos los controles a lo largo del proceso y se envasen con la etiqueta y la contraetiqueta numerada avalada por el Consejo Regulador.

E. Obtención del producto.—El cultivo del «Tomate La Cañada-Níjar», necesita entre sus condiciones de cultivo y producción, estructuras de protección.

En lo referente al tipo de cubierta predominante, destaca la tradicional de tipo parral (plana) y multicapilla (raspa y amagado), representando aproximadamente el 70% de la superficie bajo abrigo de la zona de cultivo del «Tomate La Cañada-Níjar».

Se trata por lo tanto de cultivos protegidos, cuyas estructuras provocan, una reducción de las necesidades hídricas, de la velocidad del viento y de los daños de plagas, enfermedades, nematodos, malas hierbas, pájaros y otros depredadores; una protección del cultivo, de las bajas temperaturas; a su vez con estas estructuras, se limpia el impacto de climas áridos o desérticos, se aprovecha la energía solar de forma más eficiente y se mejora la calidad, preservando los recursos presentes.

Los requisitos exigidos para la obtención del producto son los recogidos por la serie de normas española UNE 155.000, en concreto, la UNE 155.102. Hortalizas frescas. Producción Controlada. Tomate.

E.1 Técnicas de cultivo.—Las técnicas de cultivo utilizadas son conformes a la norma citada anteriormente: UNE 155.102. Hortalizas frescas. Producción Controlada. Tomate.

Obtención de semillas: la semilla se obtiene a través de las empresas de semillas o de algún punto de venta autorizado. Se lleva a un semillero profesional, autorizado por los organismos oficiales, donde 30 días antes para el caso de cultivo enarenado en verano y 40 días en invierno, se siembra la semilla en cepellones independientes de turba para el cultivo en suelo. Tras la siembra se humedece el sustrato y se pasan las bandejas a una cámara de germinación en condiciones de 25.°C, 90% de humedad y oscuridad durante tres días para extenderse posteriormente en el cultivo, garantizándose en invierno mediante calefacción temperaturas mínimas superiores a 12.° C.

Las bandejas están desinfectadas, utilizándose actualmente unas fundas alveoladas de plástico negro o blanco que evitan por un lado el contacto del sustrato con la bandeja y por otro facilitar la salida del cepellón de su alveolo.

Una semana antes de trasplantar las plantas del semillero deberán de «endurecerse» para sufrir menos el trasplante, mediante técnicas como la disminución del blanqueo y el manejo de la fertirrigación.

Trasplante: el trasplante es el paso de la planta desde el semillero al asiento definitivo de cultivo. El riego por goteo está colocado según el marco, la densidad y la orientación de la plantación. Normalmente, la orientación del línea de cultivo es dirección Norte-Sur para facilitar la entrada de luz y evitar sombras en los meses de invierno donde el ángulo de incidencia de la radiación es muy bajo.

En el enarenado, se «abren los hoyos», labor de apartar la arena y el estiércol hasta llegar a la tierra, guiados por los goteros. La planta se puede introducir en la tierra o poner sobre ésta, abrigándose con arena.

Los marcos de plantación varían según la variedad cultivada, pues depende del porte de la planta y están comprendidos entre 1-1,5 m x 0,5 m.

Durante el desarrollo de la planta de tomate se le realizan prácticas de cultivo, por lo que se necesita mano de obra.

Poda de formación: Es una de las técnicas de cultivo que se aplican a la planta de tomate. Se eliminan los pequeños brotes axilares llamados vástagos, que desarrollándose dan origen a los brotes laterales, hojas y flores o frutos.

El destallado, poda de los brotes axilares, se inicia cuando en la mayor parte de las plantas se observa la inflorescencia. Esta poda se llama poda de formación. Los vástagos no deben ser más largos de 2-3 centímetros, de otro modo, la planta no los podrá soportar.

El despunte, consiste en quitar con tijeras o directamente con la mano la parte apical de cada tallo, para provocar la maduración de los frutos existentes en la planta. Cuando los brotes auxiliares están excesivamente desarrollados formando tallos secundarios se despuntan.

En los terrenos arenosos, característicos de la zona, en los que se teme que pueda interrumpirse la vegetación por sequía, se intenta anticipar la maduración de los frutos que lleva la planta, continuando su cultivo si hay posibilidad de obtener más frutos. Para esto se despunta el tallo principal sobre la primera hoja siguiente a la primera o segunda inflorescencia, dejando un vástago secundario y suprimiendo todos los demás, así en el vástago dejado aparece enseguida la primera inflorescencia.

Para obtener producciones precoces, que son las interesantes para la exportación y para los agricultores, se despunta pronto la planta a partir de la primera hoja siguiente a la tercera, cuarta o quinta inflorescencia.

Se realiza, en la medida que lo necesite la planta, el deshojado o poda de hojas senescentes, para facilitar la aireación y mejorar el color de los frutos. También se quitan las hojas enfermas, para eliminar fuente de inóculo.

Cuando las plantas han adquirido un exceso de vigor (hojas enormes, troncos muy gruesos), se hace un entesaque de hojas, sobre todo si éstas se solapan unas sobre otras y no dejan entrever los frutos. Se procura quitar la hoja por encima del ramo (la que enfrenta el ramo tiene un importante papel en el aporte de fotoasimilados a éste), que esté orientada en la dirección norte o levante. No se quitan más de 2-3 hojas por planta en una sola vez, para no producirle a la planta un estrés demasiado grande. El corte de la hoja es por la base del peciolo, a ras de tronco y con cuchilla, conociendo casos de pérdida de plantaciones enteras por efecto de la botritis iniciándose los daños en las heridas del deshojado, cuando se ha hecho mal.

Se realiza el despunte de inflorescencias o poda de flores o frutos que es la eliminación de éstos cuando existe un excesivo número de ellos, así como la eliminación de frutos recién cuajados con malformaciones. Con esto se consigue un aumento de calibre, homogeneidad y calidad de los frutos restante, así como la disminución de destrío.

Después de efectuada la primera poda, se procede al aporcado o rehundido de las plantas. Para aporcar se abriga la planta con arena o tierra con objeto de fomentar la creación de un mayor número de raíces. El rehundido, variante del aporcado, consiste en doblar la planta hasta que ésta entre en contacto con la tierra, rascando un poco en ella y depositando con cuidado la planta, echado después arena y dejando fuera la

yema terminal y un par de hojas. El aporcado se realiza con el azadón o con adecuados aparatos mecánicos; en ambos casos la tierra se aplica al pie de las plantas, preparando previamente las regueras con una profundidad adecuada.

Tutorado: Se procede a la sujeción de las plantas, que es una práctica imprescindible en el cultivo del tomate de esta zona geográfica. Tiene como objetivo mantener erguida la planta para evitar su contacto con el suelo, que solo nos traerá problemas de enfermedades y de calidad del fruto, disminuyendo también la producción.

La sujeción suele hacerse normalmente con hilo de rafia sujeto de un extremo a la planta y de otro a un alambre de entutorado situado a determinada altura (en el emparrillado), y que va sobre el línea de cultivo a una altura entre 1,8 m y 2,4 m. El amarre de los extremos se hace mediante nudos apropiados, teniendo en cuenta que el amarre de la planta debe ser un nudo que no sea escurridizo para que no estrangule el tallo principal de la planta, y el nudo del alambre en forma de «moña» para facilitar la retirada de la planta al final de la cosecha.

A medida que la planta va creciendo, ésta se va liando o sujetando al hilo tutor mediante anillas, hasta que la planta alcanza el alambre, lo cual ocurre en el ciclo largo en los primeros meses del invierno. A partir de este momento hay tres opciones:

Bajar la planta descolgando el hilo.

Dejar que la planta crezca cayendo por propia gravedad.

Continuar el crecimiento de la planta de manera horizontal, ayudados por otros alambres o cuerdas de emparrillado.

Existe una variante de este tipo de sujeción, más moderno y que comienza a imponerse en la zona. Este tipo es el llamado de perchas y consiste en poner perchas con hilo enrollado en ellas para ir dejándolo caer a medida que la planta va creciendo, sujetándola al hilo mediante clips. El tallo principal se irá dejando caer sobre el suelo o sobre soportes destinados para ello. La ventaja de este sistema estriba en la mejora de la calidad del fruto con mayor tamaño, color y uniformidad debido a que la planta siempre se entutora hacia arriba recibiendo el máximo de luminosidad. Tiene como inconveniente el aumento en mano de obra, pero se ve compensado con el incremento en la producción.

Riego, fertilización, control de plagas y enfermedades, recolección y transporte: Se realizarán siguiendo las indicaciones marcadas en la norma UNE 155.102 de aplicación en tomate.

La recolección del producto en la finca depende de la variedad, pero en ningún caso se permite su recolección antes de que el fruto haya iniciado en campo el proceso de maduración comercial según la legislación vigente. Ésta se realiza de forma manual por parte del agricultor, que deposita los tomates en cajas de plástico (15 Kg de capacidad), para posteriormente ser paletizadas y transportadas a la central hortofrutícola.

Las buenas prácticas de cultivo, el conocimiento de los factores de producción y del medio ambiente (agua, suelo, radiación solar, ventilación natural, etc.), son el origen de la singularidad del «Tomate La Cañada-Níjar».

E.2 Fases del proceso de elaboración.—Las operaciones de manipulación se realizan de forma separada según el producto. Se cuenta con una diferenciación total de partidas en la central hortofrutícola, mediante tabllas de colores, separación espacial en las líneas entre ambas, etc., según cada empresa.

El producto, debidamente identificado, se almacena en la zona del almacén habilitada para tal fin y en espera de su incorporación a la cadena de manipulación. Las partidas de producto controlado (partidas de producto acogido a la indicación) quedan almacenadas por separado de las de producto no controlado (partidas de producto no acogido a la indicación).

Si la variedad se recolecta en racimo se realiza la preparación del mismo, en la cual se cortan aquellos tomates que son inservibles, presentan un estado de madurez inapropiado, es decir, tomates de color verde, recorte de tallos, etc., procurando dejar los racimos con una presentación homogénea tanto en color como en tamaño.

Una vez realizada esta preparación previa por parte del agricultor en sus fincas o de los envasadores en la central hortofrutícola, el producto pasa a la línea de manipulación de producto. El tomate en racimo recolectado en campo presenta restos de partículas (polvo, restos de hojas, etc.), por lo que se hace necesario pasarlo por el túnel de lavado y secado. Finalmente, los envasadores u operarios son los encargados de ir colocando manualmente los racimos en los envases correspondientes, que posteriormente serán paletizados.

En cuanto a las variedades recolectadas de forma individual (en suelto), los tomates se incorporan a la línea de manipulación mediante el vaciado de los envases que los contienen. Éste se realiza de forma automática, mediante maquinaria diseñada específicamente para esta función y después pasa al túnel de lavado y secado.

Una vez en la calibradora, el tomate (redondo liso, asurcado y oblongo o alargado) sufre una preselección mediante la cual se separan los tomates cuyo calibre sea igual o superior a 47 mm de los que no lo sean. Los

tomates de calibre inferior pasan a ser destrío y los de igual o superior a 47 mm deben pasar a la fase de calibración por color y peso.

Con respecto al tomate cereza, se deben separar los tomates cuyo calibre sea igual o superior a 20 mm de los que no lo sean, aunque como establece el reglamento (CE) N.º 790/2000 de la Comisión de 14 de abril de 2000, las disposiciones relativas al calibre mínimo de los tomates clasificados en la categoría I no se aplicará a los tomates cereza.

A partir de esta doble clasificación, el tomate se distribuye por la máquina en las diferentes líneas de envasado, en las cuales se realiza una diferenciación entre los de primera categoría del resto. Tan solo los tomates clasificados en categoría primera son envasados como producto acogido a la indicación.

Una vez envasados los tomates en cajas de cartón o de plástico se procede al montaje de palets. La mercancía se pesa por partidas, obteniendo el correspondiente albarán de partida que se coloca de forma visible en el palet.

F. Vínculo con el medio geográfico.

F.1 Vínculo histórico.—Los inicios del cultivo del tomate se producen en la llamada Comarca del Bajo Andarax y Níjar y se remonta a tiempos lejanos, pero de situarnos en alguna fecha significativa como arranque para el posterior auge de este cultivo en la misma, podríamos situarnos a principios de la década de 1960, cuando la agricultura de la zona se extiende más allá de la Vega de Almería y se cultiva en zonas más áridas, como son la zona de Los Llanos de la Cañada y Níjar.

A principios de 1970 se realizaron las primeras explotaciones protegidas y de esta manera se pudo cosechar en invierno. A partir de aquí, se empieza a ver otra forma de rentabilizar las tierras y todos los agricultores protegen sus cultivos, buscando tener una parte al aire libre que se coseche en otoño y otra en cultivo protegido para recolección de invierno.

Con la variedad Redondo Liso se iniciaron las primeras exportaciones con éxito, el mercado interior lo aceptó muy bien. Por entonces el mercado nacional era la base de la zona, pero con el tiempo la exportación fue cogiendo fuerza. A mediados de los ochenta, decididamente la zona se lanza a Europa tomando elevado prestigio en Italia. Aún quedaban muchos países por conquistar, pero eso llegaría unos años más tarde. Posee un exuberante vigor y productividad. Para que la planta de esta variedad vegete sin problemas los agricultores de la zona han modificado sus estructuras por otras más altas y mejor ventiladas, y también sus comprimidos marcos de plantación por otros más amplios donde estas plantas vegeten sin problemas, dando mayores producciones y mejor calidad.

Las variedades de tomates Oblongo y Cereza se implantaron en la comarca de Níjar a inicios de los años 80, debido a las características organolépticas y funcionales obtenidas principalmente por los factores edafológicos, hidrológicos y de climatología estas variedades han tenido gran expansión en esta zona. Convirtiéndose estas en una de las principales para alguna de las entidades comercializadoras en esta comarca a partir de 1990.

El cultivo de estas variedades ha hecho posible que se llegue a toda Europa, especialmente Francia, Bélgica y Países del Este así como a Estados Unidos y Canadá.

Se debe reseñar, que en los últimos años la zona tomatera ha seguido crecido hacia levante, convirtiéndose la Comarca de Níjar como la zona de mayor reputación de tomate para cosechas de otoño y primavera y con un importante número de hectáreas en producción, debido a las condiciones de salinidad en los suelos y en las aguas de riego.

Para finalizar esta reseña histórica, hay que decir que desde un principio ha sido la labor de los hombres y mujeres de esta tierra la que ha impulsado el avance de la zona para que fuese una zona diferenciada y específica del cultivo del tomate, cultivando variedades con características específicas ligadas al medio natural más exigentes en nutrición y en labores culturales.

F.2 Vínculo natural.—En el tomate, como en cualquier ser vivo, su fisiología se ve afectada por los factores ambientales, como son luz, la temperatura, agua, suelo, la humedad relativa, el viento, etc. Cualquiera de estas variables afectan desde la germinación de la semilla, a la formación del sistema radicular, a la formación del sistema aéreo, a la floración, al cuajado del fruto, al engorde del mismo y a la maduración, dándole las características específicas de la zona unas propiedades diferentes a cualquier otra. Siendo el tomate de la zona fijada para la indicación característico y diferente de otros cultivados en otras zonas.

Desde el punto de vista geológico, los terrenos llanos que abarcan desde la zona de la vega de Almería hasta Níjar, son aluviales. Son suelos que se encuentran a ambos lados del río Andarax, con una permeabilidad y aireación buenas. 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 de la zona de producción del «Tomate La Cañada-Níjar», son suelos sódicos-salino que presentan una CEes > 6dSm-1, un porcen-

taje de sodio intercambiable (PSIc)>10 y un pH<8,5. Así pues, en los suelos de cultivo del «Tomate La Cañada-Níjar», la elevada conductividad, se debe a la alta concentración de iones presentes en estos suelos.

En la tabla 1 que figura el final del pliego se muestra la caracterización de la solución edáfica (extracto saturado) en la zona del «Tomate La Cañada-Níjar» y se comparan con los valores de otras zonas de cultivo como son las Islas Canarias, Poniente Almeriense (El Ejido, Roquetas de Mar, Vícar, y La Mojenera).

En la zona del Poniente Almeriense la conductividad eléctrica es aproximadamente un 60% inferior al de la zona de cultivo del «Tomate La Cañada-Níjar». Los suelos del «Tomate La Cañada-Níjar» presentan valores comprendidos entre un 20-55% por encima de Cl⁻ y Na⁺ que el resto de zonas de cultivo. Según Richards (1954), los iones Cl⁻ son los que más aumentarán la conductividad eléctrica a igualdad de concentración, seguidos del Ca²⁺ y Na⁺. Esto explica la mayor conductividad eléctrica presente en los suelos del «Tomate La Cañada-Níjar», ya que el contenido en Cl⁻ y Na⁺ de las otras zonas presentan concentraciones significativamente inferiores.

Asimismo se ha comprobado que el 70% de los suelos analizados presentan conductividades eléctricas superiores a 6 dS/m, lo que refleja la alta salinidad que presentan la mayoría de los suelos de la zona, determinada como se ha comentado anteriormente, por el elevado porcentaje de cloro y sodio intercambiable.

Con respecto al PSIc, se puede observar como el «Tomate La Cañada-Níjar» se cultiva en suelos con valores de PSIc más altos (suelos sódicos-salinos) que los cultivados en las otras zonas. De esta forma, los suelos donde se cultiva el «Tomate La Cañada-Níjar», presentan un porcentaje de sodio intercambiable (PSI_c) superior al 10%, con una media de 15,1%, 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-Níjar».

Según Casas Castro, (2003), los suelos de cultivo del «Tomate La Cañada-Níjar» presentan una relación K⁺/Ca²⁺ estimada en 0,26, lo cual indica que estamos en el rango óptimo para la mayor calidad del fruto.

Las aguas de riego del «Tomate La Cañada-Níjar» son cloruradas sódicas. Los iones predominantes en las aguas de riego de la zona La Cañada-Níjar son el sodio, los cloruros, sulfatos y calcio. Esta concentración de iones del agua de riego del «Tomate La Cañada-Níjar», da origen a una gran concentración de azúcares y ácidos orgánicos en el fruto.

Las aguas de riego del «Tomate La Cañada-Níjar» presentan unas relaciones entre los nutrientes mayoritarios que favorecen la mejora de la calidad del fruto, ya que la respuesta del cultivo a la combinación de estos nutrientes es mayor que la suma de sus efectos individuales; por lo tanto los nutrientes presentan sinergismo. En éste sentido se pone de manifiesto que el riego con agua de elevado contenido iónico, mejora la calidad del tomate, ya que aumenta la concentración de glucosa y fructosa en el fruto, que es lo que determina el sabor del mismo.

En la tabla 2 que figura al final del pliego se muestra la composición media de las aguas de riego de las diferentes zonas de cultivo de tomate. Los iones predominantes en las aguas de riego de la zona La Cañada-Níjar son el sodio, los cloruros, sulfatos y calcio, de modo que los Cl⁻ y el Na⁺ presentan concentraciones un 40% y un 35% respectivamente superiores a las encontradas en las aguas de riego del resto de zonas de cultivo sometidas al ensayo.

El agua de riego empleada en el cultivo del «Tomate La Cañada-Níjar» presenta un valor medio de conductividad eléctrica de 7,3 dS/m, 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-Níjar», 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-Níjar».

G. Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.—El Organismo de Control es:

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar».

Dirección: Ctra de Ronda N.º 11, Bajo. Edificio Oliveros.

Código Postal: 04004.

Municipio: Almería.

Teléfono: 950 280380.

Fax: 950 281331.

E-mail: tomate_lcn@agrocolor.es

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar», cumple con la norma EN 45011, las funciones específicas consistirán en:

Inspección de las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas.

Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.

Auditoría de los registros documentales de la producción de tomates protegidos.

H. *Etiquetado*.—Las etiquetas y contraetiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar».

En las etiquetas y contraetiquetas del tomate envasado, figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar», además de los datos que, con carácter general, se determinen en la legislación aplicable.

I. *Requisitos legislativos nacionales*.

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Decreto 835/1972, de 23 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.

Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.

Ley 24/2003, de la Viña y del Vino.

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 la oposición a ellas.

Gráfico 1: Evolución de azúcares totales y ácidos en el Tomate Redondo Liso

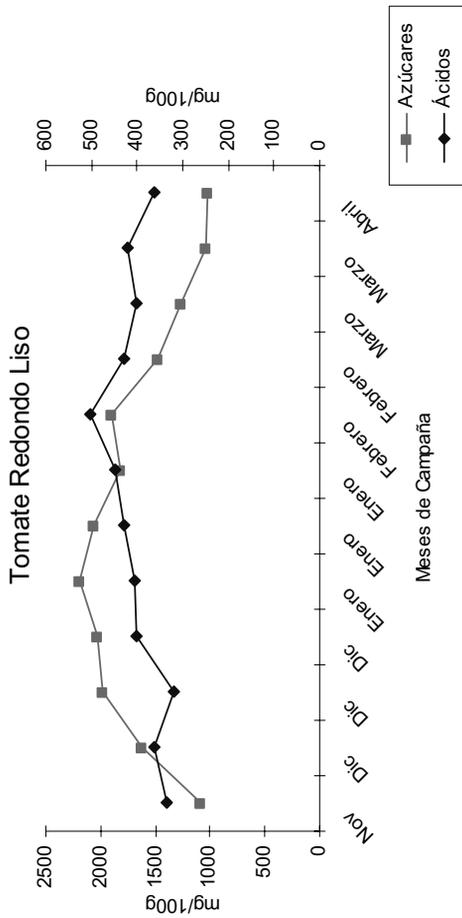


Gráfico 2: Evolución de azúcares totales y ácidos en el Tomate Cereza

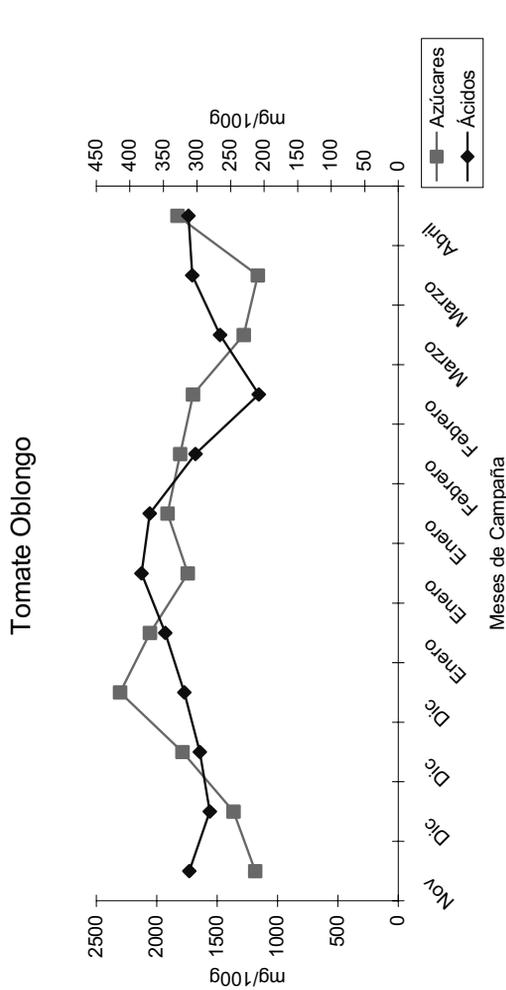


Gráfico 3: Evolución de azúcares totales y ácidos en el Tomate Asurcado

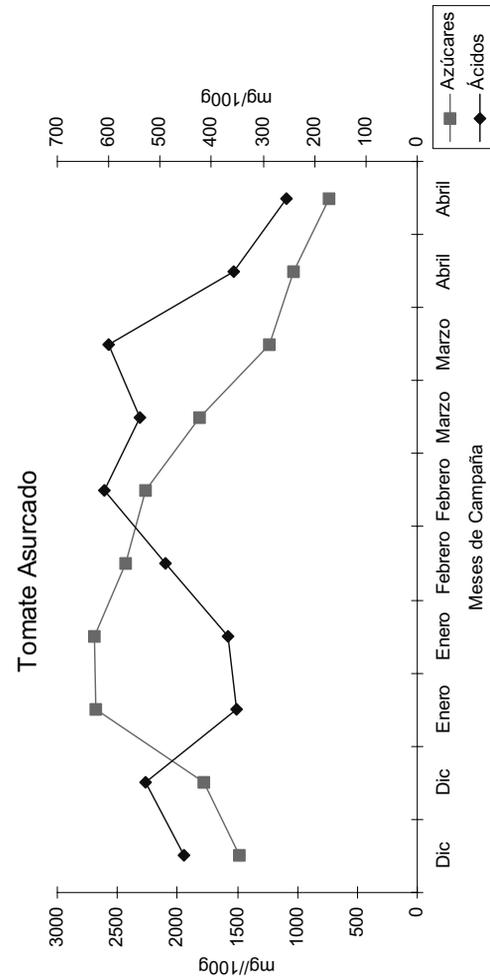


Gráfico 4: Evolución de azúcares totales y ácidos en el Tomate Oblongo

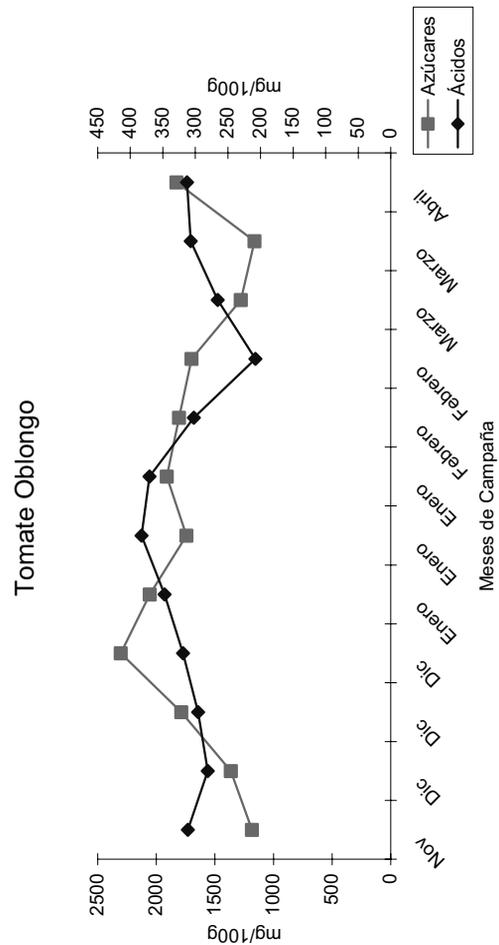


Gráfico 5: Contenido en ácidos orgánicos mayoritarios/tipos cultivados en distintas zonas

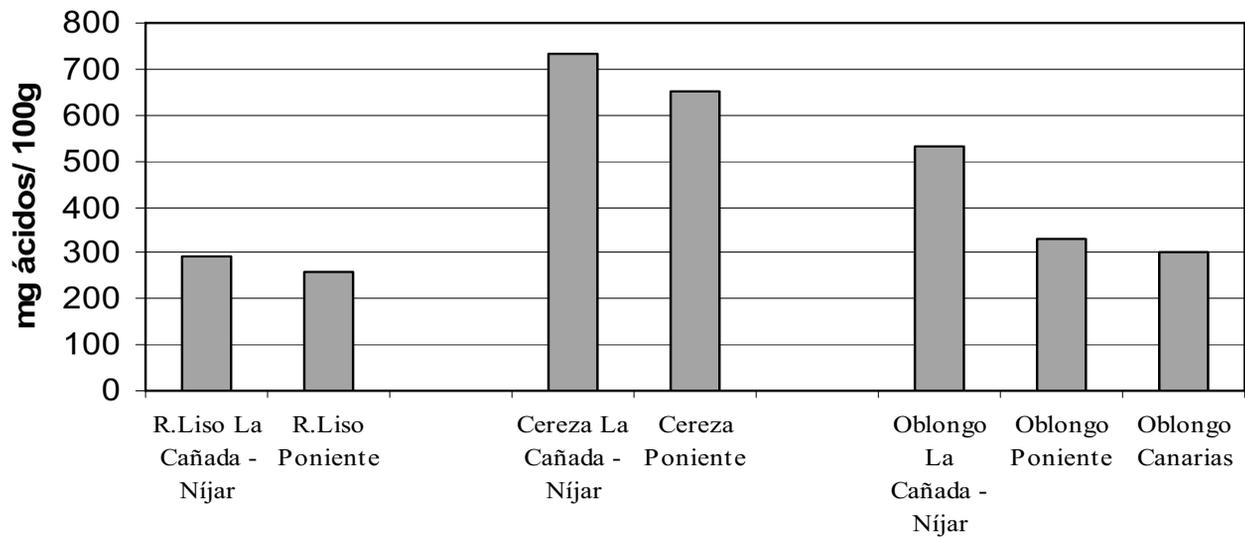


Gráfico 6: Contenido en azúcares totales/tipos cultivados en distintas zonas

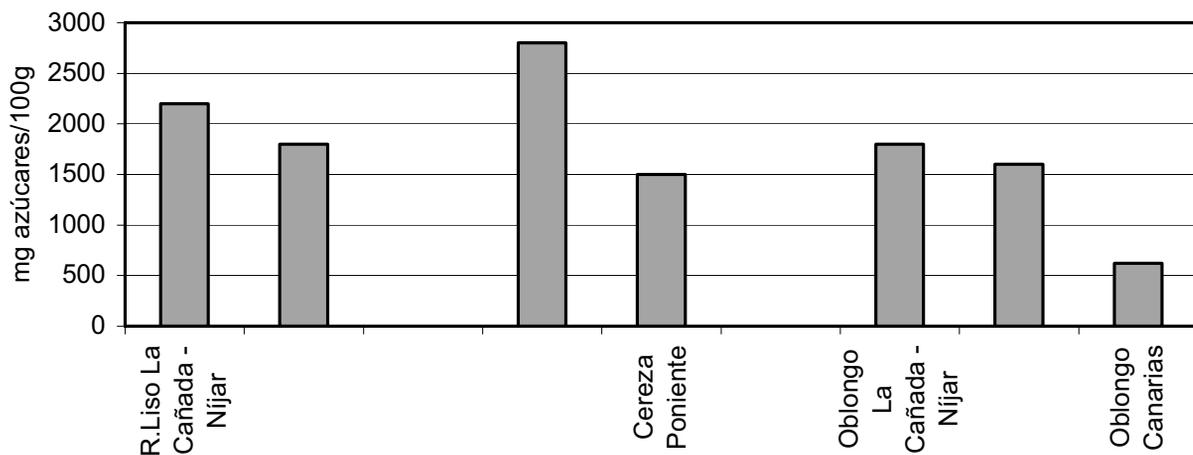


Tabla 1. Análisis de la solución edáfica en diferentes suelos de cultivo

Suelo	pH	CEes (dS/m)	Na ⁺ (meq/l)	Cl ⁻ (meq/l)	NO ₃ ⁻ (meq/l)	SAR (meq/l)	PSIc (%)
La Cañada-Níjar	7,5	6,9	37,6	32,7	2,3	17,3	15,1
Islas Canarias	7,7	6,0	30,8	24,0	11,3	9,0	11,5
Poniente Almeriense	8,3	2,0	20,4	18,2	0,3	12,2	8,0

Tabla 2. Composición media de las aguas de riego de las diferentes zonas

Agua de Riego	pH	CEes (dS/m)	Na ⁺ (meq/l)	Mg 2 ⁺ (meq/l)	Ca 2 ⁺ (meq/l)	Cl ⁻ (meq/l)	CO ₃ 2 ⁻ (meq/l)	NO ₃ ⁻ (meq/l)	SAR (meq/l)
La Cañada-Níjar	7,2	7,3	23,1	3,9	4,3	17,3	4,6	0	23,4
Islas Canarias	7,5	2,2	15,4	6,3	2,1	10,6	3,0	0,4	6,7
Poniente Almeriense	8,1	2,0	12,0	4,3	3,1	11,5	0,2	0,4	5,5