

Premio a las buenas prácticas preventivas: Categoría Empresas (M1A). Se concede el Premio compartido a las empresas:

- Iberdrola Generación S.A.U.
- Grupo de empresas Abengoa.

Premio a las buenas prácticas preventivas: Categoría Trabajadores (M1B). Se concede el Premio al trabajador:

- Don Carlos Reynolds Puebla.

Premio a las buenas prácticas preventivas: Categoría Asociaciones Empresariales (M1C). Se concede el Premio compartido a las asociaciones empresariales:

- Asociación Servicio de Prevención Mancomunado de la Construcción en Andalucía.
- Confederación Empresarial del Comercio Andalucía.

Premio a las buenas prácticas preventivas: Categoría Organizaciones Sindicales (M1D). Se concede el Premio a la organización sindical:

- Comité Territorial de Seguridad y Salud de Endesa en Andalucía y Extremadura.

Premio a la innovación y fomento de la cultura preventiva: Categoría Innovación e Investigación (M2A). Se concede el Premio a la investigadora:

- Doña Lourdes Munduate Jaca.

Premio a la innovación y fomento de la cultura preventiva: Categoría Comunicación (M2B). No se concede el Premio en esta modalidad.

Premios Especiales del Jurado (M3). Se conceden los siguientes Premios a:

- Don Miguel Ángel Olalla Mercadé.
- Federación Enseñanza CC.OO. Andalucía.

Sevilla, 14 de enero de 2008

ANTONIO FERNÁNDEZ GARCÍA
Consejero de Empleo

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 30 de enero de 2008, por la que se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Nijar» y de su Consejo Regulador.

P R E Á M B U L O

La Asociación del Tomate La Cañada-Nijar presentó solicitud de reconocimiento de la citada Indicación como instrumento idóneo para proteger el origen de su producción y garantizar su calidad.

Una vez realizadas las comprobaciones oportunas para su inscripción en el Registro comunitario previsto 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, y de conformidad con lo previsto en él, así como en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, se procedió la tramitación del correspondiente procedimiento de oposición, para lo que con fecha 4 de julio de 2007 se publica en el Boletín Oficial del Estado

la Resolución de 21 de junio de 2007, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate de La Cañada-Nijar», estableciendo el plazo de dos meses para presentar oposición al registro.

Transcurrido ese plazo se publica, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 22 de octubre de 2007, la Orden de 11 de octubre de 2007, de esta Consejería, por la que se emite decisión favorable en relación con dicha solicitud, de conformidad con el artículo 5 del 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.

Por otra parte, una vez que ha sido transferida la solicitud a la Comisión Europea, procede otorgar una protección transitoria hasta tanto se adopte por la Comisión una decisión sobre su inscripción en el citado registro comunitario, conforme se determina en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007.

Por el sector afectado se ha procedido a la elaboración del Reglamento de la Denominación, y a su sometimiento a esta Consejería, de conformidad con lo previsto en los artículos que resultan aplicables, relativos a los Consejos Reguladores, de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, tal y como se dispone por la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, así como en los aspectos que esta Ley determina aplicables a las Denominaciones de Origen de productos agroalimentarios, por lo que procede su correspondiente aprobación.

Esta Comunidad Autónoma es competente en la materia, de acuerdo con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, competencias que se ejercen a través de esta Consejería en virtud del Decreto 204/2004, de 11 de mayo, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

En su virtud, a iniciativa del sector afectado y a propuesta del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, y en uso de las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

D I S P O N G O

Artículo único. Objeto.

Se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Nijar» y de su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura en el Anexo a la presente Orden.

Disposición adicional única. Consejo Regulador Provisional de la Indicación Geográfica Protegida.

Se habilita al Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria para que designe, con carácter provisional, a los miembros del Consejo Regulador que ejercerá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador al que se refiere el Capítulo VII de este Reglamento, hasta tanto este se quede constituido de acuerdo con lo que se prevé en el mismo.

Disposición transitoria única. Protección transitoria.

Conforme se establece en el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios, así como en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para 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, la aprobación del presente Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» se realiza a los efectos de la concesión de la protección transitoria que se prevé en tales artículos, la cual cesará a partir de la fecha en que se adopte por la Comisión una decisión sobre su inscripción en el citado registro comunitario.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 30 de enero de 2008

ISAÍAS PÉREZ SALDAÑA
Consejero de Agricultura y Pesca

A N E X O

REGLAMENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «TOMATE LA CAÑADA-NÍJAR» Y DE SU CONSEJO REGULADOR

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Producto protegido.

Quedan protegidos con la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» los tomates que reúnan las características definidas en este Reglamento y el pliego de condiciones que figura en el Anexo del mismo, y cumplan los requisitos exigidos en ambos y en la legislación vigente.

Artículo 2. Extensión de la Protección.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Indicación Geográfica Protegida y al nombre geográfico «La Cañada-Níjar» aplicado a tomates.

2. El nombre de la Indicación Geográfica Protegida se empleará en su integridad, es decir, con las cuatro palabras que lo componen en el mismo orden y con idénticos caracteres.

3. Queda prohibida la utilización en otros tomates de nombres, marcas, términos, expresiones y signos, que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos por las expresiones «tipo», «gusto», «elaborado en», «manipulado en», «fabricado en» u otros análogos.

Artículo 3. Órganos competentes.

1. La defensa de la Indicación Geográfica Protegida, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los tomates amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida, a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el ámbito de sus respectivas competencias.

Artículo 4. Obligaciones.

1. La Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía aprobará el Manual de Calidad y Procedimientos en aplicación de la norma EN 45.011: «Criterios generales relativos a los organismos de certificación de productos» y que será puesto a disposición de los inscritos.

2. El Consejo Regulador deberá elevar a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, a la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de todos los inscritos, para su aprobación.

CAPÍTULO II

De la Producción

Artículo 5. Zona de producción.

1. La Zona de producción de los tomates amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» está constituida por los terrenos ubicados en la Comarca del Bajo Andarax y Níjar, y correspondientes a los términos municipales de Almería, Níjar, Viator, Pechina y Huércal de Almería, de la provincia de Almería, que el Consejo Regulador compruebe que son aptos para la producción de tomates de las variedades que se indican en el artículo 6, con la calidad necesaria para producir tomates de las características especiales de los protegidos por la Indicación Geográfica Protegida de acuerdo con lo establecido en este Reglamento.

2. La calificación de terrenos y tomates a efectos de su inclusión en la zona de producción la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitado en la documentación cartográfica correspondiente que obre en el Consejo y los criterios recogidos en el Manual de Calidad y Procedimientos.

3. En caso de que el titular del terreno esté en desacuerdo con la resolución del Consejo, sobre la calificación del mismo, podrá interponer un recurso de alzada ante el titular de la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía de Almería, que resolverá, previo informe del Organismo competente de la Junta de Andalucía y de los Organismos técnicos que estime necesarios.

Artículo 6. Variedades aptas.

1. Los tomates protegidos por la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada Níjar» procederán exclusivamente de las variedades:

- Redondos lisos.
- Asurcados.
- Oblongos o alargados.
- Tomate cereza (incluidos los tomates cóctel).

2. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen tomates de calidad y que puedan ser asimilados a los tradicionales de la zona.

Artículo 7. Prácticas culturales.

1. Las prácticas de cultivo serán las que tiendan a conseguir la mayor sanidad de las plantaciones y la mejor calidad de los frutos.

2. El Consejo Regulador podrá acordar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyendo un avance en la técnica agrícola, se compruebe que no afecten desfavorablemente a la calidad del tomate.

Artículo 8. Recolección.

1. La recolección se realizará con el mayor esmero posible, evitando golpes rozaduras y magulladuras. La recolección del producto en la finca dependerá de la variedad. En ningún caso se recolectará antes de que el fruto haya iniciado en campo el proceso de maduración comercial según la legislación vigente. La recolección se realizará de forma manual, de tal forma que se garantice la máxima calidad del producto.

2. El Consejo Regulador podrá determinar el momento de recolección que garanticen la adecuada producción del fruto. También podrá adoptar acuerdos sobre las prácticas de recolección. Asimismo podrá adoptar acuerdos sobre el transporte de los tomates a las centrales hortofrutícolas, apoyadas en ensayos y experiencias convenientes, que deterioren en la menor medida el fruto.

3. El transporte del producto a la central hortofrutícola se realizará en camiones, previamente envasado en cajas de campo.

CAPÍTULO III

Del acondicionamiento y envasado

Artículo 9. Presentación de los tomates.

A) Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre. Los tomates clasificados en la categoría I deberán ser homogéneos en lo que se refiere a su madurez y coloración. Además, en el caso de tomates oblongos, la longitud deberá ser suficientemente uniforme.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B) Acondicionamiento.

El envase de los tomates deberá protegerlos convenientemente. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una materia que no pueda causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales, y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas. El período máximo de acondicionamiento de los tomates será de 72 horas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas

C) Presentación.

Los tomates podrán presentarse:

- En forma de frutos separados, con o sin cáliz y tallo corto,
- En forma de tomates en racimo, es decir, que los tomates se presentan en inflorescencias enteras o partes de inflorescencia, siempre que cada inflorescencia o parte de ésta conlleve al menos el siguiente número de frutos: 3 frutos, o en el caso de los tomates cereza en racimos, 6 frutos.

Artículo 10. Zona de acondicionamiento y envasado.

La zona de acondicionamiento y envasado de la Indicación Geográfica Protegida coincide con la de producción, definida en el artículo 5.

Artículo 11. Técnicas de acondicionamiento y envasado.

Las técnicas empleadas en la manipulación y envasado del tomate serán las adecuadas para obtener productos de la máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tomates de la zona de producción y siempre de acuerdo a la legislación vigente. Se admitirán las nuevas prácticas, suficientemente experimentadas, que no perjudiquen la calidad de los tomates. Para ello las empresas:

- a) Dispondrán de instalaciones para la recepción y acondicionamiento del producto.
- b) Emplearán técnicas correctas de acondicionamiento y envasado de acuerdo a los requisitos de las centrales hortofrutícolas recogidos en la norma española UNE 155.102, en su última revisión.
- c) Se vigilará que en el proceso de acondicionamiento y envasado los tomates mantengan la temperatura adecuada para que no perjudique las características organolépticas del producto.
- d) Tras el acondicionamiento y envasado, se efectuará una clasificación del tomate según las categorías y calibres establecidos en los artículos 13 y 14 del presente Reglamento.

CAPÍTULO IV

Características de los tomates

Artículo 12. Características de los tomates.

Los tomates protegidos por la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» serán, necesariamente tomates, que respondan a las características definidas por la legislación vigente, y a las específicas definidas a continuación:

a) Los tomates protegidos destinados a la comercialización deberán presentarse:

- Entero, sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios, exentos de materias extrañas visibles.
- De aspecto fresco.
- Exentos de plagas.
- Exentos de daños causados por plagas.
- Exentos de un grado anormal de humedad exterior.
- Exentos de olores y sabores extraños.

Los tomates se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- Conservarse bien durante su transporte y manipulación.
- Llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

b) En el caso de los tomates en racimos, los tallos deberán tener un aspecto fresco, sano, limpio y estar exentos de hojas y materias extrañas visibles. También se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- Conservarse bien durante su transporte y manipulación.
- Llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

c) Características físico-químicas, organolépticas o morfológicas.

1. Las características físico-químicas y organolépticas de los cuatro tipos del «Tomate La Cañada-Níjar» serán las siguientes:

- Contenido de azúcares totales entre 1.000-3.500 mg/100 g.
- Contenido de ácidos orgánicos entre 250-600 mg/100 g.

Firmeza entre 1-2 kg/cm².

- Contenido en carotenos (Licopeno) entre 1.000-4.000 (µg/100 g), excepto para los tipos asurcados.

2. El fruto que no está sano así como el que por condiciones climáticas o de producción específicas del fruto no reúna las características exigidas para pertenecer a la categoría I, no podrá ser utilizado como producto de Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar».

Artículo 13. Categorías.

Los tomates incluidos en la I.G.P. «Tomate La Cañada-Níjar» deberán clasificarse como categoría I, de acuerdo al Reglamento (CE) núm. 790/2000 de la Comisión de 14 de abril de 2000, por el que se establecen las normas de comercialización de los tomates.

Categoría «I»: Los tomates clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad, suficientemente firmes y presentar las características de la variedad. No podrán presentar grietas ni «dorso verde» aparentes. Sin embargo, podrán presentar los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- Ligeras malformaciones y defectos de desarrollo.
- Ligeros defectos de coloración.
- Ligeros defectos en la epidermis.
- Magulladuras muy ligeras.

Además, los tomates de la variedad Asurcado podrán presentar:

- Grietas cicatrizadas de 1 cm de longitud máxima.
- Protuberancias no excesivas.
- Un pequeño ombligo que no presente formación acorchada.
- Cicatrices acorchadas de forma umbilical en el punto pistilar, cuya superficie total no excede de 1 centímetro cuadrado.
- Una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura), cuya longitud no supere los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

Artículo 14. Calibre.

Los tomates se calibrarán en función del calibre unitario del fruto, que vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, estando todos los calibres incluidos (mayor de 47 mm) por encima del calibre mínimo (35 mm para redondos y asurcados y 30 mm para tomates oblongos) que el Reglamento R (CE) 790/2000 de la Comisión, de 14 de abril de 2000, por el que se establecen las normas de comercialización de los tomates, fija para las categorías extra y I, no aplicándose estas disposiciones (relativas al calibre mínimo y escala de calibrado) a los tomates cereza según dicho reglamento.

La escala de calibrado que se aplicará al tomate acogido a la I.G.P. «Tomate La Cañada-Nijar» está dentro de la escala establecida en el Reglamento (CE) 790/2000. La observancia de calibrado será obligatoria para los tomates de las categorías Extra y I. Esta escala de calibrado no se aplicará a los tomates en racimos.

Escala de calibrado

- 47 mm inclusive a 57 mm exclusive.
- 57 mm inclusive a 67 mm exclusive.
- 67 mm inclusive a 82 mm exclusive.
- Superior a 82 mm.

a) Variedad de tomate Redondo Liso, Sólo se comercializarán acogidos a la I.G.P. «Tomate La Cañada-Nijar», los tomates cuyo calibre se ajuste a la escala de calibres que se indica a continuación, siempre correspondiéndose con la establecida en el Reglamento (CE) 790/2000. A cada intervalo se le ha dado un nombre y se le ha asignado una letra. De esta forma se define un calibre GG como el correspondiente a un tomate gordo cuyo calibre es superior a 82 mm, un calibre G se corresponde con un tomate que siendo también gordo tiene un calibre menor que el primero, estando éste comprendido entre 67 y 82 mm, un calibre M se corresponde con un tomate mediano, estando su calibre comprendido entre 57 y 67 mm, y un calibre MM se corresponde con un tomate pequeño, cuyo calibre está comprendido entre 47 y 57 mm.

- MM: entre 47-57 mm.
- M: 57-67 mm.
- G: 67-82 mm.
- GG: superior a 82 mm.

b) Variedad de tomate Oblongo: Sólo se comercializarán acogidos a la I.G.P. «Tomate La Cañada-Nijar», los tomates cuyo calibre se ajuste a la escala de calibres que se indica a continuación, siempre correspondiéndose con la establecida en el Reglamento (CE) 790/2000. A cada intervalo se le ha

dado un nombre y se le ha asignado una letra cuyo significado es el mismo que el indicado en el apartado anterior.

- M: entre 57-67 mm.
- MM: 47-57 mm.

c) Variedad de tomate Asurcado: Sólo se comercializarán acogidos a la I.G.P. «Tomate La Cañada-Nijar», los tomates cuyo calibre se ajuste a la escala de calibres que se indica a continuación, siempre correspondiéndose con la establecida en el Reglamento (CE) 790/2000. A cada intervalo se le ha dado un nombre y se le ha asignado una letra cuyo significado es el mismo que el indicado en el apartado anterior, es decir, G (calibre gordo), M (calibre correspondiente a un tomate mediano) y MM (calibre correspondiente a un tomate pequeño).

- G: entre 67-82 mm.
- M: 57-67 mm.
- MM: 47-57 mm.

Artículo 15. Tolerancia.

Se admiten en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría I: Un 10% en número o peso de tomates que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esta categoría. En el caso de tomates en racimos, un 5% en número o en peso de tomates separados del tallo.

CAPÍTULO V

Registro

Artículo 16. Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Explotaciones.
- b) Registro de Centrales Hortofrutícolas.

2. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento, o no cumplan las condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir los cultivos y centrales hortofrutícolas de manipulado, envasado y comercialización, contenidas en el Manual de Calidad y Procedimientos.

4. La inscripción en estos Registro no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que con carácter general están establecidos y, en especial, en el Registro de Industrias Agroalimentarias de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, cuya certificación deberá acompañarse a la solicitud.

Artículo 17. Registro de Explotaciones.

1. En el Registro de Explotaciones podrán inscribirse antes del 15 de agosto de cada año, o en todo caso 15 días antes de la fecha de plantación, todas aquellas explotaciones con las variedades de tomate incluidas en el apartado 1 del artículo 6, situadas en la zona de producción y que el Consejo Regulador compruebe que puedan optar a ser protegidos por la Indicación Geográfica Protegida, tal y como está descrito en este Reglamento.

2. En la inscripción figurará: El nombre del propietario o, en su caso, el del aparcerero, arrendatario, censatario o cualquier otro título de dominio útil, término o términos municipales a que pertenezcan cada una de las explotaciones, polígono

y parcelas catastrales, superficie total plantada y en producción, fecha de plantación, así como cuantos datos se precisen para la localización y clasificación.

3. El Consejo Regulador podrá entregar, a solicitud de los propietarios de las explotaciones de tomate inscritas, una credencial de dicha inscripción.

4. Las inscripciones en este registro serán voluntarias al igual que la correspondiente baja del mismo. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un tiempo mínimo de un año antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

Artículo 18. Registro de Centrales Hortofrutícolas.

1. En el Registro de Centrales Hortofrutícolas podrán inscribirse antes del 15 de agosto de cada año, o en todo caso 15 días antes de la fecha de plantación, todas aquellas centrales, situadas en la zona de producción y que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para el envasado y manipulado de tomate y puedan optar a ser protegidos por la Indicación Geográfica Protegida, tal y como está descrito en este Reglamento.

2. En la inscripción figurará: La central hortofrutícola que comercializará la producción de los productores inscritos en el registro definido en el artículo 17, número de identificación fiscal de ésta, así como cuantos datos sean necesarios para la perfecta identificación y catalogación de la central.

3. Las inscripciones en este registro serán voluntarias al igual que la correspondiente baja del mismo. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un tiempo mínimo de un año antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

4. Se acompañará a la solicitud de inscripción un plano de la central, a escala conveniente, donde queden reflejados los detalles de construcción e instalaciones.

Artículo 19. Vigencia de las inscripciones.

1. Para la vigencia de las inscripciones en el correspondiente Registro será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Capítulo, debiendo comunicarse al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca.

En consecuencia, el Consejo Regulador podrá revocar las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

2. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

CAPÍTULO VI

Derechos y obligaciones

Artículo 20. Titulares de los derechos.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus explotaciones de tomate y Centrales Hortofrutícolas en los registros a que se refiere el artículo 16 podrán, respectivamente, producir tomate con destino al manipulado, Indicación Geográfica Protegida Específica.

2. Sólo puede aplicarse la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» a los tomates de categoría I procedentes de Centrales Hortofrutícolas inscritas en el correspondiente Registro, que hayan sido producidos, manipulados, envasados y comercializados conforme a las normas exigidas por este Reglamento que reúnan las características a que se refiere el artículo 12.

3. El derecho al uso de la Indicación Geográfica Protegida en documentación, etiquetas, contraetiquetas, precintos, publicidad o propaganda, es exclusivo de las firmas inscritas en el Registro.

4. Las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y del Manual de Calidad y Procedimientos así como de los acuerdos que en el ámbito de sus respectivas competencias dicten el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, así como a satisfacer las tasas que les correspondan.

Artículo 21. Separación de productos.

En las Centrales Hortofrutícolas de manipulado, envasado y comercialización deberá existir una neta separación entre productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida de los que no están destinados a este fin. Todo el producto de las plantaciones inscritas tendrá derecho a Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» (exceptuando el que no sea de categoría I), ya que se tratará de variedades aptas y protegidas por la misma.

Artículo 22. Reserva de nombres y marcas.

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilicen en los tomates protegidos por la Indicación Geográfica Protegida, no podrán ser empleados, ni siquiera por los propios titulares en la comercialización de otros tomates.

Artículo 23. Normas particulares de identificación.

1. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Indicación Geográfica Protegida.

2. En las etiquetas 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.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos de lo dispuesto en este Reglamento y en el Manual de Calidad y Procedimientos. No podrán ser autorizadas las etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Del mismo modo podrá ser revocada por el Consejo Regulador, la autorización concedida, cuando hayan variado las circunstancias a que se aluda en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

4. En todos los casos las condiciones de aplicación y de utilización de etiquetas, contraetiquetas, o litografías, a que se refieren los párrafos anteriores se adaptarán a la legislación vigente y a las normas específicas que se establezcan a tal efecto en el Manual de Calidad y Procedimientos, y siempre de forma que no permitan una segunda utilización.

5. El Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las Centrales Hortofrutícolas de manipulado, envasado y comercialización inscritas en el correspondiente Registro figure una placa que aluda a la Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 24. Volante de Circulación.

Toda expedición de tomate amparado por la Indicación Geográfica Protegida, que circule entre firmas inscritas deberá ir acompañada, de un volante de circulación expedido por el Consejo Regulador, en la forma que por el mismo se determina en el Manual de Calidad y los Procedimientos.

Artículo 25. Manipulado, envasado y comercialización.

1. El manipulado, envasado y comercialización de tomate amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» deberán ser realizados exclusivamente en las Centrales Hortofrutícolas inscritas en el correspondiente Registro, perdiendo el tomate en otro caso el derecho a la Indicación.

2. Los tomates amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» podrán circular y ser ex-

pedidos por las Centrales Hortofrutícolas inscritas, en los tipos de envases (cartón y plástico) que no perjudiquen su calidad y prestigio, y que serán especificados en el Manual de Calidad y Procedimientos.

Artículo 26. Declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la producción, manipulación, envasado y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los tomates, las personas físicas o jurídicas titulares de las explotaciones de tomate y Centrales Hortofrutícolas, vendrán obligadas a presentar al Consejo Regulador las siguientes declaraciones:

a) Las personas físicas o jurídicas con explotaciones de tomate inscritas en el Registro de Explotaciones y Centrales Hortofrutícolas presentarán, una vez terminada la recolección y en todo caso antes del 31 de julio de cada año, declaración de la cosecha obtenida de cada una de las explotaciones inscritas.

b) Las Centrales Hortofrutícolas inscritas en el Registro de Explotaciones y Centrales Hortofrutícolas tendrán en todo momento a disposición del Consejo Regulador los datos relativos a las entradas y salidas de tomates, indicando la procedencia o destino de los mismos.

c) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas cumplimentarán, además, los formularios que con carácter particular establezca el Consejo Regulador, o bien los que con carácter general pueda establecer la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, sobre producción, manipulación, envasado y existencias en almacenes, comercialización y demás aspectos tendentes al control del cumplimiento de las prescripciones del Reglamento.

2. Las declaraciones a que se refiere este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que datos numéricos, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 27. Certificación.

1. Para que los tomates puedan ser certificados deberán cumplir con las características e índices a que se refiere el artículo 12.

2. Para que los tomates puedan ser certificados por el Consejo Regulador deben estar certificados por la norma española UNE 155.001.

3. La Central Hortofrutícola inscrita en el Registro que comercialice tomates certificados por el Consejo Regulador debe disponer del certificado de la norma internacional UNE-EN-ISO 9.001.

4. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en el registro, las explotaciones, instalaciones y sus productos, estarán sometidas al control realizado por el Consejo Regulador, con objeto de verificar que los tomates que ostentan la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» cumplen los requisitos de este Reglamento.

5. Los controles se basarán en inspecciones de las explotaciones y Centrales Hortofrutícolas, revisión de la documentación y análisis de los tomates. Si en las auditorías de seguimiento se detecta la no conformidad del producto con los requisitos o parámetros establecidos en este Reglamento, así como en el Manual de Calidad y Procedimientos, el Consejo Regulador retirará la certificación de acuerdo con lo previsto al efecto en el procedimiento de certificación del Manual de Calidad, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el Capítulo VIII de este Reglamento.

6. El tomate que haya perdido la certificación deberá permanecer en envases independientes que se rotularán con signos que adviertan claramente tal circunstancia. El Consejo Regulador vigilará en todo momento el destino de dichos to-

mates que, en ningún caso, podrán ser con Indicación Geográfica Protegida.

CAPÍTULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 28. Definición.

1. El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» es un Organismo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, con el carácter de órgano desconcentrado, con capacidad para obligarse, con plena responsabilidad y atribuciones decisorias en cuantas funciones le encomiende este Reglamento, de acuerdo con el artículo 101 de la Ley 25/1970.

2. Su ámbito de competencia, estará determinado:

- En lo territorial, por la zona de producción.
- Los productos, por los protegidos por la Indicación.
- Las personas físicas y jurídicas, por las personas físicas y jurídicas inscritas en el Registro.

3. El Consejo Regulador será el organismo de control y certificación que de acuerdo con el artículo 11 del Reglamento (CEE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios; se encargará de garantizar que los productos protegidos por la Indicación cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

El Consejo Regulador debe cumplir la norma EN-45.011, y estar acreditado a partir del 1 de mayo de 2010.

Artículo 29. Funciones.

1. Es misión principal del Consejo Regulador aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, sobre el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

2. El Consejo Regulador velará especialmente por la promoción del producto amparado, para la expansión de sus mercados, recabando la cooperación de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Artículo 30. Composición.

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente, propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el titular de la Consejería de Agricultura y Pesca, que tendrá voto de calidad. En el caso de que el Presidente sea elegido de entre los Vocales, para mantener la paridad, perderá su voto de calidad, no siendo necesario cubrir su puesto de Vocal.

b) Un Vicepresidente, superior autoridad del Consejo Regulador en ausencia del Presidente, elegido de entre los Vocales por el Consejo Regulador, y nombrado por el titular de la Consejería de Agricultura y Pesca, no pudiendo, en su caso, estar inscrito en el mismo Registro del Presidente. El Vicepresidente mantendrá su condición de Vocal.

c) Seis vocales, tres vocales debiendo estar inscritos en el Registro de Explotaciones y otros tres en el Registro de Centrales hortofrutícolas.

2. Por cada uno de los Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido de la misma forma que el titular que va a suplir.

3. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos. Las normas reguladoras de las

elecciones serán aprobadas por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

4. En caso de cese de un Vocal, por cualquier causa, se designará vocal al suplente, si bien su mandato sólo durará hasta que se celebre la siguiente renovación del Consejo.

5. El plazo para la toma de posesión de los Vocales será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

6. Los miembros del Consejo Regulador causarán baja:

- a) Al expirar su mandato.
- b) Por voluntad propia.
- c) Cuando durante el período de vigencia de su cargo sean sancionados por infracción grave en materias que regula este Reglamento.
- d) Por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.
- e) Por causar baja en el Registro.

7. Asistirá a las reuniones del Consejo Regulador un representante de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, con voz pero sin voto.

Artículo 31. Vinculación de los Vocales.

Los Vocales regulados en el artículo 30, apartado 1.c), deberán estar vinculados al sector que representan. Cuando el vocal sea una persona jurídica, estará representada por la persona física que su órgano de gobierno designe en cada momento.

Artículo 32. Funciones del Presidente.

1. Al Presidente le corresponde:

- a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en el Vicepresidente de manera expresa en los casos que sea necesario.
- b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
- c) De conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador, recabar la percepción de los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes.
- d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- e) Organizar el régimen interior del Consejo.
- f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.
- g) Organizar y dirigir los servicios.
- h) Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.
- i) Remitir a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, para que sean aprobados por ésta.
- j) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años pudiendo ser reelegido.

3. El Presidente cesará:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) A petición propia una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses del Consejo Regulador o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este ex-

pediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador en el plazo de un mes propondrá a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, un candidato.

5. Las sesiones del Consejo Regulador en las que se estudie la propuesta de candidato para nuevo Presidente serán presididas por el funcionario que designe la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Artículo 33. Funciones del Vicepresidente.

1. Al Vicepresidente le corresponde:

- a) Colaborar en las funciones del Presidente.
- b) Ejercer las funciones que el Presidente expresamente le delegue.
- c) Sustituir al Presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad de éste.

2. La duración del mandato del Vicepresidente será la del período del mandato de los Vocales, salvo que se den algunas de las circunstancias previstas en el punto siguiente.

3. El Vicepresidente cesará:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses del Consejo Regulador o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.
- d) Por la pérdida de la condición de Vocal.

4. Si por cualquier causa se produjese vacante de la Vicepresidencia, se procederá a la nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por parte de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, si bien el mandato del nuevo Vicepresidente durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo Regulador.

Artículo 34. Convocatoria de las reuniones.

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de un tercio de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión ordinaria por lo menos una vez al trimestre.

2. La convocatoria de las sesiones del Consejo Regulador se comunicará con cinco días de antelación al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión. La documentación correspondiente se hallará a disposición de los miembros del Consejo Regulador en la sede del mismo y con la misma antelación.

3. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por telegrama, fax o cualquier otro medio técnico que deje constancia de que se ha recibido, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo.

4. Cuando un titular no pueda asistir lo notificará al Consejo Regulador.

Artículo 35. Constitución y quórum.

1. El Consejo Regulador quedará válidamente constituido en primera convocatoria, cuando estén presentes el Presidente, y al menos la mitad de los Vocales que lo componen.

2. No alcanzado el quórum establecido en el apartado anterior, el Consejo Regulador quedará constituido en segunda convocatoria transcurrida media hora de la citación de la pri-

mera, cuando están presentes el Presidente, y al menos dos Vocales y el Secretario General.

Artículo 36. Adopción de acuerdos.

1. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes.

2. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure en el orden del día de la sesión, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

3. El Acta de cada sesión, firmada por los asistentes a la misma, recogerá al menos: nombre y apellidos de los asistentes, el orden del día de la sesión, las circunstancias del lugar y tiempo en que se ha celebrado, los puntos principales de las deliberaciones, así como el contenido de los acuerdos adoptados y el resultado de las votaciones.

La aprobación del acta se llevará acabo en la misma o en la siguiente sesión.

Artículo 37. Régimen de acuerdos.

1. El Pleno del Consejo Regulador podrá aprobar circulares, que serán expuestas en el tablón de anuncios del Consejo Regulador o en aquellos que considere adecuado por las características de la información.

2. Los acuerdos que adopte el Consejo se notificarán en legal forma a los inscritos.

3. Los acuerdos, las circulares y las resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles ante el Delegado Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, en Almería.

Artículo 38. Comisión Permanente.

Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente que estará formada por el Presidente, el Vicepresidente y dos Vocales titulares, designados por el Pleno del Consejo Regulador, actuando como Secretario el del Consejo Regulador. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

Artículo 39. El Secretario y los servicios del Consejo.

1. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con la plantilla de personal necesario, que figurará dotada en el presupuesto propio del Consejo.

2. El Consejo Regulador tendrá un Secretario General, encargado de realizar las funciones administrativas, y financieras del mismo y que desarrollará los contenidos siguientes:

a) Preparar los trabajos del Pleno del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos y los tomados por la Comisión Permanente.

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar Actas de la Sesión, custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto del personal como administrativos.

d) Organización y dirección, siguiendo las directrices marcadas por el Consejo, de los servicios administrativos, financieros, técnicos y de promoción.

e) Confección de la información técnica solicitada por el Consejo, la Comisión Permanente, y el Comité Consultivo.

f) Evaluar sistemáticamente el desarrollo de las campañas.

g) Las funciones propias de su trabajo y cometidos específicos que se le encomienden por el Presidente y el Consejo Regulador.

h) Recibir los actos de comunicación de los Vocales por el Consejo, y por tanto las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

i) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

3. El Consejo Regulador tendrá un Servicio de Control y Vigilancia, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las explotaciones de tomates inscritas en el correspondiente Registro del Consejo Regulador.

b) Sobre las Centrales Hortofrutícolas inscritas en el correspondiente Registro del Consejo Regulador.

c) Sobre los tomates procedentes de plantaciones e instalaciones inscritas en el registro del Consejo Regulador.

4. El Consejo Regulador podrá contratar, para realizar trabajos puntuales, el personal necesario, o bien encargar la realización de éste a una entidad que estime competente, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.

5. A todo el personal del Consejo, tanto con carácter fijo como temporal, le será de aplicación la legislación laboral vigente.

Artículo 40. Comité Consultivo.

1. Se creará un Comité Consultivo encargado de asegurar la adecuada imparcialidad en la certificación, cuya composición y funcionamiento se contemplará en el Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador.

Artículo 41. Financiación.

1. La financiación de las actividades del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

a) La cantidad recaudada de la aplicación de las tasas que establece el Capítulo I del Título VI de la Ley 4/1988, de 5 de julio (BOJA núm. 55, de 14 de julio), de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

b) Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos, rentas y ventas del mismo.

c) Subvenciones, legados y donativos que reciba.

d) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños o perjuicios ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que representan.

e) Cualquier otro recurso que proceda.

2. Las Tasas se establecen como sigue:

a) Tasa anual sobre las explotaciones de tomate inscritas.

b) Tasa sobre el producto amparado.

c) Tasa por derecho de expedición de cada certificado, factura y visado, compulsiva y venta de precintos y contraetiquetas.

3. Las bases impositivas de las tasas a cobrar por el Consejo Regulador serán respectivamente.

a) El producto del número de hectáreas de tomate inscritas a nombre de cada interesado por el valor medio en euros de la producción de una hectárea, en la zona y campaña precedente.

b) El producto del número de kilogramos de tomate amparado por la Indicación Geográfica Protegida por el precio medio de venta de kilogramo de tomate en la campaña precedente.

c) El valor documentado.

4. Los tipos de gravamen a aplicar sobre la base impositiva de la tasa serán, respectivamente:

- a) El 0,1 por ciento, a la Tasa sobre Explotaciones de tomate.
- b) El 1,5 por ciento, a la Tasa sobre comercialización de tomate.
- c) 1,80 euros, por derecho de certificado de origen, más el doble del precio de los precintos o contra etiquetas.

Estos tipos podrán variarse cuando las necesidades presupuestarias así lo exijan, ajustándose a los límites establecidos en la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de Andalucía, a propuesta del Consejo Regulador y mediante la modificación del presente Reglamento.

5. El sujeto pasivo de cada tasa será la persona física o jurídica a cuyo nombre está inscrito el bien objeto de cada tasa, la solicitante de cualquier acto administrativo y la adquirente de cualquier documento, precintos y contraetiqueta.

Artículo 42. Presupuesto.

1. El Consejo Regulador, aprobará anualmente el presupuesto de gastos e ingresos para su funcionamiento.
2. El presupuesto aprobado será remitido para ratificación a la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de Almería, a efectos del ejercicio de la acción de tutela y control de legalidad que le corresponda como órgano dependiente de dicha Consejería.

Artículo 43. Gestión y control económico.

1. La gestión de los ingresos y gastos que figuran en los presupuestos corresponden al Consejo Regulador.
2. El control de las operaciones económicas del Consejo Regulador y su régimen de contabilidad se someterán a lo dispuesto en la Ley General de la Hacienda Pública de la Comunidad Autónoma de Andalucía y sus normas de desarrollo, así como a las instrucciones que dicte la Intervención General de la Junta de Andalucía, en uso de sus competencias.

CAPÍTULO VIII

Régimen sancionador

Artículo 44. Régimen sancionador.

De conformidad con lo previsto en la disposición adicional novena de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, será de aplicación el régimen sancionador establecido en el Título III de la citada Ley, por incumplimientos cometidos contra esta Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 45. Incoación e Instrucción de expedientes.

1. La incoación de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en su Registro.
El Consejo Regulador designará de entre sus miembros o de entre el personal del mismo un instructor para cada uno de estos expedientes sancionadores.
2. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía y no inscritas en el Registro del Consejo Regulador, será el órgano competente de la Administración de la Junta de Andalucía el encargado de incoar e instruir el expediente.
3. La instrucción de expedientes por infracciones contra lo dispuesto en este Reglamento realizadas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Andalucía es competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 46. Resolución de Expedientes.

1. La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 300,50 euros y de-

berá quedar garantizada la debida separación entre la fase instructora y la sancionadora.

Si la multa excediera de 300,5 euros, se elevará la propuesta al órgano competente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

2. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas contra esta Indicación Geográfica Protegida por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía y no inscritas en el Registro del Consejo Regulador corresponderá al órgano competente de la Administración de la Junta de Andalucía.

3. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Andalucía, contra esta Indicación Geográfica Protegida, corresponderá a la Administración General del Estado.

4. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado 1 se adicionará al importe de la multa el valor de la mercancía decomisada.

5. La decisión sobre el decomiso de la mercancía o su destino corresponderá a quien tenga la facultad de resolver el expediente.

6. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre la propiedad industrial.

7. En todos los casos en que la Resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas y análisis de muestra, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución de expedientes, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

ANEXO AL REGLAMENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «TOMATE LA CAÑADA-NIJAR» Y DE SU CONSEJO REGULADOR

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 bicolaterales 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. Variedades.

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

Variedad 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/100 g con una media de aproximadamente de 1.700 mg/100 g. Asimismo, en lo referente a los ácidos, sus contenidos se encuentran entre 350 y 450 mg/100 g con un valor medio de 400 mg/100 g.

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/100 g con una media de aproximadamente de 2.200 mg/100 g. Así mismo, en lo referente a los ácidos, sus contenidos se encuentran entre 400 y 600 mg/100 g con un valor medio de 550 mg/100 g.

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/100 g con una media de aproximadamente de 1.800 mg/100 g. Así mismo, en lo referente a los ácidos, sus contenidos se encuentran entre 350 y 600 mg/100 g con un valor medio de 455 mg/100 g.

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/100 g con una media de aproximadamente de 1.700 mg/100 g. Así mismo, en lo referente a los ácidos, sus contenidos se encuentran entre 250 y 350 mg/100 g con un valor medio de 300 mg/100 g.

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-Nijar son las siguientes:

Contenido de azúcares totales entre 1.000-3.500 mg/100 g, con un contenido promedio de 1.600 mg/100 g.

Contenido de ácidos orgánicos entre 250-600 mg/100 g, con un contenido promedio de 350 mg/100 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 1.000 microgramos por 100 gramos que presenta el «Tomate La Cañada Nijar» 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-Nijar 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-Nijar» 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-Nijar» está constituida por los terrenos ubicados en la comarca natural de Campo de Nijar 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 Nijar, 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-Nijar» 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-Nijar».

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-Nijar» 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-Nijar».

Se trata, por 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 «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

brotos 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 entresaque 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 sólo 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-Nijar».

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 tablas 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) núm. 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 sólo 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 vegetal 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 $CE_{es} > 6dSm^{-1}$, un porcentaje 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, Vimar, 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 Ca^{2+} 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 cómo 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 ($PSIc$) 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^{+}/Ca^{2+} 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-Nijar» 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 tanto, los nutrientes presentan sinergismo. En este 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-Nijar 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-Nijar» 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-Nijar» 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-Nijar».

G. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

El Organismo de Control es:

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

Dirección: Ctra de Ronda, núm. 11, bajo. Edificio Oliveros.

Código Postal: 04004.

Municipio: Almería.

Teléfono: 950 280 380.

Fax: 950 281 331.

E-mail: tomate_lcn@agrocolor.es.

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Nijar» 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.
- Auditoria 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-Nijar».

En las etiquetas y contraetiquetas del tomate envasado figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Nijar», 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 ma-

teria 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.

CONSEJERÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN de 11 de enero de 2008, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, de delegación de competencias en la Dirección Gerencia del Área de Gestión Sanitaria Norte de Málaga para la firma de un Convenio.

La Ley de Salud de Andalucía (Ley 2/98, de 15 de junio), establece las competencias sanitarias que corresponden a la Administración Local y a la Administración de la Junta de Andalucía y permite y promueve la colaboración entre las mismas. En concreto en su art. 38 plantea la colaboración de los Ayuntamientos y de la Administración Sanitaria de la Junta de Andalucía en la remodelación, equipamiento, conservación y mantenimiento de centros y servicios sanitarios.

El art. 14 del Decreto 241/2004, de 18 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Salud y del Servicio Andaluz de Salud, atribuye a esta Dirección Gerencia las competencias genéricas en materia de contratación administrativa, entre las que se incluyen las relativas al establecimiento de Convenios de Colaboración con otras instituciones.

No obstante, el art. 13 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, permite la delegación del ejercicio de determinadas competencias en otros órganos, cuando razones de oportunidad o conveniencia así lo aconsejen.

En virtud de lo expuesto,

R E S U E L V O

Delegar en el titular de la Gerencia del Área de Gestión Sanitaria Norte de Málaga, de la provincia de Málaga, el ejercicio de las competencias necesarias para suscribir Convenio de Colaboración con el Excmo. Ayuntamiento de Fuente de Piedra para la cesión gratuita, conservación y mantenimiento de bien inmueble.

En los acuerdos que se adopten en virtud de esta delegación deberá hacerse constar la oportuna referencia a esta Resolución.

Sevilla, 11 de enero de 2008.- El Director Gerente, Juan C. Castro Álvarez.

RESOLUCIÓN de 18 de enero de 2008, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, de delegación de competencias en la Dirección Gerencia del Área de Gestión Sanitaria Norte de Málaga para la firma de un Convenio.

La Ley de Salud de Andalucía (Ley 2/98, de 15 de Junio) establece las competencias sanitarias que corresponden