

**REGLAMENTO (CE) Nº 1428/2003 DE LA COMISIÓN**  
de 11 de agosto de 2003

**por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96, relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas establecido en el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, con «ΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» (Fasolia Gigantes — Elefantes Kastorias)**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 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 <sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 806/2003 <sup>(2)</sup>, y, en particular, los apartados 3, 4 y 5 de su artículo 6,

Considerando lo siguiente:

- (1) En virtud del artículo 5 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Grecia envió a la Comisión una solicitud de registro del nombre «ΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» (Fasolia Gigantes — Elefantes Kastorias) como indicación geográfica.
- (2) De acuerdo con el apartado 1 del artículo 6 de dicho Reglamento, se ha comprobado que la solicitud de registro cumple todos los requisitos previstos en el mismo y, en particular, incluye toda la información exigida de conformidad con su artículo 4.
- (3) Tras la publicación del resumen de la solicitud según lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, la República Helénica solicitó la introducción de dos modificaciones de poca importancia en el punto 4.2 (descripción) y la supresión de la frase en la que se expresa que los vehículos de la agrupación solicitante se utilizan para la distribución. En el anexo II se incluye el resumen de la solicitud revisada.

- (4) Por consiguiente, dicha denominación puede inscribirse en el Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas y, por lo tanto, quedar protegida a escala comunitaria como indicación geográfica protegida.
- (5) El anexo del presente Reglamento completa el anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 de la Comisión <sup>(3)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1298/2003 <sup>(4)</sup>.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 se completará con la denominación que figura en el anexo del presente Reglamento, la cual queda inscrita como indicación geográfica protegida (IGP) en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas, según lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92. Los principales elementos del pliego de condiciones del producto se incluyen en el anexo II. Este sustituye al resumen de la solicitud publicado en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* <sup>(5)</sup>.

*Artículo 2*

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

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

Hecho en Bruselas, el 11 de agosto de 2003.

Por la Comisión  
Franz FISCHLER  
Miembro de la Comisión

<sup>(1)</sup> DO L 208 de 24.7.1992, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 122 de 16.5.2003, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 327 de 18.12.1996, p. 11.

<sup>(4)</sup> DO L 184 de 23.7.2003, p. 3.

<sup>(5)</sup> DO C 120 de 23.5.2002, p. 5.

## ANEXO I

**PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ANEXO I DEL TRATADO CE DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO****Frutas, hortalizas y cereales***Hortalizas*

GRECIA

— «ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» (Fasolia Gigantes — Elefantes Kastorias) (IGP).

—

## ANEXO II

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP ( ) IGP (X)

Número nacional del expediente: EL-04/00-5

## 1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Δ/ση Π.Α.Π — Φυτών Μεγάλης Καλλιέργειας  
(Dirección de producción y explotación de cultivos herbáceos)

Dirección: Μενάδρου 22 — ΑΘΗΝΑ Τ.Κ 105 52  
(Menandrou 22, GR-10552 Atenas)

Tel.: (30-210) 212 51 19 o (30-210) 212 51 21

Fax: (30-210) 524 51 95.

## 2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre: «ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ ΑΕ» με διακριτικό τίτλο «ΑΓΡΟΚΑ ΣΑ»  
[AGROTIKI KASTORIAS AE (sigla comercial AGROKA SA)]

2.2. Dirección: Οικισμός Λακκομάτων — Δήμου Ορεστίδος Ν.Καστοριάς  
(Lakkomata, Orestida provincia de Kastoria)

2.3. Composición: productor/transformador (X) otros ( ).

La agrupación (cuyo número de registro es el 65/7.4.1997) se compone de 212 productores de judías de la provincia de Kastoria, establecidos en todas las zonas de cultivo del producto, que poseen el 65 % de las acciones en valor. El 35 % restante es una participación de la antigua localidad de Lakkomata, que en la actualidad forma parte del municipio de Orestida. La empresa se constituyó en virtud del artículo 2 del Decreto Presidencial n° 410/95 (DO n° 321).

## 3. Tipo de producto: 1.6.

## 4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4).

## 4.1. Nombre: ΦΑΣΟΛΙΑ ΠΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

(Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias).

4.2. Descripción: la judía es una planta anual trepadora de tallo largo y delgado y hojas compuestas, que puede alcanzar una altura de más de dos metros. Las judías pertenecen a la familia de las papilionáceas (leguminosas). El género *Phaseolus* consta de 250 especies. Las variedades cultivadas en la provincia de Kastoria pertenecen a la especie *Phaseolus Coccineus* (*Multiflorus*).

— El sistema radicular se compone de raíces tuberosas carnosas en las que la bacteria fijadora de nitrógeno *Bacterium radicola* vive en relación simbiótica, lo que permite una absorción de nitrógeno atmosférico que puede alcanzar los 40 kg/ha.

— El tallo es delgado, flexible y cilíndrico y se enrolla continuamente de izquierda a derecha sobre el rodrigón.

— Las hojas son compuestas y constan de tres foliolos.

— Las flores constan de un cáliz con cinco sépalos, una corola blanca con cinco pétalos, diez estambres y un pistilo. Aparecen en masa en forma de inflorescencias axilares (racimos) y se abren sucesivamente de la base al extremo de la planta.

— La judía gigante elefante es una planta de polinización cruzada.

- El fruto es una vaina reniforme de color blanco. Es una legumbre de gran tamaño, que se consume cocida al horno o estofada con productos vegetales (aceite, cebolla, tomate, apio, zanahoria), lo que completa el «carácter mediterráneo» del plato.
- El valor nutritivo de la judía es muy elevado, ya que constituye una excelente fuente de proteínas, almidón, hierro y otros elementos y tiene un bajo contenido de grasas.

Las judías (gigantes-elfantes) deben cumplir las normas de calidad enunciadas en los artículos 2, 3 y 5 de la Orden conjunta nº 37227 de los Ministros de Agricultura y Comercio, de 25 de septiembre de 1987 (DO nº 541 de 9.10.87, serie II):

Los productos preenvasados deben cumplir como mínimo los requisitos siguientes:

- 1) estar compuestos de granos enteros, maduros, de color normal, no arrugados, sin perforaciones de insectos, libres de insectos y de enfermedades graves y que no presenten ninguna alteración ni recalentamiento;
- 2) haber sido limpiados mediante tamizado o selección manual;
- 3) no incluir granos de otras categorías, tales como las definidas en el artículo 3 de la citada Orden;
- 4) estar prácticamente exentos de impurezas;
- 5) presentar caracteres macroscópicos y organolépticos que sean típicos de cada categoría y que garanticen la conservación y la manipulación de los productos en condiciones de higiene conformes a las definidas por el código alimentario;
- 6) no presentar un porcentaje de humedad superior al 14 %.

*Clasificación de las judías* (artículo 3)

Las judías se clasifican del siguiente modo por tipo y categoría en función de su forma, peso de 1 000 judías o del porcentaje de judías que pasan a través de un tamiz de un diámetro determinado.

- a) Judía elefante: 1 000 judías deben pesar como mínimo 1 800 g o el 90 % de las judías debe pasar a través de un tamiz de agujeros redondos de 13 mm de diámetro.
- b) Judía gigante: el peso de 1 000 judías debe situarse entre 1 200 y 1 800 g o el 90 % de las judías debe ser retenido por un tamiz de agujeros redondos de 12 mm de diámetro.

*Envasado y presentación* (artículo 5)

Si se trata de legumbres preenvasadas, se aplican las tolerancias siguientes:

- a) 2 % de judías partidas, de tamaño inferior a la mitad de una judía entera;
- b) 0,5 % de judías atrofiadas y decoloradas;
- c) 0,05 % de impurezas, de las que el 0,02 % será de tierra.

#### 4.3. Zona geográfica:

El cultivo de la judía en la provincia de Kastoria se realiza a orillas del río Aliakmon y de sus afluentes, así como en zonas que han sido objeto de concentración parcelaria, donde se han instalado redes de regadío organizadas que garantizan un abastecimiento abundante de agua, necesario para este cultivo. También hay campos de menor importancia en los alrededores del lago Orestiada (Kastoria).

La superficie ocupada por las plantaciones de judías gigantes-elfantes de Kastoria en la zona geográfica de cultivo alcanza en la actualidad unas 9 000 *stremmata* (= 900 hectáreas). La altitud de la zona de cultivo varía entre 630 y 900 m. Los suelos son de aluvión, de textura ligera, bien drenados y, en la mayoría de los casos, ligeramente ácidos.

El clima es continental con veranos frescos debidos a la altitud y a la proximidad de las aguas del lago Orestiada (Kastoria) y del río Aliakon. La presencia del lago contribuye no sólo a la frescura del verano, sino también a la suavidad de la primavera. Por último, la pluviosidad anual media de 600 mm aproximadamente completa las condiciones exigidas para satisfacer las necesidades de agua del cultivo de la judía.

Este clima «específico» que contribuye a la obtención de un producto de excelente calidad se debe, en gran medida, a un fenómeno excepcional. Toda la región forma parte de una meseta extensa protegida por los grandes macizos montañosos del Vitsi y de la cordillera del Grammos: una hondonada donde el viento, cuando sopla, siempre lo hace débilmente.

*La zona de cultivo comprende los municipios y localidades siguientes:*

- 1) todo el territorio del municipio de Ion Dragumis;
- 2) todo el territorio del municipio de Makedna;
- 3) todo el territorio del municipio de Agioi Anarguroi;
- 4) todo el territorio del municipio de Korestia;
- 5) todo el territorio del municipio de Kastoria;

- 6) todo el territorio del municipio de Vitsi;
- 7) todo el territorio del municipio de Aliakmon;
- 8) todo el territorio del municipio de Aghia Triada;
- 9) una parte del territorio del municipio de Orestida  
(antiguo municipio de Argos Orestikon y antiguas localidades de Ammudara, Asproklisia, Dialekto, Kastanofyto, Lakkomata, Melancio y Spilea);
- 10) una parte del territorio del municipio de Nestorio (antigua localidad de Ptelea);
- 11) una parte del territorio del municipio de Kastraki (antigua localidad de Dendroiori).

Las superficies plantadas de judías gigantes-elfantes de Kastoria son colindantes.

#### 4.4. Prueba del origen:

Las judías proceden del sur de México y de América Central. Según algunos estudios con carbono radiactivo, el *Phaseolus Coccineus* o *Multiflorus* se comenzó a cultivar en México alrededor del año 2000 a.C. Se cree que las judías se importaron a Europa a mediados del siglo XVI, primero a Inglaterra y España, y aparecieron en Grecia a finales del mismo siglo. Las judías comenzaron a cultivarse en llanuras alrededor de centros urbanos, pero las características fisiológicas de dicho cultivo lo relegaron rápidamente hacia zonas de montaña. Una de ellas es la provincia de Kastoria, donde suelos extraordinarios, un clima ideal y excelentes técnicas de cultivo se unen para crear las variedades de un producto que conquista los mercados. Un producto que, gracias a la predilección de los consumidores griegos y al lugar destacado que ocupa en su dieta, ha sido calificado de «plato nacional».

Las superficies cultivadas en la zona delimitada han sido registradas y certificadas por:

- a) el programa de indemnizaciones compensatorias;
- b) el sistema integrado de control de las explotaciones agrícolas, y
- c) el programa de teledetección.

La Dirección General de Agricultura es la responsable de la aplicación de los citados programas europeos.

Los organismos competentes del Estado llevarán a cabo la certificación y el control del producto, de conformidad con las disposiciones de la legislación relativa a los productos de denominación de origen e indicación geográfica.

El estudio detallado del producto se realizará mediante análisis químicos efectuados por los organismos autorizados por el Estado. Dichos organismos comprobarán también que las etiquetas llevan las indicaciones obligatorias establecidas por la legislación nacional y la normativa comunitaria (por ejemplo, la numeración del lote, la utilización del logo comunitario, etc.)

En lo que respecta a las judías cultivadas en Grecia, únicamente las judías gigantes-elfantes alcanzan un peso superior a 1 200 g por 1 000 judías.

#### 4.5. Método de obtención:

##### 4.5.1. Recolección

La recolección de las vainas se hace a mano y comienza a principios de septiembre. Puede durar hasta tres meses y puede realizarse en tres cosechas, ya que las vainas maduran progresivamente de la base al extremo de la planta. Las vainas se colocan a continuación en superficies para que se sequen al sol de forma natural hasta que se puedan separar fácilmente las judías al golpearlas con varas flexibles.

##### 4.5.2. Conservación

Una vez separadas, las judías se ponen al sol, en caso necesario, hasta la reducción de su porcentaje de humedad al nivel deseado del 12 % aproximadamente. Tras esta operación se efectúa una selección manual con el fin de eliminar las impurezas, las judías partidas y dañadas y los granos extraños a esta variedad. A continuación, se ponen en sacos y se conservan en locales limpios con buenas condiciones de higiene, sin problemas especiales debido a la buena resistencia del producto.

#### 4.5.3. Calibrado, envasado y comercialización

En la nueva planta de calibrado y envasado de Agrotiki Kastorias, la selección, calibrado y envasado se realizan mediante máquinas ultramodernas y métodos que garantizan la obtención de un producto de primera calidad.

El envasado se efectúa automáticamente en bolsas de polipropileno de ½ kg y 1 kg, que a continuación se colocan en cajas de 10 a 20 kg.

Todo el proceso se controla electrónicamente e implica la utilización de medidores automáticos.

El calibrado consiste en la separación automática del producto en tres categorías de tamaño, tal como se indica en la solicitud de reconocimiento, tras controlar la autenticidad de las variedades y limpiar y desinfectar mediante métodos suaves (separación física, sistema Ecogen).

Los productos se distribuyen directamente a los comercios de alimentación.

Los objetivos inmediatos son la seguridad comercial del producto, la protección del consumidor y la conquista de mercados extranjeros, que sólo pueden conseguirse con el reconocimiento de las judías como producto con IGP.

#### 4.6. Vínculo:

El suelo y el clima de la zona son factores que ejercen una influencia determinante en la producción de calidad excepcional de la judía gigante-efante de Kastoria. Los suelos ligeramente ácidos de textura media y muy bien drenados se conjugan armoniosamente con el clima «mediterráneo continental» de la zona para la producción de judías, una legumbre que forma parte, desde hace 300 años, de la vida cotidiana de los habitantes de la región.

La técnica de cultivo utilizada es una tradición que se transmite de generación en generación. La obtención de un producto de calidad extra no es una cuestión de medios sino el resultado de una larga experiencia que se materializa en la mano y el «ojo» del productor.

En esta región, el cultivo de la judía está ligado a la economía, la tradición, las costumbres y las fiestas:

- feria anual de la judía en Lakkomata,
- plato de judías servido a los invitados con motivo de la fiesta organizada por el aniversario de la muerte de Pavlos Melas, héroe de la lucha para la liberación de Macedonia, en la localidad que lleva su nombre,
- fiestas de la judía organizadas en distintos lugares en época de cosecha, junto con manifestaciones folclóricas y culturales locales.

Estas manifestaciones muestran el vínculo histórico y social que une a los habitantes con el producto.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Καστοριάς  
Δ/ση Γεωργίας GR-521 00 – ΚΑΣΤΟΡΙΑ  
Διοικητήριο  
(Dirección de agricultura de la administración de la provincia de Kastoria)

Dirección: GR-521 00 – ΚΑΣΤΟΡΙΑ  
Διοικητήριο  
(GR-521 00 Kastoria)

#### 4.8. Etiquetado:

Los envases del producto deben llevar obligatoriamente la indicación «Fasolia Gigantes — Elefantes PGI» («Judías gigantes-efantes IGP»), así como las indicaciones previstas en el apartado 7 del artículo 4 del Decreto Presidencial nº 81/93.

#### 4.9. Requisitos nacionales:

Se aplicarán las disposiciones generales del Decreto Presidencial nº 81/93 relativas al proceso de obtención de los productos DOP e IGP.

CE Nº: G/EL/00123/2000.04.05

Fecha de recepción de la solicitud completa: 14.12.2000.

---