

ANEXO I PLIEGO DE CONDICIONES

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen «Cebolla Fuentes de Ebro»

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

1. La cebolla es el bulbo de la planta herbácea bianual, del género *Allium* especie *cepa* L., cuando ha cumplido el primer ciclo de desarrollo y ha entrado en reposo. El bulbo está formado por el conjunto de las bases de las hojas convertidas en órganos de reserva que se encuentran unidas al tallo en forma de disco; comercialmente, es la parte aprovechable.

2. Se entiende por «Cebolla Fuentes de Ebro» los bulbos de la especie *Allium cepa* L. procedentes de las variedades «Cebolla Dulce de Fuentes» y «Cebolla Blanca Gruesa de Fuentes», de la población autóctona tradicionalmente originaria de Fuentes de Ebro inscrita en el Catálogo Común de Variedades de Especies de Plantas Hortícolas, que se publica con arreglo a las disposiciones del artículo 17 de la Directiva 70/458/CEE del Consejo, de 29 de septiembre de 1970, relativa a la comercialización de las semillas de plantas hortícolas.

3. En función del estado fenológico en el momento de recolección, los tipos comerciales amparados por la presente Denominación de Origen serán:

a) Cebolla madura, es la que se recolecta cuando el bulbo está maduro, estadio 9 según la escala fenológica para la cebolla descrita por Suso y col. (1992). (ITEA, Vol. 88 (1): 46-62).

b) Cebolla temprana, recolectada en el período de plena vegetación donde tiene lugar la formación del bulbo, estadio 7 de engrosamiento del bulbo según la escala descrita por Suso y col. (1992).

4. Características específicas del producto:

a) Color de las túnicas externas: Blanco-paja. En el caso de la Cebolla temprana el color será blanco-verdoso.

b) Color interno: Blanco

c) Organoléptico: Sabor suave, escaso picor, capas interiores muy tiernas y succulentas, que una vez ingerida no permanezca su retrogusto en la boca.

5. Las formas de presentación de las cebollas son las siguientes:

a) Enteras.

b) Peladas: desprovistas de sus túnicas más externas.

6. La «Cebolla Fuentes de Ebro» constituye un producto agroalimentario autóctono de Aragón valorado muy positivamente por el consumidor al proporcionar una gran satisfacción gustativa, debida fundamentalmente a su succulencia y escaso picor, que no deja regusto desagradable en la boca, hecho que marca la diferencia con el resto de las variedades de cebolla.

C. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y ELABORACIÓN.

La zona geográfica de la Denominación de Origen «Cebolla Fuentes de Ebro» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la provincia de Zaragoza que a continuación se relacionan: Fuentes de Ebro, Mediana de Aragón, Osera de Ebro, Pina de Ebro, Quinto, Villafranca de Ebro.

Estos terrenos forman una unidad homogénea en todas sus características.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

El aseguramiento de la calidad y del origen de las cebollas amparadas se basa en los autocontroles de los propios operadores y en el sistema de certificación que garantiza la trazabilidad en las sucesivas fases del proceso productivo.

1. Autocontrol: se comprueba que las cebollas recibidas en los almacenes proceden de parcelas inscritas en los registros de la Denominación de Origen y posteriormente se someten a un examen organoléptico para asegurarse de que cumplen los parámetros de calidad establecidos en el apartado B de este pliego de condiciones.

2. Certificación: El sistema de control y certificación del producto es un elemento esencial para avalar el origen del producto y se fundamenta en los elementos siguientes:

a) Registro de explotaciones:

En el Registro de explotaciones se inscribirán todas aquellas parcelas situadas en la zona delimitada para la Denominación de Origen y que así lo hayan solicitado. En la inscripción figurará el nombre del propietario y, en su caso, el del arrendatario, el aparcerero, el censatario o cualquier otro titular de la explotación; el nombre del lugar y el término municipal donde se encuentran situadas; el polígono y la parcela catastral, la superficie en producción, la variedad y todos los datos que sean necesarios para su perfecta clasificación y localización.

La inscripción en el registro de explotaciones será anual.

b) Declaración de producción:

Con objeto de controlar la producción de las parcelas inscritas y el destino de las cebollas obtenidas, el agricultor presentará, una vez terminada la recolección, una declaración de la cosecha obtenida, detallando para cada parcela inscrita la producción y almacenes de destino. La fecha límite para entregar dicha declaración será el 30 de noviembre.

c) Cumplimiento de los siguientes requisitos particulares, con relación al sistema de calidad de los suministradores:

- Prueba documental sobre la existencia de declaraciones por parte de los productores acreditando que cada lote de cebollas procede de las parcelas situadas en la zona de producción, detallando, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión y estimación de aforos.

- La existencia de un contrato individual entre la central y el agricultor, que contenga las especificaciones técnicas de producción y calidad de las cebollas de conformidad con las expuestas en el pliego.

- La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas, y que éstas cumplen lo estipulado en el presente pliego y garantizan la trazabilidad del producto.

E. MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

La producción de cebollas se realiza exclusivamente con las variedades autóctonas autorizadas, a partir de semillas producidas según el Reglamento Técnico de Control y Certificación de Semillas de Plantas Hortícolas, en las parcelas inscritas. Las prácticas de cultivo son las habituales en la zona para conseguir la mejor calidad, utilizando criterios de máxima eficiencia y respeto por el medio ambiente.

1. Prácticas de cultivo.

Se realizan labores preparatorias encaminadas principalmente a la aireación y preparación del terreno en superficie (subsolado, arado, etc.).

La plantación se puede realizar mediante el sistema de siembra directa o bien siguiendo el sistema de transplante.

En el manejo del suelo, el riego y el control de plagas y enfermedades se siguen las técnicas de aplicaciones más adecuadas en cada momento.

En la recolección de la 'cebolla temprana' los bulbos se arrancan con tallo y en el caso de la 'cebolla madura' se dejan secar los tallos antes de la recolección de los bulbos.

2. Transporte, almacenamiento y envasado.

El transporte se realiza mediante sistemas que garanticen la integridad de las cebollas.

El acondicionamiento comprende las prácticas de recogida, limpieza, clasificación, selección, y procesado, en su caso. El procesado puede incluir el pelado de los bulbos.

Posteriormente se procede al envasado o embalado.

La comercialización de la cebolla se realiza en los envases o embalajes que se aprueben de acuerdo con las exigencias del mercado y la normativa vigente en la materia.

El envasador debe disponer de procesos que permitan el envasado independiente de las cebollas de la Denominación de Origen respecto de otras cebollas que pudiera envasar.

El almacenamiento y envasado del producto debe llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada por la Denominación de Origen puesto que esta cebolla se deteriora muy fácilmente y su transporte podría perjudicar a su calidad. Al mismo tiempo, así se asegura el origen y la trazabilidad hasta su destino.

Por último, el examen de las cebollas envasadas, para garantizar que cumplen las características físico-químicas y organolépticas descritas anteriormente, se realiza por sondeo de los lotes envasados.

F. FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO INFLUENCIA DEL MEDIO EN EL PRODUCTO.

1. Carácter específico de la zona geográfica

a) Histórico.

El origen del cultivo de esta cebolla en el término municipal de Fuentes de Ebro y sus alrededores se remonta a los primeros asentamientos romanos, que construyeron un sistema de riegos. Con la llegada de los musulmanes se mejoró el uso del agua mediante la construcción de una extensa red de acequias desde los azudes hasta los campos de la comarca. En Fuentes de Ebro aún se conserva este sistema de riego de origen árabe. Posteriormente, sólo la tradición oral y la práctica de su cultivo, que ha ido pasando de padres a hijos desde hace siglos, dejan constancia de la importancia y el mimo con que se trataba a esta cebolla tan peculiar en sus características organolépticas, suponiendo para los habitantes de estos pueblos un producto de primera necesidad e importante complemento gastronómico en su dieta alimentaria.

Existen numerosas referencias bibliográficas acerca del cultivo de cebollas en Fuentes de Ebro. En la Enciclopedia Universal Ilustrada Espasa Calpe de

1933, en el tomo XXV, página 1423 en la voz Fuentes de Ebro dice, entre otras cosas: “Terreno en gran parte llano; produce remolacha, trigo y cebollas”. Con lo que ya hay constancia de este cultivo a principios del siglo pasado. Asimismo, en la misma enciclopedia, en el tomo XII, página 795, en la voz cebolla, ya se hace referencia a la Cebolla Fuentes de Ebro diciendo: “de bulbo redondeado, voluminoso, de sabor dulce. Es de buena calidad...”.

Por otro lado, en la Enciclopedia Temática Aragonesa (Editorial Moncayo, 1986), en la página 28, Antonio Beltrán Martínez, refiriéndose a las hortalizas de la huerta zaragozana, dice: “ se alaba por muchos zaragozanos la coliflor y el cordón de Tarazona, los cardos de Muel, las alcachofas de Garrapinillos (aunque también las de Albalate del Arzobispo que, según dicen, tienen que ir de la mata al puchero), y las cebollas de Fuentes de Ebro...”.

En otros textos, como el escrito por Alfonso Zapater, titulado «Aragón Pueblo a Pueblo» (Editorial Aguaviva, 1986), en la página 1155, ocupada por Fuentes de Ebro, dice así: “confluye a la altura de Fuentes el río Ginel, procedente de Mediana y Rodén, y a sus aguas se debe, según los expertos, que las hortalizas medren siempre adelantadas en relación con las de otros términos y a que la producción de cebollas sea especialmente singular en calidad y cantidad, pues siempre llevaron fama las cebollas de Fuentes – porque no pican-...”.

b) Medio Natural.

El área de cultivo de la «Cebolla Fuentes de Ebro» se localiza en el valle central del Ebro, presentando un clima mediterráneo continentalizado bien definido. Se trata de la denominada ‘Depresión Terciaria del Ebro’, que se corresponde con el modelo clásico de relleno de cuenca, presentándose una clara clasificación granulométrica, desde los depósitos detríticos gruesos, conglomeráticos y areniscas en los bordes de cuenca, a detríticos finos que pasan gradualmente a margas, carbonatos y materiales evaporíticos, yesos y materiales salinos en el centro de la misma. Todo ello conduce a una especificidad edáfica generada por la conjunción de dichos materiales parentales y el efecto dinámico del propio río Ebro, provocando que el cultivo de la “Cebolla Fuentes de Ebro” se sitúe sobre suelos con un marcado carácter fluvéntico y con presencia abundante de yeso y carbonato cálcico, lo cual repercute, sin duda, en la especificidad del producto obtenido.

De esta zona resulta característica climática la aridez, junto con la continentalidad y los vientos. La aridez se refleja en las medias pluviométricas, aproximadamente unos 350 mm anuales distribuidos estacionalmente con máximos equinociales y mínimos solsticiales, que unidas a las elevadas temperaturas, evidencia la existencia de un prolongado periodo de estrés hídrico (de junio a octubre).

La continentalidad da lugar a fuertes contrastes entre los calores estivales y las bajas invernales. La isoterma media anual se sitúa en los 13-15°C. En cuanto a las temperaturas mínimas, se puede observar que en determinados periodos las temperaturas pueden bajar de los 5°C, registrándose los valores más extremos en diciembre y enero. Las medias máximas del verano superan los 30°C, siendo los meses más cálidos junio, julio y agosto, en los que se pueden registrar máximas absolutas cercanas a los 40°C.

En cuanto a los vientos cabe señalar la incidencia del cierzo sobre el área de cultivo, un fuerte viento muy frío y seco, originado en el valle del Ebro, que se forma debido a la diferencia de presión entre el mar Cantábrico y el mar

Mediterráneo cuando se forma una borrasca en este último y un anticiclón en el anterior.

Resumiendo, esta zona se caracteriza por un suelo fértil con presencia abundante de yeso y carbonato cálcico y pH elevados, así como un microclima estepario, ventoso y con escasas lluvias.

2. Carácter específico del producto:

La «Cebolla Fuentes de Ebro» es un referente entre las hortalizas de la zona por sus especiales características. Tiene el tallo grueso, coloración externa blanco-paja y las túnicas interiores blancas y esponjosas. Pero lo que caracteriza principalmente a esta cebolla es su escaso picor; se dice de ella popularmente que 'no pica y tiene un sabor ligeramente dulzón'.

Desde el punto de vista nutricional, la forma más saludable de tomar esta hortaliza es en crudo, siendo la Cebolla Fuentes de Ebro muy indicada para tal fin, porque no conlleva los inconvenientes propios de otras cebollas como son el picor y la permanencia de su sabor incluso horas después de haber sido consumida, factor decisivo para que muchos consumidores desistan de incorporar cebolla fresca en su dieta.

El prestigio de esta cebolla se ha ido extendiendo por toda la geografía española, como una alternativa a la cebolla de fuerte picor, a la vez que se ha ido descubriendo su agradable textura y refrescante sabor. De hecho, los tres primeros parámetros más valorados de la "Cebolla Fuentes de Ebro" por el consumidor son: su escaso picor, su succulencia en ensalada y su procedencia aragonesa, según la encuesta realizada por el Centro de Tecnología Agroalimentaria del Gobierno de Aragón y publicada en la revista técnica "Surcos de Aragón" N° 66 (2000).

Estos aspectos marcan la diferencia con el resto de las variedades de cebolla y por ello se consume principalmente en fresco.

3. Vínculo causal entre el área geográfica y la calidad del producto:

Las características del suelo, la aridez de un clima seco y ventoso junto con la posibilidad secular de riego en la zona de producción, así como las prácticas del cultivo y el material vegetal empleado para la producción de la «Cebolla Fuentes de Ebro» son clave para conseguir los bajos niveles de picor de este tipo de cebolla, principal característica diferenciadora del producto y que ha resultado ser, tradicionalmente, la cualidad más apreciada por los consumidores.

Se han realizado cultivos con el material genético de esta cebolla fuera del ámbito edafoclimático de la zona de cultivo aquí delimitada, observándose que las cebollas pierden tamaño y textura y, especialmente, se incrementa el picor que caracteriza a la misma (Informaciones Técnicas nº 110 y nº 127 publicadas por la Dirección General de Tecnología Agraria del Gobierno de Aragón en los años 2002 y 2003 respectivamente).

Los aspectos más relevantes que explican la citada relación causal entre la zona y el producto obtenido, especialmente por lo que afecta al picor, son por una parte, la extrema aridez climática, que provoca cierto estrés hídrico en momentos muy puntuales del ciclo del cultivo, pese a la posibilidad de riego con agua procedente del río Ebro. Por otra parte, cabe destacar la especial configuración edáfica del área delimitada. Ésta se caracteriza, como ya se ha indicado, por la confluencia de suelos desarrollados sobre materiales

cuaternarios procedentes de la dinámica fluvial del Ebro, con marcado carácter fluvéntico, y por suelos con altos contenidos en yeso y carbonato cálcico procedentes de los relieves estructurales terciarios tan característicos de la conformación geológica de la parte central de la depresión del Ebro. La mezcla y desarrollo de estos materiales a lo largo de los siglos por la propia dinámica aluvial y coluvial, han conducido a una amalgama de suelos de huerta en los que se cultiva esta hortaliza, con texturas USDA (United States Department of Agriculture) Francas, Franco Arenosas y Franco-Limosas, elevados contenidos en yeso y carbonato cálcico, pH de moderadamente básicos a ligeramente alcalinos (valores de 8 a 9), así como niveles bajos de materia orgánica aunque distribuidos en toda la profundidad en el suelo (Artieda, 1996). Todo ello conforma unas cualidades específicas de fertilidad, caracterizadas por la abundancia de ciertos macronutrientes y micronutrientes cuya disponibilidad para la planta queda condicionada por los elevados pH, contribuyendo todo ello en la obtención del bajo picor como elemento diferenciador del producto final.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL.

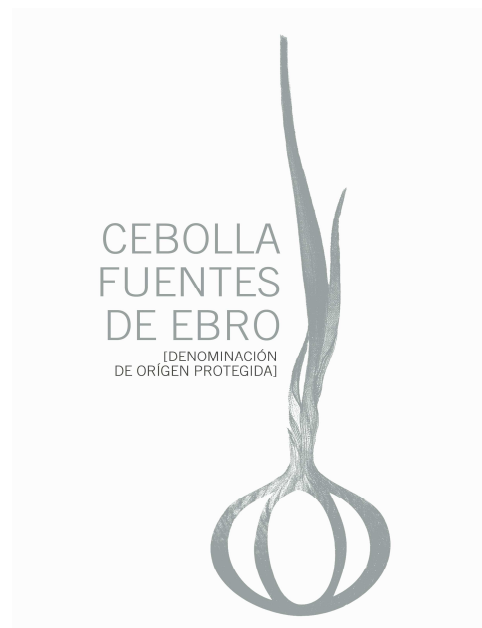
Nombre: LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A.
Dirección: Ctra. de acceso Facultad de Medicina, s/n
08193 Bellaterra (Barcelona)
Teléfono: (34) 93 567 2000

La entidad LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. está acreditada, conforme a los criterios recogidos en la norma EN-45011, para la certificación de este producto.

H. ETIQUETADO.

Cada envase o embalaje, además de cumplir las normas sobre el etiquetado exigidas por la legislación vigente, debe llevar:

- el logotipo de la DOP:



Para soportes en los que haya que reducir el logotipo a una altura igual o inferior a 50 mm, para que no se pierda la legibilidad del texto, se podrá utilizar el siguiente logotipo:



- el nombre o razón social del envasador/expedidor,
- el número de lote correspondiente,
- la mención «temprana» o «pelada», cuando corresponda.
- Una contraetiqueta numerada.

I.- REQUISITOS LEGALES.

Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, (publicada en el “Boletín Oficial de Aragón” de 13 de diciembre de 2006).

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 de ellas.