

PLIEGO DE CONDICIONES “IGP AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS”

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) Ajo Morado de Las Pedroñeras

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1.- Descripción.

La Indicación Geográfica Protegida Ajo Morado de Las Pedroñeras protegerá los bulbos de la especie *Allium sativum* L. del ecotipo autóctono Morado de Las Pedroñeras (perteneciente a la variedad Morado de Cuenca), destinados a su entrega al consumidor en estado seco, presentado en cabezas sueltas, de las categorías Extra ó I, siempre que alcancen un diámetro mínimo -medido sobre la cabeza pelada- de 45 mm para el Extra y de 41 mm para el I, sin que haya transcurrido más de un año desde que se realizó la recolección.

Características físicas: El bulbo o cabeza del Ajo Morado de Las Pedroñeras tiene forma esférica o redonda y tamaño medio, con túnicas externas que lo recubren de color blanco o poco tintado, con estrías. Las túnicas que protegen los dientes tienen un color violeta o morado característico, y también presentan estrías. Los dientes son de tamaño pequeño/medio, con forma de cruasán y carne de color blanco-amarillento. No hay presencia de dientes periféricos.

Características químicas: En el Morado de Las Pedroñeras se observa un mayor contenido en organosulfurados, compuestos de bajo peso molecular, muy volátiles y de gran reactividad, ricos en azufre, yodo y sílice, con una interesante actividad farmacológica, y, en especial, de alicina, principal responsable del olor y sabor del ajo.

Características organolépticas: El Ajo Morado de Las Pedroñeras presenta un fuerte olor y un gusto picante y estimulante. Estas características se perciben de un modo más acentuado al cortarse un diente, al liberarse los compuestos volátiles descritos en el apartado anterior.

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO.

Situación de la zona protegida. Descripción de su localización.

El Ajo Morado de Las Pedroñeras tiene su centro principal de producción en el área delimitada por las localidades de Las Pedroñeras, La Alberca de Záncara, Mota del Cuervo, El Provencio, Santa M^a del Campo Rus y San Clemente, situados en la provincia de Cuenca, en la comarca natural de la Mancha Baja. Desde este núcleo, los agricultores ajeros se desplazan para arrendar tierras nuevas, cuyas condiciones en cuanto a altitud, tipo de suelo, facilidades para el riego y condiciones climáticas sean similares, permitiendo una rotación amplia del cultivo, lo que ha hecho que el cultivo se extienda por las comarcas aledañas, situadas en las provincias castellano manchegas de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

La zona de producción está constituida por doscientas veinticinco localidades pertenecientes a las comarcas naturales de La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela, Centro, así como por los términos municipales de Huete y Barajas de Melo, en la Alcarria Conquense, pertenecientes a las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

En la actualidad, todas las empresas que comercializan el ajo morado de Las Pedroñeras se encuentran dentro de la zona delimitada de producción. No obstante, la manipulación, envasado y comercialización del Ajo Morado de Las Pedroñeras, podrá ser realizada por aquellas empresas interesadas, independientemente de su ubicación, siempre que las mencionadas empresas cumplan con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y se sometan a los requisitos específicos que estipule el organismo de control autorizado.

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

Los elementos que avalarán el origen de los ajos morados amparados por la Indicación Geográfica Protegida se enuncian a continuación.

En primer lugar, los dientes empleados para la multiplicación procederán exclusivamente de los bulbos saneados de ajo morado ecotipo Morado de Las Pedroñeras.

El cultivo se realizará dentro de la zona de producción indicada, en parcelas inscritas en registros sometidos a la supervisión de la Entidad de Certificación.

La manipulación y el envasado se realizarán por empresas certificadas y sometidas a la supervisión de la Entidad de Certificación. En los centros de recepción de las instalaciones de manipulación se controlarán una por una las partidas de bulbos, verificándose a su llegada que reúnen todas las características exigidas por las normas de comercialización vigentes y por el presente Pliego de Condiciones. Los ajos amparados serán manipulados en todo momento de forma independiente con respecto a los demás tipos de ajos.

Estas empresas serán las responsables de que los ajos morados comercializados al amparo de la Indicación Geográfica reúnen las características exigidas, para lo cual adoptarán las medidas apropiadas. En el caso de que se detecte la comercialización de productos de calidad inferior a la establecida, la Entidad de Certificación adoptará las oportunas medidas, entre las que se incluye la suspensión y la retirada definitiva de la certificación.

Sólo se envasarán y saldrán al mercado al amparo de la Indicación Geográfica los ajos que superen los controles establecidos a lo largo de todo el proceso. El producto se presentará en envases que irán provistos del distintivo propio de la Indicación Geográfica, de modo que no sea posible su reutilización.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

El ajo es naturalmente una planta bianual herbácea que, al ser cultivada por sus bulbos, se ha convertido en una planta de ciclo anual, económicamente hablando.

Por su rusticidad y poca profundidad radicular, el cultivo del ajo no necesita una gran preparación del terreno.

La multiplicación del Ajo Morado de Las Pedroñeras se realiza de modo vegetativo, plantando los dientes.

La siembra se realiza desde primeros de diciembre hasta mediados de enero. Cuando se dispone del terreno en estado óptimo, con la línea de plantación marcada y la simiente desgranada y desinfectada, se estará en disposición de realizar la plantación.

La recolección se realiza a finales de junio y termina dentro del mes de julio. Sólo en contadas ocasiones se prolongará hasta los primeros días de agosto.

El rendimiento del ajo morado de Las Pedroñeras en rama, está entre 9-10 t/ha, pudiendo llegar a 13 t/ha, en función de factores de producción externos e internos y del manejo del cultivo durante el ciclo vegetativo.

Arrancado de los bulbos del terreno: En la zona de cultivo del Ajo Morado de Las Pedroñeras, el sistema de recolección comprende dos fases: primeramente, el tractor, equipado con el apero adecuado, alza el fondo del surco, produciendo un mullido ligero. De esta forma, los bulbos quedan depositados en el fondo del surco con el follaje sobre el lomo. Luego, los bulbos son recogidos a mano, agrupándose en los llamados surcos gavilleros, de forma que las hojas tapen los bulbos para evitar su insolación. Esta labor comienza de madrugada y se suspende en torno al medio día.

Los ajos se mantendrán durante un tiempo en el terreno a fin de que los bulbos pierdan humedad.

Atado: Consiste en hacer manojos con los bulbos, colocándolos de forma que un manojito quede hacia un lado y el siguiente hacia el lado contrario para formar las gavillas. Éstas son atadas con un nudo especial, quedando las gavillas compactadas para facilitar su manipulación, de manera que no se deshagan durante el transporte.

Las gavillas se transportarán después hasta el lugar donde se realizará el secado evitando daños por golpes al cargarlos, transportarlos y descargarlos.

Secado: La forma de secado habitual de los bulbos es mediante su exposición al sol o bajo cubierta, atados en manojos o sin atar, garantizándose que las cabezas o bulbos no reciban directamente los rayos solares. Se evita igualmente, que el bulbo recolectado sufra enmohecimiento por falta de ventilación.

En los centros de recepción de las instalaciones de manipulación se realizará un control a la llegada de cada partida de bulbos, verificándose que tienen el grado de sequedad requerido y que reúnen todas las características exigidas por las normas de comercialización. Si la partida es aceptada, será descargada sobre la tolva de recepción, procediéndose a la clasificación de los bulbos en las líneas de calibrado.

El producto ha de ser clasificado y cepillado, para desprender los restos de tierra, el polvo y las túnicas más externas, eliminándose manualmente en la fase de acabado cualquier resto de pieles rotas o desprendidas, hasta lograr su presentación más atractiva.

Concluidas las labores de manipulación, los ajos serán envasados en los distintos tipos de envase en los que se lleva a cabo la comercialización, pudiendo almacenarse a temperatura ambiente únicamente hasta el 30 de septiembre de la campaña correspondiente.

A partir de esta fecha deben conservarse obligatoriamente en cámaras de humedad y temperatura controlada (entre -2 y -4 grados centígrados). Los contenedores o cajas serán dispuestos en su interior de forma que existan pasillos y espacios que faciliten una ventilación adecuada. Al menos, un 10% del volumen de las cámaras estará dedicado a este menester.

En dichos contenedores o cajas figurará una indicación que permita identificar de manera inequívoca la fecha de recepción. No se podrán comercializar, al amparo de la Indicación Geográfica Ajo Morado de Las Pedroñeras, ajos conservados para los que haya transcurrido un año desde la fecha de su recolección.

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

Vinculación histórico cultural

El ajo goza de una dilatada reputación tanto en ámbitos locales y regionales, como a nivel nacional e internacional. Esta fama es consecuencia de multitud de factores relacionados directamente con la historia y la cultura; las tradiciones, las costumbres y las fiestas; la gastronomía, etc.

Una de las primeras referencias históricas sobre la pujanza del ajo se encuentra en el Tomo XII del Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar, donde el jurista, político y escritor Pascual Madoz Ibáñez (Pamplona 1805-Génova 1879), al referirse a la producción agrícola y al comercio de Las Pedroñeras, menciona al ajo, probando que en dicha época se cultivaba el ajo en esta zona y era objeto de comercio, lo que indica que a mediados del siglo XIX, ya era notoria la dedicación y especialización de la población en estos menesteres.

La popularidad de la actividad está reflejada en usos y costumbres que han persistido, como el concurso de enristrado; en el folclore y las fiestas, a través de canciones y cuentos, etc.

La huella del ajo está presente en la típica y popular gastronomía de la zona, participando, como condimento indispensable, en la elaboración de la mayor parte de sus platos: atascaburras, caldereta, moje de pimientos, perdiz en escabeche, revueltos, migas, gachas, etc.

El ajo morado, ecotipo Morado de Las Pedroñeras, es un cultivo plenamente adaptado a los tipos de suelos y características de las tierras manchegas, resistiendo bien las adversas condiciones agroclimáticas que registra la zona de cultivo.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

El sistema de certificación de producto previsto será aplicado por el siguiente organismo privado:

Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)
C/ Ciudad N° 13 - 1º
45002 Toledo
Tfno./fax: 925 28 51 39
sic-toledo@sicagro.org
www.sicagro.org

SIC es una organización autorizada por la autoridad competente y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011.

Corresponderá a la Dirección General de Desarrollo Rural de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, en su calidad de autoridad competente, llevar a cabo su supervisión con arreglo a la versión aplicable de la norma UNE-EN 45011 Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto.

H) ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

El etiquetado contendrá las indicaciones previstas en las normas de comercialización vigentes.

Los envases en los que se expidan para su consumo los ajos protegidos irán provistos de precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada facilitadas por la Entidad de Certificación, de manera que no sea posible una nueva utilización.

Tanto en las etiquetas como en las contraetiquetas diseñadas y utilizadas por las empresas para el producto acogido a este Pliego de Condiciones, figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida Ajo Morado de Las Pedroñeras.

Logotipo

