



Representación Permanente de España  
ante la  
Unión Europea

DE	AGRICULTURE
40889	28.11.00 16:43
ORIGINAL	B.4
COPIE	

Bruselas, 21 de noviembre de 2000

Sr. D. François VITAL  
Jefe de Unidad – DG AGRI.B.I.4  
Bur.5/140  
Comisión de la UE  
Loi 120 –Bruselas

00171  
tableau + fosse

**Asunto:** Solicitud inscripción en Registro Comunitario de la Indicación Geográfica Protegida "Calçot de Valls".

Adjunto se remite la solicitud de inscripción en el Registro Comunitario de la Indicación Geográfica Protegida "Calçot de Valls", de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento CEE 2081/92 del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Atentamente,

REPR. PERM. ESPAÑA U.E. BRUSELAS SALIDA
29 - 11 - 2000
20

José Manuel Rodríguez Molina

AGRI B	Nº			
29 - 11 - 2000				
1	2	3	4	5

REPR. PERM. ESPAÑA U.E. BRUSELAS SALIDA
Fecha 21 - 11 - 2000
A2.4 28756



## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CALÇOT DE VALLS”

**A) NOMBRE DEL PRODUCTO:** INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA  
"CALÇOT DE VALLS".

**B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Se denomina Calçot a cada uno de los brotes de una cebolla blanca totalmente desarrollada y que ha estado replantada en el terreno. Estos brotes a medida que van creciendo se van calzando, es decir, se cubren los costados de tierra para blanquear su base, que es la parte que se consume. Esto provoca que la parte enterrada sea muy tierna y de un gusto y dulzura característicos. Los calçots protegidos con la Indicación Geográfica "Calçot de Valls", corresponden exclusivamente a los brotes de los bulbos de la especie *Allium cepa* procedentes de la variedad *Blanca Grande Tardía de Lérida*. Esta variedad destaca especialmente por su dulzura y por el número y tamaño de los calçots obtenidos por cebolla, habitualmente de 4 a 7.

Las prácticas o técnicas de cultivo utilizadas en los calçots amparados por esta IGP (descritas en los sucesivos apartados), junto con el agua, el suelo y el clima de la zona geográfica donde se producen, otorga a los calçots unas características morfológicas y organolépticas diferenciadas.

**Descripción general de la variedad *Blanca Grande Tardía de Lérida***

- **Características morfológicas:**

**Follaje:** Vegetación muy vigorosa, erguida, de color verde azulado. Gran cantidad de hojas. Tipo de cuello grueso.

**Bulbo:** Forma entre cónica y piriforme. Tamaño grueso de 8-10 cm de diámetro. Color de las tunicas externas blanco. Color de la carne blanco y con tunicas internas gruesas, con un peso aproximado de entre 250 y 350 gramos.



- Características agronómicas:

Ciclo de cultivo tardío. Poca sensibilidad a la subida a flor el primer año. Permite siembras desde septiembre hasta marzo, sobre todo si es para recolectar en verde. Se considera una variedad de día intermedio, aunque su resistencia a espigarse hace que su época de cultivo pueda alargarse. Conservación del bulbo seco media-baja.

**Descripción del calçot procedente de la variedad Blanca Grande Tardía de Lérida cultivada según se explica en el apartado de condiciones de cultivo**

- Características físicas:

Forma cilíndrica, sin engrosamiento de los primeros 5 cm de la base.

Longitud total de entre 35 y 50 cm (longitud de base blanca: de 15 a 25 cm y de las hojas de entre 20 y 35 cm). Diámetro medido a 5 cm de la raíz de entre 1,7 y 2,5 cm.

- Características organolépticas:

Dulzura: intensidad grande

Calidad de Picante: intensidad nula

Amargor: intensidad nula

Fibrosidad: intensidad de grande a muy grande

Consistencia: intensidad grande

Calidad de Crujiente: intensidad de ligera a mediana

*Normas de Calidad*

Sólo podrán acogerse a la Indicación Geográfica Protegida "Calçot de Valls" los "calçots" tiernos y frescos que cumplan con el reglamento de la IGP y reúnan las características de la Categoría I, definidas en la norma de calidad vigente en esta materia.

Los calçots que no correspondan a la campaña del año en curso, entendiéndose que la campaña se inicia el 1 de noviembre y acaba al final del mes de abril del siguiente año, no serán admitidos en esta IGP.



### C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los calçots definida por la Indicación Geográfica Protegida "Calçot de Valls", estará constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de las comarcas de: Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès y Baix Penedès que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de calçots según los criterios que quedarán reflejados por escrito en el Manual de Calidad.

#### Municipios catalanes que pertenecen a la IGP CALÇOT DE VALLS:

ALT CAMP	BAIX CAMP	TARRAGONÈS	BAIX PENEDEÈS
Aiguamúrcia	Alforja	Altafulla	Albinyana
Alcover	Almóster	Constantí	Banyeres del Penedès
Alió	Arbolí	Creixell	Bellvei
Bràfim	Botarell	El Catllar	Bonastre
Cabra del Camp	Cambrils	El Morell	Calafell
El Milà	Capafonts	Els Pallaresos	Cunit
El Pla de Santa Maria	Castellvell del Camp	La nou de Gaià	El Vendrell
El Pont d'Armentera	Colldejou	La pobla de Montornès	La Bisbal del Penedès
El Rourell	Duesaigües	La riera de Gaià	L'Arboç
Els Garidells	La Febró	La Secuita	Llorenç del Penedès
Figuerola del Camp	La Selva del Camp	Perafort	Masllorç
La Masó	Les Borges del Camp	Renau	Montmell
La Riba	L'Albiol	Roda de Barà	Sant Jaume dels Domenys
Montferri	L'Aleixar	Salomó	Santa Oliva
Mont-Ral	L'Argentera	Tarragona	
Nulles	Maspujols	Torredembarra	
Puigpelat	Montbrió del Camp	Vespella de Gaià	
Querol	Mont-roig del Camp	Vilallonga del Camp	
Vallmoll	Prades	Vila-seca	
Valls	Pratdip		
Vilabella	Reus		
Vila-Rodona	Riudecanyes		
	Riudecols		
	Riudoms		
	Vandellòs		
	Vilanova d'Escornalbou		
	Vilaplana		
	Vinyols i els Arcs		



La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción.

La superficie de cultivo del calçot está muy repartida por la zona, con explotaciones de pequeña superficie de entre 0,25 y 3 hectáreas. Esta superficie ocupa actualmente un total de 125 hectáreas, repartidas por comarcas de la siguiente manera:

Baix Camp: 48 Ha.

Alt Camp: 42 Ha.

Tarragonès: 30 Ha.

Baix Penedès: 5 Ha.

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

Los elementos que prueban que el producto es originario de una zona son:

1. Los calçots procederán de plantaciones inscritas en el registro correspondiente y situadas en la zona de producción, serán de la variedad autorizada y estarán controlados por la Entidad de Certificación.
2. Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.
3. Los calçots se manipularán en locales inscritos en el correspondiente registro y estarán controlados por la Entidad de Certificación.
4. Los calçots se almacenarán en locales, situados en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritos.
5. Los calçots se someterán a los análisis físicos y organolépticos necesarios que garanticen su calidad.
6. Sólo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de su origen, avalada con la etiqueta numerada, los calçots que superen todos los controles a lo largo del proceso. El número de etiquetas numeradas entregadas a los productores y cooperativas que comercializan estará en función del número de manojos de calçots que se certifican.



### E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

1. Los calçots de la variedad autorizada se cultivan en plantaciones inscritas. El marco de plantación de la cebolla es aproximadamente de 0,5m. x 0,3m., obteniéndose de 4 a 7 calçots por bulbo.

El proceso de cultivo de este producto comienza cuando se siembra la semilla de la cebolla blanca durante los meses de octubre, noviembre y diciembre. Una vez ha germinado la semilla, cuando ha crecido y se ha desarrollado suficientemente, se arranca del semillero y se planta en la tierra. Cuando ha crecido suficiente y asoma la cabeza como una cebolla normal se vuelve a arrancar, esto suele ocurrir con la llegada del verano; se guarda durante unas semanas, aunque, cortando la parte superior y se vuelve a plantar, procurando que quede medio enterrada, asomando únicamente la parte blanca al exterior. Hay que esperar, a partir de este momento, que los brotes de cebolla crezcan. En el momento en que los brotes muestran indicios de crecimiento se procede a depositar tierra alrededor de la base a fin de blanquearla. Esta operación se repite 2 ó 3 veces a medida que van creciendo los brotes. Hay que dejarlos crecer hasta que adquieran la medida conveniente. Una vez finalizada la operación se comprobará que el proceso de obtención del calçot ha durado un año.

El calendario del desarrollo del cultivo del calçot es el siguiente:

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiemb	Octubre	Noviemb	Diciembr
Preparación semilleros												
Siembra de semilla												
Control y mantenimiento del plantel												
Preparación y adobado de las zonas Donde se realizará el trasplante												
Trasplante del cebollino												
Tratamientos con herbicidas												
Adobado y tratamientos fitosanitarios												
Recolección y secado de la cebolla												
Implantación del calçot												
Trabajo cultural específico (calzar)												
Recolección escalonada del calçot												



2. La recolección se realizará cuando el estado de madurez de los brotes procedentes del bulbo sea el adecuado, con el mayor cuidado y rapidez posible, para conseguir una mejor conservación y calidad del producto.
3. Los brotes se separan individualmente de la mata, una vez arrancados del suelo.
4. Una vez recolectados los "calçots" se someten a los siguientes procesos:

Clasificación: Para tener partidas homogéneas que satisfagan el gusto de los diferentes destinos.

Control de calidad externo: Operación encaminada a garantizar que los manojos estén correctos en cuanto al número de calçots que los forman, ausencia de calçots con defectos o de materias extrañas.

Acondicionamiento: Se realizará en manojos de 25 ó 50 unidades de calçots, atados con una cinta de color azul fabricada exclusivamente para esta Indicación Geográfica Protegida.

Etiquetado: A la cinta azul antes mencionada se le añade una etiqueta numerada con el logotipo de la IGP.

## F) VÍNCULO CON EL MEDIO:

### a) Histórico:

El descubrimiento del calçot, se atribuye a **Xat de Benaiges**, un campesino de Valls, que a finales del siglo XIX convirtió el bulbo de una cebolla blanca en la base de una tradición que con el tiempo se ha convertido en uno de los acontecimientos más celebrados de la gastronomía catalana, haciendo de Valls la capital del calçot. **Xat de Benaiges** cogió un par de cebollas brotadas y las puso a las brasas de la llama. En ese momento, y sin saberlo, descubrió las excelencias de los calçots. A principios del siglo XX los calçots ya se habían convertido en una comida habitual de muchas familias de Valls durante los días festivos en sus viñas o huertos.

Los calçots se consumen habitualmente, durante los meses de enero, febrero y marzo, asados a la llama de fuego de leña habitualmente con sarmientos de viña, acompañados de una salsa característica llamada "salvitxada".



Según la tradición, los calçots no se han de comer nunca en soledad ya que su degustación forma parte de un *ritual* colectivo de fiesta y alegría celebrado al aire libre. Esta costumbre posee incluso un nombre: **LA CALÇOTADA**:

*El ritual empieza ya al ir a buscar la leña o los sarmientos para encender el fuego. Posteriormente, se coloca encima de la llama una gran parrilla con todos los calçots, y allí se dejan que se asen hasta que se queme su envoltorio. Hay que buscar el punto exacto de asado (ni crudos, que resulten duros o fibrosos, ni pasados, que pierdan volumen y gusto), para ello los expertos van dando vueltas a los calçots encima de la parrilla. Cuando los versados en el tema consideran que los calçots están asados, son retirados del fuego y envueltos en un papel transpirable, pero capaz de soportar el calor, ya que los calçots se terminarán de hacer entre sí. Además, al estar envueltos se evitará la pérdida de agua.*

*Los comensales se colocarán un gran pechero para salvaguardarse de la primera capa del calçot totalmente calcinada. La tradición indica que el calçot debe servirse en una teja para mantener el calor.*

*La manera de comer calçots entra también dentro del ritual de la "calçotada" ya que no se utilizan ni tenedores ni cuchillos, las manos del propio comensal ejercen de cubiertos. El calçot se sujeta con una mano por el extremo superior, con la otra por el extremo inferior, entonces con un pequeño tirón separamos la parte externa totalmente carbonizada del calçot blanco, oloroso y humeante. Tras mojar el calçot en una salsa típica llamada "salvitxada", la cual se suele poner en tarrinas de barro, se eleva rápidamente el calçot a la altura de la cabeza, inclinando la cabeza hacia detrás y un poco girado hacia un lado y se introduce el extremo inferior en la boca.*



*Cada comensal puede llegar a consumir de 25 a 30 calçots. En ocasiones extraordinarias, los hay que pueden llegar a sobrepasar incluso las cien unidades.*

*Uno de los secretos de una buena "calçotada" es la salsa. En general esta salsa está compuesta por tomates muy maduros escalibados, almendras, avellana, vinagre, aceite, ajo escalibado y pan tostado o galletas. Existe una versión ligeramente picante que consiste en añadir ñoras (variedad de guindilla).*

No fue hasta el año 1946 que el calçot empezó a ser conocido mas allá de los límites de la comarca de l'Alt Camp, gracias a la divulgación que hicieron la peña artística l'Olla, a través de sus encuentros humorísticos. Con el paso del tiempo, el aumento del cultivo de esta hortaliza y su difusión, originó que **La fiesta del "calçot" de Valls**, que en el año 1996 cumplió 100 años, se hiciera aun más popular, consolidándose como tal en 1982, después de que el Congreso de Cultura Catalana recuperara los principales datos históricos del acto. De esta forma, cada último domingo de enero en la localidad de Valls, se celebra una "**calçotada**", fiesta lúdica y gastronómica que en las últimas dos décadas ha logrado una participación muy importante de visitantes. Tres son los concursos que se desarrolla durante el día de la fiesta, con el calçot como protagonista: Concurso de cultivadores de **calçots**, Concurso de salsa de la "**calçotada**" y Concurso de comedores de **calçots**.

El prestigio y reputación de los calçots de Valls y de las "calçotadas" son conocidos ampliamente en todo el territorio español y especialmente en Cataluña. En 1998 se celebró en Valls el "*I Congreso de la cocina del calçot*", en el que prestigiosos gastrónomos o restauradores como **Llorenç Torrado i Valls, Josep M. Gatell i Batalla, Salvador Saez i Marquita, Roc Aneas i Oller, Joan Pedrell i Font, Carles Vallué i Saltó** presentaron diversas ponencias exhaltando el valor gastronómico.



Mención de los calçots, su historia, cultivo y las tradicionales calçotadas las encontramos en diversos libros:

- "*La cuina del calçot*". **Joan Jofré i Agustí Garcia**. Ed. Cossetània. 1996.
- "*Història del calçot*" **Josep M<sup>a</sup> Olivé**. Ed. Cossetània. 1998.
- "*El calçot i el seu entorn*". Actes del I congrés de la cuina del calçot. Ed. Cossetània. 1999.

#### **b) Natural:**

##### **- Orografía y suelo:**

Los suelos agrícolas de la zona productora de calçot normalmente se asientan sobre una roca madre calcárea. En muchos casos se trata de suelos profundos, pero incipientes, carbonatados y poco orgánicos. Presentan un horizonte superficial ocroso y un horizonte de profundidad indicativo de un suelo de alteración moderada, poco desarrollado. En el caso del cultivo del calçot, al tratarse de un regadío, frecuentemente se localiza en suelos aluviales, en el lecho de los ríos o torrentes, donde hay un suelo más profundo y más rico en materia orgánica.

##### **- Clima:**

La zona de producción del calçot se integra dentro del tipo climático mediterráneo marítimo y se localiza en una franja litoral que recorre la provincia de Tarragona de Norte a Sur. El régimen de temperaturas es suave, con una temperatura media anual de 16 °C, y la estación sin heladas es mayor de nueve meses. Las precipitaciones presentan medias anuales inferiores a 576 mm, con un máximo en otoño y otro marcado en primavera.

Las oscilaciones de los valores medios de las variables climáticas para esta zona son:

Temperatura media anual.....	15,7-16,8°C
Temperatura media de las máximas.....	19,0-21,7 °C
Temperatura media de las mínimas.....	10,8-12,9°C
Duración de periodo sin heladas.....	9-11 meses
Precipitación media anual.....	478-575 mm

El factor climático más limitante en el cultivo del calçot está determinado por la duración del período libre de heladas siendo inviable su cultivo en aquellas zonas en que las heladas son persistentes en invierno.



### c) Social

El cultivo del calçot ha supuesto para los pequeños agricultores y sus familias, que muchas veces están agrupados en cooperativas, una alternativa suficientemente válida a la escasa rentabilidad de los cultivos tradicionales de estas comarcas.

Actualmente, existen 3 cooperativas que agrupan el 20% de la producción de los calçots que se pretende comercializar como IGP, el restante 80% se comercializa directamente a través de los productores individuales. Conjuntamente, la marca engloba a más de medio centenar de productores.

La superficie total de cultivo del calçot ocupa actualmente un total de 125 hectáreas, repartidas en numerosas pequeñas explotaciones de entre 0,25 y 3 hectáreas, de carácter familiar. En su totalidad hablamos de unas 300 familias directamente implicadas, que gracias al cultivo de esta hortaliza presentan un incremento importante en su renta. Además, el número de trabajadores eventuales en la época de la recolección del calçot es de 150. A todo esto se le debe añadir los puestos de trabajo que crea en el sector de los servicios, sobre todo en restauración.

La producción de la actual campaña de calçots que podría comercializarse con este distintivo comunitario, es de unos 3.000.000 de calçots que representa más o menos unos 60.000 manojos de 50 piezas de calçots cada uno. Sin embargo, el crecimiento año tras año es progresivo y en un par de campañas se podría llegar a una comercialización de 6.000.000 calçots bajo el amparo de esta IGP.

### G) ESTRUCTURA DE CONTROL:

**Nombre:** CALITAX

**Dirección:** Tuset, 10

08006 Barcelona

**Teléfono:** 93 217 27 03

**Fax:** 93 218 51 95

La entidad de control cumple con la norma EN-45011 según comunicación de la autoridad competente.



#### **H) ETIQUETADO:**

Las etiquetas serán numeradas y expedidas por el Consejo Regulador y se colocaran en los locales inscritos, siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Figurará obligatoriamente en estas: Indicación Geográfica Protegida "Calçot de Valls", además de los datos que con carácter general se determinan 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.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970.
- Real Decreto 1643/99 de 22 de octubre, por el que regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de origen y de las Indicaciones geográficas protegidas.



SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP( ) IGP(X)

**Número nacional del expediente: 74**

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y  
RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES.

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN.

SUBSECRETARIA DE AGRICULTURA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Dirección: Pº INFANTA ISABEL, 1. 28071 MADRID. ESPAÑA

Teléfono: 34 91 347 53 94

Fax: 34 91 3475410

**2. Agrupación solicitante:**

**2.1. Nombre:**

- a) Xavier Pié Dols como productor individual
- b) Jordi Blanch Guash como productor individual
- c) Carles Banus Villarroya como productor individual
- d) Amadeu Mas Coll en nombre y representación de la Cooperativa Agrícola de Cambrils
- e) Francesc Xavier Amill Rocamora, en nombre y representación de la Cooperativa



## 2.2. Dirección:

- a) Sant Isidre, 9 , Vilavella, ALT CAMP
- b) Del Clos, 3, Altafulla, TARRAGONÈS
- c) Santa Marina, 10, Alcover, ALT CAMP
- d) Sindicat, 2, Cambrils, BAIX CAMP
- e) Pl. del Carmen, 8, Valls, ALT CAMP

## 2.3. Composición: Productores/transformadores (x)    otros ( )

## 3. Tipo de producto: Clase 1.6. Frutas, Hortalizas y Cereales

## 4. Descripción del pliego de condiciones:

### 4.1. Nombre: CALÇOT DE VALLS

**4.2. Descripción:** Se denomina calçot a cada uno de los brotes nacidos de una cebolla blanca totalmente desarrollada y que se ha replantado en el terreno. El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida "Calçot de Valls" se define como los brotes de los bulbos de la especie *Allium cepa L.*, de la variedad Blanca Gran Tardía de Lérida.

**4.3. Zona geográfica:** Terrenos situados en los términos municipales de las comarcas catalanas del Baix Penedès, el Tarragonès, el Baix Camp y l'Alt Camp que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de calçots según los criterios que quedarán reflejados por escrito en el Manual de Calidad.

**4.4. Prueba de Origen:** Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

1. Los calçots procederán de plantaciones inscritas en el registro correspondiente y situadas en la zona de producción, serán de la variedad autorizada y estarán controlados por la Entidad de Certificación.



2. Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.

3. Los calçots se manipularán y posteriormente se almacenarán en locales inscritos en el correspondiente registro y estarán controlados por la Entidad de Certificación.

4. Los calçots se someterán a los análisis físicos y organolépticos necesarios que garanticen su calidad.

5. Sólo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de su origen, avalada con la etiqueta numerada, los calçots que superen todos los controles a lo largo del proceso.

**4.5. Método de obtención:** Los calçots de la variedad autorizada siguen unas prácticas de cultivo que duran casi todo el año y que son las siguientes: preparación de los semilleros (octubre a diciembre), siembra de la semilla (octubre a noviembre), control y mantenimiento del plantel (noviembre a febrero), preparación y abonado del terreno donde se realizará el transplante (enero a febrero) transplante del cebollino (enero a marzo), tratamientos con herbicidas (febrero a marzo), tratamientos fitosanitarios (marzo a julio), recolección y secado de la cebolla (julio a agosto), implantación del calçot (agosto a setiembre), trabajo cultural específico "calzar" (octubre a diciembre) y recolección escalonada del calçot (noviembre a abril). Posteriormente los calçots, que no pueden ser lavados, y que tienen una longitud de rabo blanco de 15 a 25 cm y un diámetro medido a 5 cm de la raíz de entre 1,7 y 2,5 cm., se acondicionan en manojos de 25 ó 50 unidades, atados con una cinta azul provista de la etiqueta correspondiente. Estas prácticas de cultivo junto con el agua, el suelo y el clima les otorgan a los calçots unas características organolépticas diferenciadas.

Habitualmente se consumen asados sobre las brasas y se acompañan con una salsa característica que se llama "salvitxada", después de quitar las capas exteriores del calçot.

#### **4.6. Vínculo:**

*Histórico:* Los calçots fueron descubiertos de forma casual por un campesino de Valls conocido como **Xat de Benaiges** a finales del siglo pasado. A principios del siglo XX los calçots ya constituían una comida habitual de los días festivos de muchas familias de



Valls. En 1896 se empieza a celebrar la “fiesta del calçot de Valls”, la cual ha llegado a la actualidad con fuerza y vigor renovado gracias a la promoción de los calçots realizada por congresos, medios de comunicación escritos, etc. Los calçots se consumen habitualmente, durante los meses de enero, febrero y marzo, asados a la llama de fuego de leña, acompañados de una salsa característica llamada "salvitxada".

*Natural:* los suelos agrícolas de la zona productora de calçot normalmente se asientan sobre una roca madre calcárea. En el caso concreto del cultivo del calçot, al tratarse de un regadío, frecuentemente se localiza en suelos aluviales con suelo mas profundo y rico en materia orgánica. El clima es mediterráneo marítimo, con temperaturas suaves y un período libre de heladas superior a nueve meses que permite el cultivo de calçots.

#### 4.7. Estructura de control:

*Nombre:* CALITAX

*Dirección:* Tuset, 10

08006 Barcelona

*Teléfono:* 93 217 27 03

*Fax:* 93 218 51 95

La entidad de control cumple la norma EN 45011.

**4.8. Etiquetado:** Las etiquetas serán autorizadas por el Consejo Regulador. En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente y de forma destacada la mención "Calçot de Valls". Las etiquetas irán numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

#### 4.9. Requisitos nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre.
- Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 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.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970.



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE  
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE  
DENOMINACIONES DE CALIDAD Y  
RELACIONES INTERPROFESIONALES Y  
CONTRACTUALES

- Real Decreto 1643/99 de 22 de octubre, por el que regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de origen y de las Indicaciones geográficas protegidas.

---

(ESPACIO RESERVADO A LA COMISION)

Nº CE: G/E/00171/00.11.28

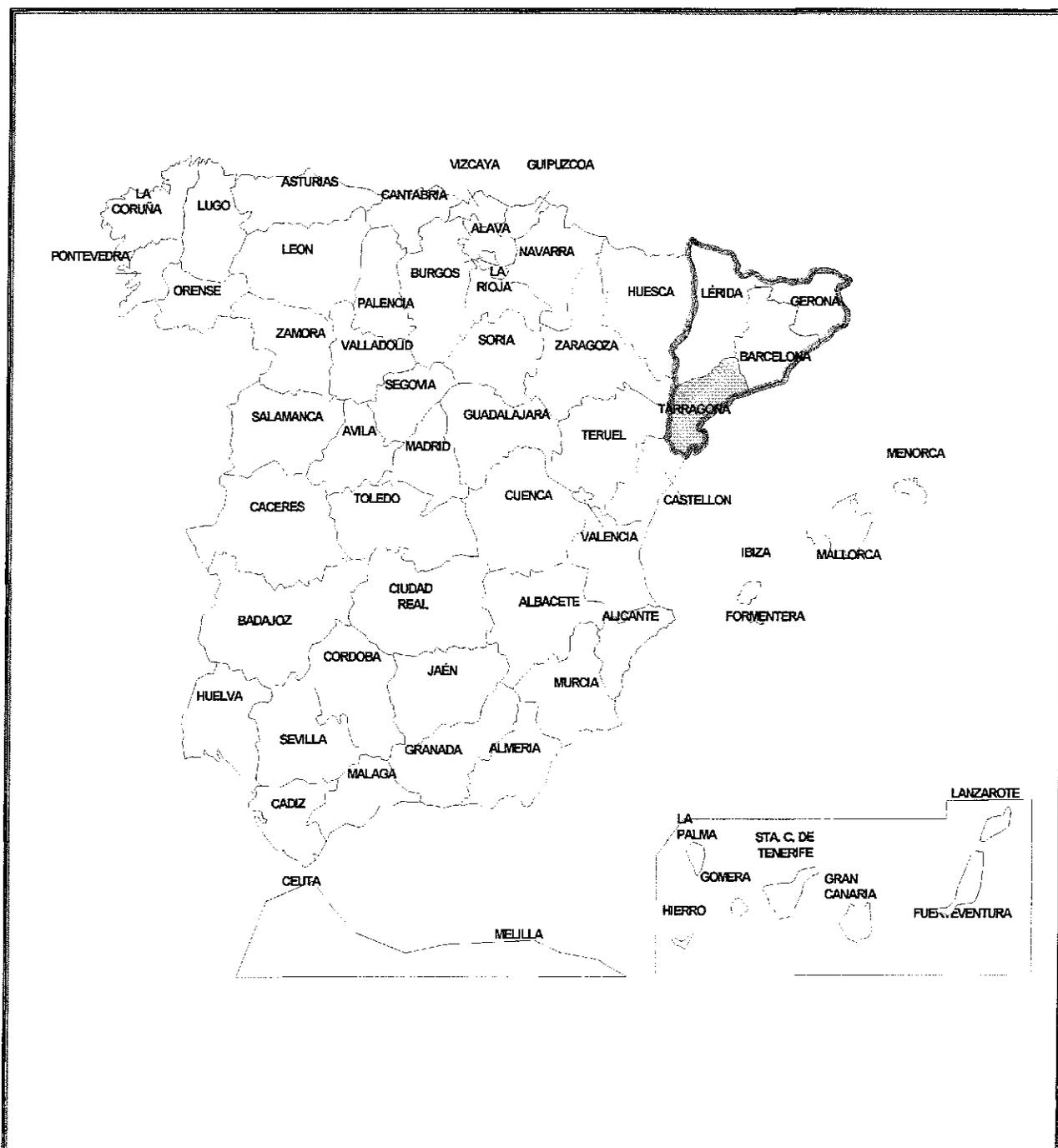
Fecha de recepción del expediente completo: 28 . 11 . 00 .



## ETIQUETAS NUMERADAS

En tanto no se registre esta IGP en el Registro Comunitario, no disponemos de etiquetas numeradas.

## SITUACIÓN GEOGRÁFICA DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CALÇOT DE VALLS EN ESPAÑA





## SITUACIÓN GEOGRÁFICA DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CALÇOT DE VALLS EN CATALUÑA





MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE  
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE  
DENOMINACIONES DE CALIDAD Y  
RELACIONES INTERPROFESIONALES Y  
CONTRACTUALES

## LOGOTIPO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CALÇOT DE VALLS

