

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro  
GI-1204**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Ajo Morado de Las Pedroñeras**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 16, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**GI-1204**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

GEOGRAPHICAL INDICATION

**Ajo Morado de Las Pedroñeras**

GOOD(S)

- Garlic**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications.

*Address* Asociación Indicación Geográfica Protegida “Ajo Morado de Las Pedroñeras”  
c/ Plaza Arrabal del Coso s/n  
16660 Las Pedroñeras, Cuenca  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area consists of two hundred and twenty-five towns belonging to the natural regions of La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela and Centro, all belonging to the provinces of Albacete, Ciudad Real, Cuenca and Toledo, in the Autonomous Community of Castilla-La Mancha.

The production area is located in the Autonomous Community of Castilla-La Mancha, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 676/2008 of July 16, 2008 entering certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Ail de la Drôme (PGI), Všetarská cibule (PDO), Slovenská bryndza (PGI), Ajo Morado de Las Pedroñeras (PGI), Gamoneu or Gamonedo (PDO), Alheira de Vinhais (PGI), Presunto de Vinhais or Presunto Bísaro de Vinhais (PGI)].

Official Journal of the European Union L189 dated 17.07.2008.

PGI-ES-0228

July 17, 2008

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**GI-1204**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Ajo Morado de Las Pedroñeras**

PRODUIT(S)

1. **Ail**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

*Adresse* Asociación Indicación Geográfica Protegida "Ajo Morado de Las Pedroñeras"  
c/ Plaza Arrabal del Coso s/n  
16660 Las Pedroñeras, Cuenca  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est composée de deux cent vingt-cinq localités appartenant aux régions naturelles de La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela et du centre, toutes appartenant aux provinces de Albacete, Ciudad Real, Cuenca et Tolède, dans la communauté autonome de Castille-La Manche.

L'aire de production se situe dans la communauté autonome de Castille-La Manche, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 676/2008 de la Commission du 16 juillet 2008 enregistrant certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Ail de la Drôme (IGP), Vřestarská cibule (AOP), Slovenská bryndza (IGP), Ajo Morado de Las Pedroñeras (IGP), Gamoneu ou Gamonedo (AOP), Alheira de Vinhais (IGP), Presunto de Vinhais ou Presunto Bísaro de Vinhais (IGP)]

Journal officiel de l'Union européenne L189 du 17.07.2008.

PGI-ES-0228

17.07.2008

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**GI-1204**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

**Ajo Morado de Las Pedroñeras**

PRODUCTO(S)

1. **Ajo**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

*Dirección* Asociación Indicación Geográfica Protegida “Ajo Morado de Las Pedroñeras”  
c/ Plaza Arrabal del Coso s/n  
16660 Las Pedroñeras, Cuenca  
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está constituida por doscientas veinticinco localidades pertenecientes a las comarcas naturales de La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela y Centro, todas ellas pertenecientes a las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 676/2008 de la Comisión de 16 de julio de 2008 por el que se inscriben determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Ail de la Drôme (IGP), Všeštarská cibule (DOP), Slovenská bryndza (IGP), Ajo Morado de Las Pedroñeras (IGP), Gamoneu o Gamonedo (DOP), Alheira de Vinhais (IGP), Presunto de Vinhais o Presunto Bísaro de Vinhais (IGP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L189 de 17.07.2008.

PGI-ES-0228

17.07.2008

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.



**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics**

**‘AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS’**

**EC No: ES/PGI/005/0228/12.03.2002**

**PDO ( ) PGI ( X )**

This summary sets out the main elements of the specification for information purposes.

**1. Responsible department in the Member State:**

Name:	Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Addresses:	Paseo Infanta Isabel, 1 E-28071 Madrid
Tel.	(34) 913 47 53 94
Fax	(34) 913 47 54 10
E-mail:	sgcaproagro@mapya.es

**2. Group:**

Name:	COOPAMAN S.C.L.
Address:	C/ General Borrero, s/n. E-16660 Las Pedroñeras (Cuenca)
Tel.	(34) 967 16 05 36
Fax	(34) 967 16 07 04
E-mail:	—
Composition:	Producers/processors ( X ) Other ( )

**3. Type of product:**

Class 1.6 — Fruit, vegetables and cereal, whether or not processed

**4. Specification:**

(Summary of requirements under Article 4(2) of Regulation (EC) No 510/2006)

4.1. Name: 'Ajo Morado de Las Pedroñeras'

4.2. Description: The 'Ajo Morado de Las Pedroñeras' PGI will protect bulbs of the indigenous ecotype of species *Allium sativum* L. known as 'Morado de Las Pedroñeras' (of the 'Morado de Cuenca' variety) intended for delivery to the consumer in a dry state, as separate heads, of categories Extra or I, provided they have a minimum diameter — measured across the peeled bulb — of 45 mm for Extra and 41 mm for category I, and that they were harvested less than a year beforehand.

*Physical properties:* the bulb or head of *Ajo Morado de Las Pedroñeras* is spherical or round and of average size. The outer skin is white or slightly coloured and striated. The skin protecting the cloves is a characteristic violet or purple colour and is also striated. The cloves are small or of average size, crescent shaped and yellowish white in colour. There are no peripheral cloves.

*Chemical properties:* *Ajo Morado de Las Pedroñeras* is rich in organosulphurs, highly volatile and highly reactive compounds with a low molecular weight, a high sulphur, iodine and silica content and beneficial pharmacological properties. One of these compounds is *allicin*, the main source of the taste and smell of garlic.

*Organoleptic properties:* *Ajo Morado de Las Pedroñeras* has a strong smell and a sharp, stimulating taste. These properties are more evident when the cloves are cut, when the volatile compounds described above are released.

4.3. Geographical area: The production area comprises two hundred and twenty-five localities in the districts of *La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela and Centro*, in the provinces of Albacete, Ciudad Real, Cuenca and Toledo in the Autonomous Community of Castilla-La Mancha.

All the undertakings currently marketing *Ajo Morado de Las Pedroñeras* are located within the production area. However, the product could be prepared, packaged and marketed by other undertakings located elsewhere, provided that they meet all the requirements set out in the specifications and the specific requirements laid down by the authorised inspection body.

4.4. Proof of origin: The origin of purple garlic covered by the Protected Geographical Indication is guaranteed as follows:

The cloves used to produce the next crop are taken only from clean bulbs of the 'Morado de Las Pedroñeras' purple garlic ecotype.

The garlic is grown within the production area indicated, on parcels recorded in registers supervised by the Certification Body.

The garlic is prepared and packaged by certified companies supervised by the Certification Body. When they arrive at the handling facilities' reception centres the consignments of bulbs are inspected one by one to check that they have all the

required properties. At all times protected garlic is handled separately from other types of garlic.

Only garlic which passes all the inspections carried out during preparation is packed and placed on the market. The product must be sold in packaging which bears the distinctive Geographical Indication logo in such a way that it cannot be reused.

4.5. Method of production:

### **Agricultural practice**

Garlic is by nature a biennial herbaceous plant which, when grown for its bulbs, has become an annual, commercially speaking.

After the soil has been prepared and the rows marked for planting, the garlic is sown from early December to mid-January. The seed is prepared beforehand: the cloves are detached from selected bulbs, which have been cleaned. Most of the crop is grown on irrigated land; not many parcels of unirrigated land are used.

The harvesting of *Ajo Morado de Las Pedroñeras* begins at the end of June and is finished by the end of July. It only rarely carries on until the first days of August. The average yield is between 9-10 tonnes/ha, and can be as much as 13 tonnes/ha depending on external and internal production factors and the way the crop is handled during the growing cycle.

In the area where *Ajo Morado de Las Pedroñeras* is grown, harvesting is carried out in two stages: first, the tractor, appropriately equipped, digs up the bottom of the furrow, loosening the soil. In this way, the bulbs are deposited in the bottom of the furrow, with the foliage uppermost. Then, the bulbs are collected by hand and placed in the 'surcos gavilleros' (collection furrows) placed in such a way that the foliage protects the bulb from the sun. This work begins in the early hours of the morning and stops around midday.

The next step is tying. This consists of bunching the bulbs together, with a bunch on one side and the next on another, to form sheaves. These are tied with a special knot, which makes them more compact and easier to handle. They are then taken to the place where they will be dried. Although there are machines which can pull up the garlic, cut the roots and the leaves and put them in boxes or sacks, they are seldom used. Such machines damage the bulbs and reduce their commercial value.

### **Treatment after harvesting. Drying and packing**

To eliminate excess humidity in the foliage (known as 'porrinas') and in the bulbs, the bunches or sheaves are piled up to dry in the sun or in air currents. Later the roots and foliage are cut off, and drying continues until the garlic is delivered to the preparation undertakings.

### Preparation, packaging and storage

At the reception centres of the preparation facilities each consignment of bulbs is checked, to ensure that they are sufficiently dry and meet all the requirements of the marketing standards.

If the consignment is accepted, it is unloaded into a reception hopper, the garlic is graded and brushed, to remove bits of soil, dust and the outermost skin. Any remaining broken or detached skin is removed by hand at the end to give the bulbs a more attractive appearance.

When this work is finished, the garlic is packed in the various types of packaging in which it is sold. It can be stored at ambient temperature only until 30 September of the relevant marketing year.

After that date it must be stored in a room where the humidity and temperature are controlled (between – 2 and – 4 degrees centigrade). The containers or boxes must be arranged in such a way that there are passages and spaces between them allowing sufficient ventilation. At least 10 % of the volume of the rooms must be left free for this purpose.

The date of reception must be clearly marked on the containers or boxes. Garlic which has been stored for a year or more since the date of harvest cannot be marketed as 'Ajo Morado de Las Pedroñeras' PGI.

4.6. Link: Garlic has an extensive reputation both at local and regional level, nationally and internationally. A multitude of factors directly related to history and culture, customs and festivals, gastronomy, etc. have all contributed to this.

One of the earliest historical references to the power of garlic is to be found in Volume XII of '*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*' (For the complete quotation, see Annex V 'Historical and Cultural References'), where the lawyer, politician and writer Pascual Madoz Ibáñez (Pamplona 1805-Génova 1879), mentions garlic in connection with farming and trade in Las Pedroñeras. This attests to the fact that garlic was being grown and traded in the area at that time, showing that in the mid-nineteenth century the local people were already well known for their expertise in this field.

The fact that growing garlic was a popular activity is reflected in customs that have perdured, such as the garlic-stringing competitions; in folklore and in festivals, songs and stories, etc.

The influence of garlic growing can be seen in the region's cuisine and garlic is an essential ingredient of most dishes: *atascaburras*, *caldereta*, *moje de pimientos*, *perdiz en escabeche*, *revueltos*, *migas*, *gachas*, etc.

Purple garlic of the ecotype 'Morado de Las Pedroñeras' is a crop fully adapted to the soil types and characteristics of the land in La Mancha, well able to resist the adverse agro-climatic conditions prevailing in that area.

**4.7. Inspection body:**

Name:	Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)
Address:	C/ Ciudad nº 13 — 1º E-45002 Toledo
Tel.	(34) 925 28 51 39
Fax	(34) 925 28 51 39
E-mail:	sic-toledo@sicagro.org

SIC is an organisation authorised by the competent authority and meets the requirements of standard UNE-EN 45011.

**4.8. Labelling:** The label must contain the information required by the marketing rules in force.

All packaging used for marketing the protected product must bear the PGI logo in a prominent place and have a guarantee seal, a label or secondary label supplied by the Certification Body, which cannot be reused.

Logo to be used:



**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

**«AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS»**

**N° CE: ES/PGI/005/0228/12.03.2002**

**AOP ( ) IGP ( X )**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

Nom:	Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subsecretaria de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Adresse:	Paseo Infanta Isabel, 1 E-28071 Madrid
Tél.	(34) 913 47 53 94
Fax	(34) 913 47 54 10
E-mail:	sgcaproagro@mapya.es

**2. Groupement:**

Nom:	COOPAMAN S.C.L.
Adresse:	C/ General Borrero, s/n. E-16660 Las Pedroñeras (Cuenca)
Tél.	(34) 967 16 05 36
Fax	(34) 967 16 07 04
E-mail:	—
Composition:	Producteurs/transformateurs ( X ) Autres ( )

**3. Type de produit:**

Classe: 1.6 Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**4. Cahier des charges:**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Ajo Morado de Las Pedroñeras»

4.2. Description: L'indication géographique protégée «Ajo Morado de Las Pedroñeras» protège les bulbes de l'espèce *Allium sativum* L. de l'écotype local «Morado de Las Pedroñeras» (appartenant à la variété «Morado de Cuenca»), destinés à être vendus à l'état sec, présentés déliés, de catégorie Extra ou I, d'un diamètre d'au moins 45 mm pour l'Extra et 41 mm pour le I — mesure prise sur base du bulbe pelé —, et récoltés dans l'année.

*Caractéristiques physiques:* Le bulbe ou la tête de l'ail «Ajo Morado de Las Pedroñeras» est de forme sphérique ou ronde et de taille moyenne. Il est recouvert de tuniques externes striées de couleur blanche ou légèrement teintée. Les tuniques qui protègent les caïeux ont une couleur violette ou mauve caractéristique et présentent également des stries. Les caïeux sont de taille petite ou moyenne, ils ont une forme de croissant et leur chair est de couleur blanc-jaunâtre. Pas de caïeux périphériques.

*Caractéristiques chimiques:* L'«Ajo Morado de Las Pedroñeras» présente une forte teneur en organosulfurés à faible poids moléculaire, très volatils et réactifs, riches en soufre, en iode et en silice présentant une réactivité pharmacologique intéressante et, plus particulièrement, en *allicine*, principal responsable de l'odeur et de la saveur de l'ail.

*Caractéristiques organoleptiques:* L'«Ajo de Las Pedroñeras» dégage une forte odeur et présente un goût piquant et stimulant. Ces caractéristiques sont encore plus perceptibles lors de la découpe d'un caïeu, quand se libèrent les composés volatils décrits dans le paragraphe précédent.

4.3. Aire géographique: La zone de production est constituée de deux cent vingt-cinq localités situées dans les régions naturelles de *La Mancha*, *Mancha*, *Mancha Alta*, *Mancha Baja*, *Manchuela* et *Centro*, toutes établies dans les provinces de Albacete, Ciudad Real, Cuenca et Toledo, dans la Communauté autonome de Castilla–La Mancha.

Actuellement, toutes les entreprises qui commercialisent l'«Ajo Morado de Las Pedroñeras» sont installées dans la zone de production délimitée. Toutefois, toute entreprise intéressée peut, indépendamment de sa localisation géographique, exercer des activités de traitement, de conditionnement et de commercialisation de l'«Ajo Morado de Las Pedroñeras», pourvu qu'elle respecte toutes les conditions prévues dans le cahier des charges et qu'elle se plie à toutes les exigences spécifiques dictées par l'organisme de contrôle autorisé.

4.4. Preuve de l'origine: Les éléments garantissant l'origine de l'ail «morado» protégé par l'indication géographique protégée sont les suivants.

Les caïeux utilisés pour la multiplication sont exclusivement issus de bulbes sains d'ail «morado» d'écotype «Morado de Las Pedroñeras».

La culture a lieu dans la zone de production indiquée, sur des parcelles inscrites dans des registres soumis au contrôle de l'organisme de certification.

Le traitement et le conditionnement sont effectués par des entreprises certifiées et soumises au contrôle de l'organisme de certification. Dans les centres de réception des installations de traitement, les différentes parties des bulbes sont contrôlées une par une pour s'assurer que chacune d'entre elles réunit effectivement toutes les caractéristiques exigées. Les ails protégés sont toujours traités séparément des autres variétés d'ail.

Seuls sont conditionnés et commercialisés sous le couvert de l'indication géographique les ails ayant passé tous les contrôles prévus tout au long du processus. Le produit est présenté dans des emballages munis du signe distinctif de l'indication géographique et ne pouvant donc pas être réutilisés.

4.5. Méthode d'obtention:

### **Pratiques agricoles**

L'ail est une plante naturellement biennale herbacée qui, étant cultivée pour ses bulbes, est considérée sur un plan économique comme une plante de cycle annuel.

Une fois le terrain préparé et les lignes de plantations définies, l'ensemencement peut avoir lieu de début décembre à mi-janvier. La semence est préalablement préparée à base de bulbes sélectionnés, assainis et écosés. La culture de l'Ajo Morado de Las Pedroñeras est pour l'essentiel une culture d'irrigation, les parcelles non irriguées sont rarement utilisées à cet effet.

La récolte de l'Ajo Morado de Las Pedroñeras commence fin juin et se termine dans le courant du mois de juillet. Elle ne se prolonge qu'exceptionnellement jusqu'aux premiers jours du mois d'août. Le rendement moyen de l'Ajo Morado de Las Pedroñeras se situe entre 9 et 10 Tm/Ha, mais peut atteindre les 13 Tm/Ha selon les facteurs de production externes et internes et le traitement des cultures durant le cycle végétatif.

Dans la zone de culture de l'Ajo Morado de Las Pedroñeras, le système de récolte comprend deux phases: tout d'abord, le tracteur, équipé de la charrue adéquate, retourne le fond des sillons. Les bulbes sont ainsi déposés au fond des sillons, feuillage sur le dos. Les bulbes sont ensuite ramassés à la main et rassemblés dans ce qui est appelé les «sillons à bottes», de sorte à ce que les feuilles recouvrent les bulbes pour éviter toute insolation. Ce travail commence à l'aube et s'achève aux alentours de midi.



On procède ensuite au liage. Celui-ci consiste à rassembler les bulbes d'ail en gerbes en les disposant de façon à ce qu'une gerbe fasse face à la suivante, afin de former des bottes. Celles-ci sont liées par un nœud spécial les compactant pour en faciliter la manipulation, avant de les transporter vers le lieu de séchage.

### **Pratiques post-récolte. Séchage et conditionnement**

Pour éliminer l'excès d'humidité dans le feuillage et les bulbes, les bottes ou gerbes sont empilées les unes sur les autres pour être séchées au soleil ou par des courants d'air. Les racines et le feuillage sont ensuite coupés, et le séchage se poursuit jusqu'à leur livraison aux entreprises de traitement.

### **Traitement, conditionnement et conservation**

Dans les centres de réception des installations de traitement, les différentes parties des bulbes sont contrôlées une par une pour s'assurer que chacune d'entre elles a atteint le niveau de sécheresse requis et réunit effectivement toutes les caractéristiques exigées par les normes de commercialisation.

Si le lot est accepté, il est déchargé dans la trémie de réception. Le produit est alors classé et brossé pour enlever les restes de terre, la poussière et les tuniques les plus externes. Enfin, tous les restes de peaux abîmés ou détachés sont éliminés manuellement jusqu'à l'obtention d'une présentation visuellement attirante.

Une fois les travaux de traitement terminés, les ails sont conditionnés dans les différents types d'emballage dans lesquels ils sont commercialisés et peuvent être stockés à température ambiante jusqu'au 30 septembre de l'année en cours au plus tard.

À partir de cette date, ils doivent obligatoirement être conservés dans des pièces à humidité et température contrôlées (entre — 2 et — 4 degrés centigrades). Les conteneurs ou caisses y sont disposés de sorte à laisser des espaces suffisants à une bonne ventilation. Au moins 10 % du volume des pièces doit être voué à cet usage.

Ces conteneurs ou caisses doivent porter une mention permettant d'identifier de manière certaine la date de réception. Les ails conservés plus d'un an après la date de leur récolte ne peuvent être commercialisés sous le couvert de l'indication géographique «Ajo Morado de Las Pedroñeras».

4.6. Lien: Cet ail jouit d'une grande réputation tant aux niveaux local et régional que sur les plans national et international. Cette renommée est la conjonction de toute une série de facteurs directement liés à l'histoire et à la culture, tels que les traditions, les coutumes, les fêtes, la gastronomie, etc.

L'une des premières références historiques concernant l'importance de l'ail apparaît dans le tome XII du «*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus*

*posesiones de Ultramar*» (cf. copie de la citation complète dans l'annexe V «Références historico-culturelles») où, faisant référence à la production agricole et au commerce de Las Pedroñeras, le juriste, politicien et écrivain Pascual Madoz Ibáñez (Pampelune 1805-Gênes 1879) mentionne l'ail, prouvant ainsi que l'ail était déjà cultivé à cette époque dans cette région et qu'il faisait l'objet d'échanges commerciaux. Ceci démontre donc que, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, cette spécialité locale jouissait déjà d'une certaine réputation.

La popularité de l'activité se traduit dans des us et coutumes qui persistent encore aujourd'hui — comme le concours de chapelets — mais aussi dans le folklore et les fêtes, dans des chansons et des contes, etc.

L'empreinte de l'ail est bien présente dans la gastronomie typique et populaire de la région. Ce condiment est en effet à la base des principaux plats régionaux tels que les atascaburras (ragoût à base de morue et de purée de pommes de terre), la caldereta (ragoût d'agneau), le moje de pimientos (marinade de piments), la perdiz en escabeche (perdrix marinée), les revueltos (œufs brouillés), les migas (pain de mie frit à l'ail avec des lardons), les gachas (bouillie de farine parfumée à l'ail et au paprika), etc.

L'ail «morado», écotype «Morado de Las Pedroñeras», est une culture parfaitement adaptée aux types de sols et aux caractéristiques des terres de la Mancha, et résiste particulièrement bien aux conditions agroclimatiques que connaît la région.

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom:	Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)
Adresse:	C/ Ciudad n° 13 — 1° E-45002 Toledo
Tél.	(34) 925 28 51 39
Fax	(34) 925 28 51 39
E-mail:	sic-toledo@sicagro.org

L'organisation SIC, agréée par l'autorité compétente, satisfait à toutes les exigences imposées par la norme UNE-EN 45011.

4.8. Étiquetage: L'étiquetage comporte les indications prévues dans les normes de commercialisation en vigueur.

Quel que soit le type d'emballage utilisé pour la mise à la consommation du produit protégé, il doit obligatoirement présenter de manière visible le logotype de l'I.G.P. et porter un sceau de garantie, une étiquette ou une contre étiquette numérotée fournis par l'organisme de certification, de manière à ne jamais pouvoir être réutilisé.

Logotype à utiliser:



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin



**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**«AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS»**

**Nº CE: ES/PGI/005/0228/12.03.2002**

**DOP ( ) IGP ( X )**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

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

Nombre:	Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Dirección:	Paseo Infanta Isabel, 1 E-28071 Madrid
Teléfono:	(34) 913 47 53 94
Fax	(34) 913 47 54 10
Correo electrónico:	sgcaproagro@mapya.es

**2. Agrupación:**

Nombre:	COOPAMAN S.C.L.
Dirección:	C/ General Borrero, s/n. E-16660 Las Pedroñeras (Cuenca)
Teléfono:	(34) 967 16 05 36
Fax	(34) 967 16 07 04
Correo electrónico:	—
Composición:	Productores/transformadores ( X ) Otros ( )

**3. Tipo de producto:**

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados

**4. Pliego de condiciones:**

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Denominación del producto: «Ajo Morado de Las Pedroñeras»

4.2. 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 «croissant» 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.

4.3. Zona geográfica: La zona de producción está constituida por doscientas veinticinco localidades pertenecientes a las comarcas naturales de *La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela y Centro*, todas ellas 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.

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

Los dientes empleados para la multiplicación procederán exclusivamente de 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. Los ajos protegidos serán manipulados en todo momento de forma independiente con respecto a los demás tipos de ajos.

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.

4.5. Método de obtención:

### **Prácticas agrícolas**

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.

Tras la preparación del terreno y una vez marcadas las líneas de plantación, se realiza la siembra desde primeros de diciembre hasta mediados de enero. Previamente se prepara la simiente, a partir de bulbos seleccionados, saneados y desgranados. La mayor parte del cultivo de ajo morado de Las Pedroñeras es de regadío, son pocas las parcelas de secano que se utilizan.

La recolección del Ajo Morado de Las Pedroñeras comienza 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 medio del ajo morado de Las Pedroñeras está entre 9-10 Tm/Ha, pudiendo llegar como mucho a 13 Tm/Ha, en función de factores de producción externos e internos y del manejo del cultivo durante el ciclo vegetativo.

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.

Seguidamente se procede al atado. Éste consiste en hacer manojos con los bulbos, colocándolos de forma que un manajo 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, transportándose después hasta el lugar donde se realizará el secado. Aunque existen máquinas capaces de arrancar los ajos, cortar las raíces y las hojas y colocarlos en cajas o sacos, su presencia en la zona es aún testimonial. Éstas máquinas producen heridas en los bulbos que disminuyen su valor comercial.

### **Prácticas post-recolección. Secado y acondicionamiento**

Para eliminar el exceso de humedad en el follaje o «porrinas» y en los bulbos, los manojos o gavillas, son apilados en montones, para su secado al sol o mediante corrientes de aire. Posteriormente se procede al cortado de las raíces y del follaje, prosiguiéndose con el secado hasta su entrega a las empresas de manipulación.

### **Manipulación, envasado y conservación**

En los centros de recepción de las instalaciones de manipulación se realiza 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, El producto es clasificado y cepillado, para desprender los restos de tierra, el polvo y las túnicas más externas, eliminándose manualmente, en el acabado, cualquier resto de pieles rotas o desprendidas, hasta lograr una presentación visualmente atractiva.

Concluidas las labores de manipulación, los ajos son 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.

4.6. Vínculo: 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*» (Ver copia de la cita completa en el Anexo V «Referencias Histórico-culturales»), 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.

4.7. Estructura de control:

Nombre:	Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)
Dirección:	C/ Ciudad nº 13 — 1º E-45002 Toledo
Teléfono:	(34) 925 28 51 39
Fax	(34) 925 28 51 39
Correo electrónico:	sic-toledo@sicagro.org

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

4.8. Etiquetado: El etiquetado contendrá las indicaciones previstas en las Normas de comercialización vigentes.

Todos los envases empleados para la presentación del producto protegido, llevarán obligatoriamente en lugar destacado el logotipo de la I.G.P. e irán provistos de precinto





**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada facilitadas por la Entidad de Certificación, de manera que no sea posible una nueva utilización.

Logotipo a utilizar:

