



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural
**Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**
Servei de Denominacions i Marques

PLIEGO DE CONDICIONES

DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

MONGETA DEL GANXET

DICIEMBRE 2010

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B1) Definición

La Denominación de Origen Protegida protege las semillas de la judía (*Phaseolus vulgaris* L.) del tipo varietal Ganxet, secas o cocidas y en conserva.

B2) Descripción agrobotánica del tipo varietal Ganxet

La judía Ganxet es un tipo varietal tradicional de crecimiento indeterminado y trepador (tipo IV), de flores blancas, que presenta semillas blancas, aplanadas y extremadamente arriñonadas (ganxet significa pequeño gancho en catalán). Tiene un ciclo aproximado de ciento veinte días. Las vainas, con unos 15 cm de longitud media, alojan habitualmente unas cuatro semillas. Las producciones son bajas comparadas con otras variedades trepadoras cultivadas en la zona. De hecho dentro de la variabilidad que presenta el tipo varietal se manifiestan correlaciones genotípicas que determinan que las formas más típicamente Ganxet (más ganchudas) tengan un porcentaje más elevado de proteína, bajo de almidón, y baja producción, que el resto (Casañas et al., 1998).

El tipo varietal Ganxet es una judía que no se cultiva comercialmente fuera de la zona delimitada.

B3) Características del producto

Características morfológicas: granos blancos, ligeramente brillantes, aplanados, fuertemente arriñonados con grado de gancho entre 2 y 3 en una escala de curvatura de 0 a 3 para el conjunto de la especie *Phaseolus vulgaris* L., de acuerdo con la figura que se encuentra disponible en la Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

Peso medio 50 g por 100 semillas.

Características químicas: posee una elevada proporción de proteína (independientemente del ambiente de cultivo, presenta como mínimo tres puntos porcentuales más que el testigo con más proteína) y baja proporción de almidón (especialmente de amilosa, con una concentración en torno al 6% menor que el testigo) (Casañas et al., 1998; Casañas et al., 1999; Casañas et al., 2003; López, 2003). Las formas más prototípicas del tipo varietal Ganxet presentan, bajo las condiciones ambientales de la futura Denominación de Origen Protegida, las características diferenciales siguientes respecto de la variedad blanca riñón (White kidney) utilizada como testigo (Bosch, et al., 1998):

Ganxet (%): proteïna: 29,3; fibra dietètica: 22,1; cenizas: 3,9; sacarosa: 2,12; glucosa: 0,08; almidón: 25,1 y rafinosa: 0,26.

Blanca riñón (%): proteïna: 25,6; fibra dietètica: 23,7; cenizas: 4,1; sacarosa: 1,76; glucosa: 0,03; almidón: 30,4 y rafinosa: 0,20.

Puntos porcentuales de diferencia entre ambas: proteïna: +3,7*; fibra dietètica: -1,6; cenizas: -0,2; sacarosa: +0,36*; glucosa: +0,05*; almidón: -5,3* y rafinosa: +0,06*.

*diferencias estadísticamente significativas $p \leq 0,05$.

Además de presentar las características propias de la variedad, los granos deberán cumplir la legislación española vigente de la categoría extra y presentarse sanos, sin mohos, podredumbres, insectos, ni parásitos; limpios, y secos (con un contenido de humedad inferior al 15%).

Características organolépticas: desde el punto de vista organoléptico destaca su piel muy poco perceptible, cremosidad elevada y persistente, y sabor extremadamente suave y característico. Estos aspectos se han relacionado con su elevada concentración de ácidos urónicos en la piel (Casañas et al., 1999; Casañas et al., 2002) y la proporción elevada de proteïna y baja concentración de amilosa (Pujolà et al., 2004) en los cotiledones.

En resumen las características de la judía del la DOP son:

A nivel morfológico, esta legumbre seca presenta las siguientes características: Granos blancos, ligeramente brillantes, aplanados, fuertemente arriñonados (ganxet significa pequeño gancho en catalán) con grado de gancho entre 2 y 3 en una escala de curvatura de 0 a 3 para el conjunto de la especie *Phaseolus vulgaris* L. Peso medio de entre 40 y 50 gr por 100 semillas.

A nivel químico la legumbre seca tiene las siguientes características:

- a) humedad: inferior al 15%.
- b) Proteïna: superior o igual a 27%. Elevada proporción de proteïna.
- c) Almidón: inferior o igual al 25%. Baja concentración de amilosa.
- d) Fibra: superior o igual al 21%.

A nivel organoléptico, estas judías una vez cocidas se caracterizan por:

- a) Piel ligeramente rugosa y muy poco perceptible, de grado 0 a 2 en una escala de 0 a 10.
- b) Elevada y persistente cremosidad.
- c) Sabor de una intensidad suave, de grado 3 para una escala de 0 a 10.

C) ZONA GEOGRÁFICA

Zona de producció: la zona geogràfica de producció de las judías amparadas por la futura Denominación de Origen Protegida corresponde a todos los municipios de las comarcas de El Vallès Occidental y El Vallès Oriental, junto con algunos municipios de la comarca de El Maresme y de La Selva. Las cuatro comarcas señaladas pertenecen a Cataluña (NE de España).

Los municipios que integran esta zona geográfica son los siguientes:

Vallès Occidental: Badia del Vallès, Barberà del Vallès, Castellar del Vallès, Castellbisbal, Cerdanyola del Vallès, Gallifa, Matadepera, Montcada i Reixac, Palau-solità i Plegamans, Polinyà, Rellinars, Ripollet, Rubí, Sabadell, Sant Cugat del Vallès, Sant Llorenç Savall, Sant Quirze del Vallès, Santa Perpètua de Mogoda, Sentmenat, Terrassa, Ullastrell, Vacarisses y Viladecavalls.

Vallès Oriental: Aiguafreda, L'Ametlla del Vallès, Bigues i Riells, Caldes de Montbui, Campins, Canovelles, Cànoves i Samalús, Cardedeu, Castellcir, Castellterçol, Figaró-Montmany, Fogars de Montclús, Les Franqueses del Vallès, La Garriga, Granera, Granollers, Gualba, La Llagosta, Lliçà d'Amunt, Lliçà de Vall, Llinars del Vallès, Martorelles, Mollet del Vallès, Montmeló, Montornès del Vallès, Montseny, Paret del Vallès, La Roca del Vallès, Sant Antoni de Vilamajor, Sant Celoni, Sant Esteve de Palautordera, Sant Feliu de Codines, Sant Fost de Campsentelles, Sant Pere de Vilamajor, Sant Quirze Safaja, Santa Eulàlia de Ronçana, Santa Maria de Martorelles, Santa Maria de Palautordera, Tagamanent, Vallgorguina, Vallromanes, Vilalba Sasserra y Vilanova del Vallès.

Maresme: Argentona, Arenys de Munt, Dosrius, Malgrat de Mar, Òrrius, Palafolls, Tordera, San Cebrià de Vallalta y Sant Iscle de Vallalta.

Selva: Blanes, Fogars de Tordera, Hostalric y Maçanet de la Selva.

La superficie cultivada de judías grano susceptible de acogerse a la Denominación es de 119 ha (Generalidad de Cataluña, 1999), la superficie real probablemente es superior a causa de la existencia de pequeñas explotaciones familiares de autoconsumo que no quedan reflejadas en las estadísticas generales.

La zona de elaboración coincide con la zona de producción con la finalidad de poder garantizar la calidad propia de estas judías.

La variedad Ganxet es autóctona de la zona geográfica delimitada y sólo reúne las características descritas en este pliego si se cultiva dentro de la zona a proteger. Es por este motivo que esta variedad no se cultiva comercialmente fuera de esta zona.

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

Controles y certificación: son el elemento fundamental que avala el origen y la calidad del producto. Comprenden los procesos siguientes:

1. Autocontrol

Las judías cuando llegan a las industrias elaboradoras inscritas en el registro correspondiente se separan en función del estado higiénico y de las variedades admitidas de acuerdo con el apartado B de este pliego de condiciones. Además, se comprueba que proceden de plantaciones inscritas en el registro de plantaciones del Consejo Regulador.

Las judías se someten a análisis morfológicos, organolépticos y químicos de acuerdo con el apartado B de este pliego de condiciones y sólo las que superan todos los procesos de autocontrol se envasan (en seco o en conserva) y salen al mercado amparadas por la Denominación de Origen, con la etiqueta, contraetiqueta o distintivo de calidad numerado entregado por el Consejo Regulador.

2. Certificación

Las judías con Denominación de Origen Protegida están sometidas a los controles de trazabilidad que realiza la entidad de certificación que incluyen tanto el control del sistema de autocontrol de los operadores como el control del proceso de elaboración y de la calidad de las judías envasadas con Denominación de Origen Protegida, de acuerdo con lo que establece el pliego de condiciones.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

a) Condiciones de cultivo

Tutores y preparación del terreno: la judía Ganxet es una planta herbácea de porte indeterminado, que necesita tutores, siendo los más comunes la caña, la malla plástica o las varillas.

Para preparar el terreno, en primer lugar se efectúa habitualmente una labor de palas o grada de discos para enterrar los restos del cultivo anterior y a continuación se hacen varias pasadas de cultivador para desmenuzar los terrones. En ocasiones se finaliza con un pase de fresadora.

Siembra: habitualmente la siembra se efectúa después de la cosecha del cereal a mediados del mes de julio. Hay que evitar siembras muy tempranas que harán coincidir la floración con los máximos rigores del verano y siembras muy tardías que pueden comprometer la cosecha por entrar en el período de heladas.

Se ha comprobado que la maduración en una época poco calurosa es más lenta y favorece la formación de pieles poco perceptibles y textura más cremosa.

Marcos de plantación: la densidad de siembra depende del sistema utilizado, siendo de 66.000 plantas/ha con un marco de 1,5 m entre hileras y 2-3 semillas cada 20 cm en las tutoradas con malla de plástico, y 50.000 plantas/ha con un marco de 80 x 50 cm y 3 semillas por vez en las tutoradas mediante caña.

Riego: los sistemas de riego habituales son por goteo o aspersión. Las necesidades de agua aumentan rápidamente con el crecimiento de la planta, y ésta es especialmente sensible a la falta de agua en el momento de la floración.

Cosecha: las plantas se suelen cortar por la base cuando han llegado a la madurez y quince días antes de la cosecha para facilitar su secado. La recolección es un proceso fundamentalmente manual aunque se mecaniza en parte. En el caso de la judía tutorada con malla de plástico, ésta debe recogerse junto con las plantas y el conjunto se trilla en una era con un tractor. A continuación se retiran los restos de malla y el grano se pasa por una aventadora. En las siembras con cañas, se puede recoger la planta retirando las cañas y pasándola directamente a una trilladora.

b) Método de procesado

El grano se limpia de impurezas, se eliminan también los granos que no alcanzan las dimensiones estándar o están manchados, con el fin de realizar la selección de granos que cumplan las tolerancias descritas en la categoría extra definidas en la norma de calidad vigente.

Seguidamente se realiza un tratamiento antigorgojo por congelación a -18º durante un mínimo de 48 horas y almacenamiento hasta el momento del envasado comercial como judía seca (envasado, empaquetado y etiquetado) o hasta que es cocida y transformada en conserva.

c) Conservas

Las conservas de judías del Ganxet acogidas a la Denominación de Origen Protegida se deberán realizar en instalaciones previamente inscritas en el Consejo Regulador. Podrán exhibir la identificación de DOP Mongeta del Ganxet los productos elaborados únicamente con judías de la Denominación, agua y sal. Para la elaboración de conservas no está permitida la utilización de ningún tipo de aditivo ni conservante. Se admitirá conservación mediante esterilización, pasteurización y atmósfera modificada.

Las judías destinadas a su comercialización como producto en conserva se habrán hidratado por inmersión en agua durante un período mínimo de diez horas. Se podrá realizar uno escaldado en agua a temperatura entre 85 y 95°C durante un tiempo mínimo de seis minutos. El proceso de cocción de las judías en conserva se realiza directamente en los envases finales.

Para los productos esterilizados las judías se envasarán y se les añadirá un líquido de gobierno formado por agua y sal (de 2,5 a 3,5%), la cocción se realizará en condiciones de presión y temperatura que aseguren la destrucción de los microorganismos patógenos con el tiempo de tratamiento.

Posteriormente se procederá a l'envasado y etiquetado.

Es necesario que todo el proceso de producción, procesamiento y elaboración se realice dentro de la zona geográfica delimitada por la Denominación para minimizar las alteraciones que puedan sufrir estas judías y poder garantizar su calidad.

Las semillas de las judías deben almacenarse con baja humedad y temperatura para que conserven su calidad. Las oscilaciones bruscas y elevación de estos parámetros pueden provocar:

- 1) Alteraciones causadas por reacciones enzimáticas intrínsecas de las semillas, como el endurecimiento del grano, que se ven favorecidas por temperaturas y humedad elevadas.
- 2) Desarrollo de toxinas derivadas de crecimientos fúngicos y/o bacterianos, también favorecidos por temperaturas y humedad elevadas.
- 3) Aceleración del proceso natural de envejecimiento del grano y aparición del fenómeno del *hard to cook* (alargamiento de cocción).

d) Transporte y distribución

La presentación se realiza de manera que le permita al producto soportar un transporte y manipulación que asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

Para las judías secas se permiten envases de tela, tela/plástico (ventana) con una capacidad máxima de 15 kilos, bandejas retractiladas con una capacidad máxima de 1 kilo y en el caso específico de restauración un máximo de 25 kilos.

Los envases permitidos par las conservas son los de vidrio, plástico, lata y otros permitidos por la legislación con una capacidad máxima de 1.500 g de peso escurrido.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

a) Histórico

La zona de la futura Denominación de Origen Protegida ha sido tradicionalmente un lugar de cultivo de judía. Prueba de ello es la gran cantidad de tipos varietales tradicionales que persisten actualmente (*Ganxet, Bitxo, Genoll de Crist, Sastre, Paretana, Grossa, etc.*) y que pueden encontrarse comercializadas por los propios agricultores en los mercados locales.

Las citas históricas sobre el cultivo de judías en la zona de la futura Denominación de Origen Protegida son imprecisas durante el siglo XVI ya que la documentación de las masías se refiere en general a las legumbres (Serra, 1988). De los tratados generales de la época podemos sin embargo deducir que eran poco importantes en comparación a las habas (Agustí, 1988). Es a finales del XVII y principios del XVIII cuando empiezan a ser relevantes (de Zamora, 1973; Serra, 1988; Roca, 1996), y se consolida el cultivo en los siglos XVIII y XIX, cuando las judías se convierten en una parte importante de la dieta junto con las habas (Rebagliato, 1988; Ballbé, 1985; Mádoz, 1985; Pujades, 1986; Comasolivas, 2004).

Ganxet es actualmente la variedad más conocida y predominante en la zona a causa de sus características organolépticas superiores y su especial adaptación al medio, teniendo el resto de variedades un papel residual. Aparece citada en la literatura por primera vez a finales del XIX (Vergés, 1985) cultivada en Castellar del Vallès, bajo el nombre de "filaire", sinónimo antiguo de Ganxet cuando se consumía también como judía tierna. A principios del siglo XX aparece en la literatura por primera vez con su nombre moderno de Ganxet o del Ganxet (Agulló, 1933) aunque el nombre de judía "filaire" se conserva en algunas localidades. A partir de la distribución geográfica actual del cultivo, la evidencia de su origen histórico en el patrimonio génico mesoamericano y la variabilidad genética que presentan sus poblaciones, es razonable pensar que la judía del Ganxet llegó a Cataluña a través de algún puerto de El Maresme que en los siglos XVIII y XIX fueron punto de intercambio comercial con Centroamérica y las Antillas (Casañas et al., 1998; Sánchez, 2003). De aquí se expandiría a las comarcas limítrofes que conforman la futura Denominación de Origen Protegida (Casañas et al., 1998).

En toda la zona de la futura Denominación de Origen Protegida se celebran anualmente jornadas y fiestas gastronómicas, organizadas por agrupaciones de restauradores y entidades públicas (Semana de la Mongeta del Ganxet de Sabadell, Semana de la Mongeta del Ganxet de El Vallès Oriental, Jornada de la Mongeta del Ganxet de Gallecs, etc.).

Está ligada a numerosos platos tradicionales o de creación (Lladonosa 1982 y 1991; Rusalleda, 2002), aunque también son muy apreciadas simplemente hervidas y ensaladas con un poco de aceite de oliva virgen extra.

Cocina tradicional: butifarra con secas, judías refritas con tocino, "empedrat" de judías con bacalao, "escudella de pagès", judías estofadas con carrillo de cerdo o vientre de cerdo, bacalao con judías, judías con pato y costilla de cerdo, etc..

Cocina de creación: judías con setas, judías con almejas, bacalao con judías, espinacas y huevo duro, tártaro con bacalao y Ganxet, etc.

A partir de un consumo eminentemente popular se han incorporado actualmente a las propuestas de los restaurantes más prestigiosos de la zona y del resto de Cataluña (Racó de Can Fabes, Sant Pau, Fonda Europa, Senyor Parellada, Robert de Nola, etc.).

Prueba de su estimación general es su inclusión por parte de la Generalidad de Cataluña en la Denominación Comarcal de Productos Alimentarios de El Vallès Occidental en el año 1993 y en la de El Vallès Oriental en el año 1995.

b) Natural

Orografia: La zona de la futura Denominación de Origen Protegida comprende la depresión de El Vallès y el valle y delta del río Tordera. Los límites de esta llanura suavemente ondulada son la Cordillera Prelitoral Catalana en el noroeste, la Cordillera Litoral Catalana en el nordeste y el río Llobregat en el sur. El relleno de la depresión son principalmente sedimentos del mioceno, formados por arcillas y limos de color rojo con presencia de areniscas arcósicas y conglomerados de origen aluvial y fluvial del cuaternario (Folch, 1985).

Tipo del suelo: el cultivo se efectúa fundamentalmente en suelos originados a partir de materiales que proceden de rocas sedimentarias y metamórficas. Las clases texturales varían entre franco-arcillosa, franco-limosa, franco-arenosa y franca. El pH es ligeramente alcalino y es frecuente la presencia de Ca^{++} de cambio en el suelo (Folch, 1985).

Tipo de clima: clima mediterráneo templado seco, con pluviometría media anual de 500-700 l/m², con distribución irregular, principalmente concentrada en primavera y otoño, siendo los meses de verano tradicionalmente los más secos.

Interacción del medio natural con el tipo varietal: normalmente se acostumbran a cultivar las judías en tierras de tipo más bien ácido o en todo caso con baja presencia de Ca^{++} ya que el mencionado catión se combina con los ácidos urónicos de la piel endureciendo el producto y alargando el tiempo de cocción. Por otra parte, la variedad Ganxet presenta proporciones de piel más elevadas que la mayoría de las judías. Nos encontramos pues ante un terreno y una variedad que a priori tendrían que producir judías de baja calidad (piel muy perceptible). El análisis sensorial lo desmiente ya que la piel es casi imperceptible y la textura del cotiledón es extremadamente mantecosa. Las cantidades de Ca^{++} presentes en los suelos de la zona parecen dar un resultado óptimo con respecto a las características finales del producto cocinado, tanto desde el punto de vista organoléptico como de presentación. La elevada cantidad de ácidos urónicos presentes en la piel de la Mongeta del Ganxet (Casañas et al., 2002) tolera una cierta combinación con el Ca^{++} que da como resultado una piel que no se desintegra pero que es imperceptible cuando se consume. Es un magnífico ejemplo de selección asociada a un territorio, habitual por otra parte a la historia de las variedades tradicionales de vegetales.

En conclusión y como resumen podemos decir que la interacción entre el medio geográfico, concretamente el suelo y clima, los factores humanos, concretamente a través de la selección y el cultivo de esta judía que es una variedad autóctona, da lugar al vínculo entre la zona geográfica y las características específicas del producto:

Los suelos de la zona geográfica delimitada son ricos en Ca^{++} y presentan un pH ligeramente alcalino. En estos suelos, la Mongeta del Ganxet expresa al máximo sus superiores características organolépticas. El clima, que permite un ciclo de cultivo de julio a noviembre y en el que la maduración del grano se produce en un periodo de suaves temperaturas, confiere a las judías pieles poco perceptibles y textura cremosa.

El cultivo y la selección durante generaciones de la Mongeta del Ganxet en la zona geográfica delimitada han dado lugar a una variedad totalmente adaptada a las condiciones de la zona.

G) VERIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Nombre: Calitax Certificació, SL.
Dirección: c. Tusset, 10 08006 Barcelona.
Teléfono/fax: 93.217.27.03/ 93.218.51.95.
Web: www.calitax.com.
Correo electrónico: calitax@calitax.com.

Calitax Certificació, SL, como entidad de certificación que cumple con la normativa EN 45011, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma EN 45011.

Calitax Certificació, SL, realizará como mínimo las actuaciones siguientes:

- a) Las auditorias iniciales y de certificación a los operadores inscritos en el registro de productores/elaboradores/envasadores, como mínimo anualmente, y de acuerdo con el plan de control previsto, para poder comprobar el cumplimiento del Pliego de condiciones y el Manual del sistema de gestión de la calidad en lo referente a procesos, controles y productos.
- b) Concesión y mantenimiento de la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el Pliego de condiciones y en el Manual del sistema de gestión de la calidad.

H) ETIQUETADO

Las etiquetas, contraetiquetas o, en general, los distintivos de calidad serán numerados y expedidos por el Consejo Regulador. El mencionado distintivo se colocará, en todo caso, antes de la expedición de las judías y de manera que no permita una segunda utilización.

Figurará impreso, de manera obligatoria y destacada, el nombre de Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet, el logotipo propio y el logotipo comunitario además de los datos, que con carácter general, determine la legislación vigente.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

1. Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.
2. Real decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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 su oposición.
3. Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.