

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP BERENJENA DE ALMAGRO

1. Nombre del producto

Indicación geográfica protegida Berenjena de Almagro.

2. Descripción del producto

La Berenjena de Almagro es el fruto de la berenjena de la variedad "*Dealmagro*" sano, limpio y entero sometido a un proceso tradicional de conserva consistente en la cocción, fermentación, aliño y posterior envasado.

La materia prima del producto es el fruto de la especie "*Solanum Melongena, var. Dealmagro*", que proceda de la zona de producción. El fruto es una baya carnosa de forma variable redonda, alargada, aperada y de colores verde, morado, violeta, oscuro jaspeado, etc., que se encuentra en su mayor parte recubierta por el cáliz, de tonalidad verde pálido, tornándose de color violáceo la parte descubierta.

La berenjena destinada a la elaboración de producto amparado debe estar sana, limpia y entera. El proceso de elaboración de la "conserva", se inicia sometiendo en primer lugar el fruto a una cocción entre 5 y 20 minutos, una vez cocidos los frutos, se someten a un proceso de fermentación en recipientes adecuados, donde se agregará el aliño y se tiene entre 4 y 15 días.

El aliño tiene vinagre, aceite vegetal, sal, cominos, ajos, pimentón y agua.

Una vez envasada se puede comercializar de las cuatro formas siguientes: aliñadas, embuchadas, con pimiento natural o pasta de pimiento, en cogollos y por último troceadas.

Las berenjenas tras el proceso de fermentación son envasadas en el mismo lugar de elaboración.

La composición química es la siguiente:

- Kcal x (100 g) < 32
- Grasa vegetal del <1,5 %
- pH < 4,5
- Acido acético < 15 g/kg.
- Sodio (%) < 0,6

3. Zona geográfica

La zona geográfica está constituida por los términos municipales siguientes:

Aldea del rey, Almagro, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Granátula de Calatrava, Valenzuela de Calatrava y Viso del Marques, todos ellos de la provincia de Ciudad Real.

La producción de la berenjena, elaboración y envasado de la misma debe realizarse en la zona geográfica definida.

La superficie territorial amparada por la Denominación Específica "Berenjena de Almagro es de 163.101 Has.

4. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos que prueban que el producto es de la zona son:

a. Características del producto:

El peculiar sistema de cultivo y elaboración de las berenjenas de Almagro las otorga unas características organolépticas, físicas y químicas mencionadas en el apartado correspondiente a la

descripción del producto hace que la mayoría de los consumidores las relacionen con su origen geográfico.

b. Controles y certificación:

Son requisitos fundamentales que avalan la especificidad del producto.

1º. La berenjena procederá exclusivamente de las fincas inscritas y situadas en la zona de producción, su variedad se ha mantenido inalterada durante generaciones correspondiendo sus características a un variedad autóctona y exclusiva de la comarca del Campo de Calatrava, inscrita con el nombre "Dealmagro" en el Registro Oficial de Variedades de Conservación del Ministerio de Agricultura con el número de registro 20060251.

2º. El producto se recoge en la parcela haciendo ya una selección el agricultor y se transporta a la fábrica transformadora.

3º. La berenjena se elabora en industrias inscritas dentro de la zona de elaboración controladas por la estructura de control.

4º. La maduración y conservaciones se realizan igualmente en locales inscritos y controlados por la estructura de control.

5º. El producto final, se somete a los análisis físicos-químicos y organolépticos correspondientes para asegurar su calidad.

6º. Finalizados todos los procesos citados anteriormente, el producto sale al mercado con garantía de su especificidad, materializada en su contraetiqueta numerada del consejo regulador.

5. Obtención del producto

La berenjena destinada a conserva, procede de parcelas inscritas en las condiciones que se indican en el apartado B.

Una vez desechadas las berenjenas defectuosas o en malas condiciones, se destinan a la conserva solo los frutos frescos y tiernos.

- Proceso de fabricación.

1º. Cocción 5-20 min. para inhibir la acción de microorganismos y lograr que conserve la textura sin ablandarse.

2º. Fermentación una vez cocidas las berenjenas, se someten a un proceso de fermentación en grandes recipientes, donde se introduce el aliño. Tal fermentación comprende un periodo de entre 4 y 15 días.

3º. Envasado, las berenjenas que han pasado el proceso de fermentación, están listas para su envasado en latas, botes de vidrio, o cualquier otro envase alimentario autorizado, distribución y consumo, como un sabroso primer plato o aperitivo tradicional. El envasado se realizará en el mismo lugar de elaboración con el fin de mantener el sabor típico de la Berenjena de Almagro.

- Tipos comerciales.

a. Aliñadas: que serán frutos enteros con brácteas y pedúnculo sin más adición que su propio aliño.

b. Embuchadas: son aliñadas que se les hace un corte en la parte superior y se embuchan con un trozo de pimiento dulce o picante y otras especias sujeto con un tallo de hinojo que atraviesa la berenjena.

c. Embuchadas con pasta de pimiento: En sustitución del pimiento natural.

d. Troceadas: son frutos desprovistos de brácteas y pedúnculo, quedando solo el fruto de la baya que se trocea y se envasa.

e. Cogollos: Son los frutos desprovistos de brácteas y pedúnculo, quedando solo el fruto de la baya que se envasa.

6. Vínculo con la zona geográfica

6.1. Carácter específico de la zona geográfica

a. Histórico.

Alonso de Herrera en su "Agricultura General", publicada en 1513, dice refiriéndose a las berenjenas: "No he hallado palabra ni memoria de ellas en ninguno de los autores antiguos, así griegos como latinos, ni aún en los modernos, ni en médicos, salvo en los Moros, y esto hace según yo pienso no criarse en tierras frías y septentrionales".

Por su parte Julián Díaz Robledo en sus "Atlas de las Frutas y Hortalizas", indica que "intentar buscar su origen nos exige remontarnos a fechas muy lejanas; su localización en la India y otros países orientales, donde su cultivo es antiquísimo parecen indicar su verdadera cuna, pero son diversos los autores que se reparten los centros de origen entre China y la India. La expansión hacia occidente africano comienza en una época relativamente tardía, ya que no se realizó hasta la edad media. Su llegada a España se sitúa en torno al siglo XIV, traída de África por los Árabes".

El aliño de las berenjenas se practica desde tiempos muy remotos por las familias de esta zona de forma artesanal. Según estudiosos de lugar, el origen de este producto viene de los árabes, especialistas en la elaboración de platos y conservas con hortalizas.

Su elaboración hasta hace pocos años, tiene una base totalmente artesana y existen supervivientes de entidad que testimonian, como su preparación permanece inmutable. A principios de siglo se compraban berenjenas a sus cultivadores en la época de la recogida, los propietarios de las tabernas o vendedores de ellas en ferias y acontecimientos importantes de los pueblos, las envasaban en orzas vidriadas, jugando con el aliño para que duraran más o menos la época de consumo.

Eran muchas las casas en que se aliñaban berenjenas y aunque la fórmula era sobradamente conocida, si que existían especialistas en el "punto" y para el tiempo de duración. Tales conocedores eran solicitados para el aliño, consiguiendo para ello unos ingresos superiores a los no cualificados.

b. Natural.

- Orografía:

La zona delimitada de la I.G.P. corresponde a la comarca Campo de Calatrava que está en el centro de la provincia de Ciudad Real, caracterizándose esta zona, por un relieve llano, característico de La Mancha, que sólo rompe uniformidad del paisaje las pequeñas elevaciones o cerros debido a núcleos rocosos resistentes a la erosión. La altitud media de la zona es de unos 680 m sobre el nivel del mar, salpicados por numerosos montículos que pueden alcanzar hasta los 1.200m.

- Suelo:

Esta zona del centro de la provincia de Ciudad Real, los suelos son calizo-arcillosos del tipo Alfisoles y Aridisoles, con un horizonte aluvial y de desintegración "in situ", de color claro rojizo y de bajo contenido en materia orgánica y otro horizonte inferior de acumulación de carbonatos cálcicos que en muchas ocasiones está cementado.

En estos suelos con aporte de materia orgánica vegetal, producen muy bien los ecotipos de "Berenjena Dealmagro". Este cultivo también requiere la aportación de riego.

- Clima:

La climatología de la zona ofrece un carácter extremado con grandes oscilaciones, tal como corresponde al tipo continental, con inviernos muy duros y veranos calurosos, que alcanzan en ocasiones los 40°C, cosas que si el cultivo tienen suficiente humedad en el suelo, las temperaturas altas hace que vegete muy bien dando frutos uniformes y de buena calidad.

En esta zona las precipitaciones medias son de 430 mm año y en época de lluvias se concentra en otoño con 26%, invierno 32% y primavera 30% siendo los veranos prolongados y secos.

- Hidrografía:

La zona se encuentra entre el arroyo Pellejero y el río Fresneda al sur, pero es muy escasa en aguas superficiales, prácticamente todo el cultivo de berenjenas se riegan con agua del subsuelo de origen freático.

c. Condiciones de cultivo.

La berenjena Dealmagro, es una variedad autóctona que se cultiva en la zona desde tiempo inmemorial, ya que los agricultores de la comarca la van reproduciendo de su propia semilla.

Dentro de la subespecie Sculentum (*Solanum Melongena* L.) se encuentra la variedad de la Berenjena Dealmagro. Dado el carácter social del cultivo, no se siembran grandes superficies, es un producto de la agricultura familiar, cada agricultor no sobrepasa la hectárea de cultivo de berenjenas.

La berenjena es una planta muy esquilmante. Se procura no repetir cultivo hasta pasados 6-7 años en la misma parcela, por tanto es frecuente el arrendamiento de tierras alrededor del pozo de propiedad, usando a veces tuberías de línea general superior a los 1000 metros para llegar desde el pozo al cultivo.

En cuanto al cultivo, la siembra se hace en semillero aproximadamente en el mes de febrero y se transplanta al terreno de asiento en el mes de Mayo, previamente laboreado y estercolado con unos 25.000 Kg. de estiércol bien hecho por hectárea, además del abono mineral que se viene utilizando entre 600 y 700 Kg./ha de abono complejo de alta graduación.

- Marcos de plantación:

El marco de plantación más común en esta zona es de 50 cm entre planta, y de 70-80 cm entre líneas, con lo cual la densidad de plantación es de unas 25.000 plantas por ha.

- Laboreo, poda y recolección:

El laboreo se hace previo a la plantación. Se suelen dar dos labores, una en invierno profunda que se suele aprovechar para envolver el estiércol y 15 días antes de la plantación otra más superficial para enterrar el abono mineral y durante el cultivo sólo quitar las malas hierbas.

La recolección se inicia en julio recogiendo los frutos cada 3 o 4 días, después de cada recogida, se aprovecha para regar y así hasta noviembre aproximadamente que termina el cultivo con la bajada de las temperaturas.

6.2. Carácter específico del producto

La Berenjena de Almagro es un producto único; tanto por la variedad vegetal como por el sistema de elaboración.

Variedad local/endémica, seleccionada genéticamente por los agricultores de la zona geográfica de producción a lo largo de los años. La selección genética se ha realizado en función de su adaptación a las condiciones edafoclimáticas de la zona (producción/rendimiento del cultivo) y en función de las características organolépticas demandadas por los consumidores de éste producto a lo largo de los años. Al final el producto obtenido es único en el mundo. Al ser una variedad que únicamente/solamente se cultiva y se transforma/elabora en esta zona.

6.3. Relación causal entre la zona geográfica y la reputación del producto

La berenjena "Dealmagro", pertenece a la subespecie Sculentum (Solarum Melongena) y se encuentra un grupo de variedades Depressum pequeñas o enanas, siendo una variedad autóctona, endémica, totalmente adaptada al medio geográfico de la zona de producción.

Es esta variedad la que el consumidor ha demandado y aceptado, porque es la que puede someterse al singular y peculiar método de elaboración de la zona, que desde hace siglos, según recetas tradicionales en cuanto a los tiempos de cocción, y días de fermentación en aliño han permitido, seleccionar la variedad de berenjena "Dealmagro" para poder conseguir el producto final transformado como es la "Berenjena de Almagro", producto único en el mundo.

7. Estructura de control

Los fabricantes de berenjena de Almagro amparada bajo ésta I.G.P. deberán someterse al control externo de organismos de control autorizados por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y que cumplan con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011.

La información relativa a los organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACIÓN&subseccion=PRODUCTOS+CON+INDICACIÓN+GEOGRÁFICA+PROTEGIDA&alcance=IGP+BERENJENA+DE+ALMAGRO&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar

Actualmente, el organismo de control es la siguiente entidad privada de certificación:

GEACAM, S.A.
C/ Hurtado de Mendoza, 4 - 3º A
16044 Cuenca
www.geacam.es

La entidad de certificación deberá dar todos los pasos necesarios para evaluar la conformidad contra el pliego de condiciones aplicable, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto específico.

La entidad de certificación deberá cumplir las normas aplicables y cualquier otro requisito tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su manual de calidad.

Sus funciones específicas consistirán en:

- Inspección de muestras tomadas en almacén.
- Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.
- Auditoría de los registros documentales de la producción de berenjenas protegidas.

8. Etiquetado

Figurará obligatoriamente en las etiquetas comerciales la mención: Indicación Geográfica Protegida "Berenjena de Almagro".

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria de elaboración inscrita y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas.

9. Requisitos legislativos nacionales

- Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

- Ley 7/2007, de 15 de marzo, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha.

- Orden de 11/05/2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la 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 el procedimiento de oposiciones a ellas.