

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA  
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA  
"CEBOLLA DE LA MANCHA"**

## A. NOMBRE DEL PRODUCTO CON LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Indicación Geográfica Protegida (IGP) "***Cebolla de la Mancha***"

## B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cebollas (bulbos de la especie ***Allium cepa***.L), tipo Recas y las variedades comerciales que cumplen las características de esta población genética de Castilla-La Mancha, destinadas a la venta a los consumidores en estado fresco.

La Indicación Geográfica Protegida sólo se aplicará a cebollas con un contenido en materia seca establecido entre un 5 y un 10%, un peso unitario comprendido entre 165 y 1.000 gramos y con un contenido en azúcar mínimo de 3,5 °Brix ( $\pm 0,5\%$ ) que proporcionan a esta cebolla su picante característico.

La forma de la cebolla de La Mancha es esférica, pudiendo admitir una deformación, tanto en el diámetro polar como en el ecuatorial, de un 10%.

El tamaño del bulbo es de mediano a grande y relacionado directamente con las prácticas culturales, dependiente del marco de plantación, y consecuencia de la amplitud térmica que existe en la zona de producción, con días de altas temperaturas y noches de bajas temperaturas, lo que le permite a la planta de "Cebolla de La Mancha" consumir menos recursos del bulbo para su desarrollo durante la noche.

Las catáfilas que determinarán el color exterior de la cebolla de La Mancha, serán un mínimo de dos, y su color será cobrizo o bronceado oscuro debido al gran número de horas de luz que los bulbos de "Cebolla de La Mancha" están expuestos durante su cultivo.

## C. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y manipulación de la Indicación Geográfica Protegida comprende los municipios de las siguientes comarcas de la provincia de Albacete: Almansa, Centro, Hellín, Mancha y Manchuela; de la provincia de Ciudad Real: Campo de Calatrava, Campos de Montiel y Mancha; de la provincia de Cuenca: Mancha Alta, Mancha Baja y Manchuela y de la Provincia de Toledo: La Mancha, La Sagra, Talavera (solo T.M. Talavera) y Torrijos.

## D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que la "Cebolla de La Mancha" es originaria de la zona son:

- a) Características del producto: La cebolla presenta las características mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto y que la relacionan con su medio natural, producción y manipulación.
- b) Controles y certificación: Son requisitos fundamentales que avalan el producto:
  1. Las parcelas destinadas a la producción de Cebolla de La Mancha son comunicadas a la agrupación solicitante para comprobar que están en la zona de producción y son parcelas en condiciones de cultivo y producción de Cebolla de La Mancha.
  2. Los productores (agricultores) llevarán los cuadernos de campo donde anoten las parcelas y prácticas de cultivo.
  3. El programa de producción agrícola estará basado en una regulación de las relaciones entre los productores y los operadores/comercializadores, que les

permita a éstos suministrar a sus clientes productos trazables, sanos, seguros y de la calidad necesaria para cumplir tanto los requisitos del presente Pliego de Condiciones como otros requisitos adicionales especificados por los clientes.

4. Toda la relación entre los productores y el operador/comercializador estará soportada en un contrato de compromiso mutuo en el que se especifiquen, de un lado, los compromisos que asumen los productores en relación con los criterios cuantitativos y cualitativos de la producción de Cebolla de La Mancha y, de otro, los que corresponden al operador/comercializador en relación a los servicios que deben prestarse a los productores, además de un compromiso de ambas partes de contribuir al buen funcionamiento del sistema y de participar en el proceso de mejora continua.
5. Cuando se vaya a realizar la recolección se comunicará a la Agrupación solicitante para verificar y estimar la producción de cada parcela.
6. El organismo de control y certificación, con relación al sistema de calidad de los operadores/comercializadores, evaluará, entre otros, el cumplimiento de los siguientes requisitos particulares:
  - Prueba documental sobre la existencia de declaraciones anuales por parte de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando con ello que la cebolla procederá de la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de las variedades autorizadas.
  - Que las cebollas se han producido en las condiciones establecidas en el presente Pliego, y/o las almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar la trazabilidad y su óptima conservación.

7. El etiquetado de los envases de cebolla que cumple el pliego de condiciones incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención Indicación Geográfica Protegida Cebolla de La Mancha, el logotipo de Indicación Geográfica Protegida de la Unión Europea y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente al organismo de control.
8. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto saldrá al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

## E. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

### e.1. PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

#### **e.1.1. Preparación del terreno**

La preparación del terreno es la habitual de la zona y se efectúa con pases de cultivador o grada terminando con un pase de rulo para conseguir una estructura fina y firme del terreno.

#### **e.1.2. Siembra o plantación**

La siembra de la cebolla puede hacerse de forma directa con máquina partiendo de semilla desnuda o pildorada, en semillero para su posterior trasplante o mediante plantación de bulbillos, siendo la primera la más empleada.

Cuando la opción elegida es el trasplante, previamente se debe hacer el semillero que puede ser al aire libre o en invernadero, en esta última versión puede ser con siembra directamente sobre el terreno o en bandejas de alveolos.

La plantación, tanto de la pequeña planta procedente del semillero, como de los bulbillos se puede hacer manual o mecánicamente.

Normalmente, cuando se realizan plantaciones, el marco de plantación adoptado suele ser mayor que cuando se utiliza la siembra directa.

### **e.1.3. Labores durante el ciclo vegetativo**

- Escarda: Para la eliminación de malas hierbas se utilizan varios tratamientos herbicidas en función del tipo de hierba y del estado fenológico del cultivo, utilizando siempre materias activas y dosis autorizadas para la cebolla.

- Riegos: El cultivo de la cebolla en zona de la I.G.P. Cebolla de La Mancha siempre es en regadío. Dependiendo directamente de la climatología el consumo de agua es variable. Los riegos al principio serán cortos y frecuentes aumentando el intervalo entre riegos y la intensidad de estos a lo largo del cultivo hasta el final del engrosamiento y maduración del bulbo.

- Fertilización: En el abonado de fondo aportamos la totalidad de las necesidades de fósforo y potasio y alrededor de un tercio de las necesidades totales de nitrógeno. El resto de las necesidades de nitrógeno se reparten en 2-3 fracciones y no muy tardíos para conseguir una buena conservación del bulbo.

- Plagas y enfermedades: En los primeros estadios hay que controlar gusanos de suelo y posteriormente las plagas de mosca y trips.

En cuanto a enfermedades, los problemas suelen surgir en un estadio avanzado del cultivo con vegetación intensa siendo los más frecuentes los ataques de hongos. Aunque, por las características climáticas de la zona, es decir, bajas temperaturas, poca humedad relativa y alta insolación, suelen ser muy escasos dentro de la zona de Indicación Geográfica Protegida, por lo cual el uso de productos fitosanitarios es mínimo en esta zona.

Los tratamientos fitosanitarios que se realicen en cultivares de cebolla cuya producción se destine y procese para la I.G.P. Cebolla de La Mancha, con carácter general y obligatorio deberán cumplir los plazos de seguridad y dosis recomendadas por el fabricante, perfectamente reflejado en el cuaderno de campo de cada una de las explotaciones.

- Recolección: Se lleva a cabo cuando empiezan a secarse las hojas, señal de haber llegado al estado conveniente de madurez. La recolección en la zona se efectúa de forma manual, mecanizada o mixta.

En la recolección manual, una vez arrancadas y cortadas las hojas, se dejan en cordones para su secado. Posteriormente se cargan a granel, cajones o big bags. Si la recolección es mecanizada, inicialmente, se procede con la labor de descoronado, posteriormente la recolección puede ser totalmente mecanizada, donde una máquina autopropulsada recoge y deja envasados los bulbos en cajones o big bags, o bien, si es mixta, los bulbos son arrancados de forma mecánica y se dejan en cordones para su posterior oreo y son recogidas de forma manual.

- Transporte: El sistema de transporte será siempre a granel, en cajones o sacas.

## **e.2. Prácticas post-recolección y acondicionamiento**

A la entrada de las partidas de cebolla se realiza una inspección visual para comprobar los siguientes aspectos:

- a) Comprobación de las condiciones de realización del transporte de la cebolla desde campo a almacenes.
- b) Control del estado fitosanitario y de madurez de los frutos, que se realizará directamente desde el campo a granel o en el recipiente de recogida; o bien en el almacén del agricultor antes de la venta.

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los bulbos de cebolla incluidos en la I.G.P. de otras que pudiera envasar, bien mediante separación en el espacio o en el tiempo.

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

### f.1. Vinculación histórico cultural.

El cultivo de la cebolla se conoce de antiguo en Castilla-La Mancha, de hecho sólo hay que fijarse en su toponimia, como el pueblo de Cebolla (Toledo), cuyo nombre según algunos autores, que recurren al archivo del Excmo. Sr. Duque de Alba, procede de: *"esta villa eran unos cebollares que se regaban con el arroyo que pasa por medio de la misma y que nace entre unas zarzas, y que por años sequísimos que han llegado nunca se ha visto seco, antes siempre con abundancia de agua, se llama este sitio valle de las **cebollas**, de donde vino la denominación de Cebolla. Por estar antiguamente fundada en donde llaman las Aldehuelas, se dice que los fundadores fueron dos hortelanos hacia el año 1.300 (el cura párroco de cebolla en 1.784)".* Otro ejemplo, lo podemos encontrar en el pueblo de Recas (Toledo), que da nombre a la variedad de cebolla más característica de Castilla-La Mancha, la "Cebolla Recas" y que según Campos y Fernández Sevilla ya aparece enumerado en el volumen I de "Las relaciones topográficas de Felipe II" del año 1576.

El Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar de Pascual Madoz de 1845-1850 (Sánchez Zurro, 1987) hace referencia a la abundancia de agua y a la presencia de huertas en estos dos pueblos. Así al describir Cebolla, comenta *"...entre sus cañadas hay huertas bien cultivadas y un soberbio bosque de elevados y copudos fresnos..."*, en cuanto a Recas escribe: *"... Cruza de N. á S. el r. Guadarrama ½ leg. al O., en cuyas márg. existen infinidad de huertas de verduras, higueras, granados y olivas, y le bañan otros 2 arroyuelos que se reúnen al anterior. El terreno forma muchos cerros desiguales y algunas vegas de*

*buena calidad*". Este mismo autor, hace referencia a la presencia de vegas, huertas y al cultivo de verduras en diversos pueblos de las cinco provincias castellano-manchegas, destacando algunos pueblos como el de Abengibre (Albacete), entre cuyas producciones destaca "... *jeja, vino, cebada, avena y escaña, trigo, centeno, guijas, **cebollas**, famosas por su magnitud, patatas, azafrán, garbanzos, cáñamo, legumbres, hortaliza y ganado lanar...*"

Sin lugar a dudas, algunas de las referencias más importantes al consumo de cebollas en la cocina manchega, las podemos encontrar en la obra cumbre de la literatura de las letras en español: "El Quijote de la Mancha", de Miguel de Cervantes; así, en la página 87 del Capítulo X de la edición de la Empresa Pública Don Quijote, Sancho le ofrece a Don Quijote "...*cebolla y un poco de queso y no sé cuantos mendrugos de pan...*". En posteriores Capítulos, también se hacen referencias a guisos de "...*salpicón de vaca con **cebolla**...*" o "...*dos manos de ternera que parecen uñas de vaca; están cocidas, con sus garbanzos, **cebollas** y tocino...*" o al simple consumo de pan y cebolla como en el Capítulo XI, cuando Sancho comenta: "...*mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón, sin melindres ni respetos, aunque sea pan y **cebolla**, que los gallipavos de otras mesas donde me sea forzoso mascar despacio, beber poco, limpiarme a menudo, no estornudar ni toser si me viene gana, ni hacer otras cosas que la soledad y la libertad traen consigo...*", o dichos del Quijote a Sancho, como en el Capítulo XLIII, "*No comas ajos ni **cebollas**, porque no saquen por el olor tu villanería*".

Azorín, en su libro "La Ruta de Don Quijote", publicado en 1.905 recorre La Mancha y así en el Capítulo correspondiente a "La Venta de Puerto Lápiche" escribe: "*Ya los trajineros y carreteros de la posada están en movimiento; del patio los carros van partiendo. Pascual ha salido para Villarrubia con una carga de **cebollas** y un tablar de acelgas; Cesáreo lleva una bomba para vino a la quintería del brochero...*".

La impronta de la cebolla en la cocina típica y tradicional de la zona la podemos encontrar en numerosos platos, participando como condimento indispensable en la mayor parte de ellos. Así, Carmina Useros en su obra "Cocina de Albacete", referente

esencial para conocer la gastronomía de esta provincia, hace referencia al empleo de las cebollas en guisos de todas y cada una sus comarcas, entre los que podemos destacar: el ajo manchego de Albacete, las habichuelas estofadas con pata de cerdo de Balazote, la pepitoria de bodas de Barrax, el potaje de lentejas de La Gineta, las manos de cordero de Alcaraz, los gazpachos de cebolla de Casas de Lázaro, que presentan la peculiaridad de ser de los pocos que en toda La Mancha se hacen sólo con torta y cebollas, la aletria de Almansa, setines (setas) en salsa de Casas Ibañez, los cardos con tocino de Albatana, el cuchifrito de Hellín, los gazpachos de Villarrobledo y el potaje gitano de Yeste.

Esta misma autora aparece en la obra "La gastronomía de Castilla-La Mancha" (Agero, 1996), donde vuelve a dar recetas donde aparece la cebolla, como el "guisao" de trigo "raspao", las gachas, etc. Lo mismo que Muñoz Coronel para la provincia de Ciudad Real que menciona los "huevos a la porreta", muy típicos de la zona de Infantes, en el que *"el huevo va revuelto con **cebolla** previamente sofrita"*. Esta obra se ilustra con fotografías de bodegones en los que aparecen cebollas recas, Otra obra con fotografías de diversos platos en los que se identifican cebollas recas es la "Cocina Castellano-Manchega" (de la Osa, 2001), entre los que destaca el "pisto manchego" al que se le añade *"**cebolla de La Mancha** –pelada y picada fino-*", el "tiznao", plato típico de la Semana Santa de Toledo y Ciudad Real, de bacalao y **cebollas**, el "tojunto" o "tocruo", como se le conoce en Tomelloso. También merece destacar el "pollo casero con arroz" de la obra "Costumbres y cocina manchega" De Gregorio (2002) así como la fotografía que le acompaña del plato una vez guisado y los ingredientes que intervienen en su elaboración, entre los que aparece en una esquina una **cebolla reca**.

Gómez-Flores (2001) también hace referencia al uso de la cebolla en numerosos guisos de esta provincia, lo que demuestra que, en La Mancha, era un producto abundante y de uso corriente, pero merece la pena destacar de su obra el empleo de la cebolla en comidas en tiempo de escasez, como en la Guerra Civil española (1936-1939) y durante su posguerra, este es el caso de la tortilla de patatas sin que esta llevara huevo o patatas: *"...La necesidad de agudizar el ingenio llevó,*

*entre otros muchos disparates, a la invención de la asombrosa tortilla de patatas sin huevos ni patatas. La receta que con no poca frecuencia se administraba en los locales públicos albacetenses de la época, fue recogida por el cocinero Ignacio Doménech. En vez de patatas se usaba la parte blanca de la corteza de las naranjas. Se ponía en agua durante unas horas, hasta que perdía su característico sabor, luego se escurría y se ponía a freír con un poco de **cebolla** picada. El "huevo" se conseguía con harina, bicarbonato sódico y agua..."*

También aparece la cebolla en numerosas tradiciones, tal y como citan López Megías y Ortiz López (1997) en su obra refiriéndose al uso de cascos de cebolla para predecir el tiempo en determinadas áreas rurales, a modo de cabañuelas: *"...para la predicción del tiempo se valía de los cascos de **cebolla** puestos en cruz sobre una mesa en la noche del treinta y uno de julio al primero de agosto y orientados hacia los cuatro puntos cardinales. Arte antigua olvidada, pero practicada por algunos campesinos. Para conseguir la predicción se convenía que el casco de **cebolla** orientado al norte representaba la meteorología invernal; el del sur, la del verano; el del este, la de la primavera y la del oeste, la del otoño. Cascos en los que previamente se habían vertido en sus correspondientes concavidades dos o tres granos de sal gorda.... Si en el casco que representaba determinado mes se había diluido la sal antes de la salida del sol, era señal de lluvia. En los meses que apuntaban ser secos, la sal del casco permanecía inalterada. Y si ni una cosa ni otra, indicaba blanduras matinales, tiempo tierno".* Estos mismos autores describen recetas tradicionales del campo, como el guisado de trigo, uno de cuyos componentes era la cebolla, y elaborado por los segadores durante la época de la siega.

Así mismo, Madroñal Durán (1991) recoge en el refranero oral de Toledo algunos dichos que se refieren a la cebolla como: *"En Aldeanuela de Barbarroja, pobres y ricos comen **cebolla**".* Al igual que Ruíz Villamar y Sánchez Miguel (1998) en cuyo refranero popular manchego señalan el siguiente refrán: *"Si no hay olla, más vale pan y **cebolla** que acostarse sin cenar".*

La cebolla Recas de La Mancha es apreciada tanto en los mercados nacionales como internacionales, semanalmente se fijan precios de referencias en la "Lonja Agropecuaria de Albacete" para varios productos entre los que se encuentra una mesa en constitución para varios productos ecológicos entre los que se encuentra la **Cebolla Reca**, por ejemplo, para el 26 de enero de 2006, el precio de referencia al productor en almacén se fijó en 0,60 €.

Según las publicaciones de distintos medios de comunicación, revistas especializadas "Europa Agraria", "Fruit Today Euromagazine", y de las estadísticas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la producción de cebolla en Castilla-la Mancha es más de la mitad de la producción nacional.

En el año 2009 se lanza la marca colectiva "Cebolla de La Mancha" regulada por un Reglamento de Uso y una Especificación Técnica que es aprobada en julio de ese mismo año por la Oficina Española de Marcas y Patentes.

En el año 2010 se realiza la primera presentación de esta marca en el supermercado Eroski de la ciudad de Albacete, principal provincia productora de España. Posteriormente, a la comercialización de la marca "Cebolla de La Mancha" se le añaden otros mercados centrales y cadenas de supermercados. En el año 2016, la marca colectiva "Cebolla de La Mancha" es comercializada por 5 empresas, alcanzando una cifra de comercialización total 9.350 toneladas y comercializada en 21 países de todo el mundo. En el año 2017, la marca colectiva "Cebolla de La Mancha" realiza su presentación internacional en el marco del "International Onion Meeting 2017" ([www.internationalonionmeeting.com](http://www.internationalonionmeeting.com)) celebrado en el palacio de congresos de Albacete y que contó con la participación de más de 700 visitantes internacionales.

## f.2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO VINCULADAS A LA ZONA GEOGRÁFICA Y AL PROCESO DE CULTIVO.

### f.2.1 Especificidad de la zona geográfica

#### a) Orografía

La configuración orográfica de La Mancha, área de escorrentía de las aguas de las sierras y cadenas montañosas que la circundan, ha propiciado la aparición de huertas y vegas en las márgenes de los ríos que la cruzan, que junto con los pozos de aguas subterráneas, han permitido el cultivo de la cebolla en unas condiciones edafoclimáticas particulares y con unas características organolépticas propias.

Castilla-La Mancha está situada en el dominio climático continental. Los factores más significativos en este aspecto son: inviernos rigurosos, veranos cálidos, sequía estival, irregularidad en las precipitaciones, fuertes oscilaciones térmicas y notable aridez.

Estos rasgos son resultado de las interrelaciones entre unos factores geográficos y otros dinámicos como son la latitud, la situación de la región dentro de la Península, la disposición del relieve y la altitud.

#### b) Clima

Las temperaturas en Castilla-La Mancha son muy extremas debido al efecto de la continentalidad; La diferencia de temperaturas de la noche al día es muy acusada, llegando a ser la oscilación térmica de la noche al día de 18 a 20 grados.

Las precipitaciones no son muy abundantes debido al carácter continental y mediterráneo del clima. Castilla-La Mancha se puede incluir dentro de la denominada tradicionalmente "España Seca". La media de la zona determinada como Indicación Geográfica protegida de 392,83 l/m<sup>2</sup> año, con fuertes niveles de insolación (alcanzándose una media anual de 2777 horas de sol) y evapotranspiración en verano, a la que hay que añadir bajos niveles de humedad relativa (media anual

64%) y a una circulación casi permanente de viento, con unos niveles medios de recorrido diario de viento de 216 km/día, llegándose a alcanzar en la estación de Albacete una media de 344 km/día.

### c) Suelos

En cuanto a los suelos la textura más frecuente es franca o franco-arenoso, muy permeable y altamente mineralizada con un horizonte B de tosca caliza, pedregoso, poroso y fácilmente laborables. El porcentaje de arcilla suele estar siempre por debajo de 20%. El pH es alcalino, con valores que están comprendidos entre 7,5 a 8,5. La materia orgánica suele ser en general baja, próxima al 1,5%. Los terrenos en los que se localiza el cultivo son poco profundos, con tierras de labor de 35–40 cm de profundidad y escasa fertilidad. La disponibilidad de fósforo asimilable suele estar en los suelos de forma mediana a insuficiente, en cambio hay una total disponibilidad de potasio, magnesio y calcio.

## **f.2.2 Características del producto**

La cebolla de La Mancha tiene las siguientes características:

- Cebolla Recas.
- Forma esférica.
- Materia seca comprendida entre 5-10 %.
- Mínimo de dos túnicas exteriores de color cobrizo o bronceado oscuro.
- Contenido mínimo en azúcar de 3,5 °Bx
- Peso unitario entre 165 a 1000 gramos.
- Tamaño del bulbo es mediano y grande.

## **f.2.3 Relación causal entre el área geográfica y las características del producto.**

El conjunto de condiciones edáficas, meteorológicas y sistemas de explotación en la zona de producción, han dado lugar a la selección de la cebolla tipo "Recas", obteniéndose una cebolla totalmente adaptada a esta zona de producción y con unas

características específicas cuya demanda supone que la producción de Castilla-La Mancha es más de la mitad de la producción nacional.

El color característico de la piel, aparte del componente genético de las variedades tipo "Recas", está directamente relacionado con la cantidad de horas de sol existentes en la zona, con una media anual de 2777 horas de sol y que da lugar a un mínimo de dos túnicas exteriores de color cobrizo o bronceado oscuro.

La oscilación térmica de la noche al día está comprendida entre 18 y 20 grados, siendo las temperaturas medias nocturnas en los meses de verano inferiores a 20º, por lo que la planta de cebolla consume menos sustancias de reserva durante el proceso respiratorio nocturno, lo que produce que sea mayor la fotosíntesis neta. Esto se traduce en un mayor tamaño de los bulbos de cebollas Recas desarrollados en la zona delimitada de la IGP, dando lugar a un tamaño del bulbo mediano y grande de forma esférica, con un peso unitario entre 165 a 1000 gramos.

La disponibilidad de potasio, magnesio y calcio, en los suelos de la zona de producción, caracteriza el sabor de la cebolla de La Mancha con un contenido mínimo en azúcar de 3,5 °Bx .

La pluviometría de la zona es muy baja, comprendida entre 300-400 mm/año, con fuertes niveles de insolación y evapotranspiración en verano, a la que hay que añadir noches calurosas y bajos niveles de humedad relativa dando como resultado que la materia seca está comprendida entre 5% y 10%.

El manejo del cultivo caracterizado por un final del proceso que tiende a conseguir un buen cierre del cuello de la cebolla (conseguido cuando todavía existe un gran número de horas de sol, unas altas temperaturas, una baja humedad relativa, circulación casi permanente del viento y una gran evapotranspiración) junto a las condiciones climáticas de la zona, bajas temperaturas y baja humedad relativa de los meses de almacenamiento, lo que proporcionan una gran calidad en conservación.

## G. ORGANISMO DE CONTROL

El organismo de control es la siguiente entidad privada de certificación:

SOCIEDAD HISPANA DE CERTIFICACIÓN S.A (SOHISCERT)

C/ Italia, 113

45005 TOLEDO

Tfno./fax: 925 280 468

castillalamancha@sohiscert.com

[www.sohiscert.com](http://www.sohiscert.com)

Este organismo de control está autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha y acreditado por ENAC en los requisitos establecidos en la normas UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 "Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto".

El organismo de control deberá realizar las actuaciones necesarias para evaluar la conformidad con el pliego de condiciones, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto específico.

El organismo de control 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.
- Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.

## H. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LA I.G.P.

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

El etiquetado de los envases de cebolla incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención Indicación Geográfica Protegida Cebolla de La Mancha, el logotipo de Indicación Geográfica Protegida de la Unión Europea y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente al organismo de control.

