

## DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (UE) Nº 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO  
sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

### **“AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS”**

DOP ( )      IGP (X)

#### **1. DENOMINACIÓN:**

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) Ajo Morado de Las Pedroñeras

#### **2. ESTADO MIEMBRO**

España.

#### **3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO.**

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 final en estado seco, pelados, presentados en cabezas sueltas o trenzadas y envasados., siempre que alcancen un diámetro mínimo - medido sobre la cabeza pelada- de 41 mm , sin que haya transcurrido más de trece meses 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 cruasán 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. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

Situación de la zona protegida. Descripción de su localización.

El Ajo Morado de Las Pedroñeras tiene su centro principal de producción en el área delimitada por las localidades de Las Pedroñeras, La Alberca de Záncara, Mota del Cuervo, El Provencio, Santa M<sup>a</sup> del Campo Rus y San Clemente, situados en la provincia de Cuenca, en la comarca natural de la Mancha Baja. Desde este núcleo, los agricultores ajeros se desplazan para arrendar tierras nuevas, cuyas condiciones en cuanto a altitud, tipo de suelo, facilidades para el riego y condiciones climáticas sean similares, permitiendo una rotación amplia del cultivo, lo que ha hecho que el cultivo se extienda por las comarcas aledañas, situadas en las provincias castellano manchegas de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

La zona de producción está constituida por doscientas veinticinco localidades pertenecientes a las comarcas naturales de La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela, Centro, así como por los términos municipales de Huete y Barajas de Melo, en la Alcarria Conquense, 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.

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

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

En primer lugar, los dientes empleados para la multiplicación procederán exclusivamente de los 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 por las

normas de comercialización vigentes y por el presente Pliego de Condiciones. Los ajos amparados serán manipulados en todo momento de forma independiente con respecto a los demás tipos de ajos.

Estas empresas serán las responsables de que los ajos morados comercializados al amparo de la Indicación Geográfica reúnen las características exigidas, para lo cual adoptarán las medidas apropiadas. En el caso de que se detecte la comercialización de productos de calidad inferior a la establecida, la Entidad de Certificación adoptará las oportunas medidas, entre las que se incluye la suspensión y la retirada definitiva de la certificación.

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.

## **6. MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**

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.

Por su rusticidad y poca profundidad radicular, el cultivo del ajo no necesita una gran preparación del terreno.

La multiplicación del Ajo Morado de Las Pedroñeras se realiza de modo vegetativo, plantando los dientes.

La siembra por medios manuales o mecánicos se realizará en el periodo comprendido entre la segunda quincena de noviembre y la segunda quincena de febrero.

La recolección se realiza 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 del ajo morado de Las Pedroñeras en rama, está entre 9-10 t/ha, pudiendo llegar a 13 t/ha, en función de factores de producción externos e internos y del manejo del cultivo durante el ciclo vegetativo.

Arrancado de los bulbos del terreno: En la zona de cultivo del Ajo Morado de Las Pedroñeras, el arrancado de los bulbos se realiza mecánicamente.

Atado: Consiste en hacer manojos con los bulbos, colocándolos de forma que un manojo 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, de manera que no se deshagan durante el transporte.

Las gavillas se transportarán después hasta el lugar donde se realizará el secado evitando daños por golpes al cargarlos, transportarlos y descargarlos.

En el caso de la cosecha con manojos de bulbos atados, estos se juntan y amontonan manualmente en corros gavilleros compactos, de tal forma que las hojas tapan los bulbos para evitar su insolación. Los ajos podrán mantenerse durante un tiempo en el terreno a fin de que los bulbos pierdan humedad.

A los ajos en manojo posteriormente, y en la misma parcela de cultivo, se les corta el tallo y la raíz, o son trasladados hasta una explanada, era, nave para finalizar el secado y realizar dicho corte, evitándose en ambos casos, daños por golpes en la carga.

Secado tradicional: La forma habitual de secado de los bulbos atados en manojos o sin atar, es al aire libre, esparcidos en el suelo o en envases, bajo cubierta o protección, evitando la exposición directa de las cabezas a los rayos solares. También en esta fase se debe evitar, que el bulbo recolectado sufra enmohecimiento por falta de ventilación.

Secado forzado: Los ajos son expuestos a la acción de una corriente de aire a temperatura ambiente o caliente que elimina la humedad de los bulbos, evitando que se produzcan en el producto quemaduras, deshidratación excesiva y enmohecimiento.

En los centros de recepción de las instalaciones de manipulación se realizará 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, procediéndose a la clasificación de los bulbos en las líneas de calibrado.

El producto ha de ser clasificado y cepillado, para desprender los restos de tierra, el polvo y las túnicas más externas, eliminándose manualmente en la fase de acabado cualquier resto de pieles rotas o desprendidas, hasta lograr su presentación más atractiva.

El ajo podrá ser almacenado a temperatura ambiente en las instalaciones hasta el 15 de septiembre de la campaña correspondiente. No obstante lo anterior, por razones de mejor protección y conservación, los bulbos podrán ser almacenados en cámaras, una vez que estén bien secos, con anterioridad a la fecha indicada.

Los operadores conservarán obligatoriamente a partir de esta fecha los bulbos envasados en contenedores y/o cajas apiladas en cámaras frigoríficas a temperaturas comprendidas entre -2 y -4 grados centígrados. En el interior de las cámaras se garantizará, en al menos un 10% del volumen de las mismas, la existencia de pasillos y espacios que faciliten una ventilación adecuada.

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 más de 13 meses desde la fecha de su recolección.

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

### Vinculación histórico cultural

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, 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 enriestrado; 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.

## **8. ESTRUCTURA DE CONTROL**

El sistema de certificación de producto previsto será aplicado por el siguiente organismo privado:

CERTIFOOD, S.L.  
C/ Cristobal Bordiu, 35 . 4ª planta. Ofic. 415  
28003 - MADRID  
Tfno.:91 745 00 14  
Fax: 91 579 24 76

CERTIFOOD, S.L. es una organización autorizada por la autoridad competente y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 17065.

Corresponderá a la Dirección General de Industrias Alimentarias y Cooperativas de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, en su calidad de autoridad competente, llevar a cabo su supervisión de la certificación realizada conforme a la norma UNE-EN 17065 Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto.

## **9. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA**

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

En el etiquetado de los envases en los que se expidan para su consumo los ajos protegidos irán provistos de una numeración que será facilitada por la Asociación IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras.

En el etiquetado del producto acogido a la Indicación Geográfica Protegida Ajo Morado de Las Pedroñeras, figurará obligatoriamente el logotipo que aparece en este Pliego de Condiciones.

Logotipo



