

# DOCUMENTO ÚNICO

«Cebolla de la Mancha»

Nº UE [reservado para la UE]

**DOP ( )      IGP (X)**

**1. NOMBRE [DE DOP o IGP]**

“Cebolla de la Mancha”

**2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS**

España.

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

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

Cebollas (bulbos de la especie *Allium cepa*.L), tipo Recas, se presentan en estado fresco y enteras.

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, un calibre comprendido entre 50 y 120 mm, y con un contenido en azúcar mínimo de 3,5 °Brix ( $\pm 0,5\%$ ),.

El contenido de materia seca de la cebolla de La Mancha la caracteriza con una textura crujiente y carnosa, y el contenido mínimo en azúcar proporciona a la cebolla de La Mancha un sabor suave con un ligero picante.

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%

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. El color interior del bulbo será blanco.

**3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)**

**3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

La zona geográfica descrita en el apartado 4 es donde tiene lugar la producción de la cebolla de La Mancha.

**3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de cebolla incluida dentro de la Indicación Geográfica Protegida de otras cebollas que se pudieran envasar por el mismo.

### 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El etiquetado de los envases de cebolla incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la marca Cebolla de La Mancha con la mención Indicación Geográfica Protegida, que estará a disposición de todos los operadores que lo soliciten y cumplan con el Pliego de Condiciones, y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente al organismo de control.



### 4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción 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.

### 5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

La solicitud de registro de la IGP “Cebolla de La Mancha” se basa en las características de la Cebolla tipo Recas, de forma esférica, con una cantidad de materia seca comprendida entre 5-10%, mínimo de 2 túnicas exteriores de color cobrizo o bronceado oscuro, un interior blanco, contenido mínimo de azúcar de 3,5% grados brix, peso unitario entre 165 y 1000 gramos, calibre comprendido entre 50 y 120 mm, calidad otorgada por la zona geográfica de producción y el manejo del cultivo.

## 5.1. **Carácter específico 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 de textura crujiente y carnosa, y un sabor suave con un ligero picante.

### 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** son **muy bajas** la media de la zona determinada como Indicación Geográfica protegida es 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 alcanzar en la estación de Albacete una media de 344 km/día.c) Suelo

### c) Suelos.

En cuanto a los **suelos** la textura más frecuente es **franco 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.

## 5.2. **Carácter específico del producto**

La cebolla de La Mancha tiene las siguientes características:

Cebolla tipo Recas.

Forma esférica.

Materia seca comprendida entre 5-10 %, que le confiere una textura crujiente y carnosa.

Mínimo de dos túnicas exteriores de color cobrizo o bronceado oscuro

Color interior blanco.

Contenido mínimo en azúcar de 3,5 °Bx, que le atribuye un sabor suave con un ligero picante

Peso unitario entre 165 a 1000 gramos

Calibre comprendido entre los 50 y 120 mm.

**5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)***

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 de color, tamaño, textura y sabor cuya demanda ha provocado que Castilla-la Mancha sea la región productora más importante de España, alcanzando más de la mitad de la producción nacional.

**El color** característico de la piel, aparte del componente genético de las cebollas 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 20°, 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 tipo Recas desarrollados en la zona de influencia de la IGP, dando lugar a un **tamaño del bulbo mediano y grande** de forma esférica con un calibre comprendido entre 50 y 120 mm, y 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 dulzor de la cebolla** de la mancha con un **contenido**

**mínimo en azúcar de 3,5 °Bx** que proporcionan a esta cebolla su sabor suave con un ligero picante.

**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%**, que la dota de una textura crujiente y carnosa.

**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**.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El pliego de condiciones adaptado a la correspondiente solicitud de aprobación de la modificación puede consultarse en la siguiente dirección electrónica:

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/PC\\_IGP\\_CEBOLLA\\_DE\\_LA\\_MANCHA-20191202.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PC_IGP_CEBOLLA_DE_LA_MANCHA-20191202.pdf)