



Revisión	Fecha Presentación	Motivo	Publicación Decisión Favorable	Fecha envío COM Expediente eAmbrossia	Publicación DOUE
0	27/09/2019	Solicitud registro	10/08/2020	07/09/2020 PGI-ES-02631	07/03/2023 RE (EU) 2023/493

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, 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%.



Castilla-La Mancha

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

C. DELIMITACIÓN 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.

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.



Castilla-La Mancha

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 del tipo Recas
 - 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 y,



Castilla-La Mancha

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 se efectúa con pases de cultivador o grada con el objetivo de remover la capa superior y las posibles malas hierbas existentes, terminando con un pase de rulo para conseguir una estructura fina y firme del terreno que permita un proceso de siembra o plantación óptimo.

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. La uniformidad de cultivo se obtiene mejor a través de la siembra por trasplante o bulbillos, que ofrecen un mayor rendimiento por hectárea al mantener constante y elegible el espacio entre las plantas en un mismo hilo.

Cuando la opción elegida es el trasplante, previamente se debe establecer en 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.



Castilla-La Mancha

Normalmente, cuando se realizan trasplantes, 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 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 cultivo de cebolla de la I.G.P. "Cebolla de La Mancha" 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 la característica diferenciadora de la buena conservación del bulbo.

- Plagas y enfermedades: En los primeros estadios hay que controlar principalmente los 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 dentro de la I.G.P. "Cebolla de La Mancha", es decir, bajas temperaturas, poca humedad relativa y alta insolación, suelen ser muy escasos por lo cual el uso de productos fitosanitarios es mínimo en esta zona.



Castilla-La Mancha

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 y el tronco de la planta se dobla, señal de haber llegado al estado conveniente de madurez. La recolección de la I.G.P "Cebolla de La Mancha" se efectúa de forma manual, mecanizada o mixta, siendo la primera la más utilizada ya que permite un manejo más preciso del bulbo, evitando golpes, y dando como resultado una mejor calidad en conservación de este tipo Recas de cebolla.

En la zona de producción de I.G.P. "Cebolla de La Mancha" la recolección manual, una vez arrancadas y cortadas las hojas, se dejan en cordones para su secado a temperatura ambiente, lo que proporciona una mejor sanidad al cultivo al conseguir cerrar por completo el bulbo, y además mejora la conservación de este sin necesidad de aplicarle almacenamiento con temperatura controlada. Posteriormente se cargan a granel, cajones o big bags. Si la recolección es mecanizada, inicialmente, se procede con la labor de descoronado, dejando secar a temperatura ambiente el tallo del bulbo para conseguir su cierre completo y posteriormente la recolección puede ser totalmente mecanizada, donde una máquina autopropulsada o arrastrada por tractor mecánico 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, con bulbos totalmente secos y evitando en la medida de lo posible golpear estos en el proceso, con el fin de preservar la calidad de conservación de las cebollas de la I.G.P. "Cebolla de La Mancha".



Castilla-La Mancha

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, que podrá o no estar establecido dentro de la zona de producción de la I.G.P, limpiará y calibrará las cebollas, y deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de cebollas incluidas 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

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.

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



Castilla-La Mancha

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 al tipo de cebolla más característica de Castilla-La Mancha, la "Cebolla tipo 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.

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 escurrentía 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 de textura crujiente y carnosa, y un sabor suave con un ligero picante.



Castilla-La Mancha

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/m² 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) 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



Castilla-La Mancha

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 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 interno 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.

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 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.



Castilla-La Mancha

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 tipo 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, y un calibre comprendido entre 50 y 120 mm.

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, 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.

G. ORGANISMO DE CONTROL

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



Castilla-La Mancha

SOCIEDAD HISPANA DE CERTIFICACIÓN S.A (SOHISCERT)

C/ Italia, 113

45005 TOLEDO

Tfno./fax: 925 280 468

castillalamancha@sohiscert.com

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.



Castilla-La Mancha

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.

