

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

13713 *Resolución de 23 de julio de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la indicación geográfica protegida «Cebolla de La Mancha».*

En el Diario Oficial de Castilla-La Mancha de 13 de febrero de 2009 se publicó Resolución de 28/01/2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida Cebolla de La Mancha, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción de la citada IGP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 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, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 12 de marzo de 2009, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la indicación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cebolla de La Mancha» en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cebolla de La Mancha», publicado en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha de 13 de febrero de 2009, mediante Resolución de 28/01/2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de dicha comunidad autónoma, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Cebolla de La Mancha», que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento(CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de la Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 23 de julio de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

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, población genética de cebolla seleccionada en el municipio toledano de Recas del que toma su nombre y las condiciones de adaptación al medio natural peculiar de la zona de producción de Castilla-La Mancha, destinadas a la venta a los consumidores en estado fresco.

La Indicación Geográfica Protegida sólo se aplicará a cebollas de categoría I de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 1508/2001 de la Comisión de 24 de julio de 2001, por el que se establecen las normas de comercialización de las cebollas y se modifica el Reglamento (CEE) n.º 2213/1983, con un contenido en materia seca establecido entre un 5 y un 9%, 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.

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 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, proporcionan una gran calidad en conservación.

C) Delimitación de la zona geográfica.–La zona de producción de la cebolla de La Mancha se sitúa en la región castellano-manchega y concretamente en las provincias de Albacete, Cuenca, Ciudad Real y Toledo. La superficie total incluida dentro de la zona es de 37.925 km², con una configuración orográfica característica de La Mancha, área de escorrentía de las aguas de las sierras y cadenas montañosas que circundan a la llanura más extensa y perfecta de la Península Ibérica, y se distribuye dentro de los siguientes municipios:

Albacete: Abengibre, Alatoz, Albacete, Albatana, Alborea, Alcaozo, Alcalá del Júcar, Almansa, Alpera, Balsa de Ves, Barrax, Bonete, Bonillo (El), Carcelén, Casas de Juan Nuñez, Casas de ves, Casas-Ibañez, Caudete, Cenizate, Chinchilla de Monte Aragón, Corral-Rubio, Fuensanta, Fuente-Álamo, Fuentealbilla, Gineta (La), Golosalvo, Hellín, Herrera (La), Higuera, Hoya-Gonzalo, Jorquera, Lezuza, Liétor, Madrigueras, Mahora, Minaya, Montalvos, Montealegre del Castillo, Motilleja, Munera, Navas de Jorquera, Ontur, Ossa de Montiel, Peñas de San Pedro, Pétrola, Pozo-Cañana, Pozohondo, Pozo-Lorente, Pozuelo, Recueja (La), Roda (La), Tarazona de la Mancha, Tobarra, Valdeganga, Villa de Ves, Villalgordo del Júcar, Villamalea, Villarrobledo, Villatoya, Villavaliante.

Ciudad Real: Albaladejo, Alcázar de San Juan, Alcolea de Calatrava, Alcubillas, Aldea del Rey, Alhambra, Almagro, Almedina, Arenales de San Gregorio, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Cabecarados, Calzada de Calatrava, Campo de Criptaza, Cañada de Calatrava, Caracuel de Calatrava, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Corral de Calatrava, Cózar, Daimiel, Fernán Caballero, Fuenllana, Granátula de Calatrava, Herencia, Labores (Las), Llanos del Caudillo, Manzanares, Membrilla, Miguelturra, Montiel, Moral de Calatrava, Pedro Muñoz, Picón, Poblete, Pozuelo de Calatrava, Pozuelos de Calatrava (Los), Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, Ruidera, San Carlos del Valle, Santa Cruz de los Cañamos, Santa Cruz de Mudela, Socuéllamos, Solana (La), Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Torre de Juan Abad, Torrenueva,

Valdepeñas, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de la Fuente, Villanueva de los infantes, Villar del Pozo, Villarrubia de los Ojos, Villarta de San Juan.

Cuenca: Acebrón (El), Alarcón, Alberca de Zánacara (La), Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, Almarcha (La), Almendros, Almonacid del Marquesado, Altarejos, Atalaya del Cañabate, Belinchón, Belmonte, Belmontejo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Campos del Paraíso, Cañada Juncosa, Cañabate (El), Carrascosa de Haro, Casas de Benitez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Fuente de Pedro Naharro, Fuentelespino de Haro, Gabaldón, Graja de Iniesta, Herrumblar (El), Hinojosa (La), Hinojosos (Los), Hito (El), Honrubia, Hontanaya, Hontecillas, Horcajo de Santiago, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Iniesta, Ledaña, Mesas (Las), Minglanilla, Monreal del Llano, Montalbanejo, Montalbo, Mota de Altarejos, Mota del Cuervo, Motilla del Palancar, Olivares de Jécar, Olmedilla de Alarcón, Osa de la Vega, Palomares del Campo, Paredes, Pedernoso (El), Pedroñeras (Las), Peral (El), Picazo (El), Pinarejo, Pozoamargo, Pozorrubielos de la Mancha, Pozorrubio, Provencio (El), Puebla de Almenara, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Rada de Haro, Rozalén del Monte, Saelices, San Clemente, San Lorenzo de la Parrilla, Santa María de los Llanos, Santa María del Campo Rus, Sisante, Tarancón, Tébar, Torrejuncillo del Rey, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Tresjuncos, Tribaldos, Uclés, Valhermoso de la Fuente, Valverde de Jécar, Valverdejo, Vara de Rey, Villaescusa de Haro, Villagarcía del Llano, Villalgordo del Marquesado, Villalpardo, Villamayor de Santiago, Villanueva de la Jara, Villar de Cañas, Villar de la Encina, Villarejo de Fuentes, Villarejo-Periesteban, Villares del Saz, Villarrubio, Villarta, Villaverde y Pasaconsol, Zafra de Zánacara, Zarza de Tajo.

Toledo: Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldea en Cabo, Almonacid de Toledo, Almorox, Añover de Tajo, Arcicóllar, Argés, Barcience, Bargas, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Cabañas de Yepes, Cabezamesada, Camarena, Camarenilla, Camuñas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Casasbuenas, Cebolla, Cedillo del Condado, Chozas de Canales, Ciruelos, Cobeja, Cobisa, Consuegra, Corral de Almaguer, Cuerva, Domingo Pérez, Dosbarrios, Erustes, Escalona, Escalonilla, Esquivias, Fuensalida, Gálvez, Garciotum, Gerindote, Guadamur, Guardia (La), Hormigos, Huecas, Huerta de Valdecarábanos, Illán de Vacas, Illescas, Layos, Lillo, Lominchar, Madridejos, Magán, Malpica de Tajo, Manzaneque, Maqueda, Mascaraque, Mata (La), Méntrida, Mesegar de Tajo, Miguel Esteban, Mocejón, Mora, Nambroca, Noblejas, Noez, Nombela, Novés, Numancia de la Sagra, Nuño Gómez, Ocaña, Olías del Rey, Ontígola, Otero, Palomeque, Pantoja, Paredes de Escalona, Pelahustán, Polán, Portillo de Toledo, Puebla de Almoradiel (La), Puebla de Montalbán (La), Pulgar, Quero, Quintanar de la Orden, Quismondo, Recas, Rielves, Romeral (El), Santa Cruz de la Zarza, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Santo Domingo-Caudilla, Seseña, Tembleque, Toboso (El), Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Totanés, Turleque, Ugena, Urda, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villa de Don Fadrique (La), Villacañas, Villafranca de los Caballeros, Villaluenga de la Sagra, Villamiel de Toledo, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarrubia de Santiago, Villaseca de la Sagra, Villasequilla, Villatobas, Viso de San Juan (El), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos, Yuncos.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

d.1 Programa de producción agrícola.—La producción de cebollas amparadas por la I.G.P. Cebolla de la Mancha estará sujeta a un programa específico de producción agrícola basado en una regulación de las relaciones entre los productores y las estructuras agrarias organizadas de comercialización, que les permita a éstas suministrar a sus clientes productos trazables, sanos, seguros y de la calidad necesaria para cumplir tanto los requisitos del presente Pliego de Condiciones.

Toda la relación entre los productores y las estructuras agrarias organizadas 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 a las estructuras agrarias organizadas 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.

Para ello es necesario que las estructuras agrarias organizadas:

Realicen un seguimiento de la trazabilidad del producto.

Realicen una revisión inicial de los pedidos de sus clientes, en la que verifiquen que todos sus requisitos están especificados y documentados y que se dispone de la capacidad suficiente (técnica, contractual y legal) para satisfacerlos. El sistema de revisión y evaluación de los contratos debe permitir supervisar su cumplimiento, introducir modificaciones, y corregir y gestionar las desviaciones que se produzcan.

Establezcan disposiciones específicas para la producción agrícola referidas al control de la producción y la prestación de servicios a los productores, incluyendo su formación, su evaluación inicial y seguimiento.

Cuenten con disposiciones generales de organización y control de la calidad.

d.2 Sistema de control y certificación de producto.—El sistema de control y certificación del producto son elementos esenciales para avalar el origen del producto y se asientan en dos elementos:

d.2.1 Las estructuras agrarias organizadas, como suministradoras de los productos que han superado el proceso de certificación, son la parte responsable de asegurar que las cebollas cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones,

d.2.2 El organismo autorizado de control y certificación de la Indicación Geográfica Protegida que aplicará sistemas que incluyan como mínimo la auditoria y seguimiento del sistema de la calidad (programa de autocontrol) de los suministradores y ensayos sobre muestras tomadas en sus almacenes y realizados en laboratorios independientes.

Dicho sistema de certificación de producto, basado en las exigencias de la norma UNE-EN 45011: Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto (que adopta la Guía ISO/IEC 65:1996) es un mecanismo internacionalmente aceptado que proporcionará confianza en la conformidad de la Cebolla de La Mancha con los requisitos especificados en este Pliego de Condiciones (y singularmente la procedencia de la zona geográfica) y, eventualmente, con los requisitos adicionales especificados por los clientes.

El organismo de control y certificación, con relación al sistema de calidad de los suministradores, evaluará, entre otros, el cumplimiento de los siguientes requisitos particulares:

Existencia de un contrato de compromiso mutuo individual entre la estructura agraria organizada y el productor, que contenga, las especificaciones técnicas de producción y calidad de la cebolla de La Mancha; la regulación del tipo y naturaleza de los servicios y asesoramiento a prestar desde la estructura agraria al productor; así como el compromiso compartido en favor de un buen funcionamiento del sistema y de mejora continua.

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 la población genética Recas.

La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en este documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.

Comprobación documental de que las estructuras agrarias organizadas disponen de capacidad técnica y legal suficiente para satisfacer los pedidos de los clientes, estando los requisitos adecuadamente especificados y documentados.

Que las estructuras agrarias organizadas disponen de recursos humanos cualificados, medios técnicos –equipos de medida, ensayo, contrato con laboratorio–, infraestructuras; mecanismos de control, de registro documental de la calidad y procedimientos correctores, en todas las fases del proceso de recepción, manipulación, almacenamiento, confección, envasado y expedición del producto.

Que las estructuras agrarias organizadas suministrarán las cebollas bajo las condiciones establecidas en el presente Pliego, y/o las almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

Que las estructuras agrarias organizadas supervisan, en la fase de almacenamiento, el mantenimiento de las condiciones óptimas de las cebollas, existiendo un plan de vigilancia durante la vida comercial de las mismas y, procedimientos que impidan, en caso de detectarse calidad inferior a la establecida, que estas se distribuyan y comercialicen en el mercado bajo la Indicación Geográfica Protegida.

Que las estructuras agrarias disponen de métodos de muestreo definidos, a realizar sobre las partidas de cebolla en la fase de expedición y que permitan controlar el correcto etiquetado y uso de la mención Cebolla de La Mancha en el producto que cumpla con las estipulaciones de este documento normativo.

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 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 alvéolos.

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 los mismos 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, primeramente se hace 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 big bags.

e.2 Prácticas posrecolección.—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 sanitario y de madurez de los bulbos, 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.

En caso de almacenamiento de la cebolla, éste se deberá realizar en naves con buena ventilación, ya sea natural o forzada mediante sistemas de refrigeración.

El suministrador 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 población genética 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 Ibáñez, 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 –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 Aldeanueva de Barbarroja, pobres y ricos comen cebolla». Al igual que Ruiz 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 euros.

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.

f.2 Características del producto vinculadas a la zona geográfica y al proceso de cultivo.

f.2.1 Especificidad de la zona geográfica.—La configuración orográfica de La Mancha, área de escorrentía de las aguas de las sierras y cadenas montañosas que circundan a la llanura más extensa y perfecta de la Península Ibérica, ha propiciado la aparición de huertas y vegas en las márgenes de los ríos que la cruzan, que junto a las zonas con 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.

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.

La pluviometría de la zona es muy baja, la media de la zona determinada como Indicación Geográfica Protegida es de 392,83 l/m²/año, con fuertes niveles de insolación (alcanzándose una media anual de 2.777 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.

En cuanto a los suelos la textura más frecuente es franco o franco-arenosa, muy permeables y altamente mineralizados 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:

Forma esférica.

Materia seca comprendida entre 5-9 %.

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 las condiciones edáficas, meteorológicas y sistemas de explotación en la zona de producción, han dado lugar a la selección de la 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, correspondiendo el 90% de la producción de Castilla-La Mancha a la cebolla tipo Recas, única cebolla reconocida para la producción de la IGP Cebolla de La Mancha.

Propiedades como el tamaño, el color de la piel, adaptación de las túnicas externas para su manipulación mecánica, el dulzor, contenido en materia seca y tiempo de conservación en almacén, están vinculadas y relacionadas con características climáticas, edafológicas, de las aguas y del sistema de riego, que han dado lugar a que estas características sean propias de la cebolla tipo Recas.

Así en el caso del tamaño del bulbo está relacionado con la tipología de las explotaciones agrícolas, alto grado de mecanización de las mismas, sistemas de riego modernos y de alta eficiencia que permite aportar las necesidades hídricas y nutritivas en el momento idóneo, que ponen en valor una homogeneidad característica de la producción.

El color característico de la piel, aparte del componente genético de la población genética tipo Recas, está directamente relacionado con la cantidad de horas de sol existentes en la zona.

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, proporcionan una gran calidad en conservación.

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 de influencia de la IGP.

G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.—El organismo de control es la siguiente entidad privada de certificación:

Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC). C/ Ronda de Buenavista, 15, 2.º 45005 Toledo. Teléfono/fax: 925 28 51 39. sic-toledo@sicagro.org. www.sicagro.org.

Esta entidad está autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha y cumple con los requisitos establecidos en la normas UNE-EN 45011 «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto».

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.

Auditoria de los registros documentales de la producción de cebollas protegidas.

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 y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente al organismo de control.

Los envases en los que se expida para consumo irán provistos de contraetiquetas numeradas expedidas por la asociación, que serán facilitadas y controladas por la entidad de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

I) Requisitos que deben cumplirse en virtud de las disposiciones comunitarias y/o nacionales.–Reglamento (CE) n.º 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 1069/2007, de 27 de julio, por el 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 la oposición a ellas.

Orden de 9 de mayo de 1998, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

J) Logotipo de la IGP Cebolla de la Mancha.–Todas aquellas cebollas que superen los controles de calidad y los requisitos establecidos en este pliego de condiciones serán distinguidas con el siguiente logotipo:

