MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION
DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA
Subdirección General de Industria Nacional
de Denominaciones de Origen

C/ SEPÚLVEDA, 4
28830 MADRID

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

"BERENJENA DE ALMAGRO"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

C/ ALCALDESA, 4
28030 MADRID

EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "BERENJENA DE ALMAGRO"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "BERENJENA DE ALMAGRO"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La materia prima es el fruto es de la especie Solanum Melongena, subespecie Sculentum y tipo Depressum, que proceda de la zona de producción y de las variedades admitidas por el Consejo Regulador. El fruto es una baya carnosa de forma variable redonda, alargada, aperada y de colores verde, morado, violeta, oscuro jaspeado, etc., que se encuentra en su mayor parte cubierta por el cáliz, de tonalidad verde pálido, tornándose de color violáceo la parte descubierta.

La berenjena destinada a la elaboración de producto amparado debe estar sana, limpia y entera. El proceso de elaboración de la "conserva", se inicia sometiendo en primer lugar el fruto a una cocción entre 5 y 20 minutos, una vez cocidos los frutos, se someten a un proceso de fermentación en recipientes adecuados, donde se le agregará el aliño y se tiene entre cuatro y quince días.

El aliño tiene vinagre, aceite vegetal, sal, cominos, ajos, pimentón y agua.

Una vez envasada se pueden comercializar de las cuatro formas siguientes: aliñadas, embuchadas, con pimiento natural o con pasta de pimiento y por último troceadas.

La composición química aproximada es la siguiente:

- Proteínas del 1 al 2,5 %.
- Grasa vegetal del 0,2 al 1,5 %.
- Hidratos de Carbono del 3 al 4,5 %.
- Calcio de 400–1.000 PMM.
- Potasio de 500–2.500 PMM.

- Fibra de 0,01 a 0,04 %.
- pH < 5.

C) ZONA GEOGRÁFICA.

La zona geográfica está constituida por los términos municipales siguientes:

- Aldea del Rey, Almagro, Bolaños, Calzada de Calatrava, Granátula de Calatrava y Valenzuela de Calatrava, todas ellas de la provincia de Ciudad Real. La zona de producción y elaboración de la "Berenjena de Almagro" coinciden.

La superficie territorial amparada por la Denominación Específica "Berenjena de Almagro" es de 108.616 Has. de la siguiente forma:

-	Aldea del Rey.	.....	15.393 Has.
-	Almagro.	.....	24.154 Has.
-	Bolaños de Calatrava.	.....	8.958 Has.
-	Calzada de Calatrava.	.....	40.752 Has.
-	Granátula de Calatrava.	.....	14.954 Has.
-	Valenzuela de Calatrava.	.....	4.405 Has.

Aunque el número de Has. que se planta cada año depende de la climatología y del precio de mercado, pero oscilan entre 200 y 500 Has./año.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el producto es de la zona son:

a) **<u>Las características del producto:</u>**

El peculiar sistema de cultivo y elaboración de las berenjenas de Almagro las otorga unas características organolépticas, físicas y químicas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto hace que la mayoría de los consumidores las relacionen con su origen geográfico.

b) **<u>Controles y Certificación.</u>**

Son requisitos fundamentales que avalan la especificidad del producto.

1º. La berenjena procederá exclusivamente de las fincas inscritas y situadas en la zona de producción.

2º. El producto se recoge en la parcela haciendo ya una selección el agricultor y se transporta a la fábrica transformadora, donde se controla por un veedor del Consejo Regulador.

3º. La berenjena se elabora en industrias inscritas dentro de la zona de elaboración, controladas por el Consejo Regulador.

4º. La maduración y conservación se realiza igualmente en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

5º. El producto final, se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

6º. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su especificidad, materializada en su contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

La berenjena destinada a conserva, procede de parcelas inscritas y en las condiciones que se indican en el apartado B.

Una vez desechadas las berenjenas defectuosas o en malas condiciones, se destinan a la conserva sólo los frutos frescos y tiernos.

- **Proceso de fabricación.**

1º. Cocción durante 5–10 minutos para inhibir la acción de microorganismos y lograr que conserve la textura sin ablandarse.

2º. Fermentación una vez cocidas las berenjenas, se someten a un proceso de fermentación en grandes recipientes, donde se introduce el aliño. Tal fermentación comprende un período de entre 4 y 15 días.

3º. Envasado, las berenjenas que han pasado por el proceso de fermentación, están listas para su envasado en latas o botes de vidrio, distribución y consumo, como un sabroso primer plato o aperitivo.

- **Tipos comerciales.**

a) Aliñadas, que serán frutos enteros con bracteas y pedúnculo sin más adición que su propio aliño.

b) Embuchadas, son aliñadas que se les hace un corte en su parte superior y se rellena con un trozo de guindillón de pimiento natural sujeto con un tallo de hinojo que atraviesa la berenjena.

c) Embuchadas con pasta de pimiento, en sustitución del pimiento natural.

d) Troceadas, son frutos desprovistos de bracteas y pedúnculo, quedando sólo el fruto de la baya que se trocea y se envasa.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

a) Histórico.

Alonso de Herrera en su "Agricultura General", publicada en 1513, dice refieriéndose a las berenjenas:

"No he hallado palabra ni memoria dellas en ninguno de los autores antiguos, assi griegos como latinos, ni aun en los modernos, ni en los médicos, salvo en los Moros, y esto hace según yo pienso no criarse en tierras frías ni septentrionales".

Por su parte Julián Díaz Robledo en su "Atlas de las Frutas y Hortalizas", indica que "intentar buscar su origen nos exige remontarnos a fechas muy lejanas; su localización en la India y otros países orientales, donde su cultivo es antiquísimo parecen indicar su verdadera cuna, pero son diversos los autores que se reparten los centros de origen entre China y la India. La expansión hacia el occidente africano comienza en una época relativamente tardía, ya que no se realizó hasta la Edad Media. Su llegada a España se sitúa en torno al siglo XIV, traída de Africa por los árabes".

El aliño de las berenjenas se practica desde tiempos muy remotos por las familias de esta zona de forma artesanal. Se según estudiosos de lugar, el origen de este producto viene de los árabes, especialistas en la elaboración de platos y conservas con hortalizas.

Su elaboración hasta hace pocos años, tiene una base totalmente artesana y existen supervivientes de entidad que testimonian, como su preparación permanece inmutable. A principios de siglo se compraban las berenjenas a sus cultivadores en la época de la recogida, los propietarios de tabernas o vendedores de ellas en ferias y acontecimientos importantes de los pueblos, las envasaban en orzas vidriadas, jugando con el aliño para que duraran más o menos la época de consumo.

Eran muchas las casas en que se aliñaban berenjenas y aunque la fórmula era sobradamente conocida, si que en cambio existían especialistas para el "punto" y para el tiempo de duración. Tales conocedores eran solicitados para el aliño, consiguiendo con ello unos ingresos superiores a los no cualificados.

b) Natural.

– Orografía:

La zona delimitada de la D.E. corresponde a la comarca Campo de Calatrava que está en el centro de la provincia de Ciudad Real, caracterizándose esta zona, por un relieve llano, característico de la Mancha, que sólo rompe la uniformidad del paisaje las pequeñas elevaciones o cerros debido a núcleos rocosos resistentes a la erosión. La altitud media de la zona es de unos 680 mts. sobre el nivel del mar, salpicada por numerosos montículos que pueden alcanzar hasta los 900 metros.

– Suelo:

Esta zona del centro de la provincia de Ciudad Real, los suelos son calizo–arcillosos del tipo Alfisoles y Aridisoles, con un horizonte eluviar y de desintegración "in situ", de color claro rojizo y de bajo contenido en materia orgánica y otro horizonte inferior de acumulación de carbonatos cálcicos que en muchas ocasiones está cementado.

En estos suelos con aporte de materia orgánica vegetal, producen muy bien los ecotipos de "Berenjena de Almagro". Este cultivo también requiere la aportación de riego.

– Clima:

La climatología de la zona ofrece un carácter extremado con grandes oscilaciones, tal como corresponde al tipo continental, con inviernos muy duros y veranos calurosos, que alcanzan en ocasiones los 40 º C., cosa que si el cultivo tiene suficiente humedad en el suelo, las temperaturas altas hace que vegete muy bien dando frutos uniformes y de buena calidad.

En esta zona, las precipitaciones medias son de 430 mm./año. y la época de lluvias se concentra en otoño con un 26 %, invierno con 32 % y primavera con un 30 %, siendo los veranos prolongados y secos.

- Hidrografía:

La zona se encuentra entre el arroyo Pellejero al norte y el rio Jabalón al Sur, pero es muy escasa en aguas superficiales, prácticamente todo el cultivo de berenjenas se riegan con agua del subsuelo de origen freático.

c) Condiciones de cultivo:

La Berenjena de Almagro, es una variedad autóctona que se cultiva en la zona desde tiempo inmemorial, ya que los agricultores de la comarca la van reproduciendo de su propia semilla.

Dentro de la subespecie Sculentum (Solarum melongena) se encuentra un grupo de variedades Depressum a la que pertenece la Berenjena de Almagro. Dado el carácter social del cultivo, no se siembran grandes superficies, es un producto de la agricultura familiar, cada agricultor no sobrepasa la hectárea de cultivo de berenjenas.

La berenjena es una planta muy esquilmante. Se procura no repetir el cultivo hasta pasados 6–7 años en la misma parcela, por tanto es frecuente el arrendamiento de tierras alrededor del pozo propiedad, usando a veces tuberías de línea general superior a los 1.000 metros para llegar desde el pozo al cultivo.

En cuanto al cultivo, la siembra se hace en semillero aproximadamente en el mes de febrero y se trasplanta al terreno de asiento durante el mes de mayo, previamente laboreado y estercolado con unos 25.000 Kgrs. de estiércol bien hecho por hectárea, además del abono mineral que se viene utilizando entre 600 y 700 Kgrs/Ha. de abono complejo de alta graduación.

- Marcos de Plantación:

El marco de plantación más común en esta zona es de 50 cms. entre planta y de 70-80 cms. entre líneas, con lo cual la densidad de plantación es de unas 25.000 plantas por Ha.

- Laboreo, Poda y Recolección:

El laboreo se hace previo a la plantación. Se suelen dar dos labores, una en invierno profunda que se suele aprovechar para envolver el estiércol y 15 días antes de la plantación otra más superficial para enterrar el abono mineral y durante el cultivo sólo quitar las malas hierbas.

La recolección se inicia en julio recogiendo los frutos cada 3 o 4 días, después de cada recogida, se aprovecha para regar y así hasta noviembre aproximadamente que termina el cultivo con la bajada de las temperaturas.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

- Constitución:

El control de la Denominación Específica corresponde al Consejo Regulador representado por el sector productor y por el industrial, constituidos por:

- Un Presidente.
- Un Vicepresidente.
- Dos vocales en representación de los productores.
- Dos vocales en representación de los industriales.
- Dos vocales técnicos con conocimientos del cultivo y de las industrias conserveras.

Los cargos son renovados cada cuatro años.

– Ámbito de competencias:

a) En lo territorial, por la zona de producción.

b) En razón de los productos, los protegidos por la Denominación Específica, en cualquiera de sus fases de producción, circulación, manipulación, elaboración y comercialización.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los registros correspondientes.

– Funciones:

- Elaborar y controlar los diferentes registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de la berenjena protegida.
- Calificar el producto.
- Promocionar y defender la Denominación Específica.
- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación Específica.

H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: **DENOMINACION ESPECIFICA "BERENJENA DE ALMAGRO"**.

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas.

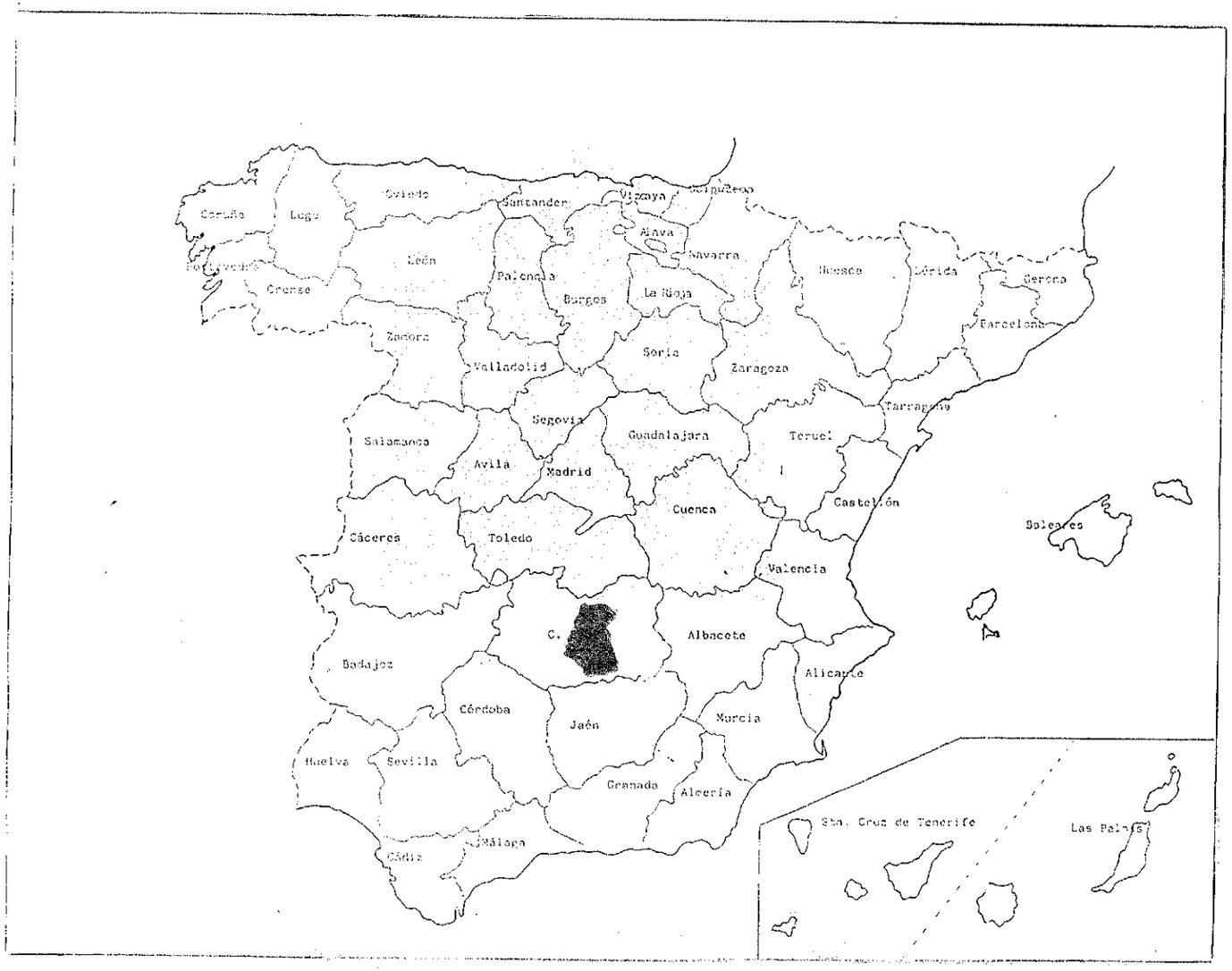
I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo de 1988, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 15 de julio de 1994, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Berenjena de Almagro".
- Orden de 20 de Abril de 1995, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica "Berenjena de Almagro".

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCIÓN GENERAL
DEL I.N.D.O.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "BERENJENA DE ALMAGRO"



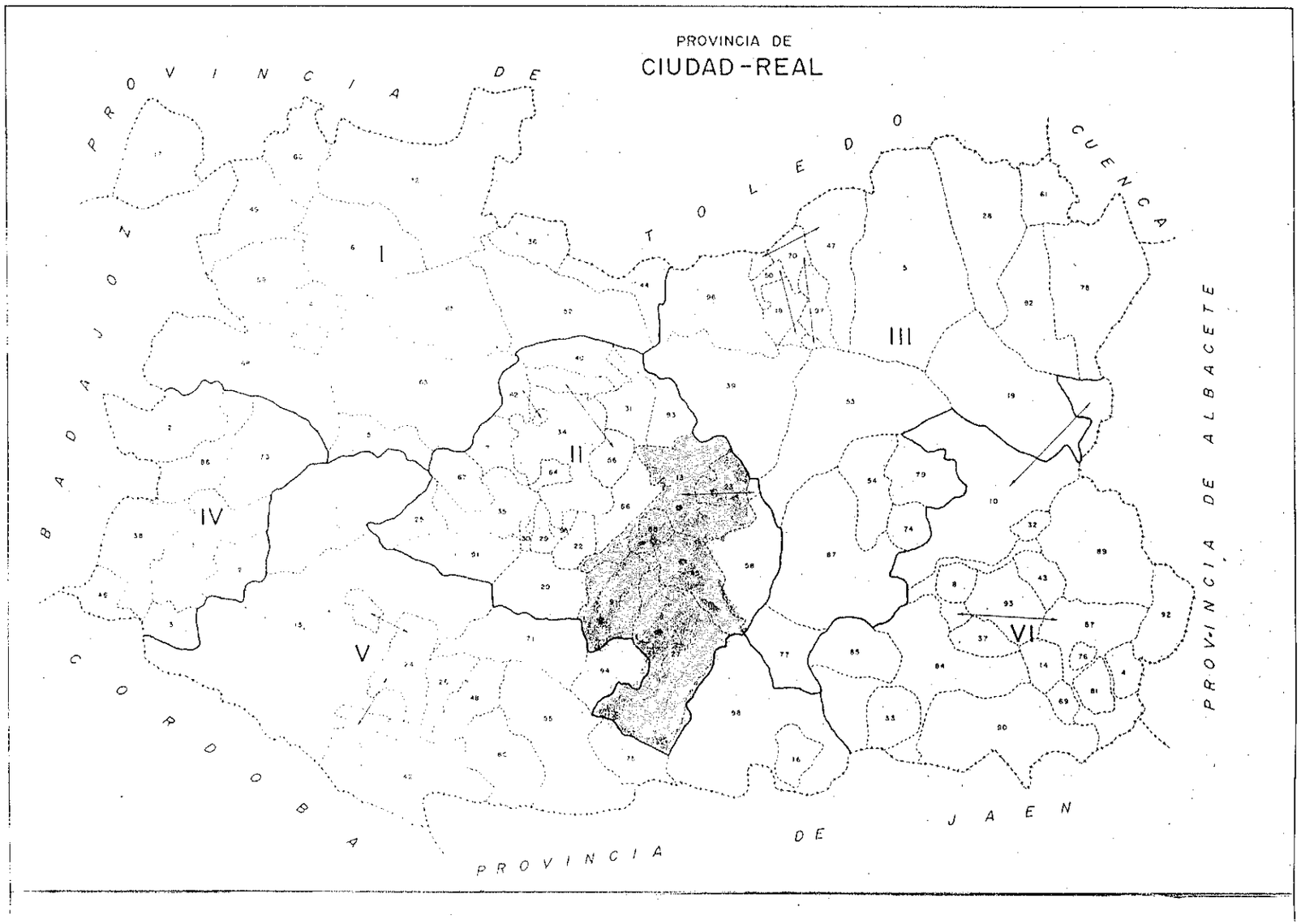
Mod. 045

Mod. 045

MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCIÓN GENERAL
DEL I.N.D.O.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "BERENJENA DE ALMAGRO"



Mod. 045

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION
DIRECCION GENERAL DE POLITICA ALIMENTARIA
Subdirección General del Instituto [illegible]
de Denominaciones de Origen

C/ ALCINEA, [illegible]
28010 MADRID

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "BERENJENA DE ALMAGRO"

CONTRAETIQUETAS NÚMERADAS CON EL LOGOTIPO DE LA DENOMINACIÓN





