MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "ALCACHOFA DE BENICARLÓ"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen Protegida "Alcachofa de Benicarló" o "Carxofa de Benicarló".

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capítulos florales de alcachofa (Cynarus scolymus L), destinados al consumo en fresco y de las categorías Extra y I, siempre que cumplan las condiciones que se fijan en el siguiente pliego y los demás requisitos de la legislación vigente que le sean de aplicación.

Las variedades a proteger, son las pertenecientes al grupo de las blancas precoces, donde se encuentran la "Blanca de Tudela", y sus variaciones "de Benicarló", "del Prat" y de "Reus". Se denominan precoces pues son susceptibles de iniciar la subida de flor en otoño, prosiguiéndola en invierno y primavera.

Respecto a las características del producto, los capítulos florales, además de tener un buen aspecto exterior, compacto y apiñado, también poseen un mayor aguante al ennegrecimiento después del corte.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está constituida por los términos municipales de Benicarló, Cálig, Peñíscola y Vinaròs, todos ellos cercanos a la costa y situados en la comarca del "Baix Maestrat" perteneciente a la provincia de Castellón (Comunidad Valenciana).

Toda esta zona de producción tiene actualmente una extensión de 25.129 Ha, de las cuales aproximadamente 16.000 Ha son superficie cultivada, con 3.800 Ha de cultivo de hortalizas de las cuales más de un 18% se dedican al cultivo de la alcachofa.

La zona de producción coincide con la zona de elaboración.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

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

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida llevará un registro de plantaciones y otro de almacenes e instalaciones de acondicionamiento y envasado.

En el registro de plantaciones sólo se inscriben aquellas que estén en la zona de producción y que estén plantadas con las variedades autorizadas. Se realizarán inspecciones periódicas a las plantaciones inscritas en el correspondiente registro la denominación de origen, en las que se comprobará que las mismas estén dentro del ámbito geográfico protegido, que la variedad pertenece al grupo de las blancas y que la superficie coincide con la declarada.

En el registro de almacenes e instalaciones de acondicionamiento y envasado se inscriben aquéllos situados en la zona de producción que deseen almacenar y acondicionar alcachofas amparadas y que se ajusten a los preceptos del Reglamento. Así mismo, se realizan inspecciones periódicas asegurándose una perfecta separación entre las alcachofas que cumplen las condiciones para ser amparadas por la Denominación de Origen Protegida de las que no las cumplen.

Los capítulos solo se comercializarán en los envases legalmente autorizados, que irán provistos de una contraetiqueta numerada, expedida y controlada por el Consejo Regulador.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

-Preparación del terreno:

Primero se seleccionan las parcelas de manera que entre dos plantaciones de alcachofa en la misma parcela haya transcurrido un mínimo de tres cuatro años.

El terreno se prepara con gran esmero ya que la alcachofa puede durar 2 o incluso 3 años en el mismo terreno, para lo cual se dan 1 ó 2 labores profundas para asegurar una buena aireación y permeabilidad del suelo en profundidad. A continuación se efectúa un pase con fresadora para desmenuzar el terreno superficialmente y preparar los surcos para su posterior plantación.

Con una antelación mínima de 20 días antes de la plantación, se incorpora enmienda orgánica(estiércol) junto con el abonado de fondo.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

-Plantación:

El sistema de multiplicación empleado es por esquejes procedentes de plantas madres seleccionadas por el propio agricultor. Para la elaboración de los esquejes una vez terminada la recolección e interrumpidos los riegos, es decir una vez provocado el "agostamiento" de la planta, se arrancan las plantas madres seleccionadas, a partir del rizoma de la planta madre el agricultor obtiene de 4 a 6 esquejes.

La plantación de dichos esquejes se realiza durante los meses de julio y agosto de forma manual con unas densidades que oscilan de 12.000 a 18.000 plantas por hectárea.

-Riego:

El sistema de riego tradicionalmente ha sido por surcos, pero desde hace unos años se está introduciendo el riego localizado, ya que supone un empleo más racional del agua y un mejor control de los abonados. Durante la primera etapa de enraizamiento del cultivo se dan varios riegos, ya que coincide con los meses más calurosos y secos del año.

–Abonado:

Además del abonado de fondo realizado durante la preparación del terreno, se van realizando durante toda la campaña abonados de cobertera en función de las necesidades que presenta la planta según el momento del ciclo vegetativo en que se encuentre.

-Control de malas hierbas:

En la primera fase del cultivo se realizan escardas manuales y químicas para el control de las malas hierbas y cuando las planta ya tienen 3 ó 4 hojas se van realizando aporcados cada vez menos frecuentes hasta que el sombreado de la planta impide la proliferación de malas hierbas.

-Recolección:

La recolección es de forma escalonada desde los meses de octubre a abril aproximadamente. Se realiza con un cuchillo de forma manual seleccionando las alcachofas y con una porción de tallo inferior a 10cm. y se depositan en cestos que lleva el propio recolector.

Una vez llenos, los cestos se vacían con el máximo cuidado posible para no dañar el producto en cajas de plástico y se envían a los centros de elaboración con la mayor brevedad posible para evitar una merma de calidad.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

-Acondicionamiento y envasado:

Una vez el producto llega a las instalaciones de acondicionamiento y envasado, se realiza una rigurosa selección en las líneas de tría y confección y son clasificadas y envasadas según categorías.

F) VÍNCULO

a)- Histórico:

La alcachofa es un producto de larga tradición en la zona, principalmente en la ciudad de Benicarló, en donde la formación en el cultivo se ha ido trasmitiendo de padres a hijos durante generaciones

El cultivo perfectamente adaptado a la zona y cuya importancia en dicho municipio queda reflejada en su escudo, donde aparece una planta de alcachofa (ver escudo actual y sellos de 1724 y 1842 en el anexo).

Respecto a la figura de "carxofa" o "carxofera" en el escudo de Benicarló, cabe comentar que la presencia de ambos elementos en el mismo es muy antigua. Parece que existe unanimidad entre los investigadores de la historia de Benicarló en el relacionar los cardos del escudo de Benicarló con el de la familia del Maestre Templario D. Berenguer de Cardona (finales del siglo XIII), siendo posiblemente la versión más antigua que la de él se conserva la que figura esculpido en el ábside de la ermita de san Gregorio (siglo XVI). Otras versiones nos han llegado del escudo de Benicarló. En la versión de 1724 (Sello Mayor, de bronce) el cardo aparece muy estilizado y simétrico, desvirtuando por completo la realidad natural. Sin embargo en 1842 esta realidad se ve reflejada en una auténtica "carxofera" que no podía concebirse tan real de no estar el autor totalmente familiarizado con la presencia cotidiana de esta planta. Con motivo de la presentación y estreno de este escudo el ayuntamiento de Benicarló tomo el acuerdo de que "en lo sucesivo se usará para sello mayor de la villa el que a continuación y a pie de este acuerdo se estampa, por la razón de ser estas las armas de la población y no encontrarse más diferencia entre este escudo y el anterior que su mayor dimensión y limpieza de fondo". Y por último en 1971 se tramitó y se aprobó el expediente de rehabilitación del actual escudo.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

El cultivo de la alcachofa lo introdujeron los árabes que se asentaron en la zona en el siglo VIII y la ocuparon durante más de 500 años, de hecho su denominación popular "carxofa" ("xorsofa" en árabe) tiene todavía plena vigencia lo mismo que muchas de las prácticas agrícolas de entonces, gracias a la larga tradición del hortelano de Benicarló en producir la alcachofa siquiera para el consumo familiar.

El botánico Cabanilles ya en su época (finales del siglo XVII) las denomina Scolimus hispanicus y dice que abundan en los regadíos de toda la zona valenciana. Existe opinión bastante unánime de que el cultivo de la planta de alcachohfa de Benicarló viene de muy antiguo, aunque no con fines comerciales, sino como complemento gastronómico familiar.

La producción y comercialización actual de la alcachofa se inició hace medio siglo, al final de los años 40, cuando el agricultor habituado a su cultivo, no dudó en cultivarlo ya a mayor escala, en cuanto el comercio se extendió y los mercados se aproximaron mediante el transporte.

b)-Natural:

La zona posee todas las condiciones edafoclimáticas óptimas para el cultivo de la alcachofa, según se detalla a continuación:

-Orografía: Estas tierras se caracterizan por formar un importante llano con pendientes suaves (2% de media con valores más elevados en contacto con las sierras que las protegen al oeste, y más bajos en las cercanías al mar que las delimita por el este). Esta uniformidad tan solo se ve alterada en sitios muy concretos como barrancos y ramblas.

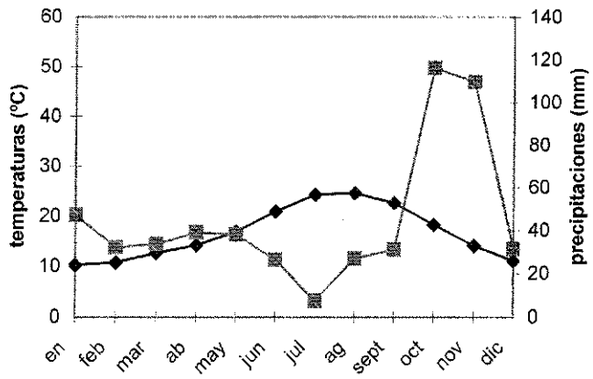
-Suelo: Con respecto a las características de los suelos cabe decir que la roca madre de los mismos es de tipo carbonatado, por lo que son suelos ligeramente básicos o tendentes a la neutralidad. Las texturas son fundamentalmente franco-arcillosas y francoarenosas.

-Clima: Es seco subhúmedo, mediterráneo marítimo. La zona se caracteriza por inviernos suaves pero no cálidos y debido al microclima del lugar protegido de las

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

heladas durante la mayor parte del año. La pluviometria media anual es de 550-700 mm. y de distribución irregular, lo que hace necesario aportaciones de agua de riego.

Climograma Benicarló



Por tanto, en un espacio limitado por los terrenos de labor de los términos municipales, las variedades blancas consiguen desarrollar capítulos florales con cualidades singulares, pues además de tener un buen aspecto exterior compacto y apiñado, la alcachofa de la zona tiene mayor aguante al ennegrecimiento después del corte, cualidad muy apreciada por el comercio, lo cual queda reflejado en los precios superiores del producto de la zona frente a otras zonas competidoras cercanas.

-c) condiciones de cultivo y/o producción:

El factor técnicas de cultivo es junto con las características edafoclimáticas anteriormente señaladas, un elemento diferenciador de la calidad de la alcachofa de la zona.

El cultivo, descrito en el apartado E, es manual y esmerado desde la selección de los esquejes por el propio agricultor hasta la recolección en donde se van seleccionando día a día las alcachofas a recolectar en su punto óptimo. Estas fases y las intermedias las realiza el agricultor con gran cuidado, fruto de una profesionalidad y tradición desarrollada a través de varias generaciones.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

- Nombre: Instituto de Calidad Alimentaria de la Comunidad Valenciana
- Dirección: plaza Polo de Bernabé, 8.bajo. 46020.VALENCIA
- Tfno: 34 963 84124
- Fax: 34 963 84179
- E-mail: instituto.calidad@agricultura.m400.gva.es

El Instituto de Calidad Agroalimentaria como órgano competente en materia de denominaciones de calidad de la Comunidad Valenciana, asume provisionalmente las funciones de control de la producción, hasta que el Consejo Regulador de la DOP "Alcachofa de Benicarló" cumpla la norma EN_45011.

H) ETIQUETADO

A los titulares de los centros de elaboración se les entregará unas bandas para los envases, en las que figure obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen "Alcachofa de Benicarló" y su logotipo, provistas de una etiqueta numerada que, independientemente del tipo de envase en que se expidan las alcachofas para consumo, deberá ser colocada antes de la expedición de acuerdo con las normas que establezca el Consejo Regulador.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

-Ley 25/1970, de 2 de diciembre, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes

-Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.

-Orden de 25 de enero de 1994 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92 en materia de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas del Producto.

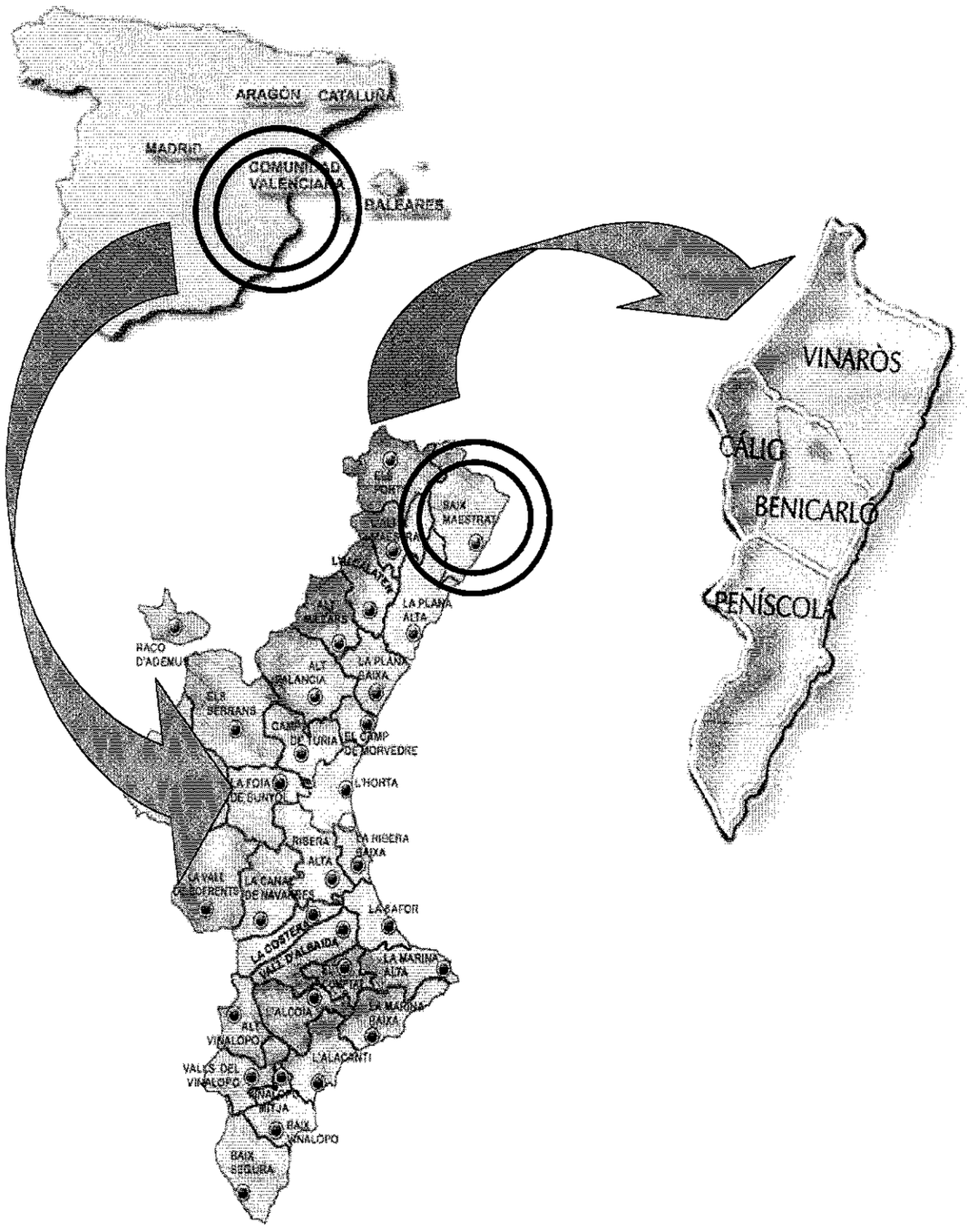
-Real Decreto 1643/99 de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES



Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

DOP "ALCACHOFA DE BENICARLÓ"

MODELO DE LOGOTIPO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
ALCACHOFA
BENICARLÓ

MODELO DE CONTRAETIQUETA NUMERADA

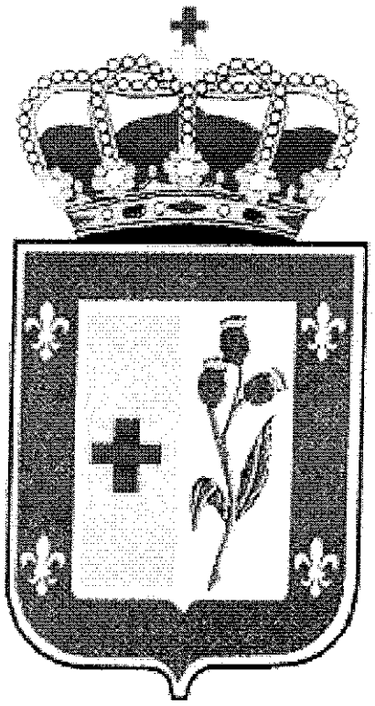


MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES

ESCUDO ACTUAL DE BENICARLO



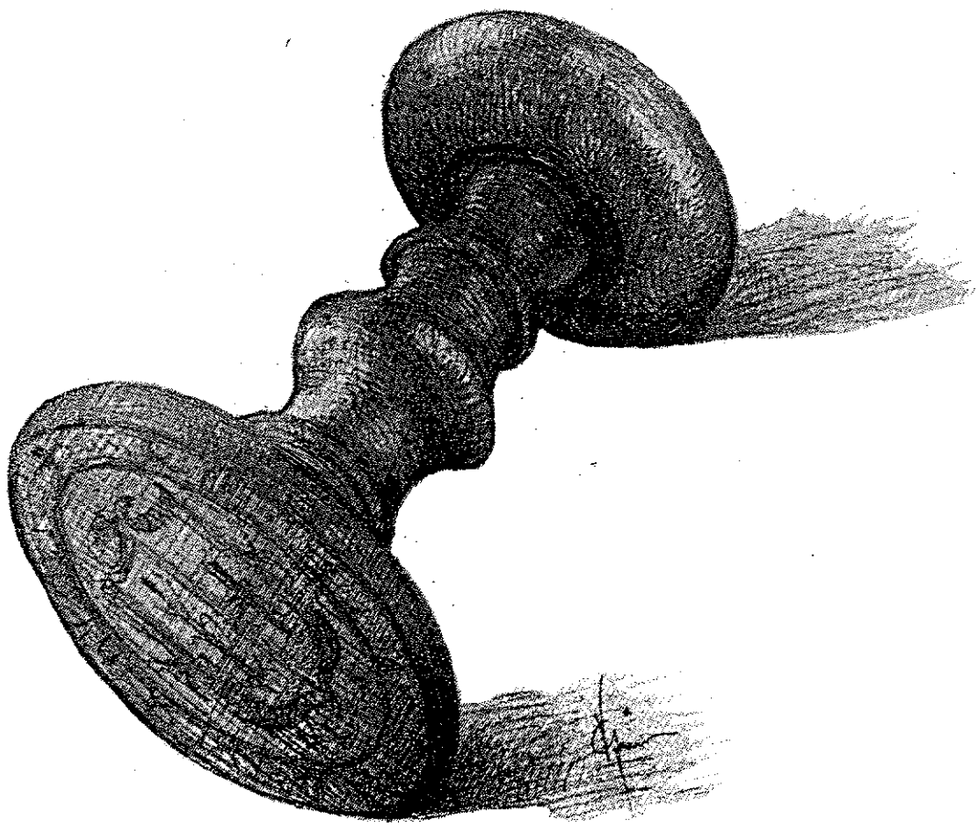
Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID



Sello Mayor, 1724



Sello Mayor, 1842.



Perspectiva del Sello Mayor, de bronce, de 1724.