

DOCUMENTO ÚNICO

«GARBANZO DE VALENCIA DEL VENTOSO»

Nº UE: [...]

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Garbanzo de Valencia del Ventoso»

2. Estado miembro o tercer país

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto.

NC 07 13 20 00. Hortalizas de vaina seca desvainada, aunque esté mondada o partida. Garbanzos.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

El producto que ampara esta Indicación Geográfica Protegida bajo el nombre de «Garbanzo de Valencia del Ventoso» es el fruto de la especie vegetal *Cicer arietinum* L., de los ecotipos y de las variedades locales Badil y Castúo o que se encuentren dentro del tipo comercial Lechoso, Pedrosillano, Blanco Andaluz o Macarena y Castellano.

Características físicas y morfológicas de los garbanzos secos.

a) El color del garbanzo será de blanco amarillento a marrón, predominando el crema intenso siendo los más frecuentes los tonos rojizos y anaranjados.

b) La forma del garbanzo será casi esférica, presentando una superficie lisa, sin pliegues ni rugosidades y exenta de defectos.

c) Se podrá admitir hasta un 2% de garbanzos que no se correspondan con las características a) y b) anteriores, siempre que no perjudiquen el aspecto general.

d) El calibre mínimo será de 5 mm, admitiéndose hasta un 5% de garbanzos con calibre inferior.

e) El peso de 1.000 garbanzos deberá ser, como mínimo, de 200 gramos.

Características organolépticas. (tras una adecuada cocción, hasta el punto óptimo de consumo).

a) Albumen mantecoso y poco granuloso.

b) Piel blanda y fina, adherida al grano.

c) Tierno tras la cocción.

Todos los garbanzos secos protegidos al cumplir las características físicas y morfológicas descritas anteriormente pertenecen a la categoría «Extra» de acuerdo con la clasificación de las legumbres.

Los garbanzos de la categoría «Extra» se caracterizan por ser de calidad superior y sus granos presentar la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característicos del tipo comercial (descritos en las características a) y b) de este apartado). Estarán exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales (característica c), siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a su presentación en el envase.

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

No procede.

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

Debido a la clara interacción entre la calidad del producto final, el suelo de la zona de producción, el clima y los ecotipos y variedades utilizadas, la única fase específica de la producción a realizar dentro de la zona geográfica será la de producción en campo del garbanzo.

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

En las industrias envasadoras los garbanzos se someterán a los siguientes procesos y en el siguiente orden:

- Control de calidad de la materia prima encaminado a comprobar los aspectos descritos en el apartado 3.2 “Descripción del Producto”, y uniformar los diferentes lotes.

- Limpieza y eliminación de cuerpos extraños que acompañan a los garbanzos mediante cribado y corriente de aire.

- Selección de garbanzos, eliminando los defectuosos, manchados y de pequeño tamaño.

- Calibrado y clasificación por tamaños.

- Envasado. Introducción de los garbanzos en los envases mediante dosificadoras automáticas o semiautomáticas.

- Control de calidad final que garantice que los envases no presentan defectos y que el producto cumple con las tolerancias aplicables.

Los garbanzos secos se podrán comercializar hasta dos años y medio después desde el fin de la recolección, siempre que no se exceda la fecha de consumo preferente indicada en el envase.

No está permitida la comercialización a granel de los garbanzos bajo el amparo de esta I.G.P.

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

El etiquetado se realizara en las industrias envasadoras donde se colocarán las etiquetas o contraetiquetas identificativas expedidas por el Consejo Regulador.

Los envases llevarán la etiqueta o contraetiqueta identificativa de la Indicación Geográfica Protegida en la que irá impreso un número correlativo y único para cada envase, además del nombre «Garbanzo de Valencia del Ventoso» y obligatoriamente el logotipo propio de la I.G.P.

Esta identificación numérica, correlativa y única, se vincula con la trazabilidad, de manera que todos los envasadores-comercializadores de «Garbanzo de Valencia del Ventoso» conocen la procedencia del producto, cantidades y proveedor que ha suministrado dicho producto. Tras el proceso de selección y envasado, se obtiene una cantidad de producto terminado que se etiqueta con el citado número, que a su vez se relaciona con un lote de producto terminado, y éste se incluye en los albaranes de salida, de forma que quede un registro de destino de los productos, así como de las cantidades suministradas a cada uno de ellos. Las contraetiquetas se utilizarán para la identificación de envases mas pequeños que contienen garbanzos de lotes ya numerados y que se dividen para su comercialización directa al consumidor.

Sólo saldrá al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado del Consejo Regulador,

los garbanzos procedentes de envasadores-comercializadores que hayan superado todos los controles del proceso.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica.

El ámbito geográfico de la zona de producción de la Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Valencia del Ventoso» son los términos municipales de Valencia del Ventoso, Medina de las Torres, Calzadilla de los Barros, Fuente de Cantos y Valverde de Burguillos, todos ellos situados al sureste de la provincia de Badajoz, limítrofes entre sí y colindantes con el de Valencia del Ventoso. Las empresas envasadoras-comercializadoras podrán estar ubicadas fuera de la zona de producción.

5. Vínculo con la zona geográfica.

La solicitud de registro de la IGP «Garbanzo de Valencia del Ventoso» se basa principalmente en la reputación, aunque también en la calidad y las características del producto.

Carácter específico de la zona geográfica.

a) Factores Naturales

Los suelos que caracterizan a la zona son suelos Francos-franco arcillosos y arcillosos con un contenido de arcillas que va desde un 25% a un 50%. Esto les confiere las características más adecuadas para el cultivo del garbanzo, ya que son suelos profundos y fértiles donde la retención de humedad es muy adecuada, algo esencial en el cultivo del garbanzo de primavera.

Según el USDA-NRCS, en la zona amparada además de los suelos comunes tipo *Xerochrept*, aparece una “isla” de suelos más singulares constituida por suelos de tipo *Haploxeralf*, caracterizados por

ser profundos, con pH ligeramente neutros, poca materia orgánica y textura franco-arcillosa-arenosa.

El pH del suelo va desde 6 hasta 8 unidades, siendo neutro para la mayoría de las zonas (6,5-7,5). El hecho de que algunas zonas sean más básicas, no causa perjuicio alguno al cultivo ya que el contenido en caliza activa de todos ellos es menor del 5%.

El contenido en materia orgánica de estos suelos es adecuado para el cultivo con una media que ronda el 1.8% son suelos fértiles que además tienen un contenido en fósforo disponible muy favorable al cultivo de las leguminosas (bastante exigentes en este elemento), por encima de 20ppm de media.

La elevada fertilidad orgánica y mineral de estos suelos, les permite a los agricultores de la zona no necesitar mucho abono y ser un cultivo rentable gracias a su elevada capacidad de intercambio catiónico que aporta suficiente K, Ca y Mg favoreciendo en definitiva que este garbanzo sea de calidad Extraordinaria.

Desde el punto de vista de la salud del suelo, son equilibrados y poseen una actividad microbiana general estable.

El clima de esta zona es templado de tipo mediterráneo, aunque se puede considerar de transición por sus rasgos continentales y por la influencia atlántica de los vientos procedentes de Portugal. La temperatura media anual ronda los 16°C, pero la amplitud térmica se acerca a los 40°C. Las precipitaciones anuales oscilan entre los 500 y 600mm. Los vientos dominantes son de procedencia atlántica.

Estas características edafológicas, junto con la climatología de la zona son las que permiten que el garbanzo del ecotipo y de las variedades indicadas expresen todo su potencial nutritivo, con unas características organolépticas de blandura, cremosidad y finura que lo hacen único.

b) Factores históricos y humanos.

Es muy extensa y nutrida las referencias al Garbanzo de Valencia del Ventoso. Los primeros registros se remontan al siglo XVIII donde el manuscrito "*Registro de las cosas memorables y dignas de advertencias en este convento de N. S. de Aguas Santas de la ciudad de Jerez de los Caballeros*" del guardián Fray Juan Casas, año de 1724, que es un diario para el uso interior del convento, recoge que: "*Los garbanzo se piden en Valenzia del barrial (nombre antiguo de Valencia del Ventoso) despues qe aiga pedido el convento de Burguillos, qe suele ser por Sn. Bartolomé.*" Por todo ello, podemos afirmar que ya a mediados del siglo XVIII los frailes franciscanos de Jerez de los Caballeros y de Burguillos del Cerro tenían bien documentado dónde y cuándo se podían conseguir los mejores garbanzos (en Valencia del Ventoso y por San Bartolomé, a finales de agosto, recién recogida la cosecha anual).

A mediados del siglo XVIII, según se registra en el Catastro del Marqués de la Ensenada, año 1752 "*las especies de granos que se cojen en etermino de esta Villa son las referidas de trigo, zevada, zenteno, abas y garvanzos* ", se recoge incluso la técnica de cultivo, "*las tierras de buena calidad en los años de descanso se siembran en cada uno sesenta fanegas de abas y diez de garvanzos y otra inferior que se siembra uno año y descansa dos...*" Y la cantidad, "*quinientas ochenta y tres fanegas y seis celemines de buena calidad que se siembra alternativamente cada segundo año de trigo y en el descanso parte de ellas de abas o garbanzos...*",

A principios del siglo pasado la fama de los garbanzos de Valencia del Ventoso ya se había extendido a las provincias andaluzas limítrofes (Córdoba, Sevilla y Huelva): Un anuncio insertado en el *Diario de Huelva* el 3 de agosto de 1910, los anunciaba así: "*Miguel Macías Perulero. Valencia del Ventoso (Badajoz). Exportador de cereales y legumbres y del legítimo garbanzo fino de Extremadura.*"

Actualmente existen multitud de referencias a este producto, siendo la más famosa y destacada la festividad local del "Día del Garbanzo de Valencia del Ventoso" Fiesta de gran tradición y notoriedad regional, con un concurso gastronómico que lleva más de 30 años celebrándose de gran repercusión a nivel regional. Son innumerables las citas en medios de prensa regionales y nacionales a dicho evento gastronómico.

Existen a su vez innumerables menciones recientes al «Garbanzo de Valencia del Ventoso», en diferentes ámbitos. Apareciendo en la carta de muchos de los mejores restaurantes tanto de Valencia del Ventoso como de localidades limítrofes, por ejemplo Zafra, Los Santos de Maimona...) También son muy numerosas las menciones hechas al «Garbanzo de Valencia del Ventoso», en Blogs y páginas web de

cocina, Canal Extremadura, sabor a Extremadura, gastronomía y cocina, solo recetas, en prensa, en la radio y televisión, canal Extremadura, Televisión Española, Onda Cero, la Cope...

El «Garbanzo de Valencia del Ventoso» tiene una enorme reputación actual dentro de la región Extremeña. Prueba indiscutible de la reputación actual del garbanzo son los libros publicados en los que se hace referencia a este producto. En la obra “ El Garbanzo un cultivo para el siglo XXI”, coordinada y dirigida por D. José del Moral de la Vega y D. Angel Mejías Guisado, publicado en el año 1998, se hace especial mención al “Garbanzo de Valencia del Ventoso”. También en el libro “Patrimonio cultural en la Mancomunidad Río Bodión Encuentros y Desencuentros” coordinado por D. Carlos Moreno Amador y D. Aniceto Delgado Méndez publicado en 2018, hay un capítulo entero dedicado al “Garbanzo de Valencia del Ventoso”.

Otra muestra de la reputación actual también es la solicitud de fiesta de interés turístico regional a la feria del Garbanzo de Valencia del Ventoso, fiesta que gira en torno exclusivo a este producto. Así como la obtención de numerosos premios y menciones, por ejemplo los famosos premios de gastronomía a Cuerpo de Rey de la cadena COPE donde se nombro como producto del año al Garbanzo de Valencia del Ventoso en el año 2021. El Premio de Periodismo Dionisio Acedo conseguido por el artículo ‘Los garbanzos mágicos de Valencia del Ventoso’, de M^a Ángeles Fernández, publicado en el número 39 de la revista Vivir Extremadura (octubre/noviembre 2012), es otra de las innumerables muestras de dicha reputación.

Características específicas del producto.

La especificidad «Garbanzo de Valencia del Ventoso», en relación con otros garbanzos viene determinada además de por la tradición e historia de este producto a lo largo de los siglos en la zona de producción, por sus características ya que es el fruto de la especie vegetal *Cicer arietinum* L., de los ecotipos y de las variedades locales Badil y Castúo o que se encuentren dentro del tipo comercial Lechoso, Pedrosillano, Castellano y Blanco Andaluz o Macarena.

Las características particulares del «Garbanzo de Valencia del Ventoso» son su color, peso, su albumen mantecoso y poco granuloso, la piel es blanda, fina y adherida al grano.

Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características específicas del producto.

El vínculo entre el garbanzo y la zona geográfica aunque se basa en la reputación, también deriva de las características de los suelos de la zona de producción, la utilización de los ecotipos y variedades sembradas y la selección de las tierras más adecuadas influyendo claro está en la calidad y características de este producto.

Fuera de la zona considerada no se consigue la calidad de este garbanzo, porque ésta depende del tipo de suelo, de la situación geográfica, del clima y de los ecotipos y variedades empleadas. La conjunción de unos suelos arcillosos y el clima dan como resultado un producto con las características físicas definidas en el punto 3.2., y unas características organolépticas excepcionales su albumen es muy mantecoso, muy fino, y después de la cocción no presenta grumos de almidón, debido esto a dos factores: — el clima de la zona, — y el suficiente contenido en potasio de las tierras en las que se siembra.

Es enorme la reputación y notoriedad que tiene en la zona, en la región y a nivel nacional el «Garbanzo de Valencia del Ventoso» y su fiesta. Solo como ejemplo algunas de las innumerables publicaciones a este producto realizadas en los últimos años, como por ejemplo:

La noticia de “El día del Garbanzo de Valencia del Ventoso cumple 27 años”, publicada por el diario Hoy el 31 de julio de 2015, esta misma noticia es recogida por el diario abc de tirada nacional en su edición digital el 15 de agosto de 2012, celebrando los 25 años de este día.

El diario Hoy resalta en multitud de artículos publicados en diferentes años la celebración del concurso gastronómico protagonizado por el garbanzo de Valencia del Ventoso realizado en dicha localidad, por ejemplo, la publicada el 5 de agosto de 2014. En esa misma fecha se hacen eco de la noticia otros medios digitales como por ejemplo la página “noticias.lainformacion.com”

En la revista Vivir Extremadura, se publicó en el número 39 (octubre/noviembre 2012),El artículo ‘Los garbanzos mágicos de Valencia del Ventoso’, de M^a Ángeles Fernández siendo incluso galardonado con un premio literario.

El diario digital “finanzas.com” el 7 de agosto de 2012 publico que el Tradicional concurso gastronómico usará 150 kilos de garbanzos de Valencia del Ventoso

El garbanzo 'cortesano' de Valencia del Ventoso será el ingrediente principal de un concurso gastronómico fue nota de prensa el 7 de agosto de 2012 en los medio digitales www.europapress.es y www.extremadura.com

El diario Hoy en artículo publicado el 16 de diciembre de 2015 indica que “ los mejores garbanzos del mundo son los de Valencia del Ventoso”.

El garbanzo de Valencia del Ventoso fue el protagonista un reportaje de televisión emitido por RTVE el 10 de octubre de 2012.

También fue noticia que “300 raciones de garbanzos de Valencia del Ventoso se repartieron en la feria de zafra en el digitalextramadura.com el 6 de octubre de 2014.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/PLIEGO+CONDICIONES+IGP+GARBANZO+VALENCIA+DEL+VENTOSO.pdf>