

# 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.

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados.

#### 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 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.

Sólo serán protegidos los garbanzos que pertenezcan a la categoría «Extra» de acuerdo con la legislación nacional de aplicación, que se comercializarán envasados como legumbre seca.

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. Estarán exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen el aspecto general, la calidad o su presentación en el envase.

Características físicas y morfológicas.

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 grano será casi esférica, presentando una superficie lisa, sin pliegues ni rugosidades.

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) Gran finura al paladar.
- d) El sabor será siempre agradable, con ausencia de sabores extraños.

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 las semillas 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 secos en los envases mediante dosificadoras automáticas o semiautomáticas. Se permite la comercialización en botes de conserva.
- Control de calidad final que garantice que los envases no presentan defectos y que el producto cumple con las tolerancias aplicables.
- Etiquetado. Colocación de etiquetas o contraetiquetas identificativas expedidas por el Consejo Regulador.

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.*

Los envases llevarán la etiqueta y 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 IGP.

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.

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. Las empresas envasadoras-comercializadoras podrán estar ubicadas fuera de la zona de producción.

#### **5. Vínculo con la zona geográfica**

El registro de la IGP se basa en su reputación.

*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 600 mm. 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...*",

En el Catastro única Contribución año 1786, de los Archivos Históricos Municipales de Valencia del Ventoso se indica cuantos garbanzos se podían vender "*Y de garbanzo podrían venderse cada un año al quinquenio 103 fanegas las noventa y tres la Encomienda y las demás dicho convento cuios diezmos digo granos son de sus diezmos y rentas los que conceptúan son libres de toda contribución por ser los del convento producto de sus alhajas adquiridas antes del concordato*" También se registra un pequeño inventario de las cosechas de garbanzos recogidas "*1743 --- 69 fanegas, 1749 --- 69 fanegas, 1786 --- 91, 3/2 fanegas*"

En el Interrogatorio de la Real Audiencia. Extremadura a finales de los tiempos modernos. Partido de Llerena. 1791 en Valencia del Ventoso, "*las cosechas que hay en esta villa son las de trigo, zebada, centeno, habas y garbanzos...*" indicando la excelente producción de dicha leguminosa e incluso el precio.

Pascual Madoz, en su Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar (1845-1850) describe el término de Valencia del Ventoso en los siguientes extremos: "*El terreno es de cultivo de seco; la tercera parte de barros y el resto de tierra quebrada y pedregoso. Se produce trigo, cebada, centeno, avena, habas y 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» y a su fiesta en blogs y páginas web de cocina, Canal Extremadura, sabor a Extremadura, gastronomíaycia, solo recetas, ... Se encuentran múltiples publicaciones en prensa que hacen referencia al «Garbanzo de Valencia del Ventoso» como en el diario Hoy, El Periódico, La Crónica, Europapress, el diario...en la radio y televisión, canal Extremadura,

Televisión Española, Onda Cero, la Cope...

El «Garbanzo de Valencia del Ventoso» tiene una enorme reputación y a eso se debe su fiesta monográfica con gran tradición y notoriedad dentro de la región extremeña.

#### *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 se basa en la reputación, derivada de las características de los suelos de la zona de producción, la calidad de los ecotipos y variedades sembradas y de la larga tradición del cultivo en ella, de modo que los agricultores de dicha zona son perfectos conocedores de las mejores técnicas y de la selección de las tierras más adecuadas.

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. Son innumerables las publicaciones a este producto realizadas en los últimos años, tanto en prensa impresa como digital, medios audiovisuales, televisiones, radios. Especial relevancia adquiere en los diferentes medios la Fiesta del Garbanzo celebrada en agosto en esta localidad y su concurso gastronómico en torno a este producto.

---

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/PLIEGO+CONDICIONES+IGP+GARBANZO+VALENCIA+DEL+VENTOSO+Rev+2.pdf>