

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 seco 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.*

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 IGP.

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

El etiquetado se realizará 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 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. 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.

Actualmente existen multitud de referencias a este producto, siendo la más famosa y destacada la "Feria Gastronómica del Garbanzo de Valencia del Ventoso" que se realiza todos los años a mediados de agosto, en la localidad de Valencia del Ventoso y organizada por el Ayuntamiento de Valencia del Ventoso feria de gran tradición y notoriedad regional, con un concurso gastronómico enmarcado en ella con el título "Día del Garbanzo de Valencia del Ventoso" que lleva más de 30 años celebrándose con una gran repercusión a nivel regional.

El «Garbanzo de Valencia del Ventoso» tiene una gran 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".

Otras muestras de la reputación actual también es la solicitud de fiesta de interés turístico regional a la "Feria Gastronómica del Garbanzo de Valencia del Ventoso", por parte del Ayuntamiento a la Consejería de Turismo de la Junta de Extremadura, siendo publicada esta noticia en el Diario Hoy el 7 de agosto de 2018. 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 nombró 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.

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...). Mas pruebas de la reputación actual son, por ejemplo;

- El programa monográfico que Canal Extremadura Televisión publicó el 13 de enero de 2024 sobre "El Garbanzo de Valencia del Ventoso".
- El programa de radio de la cadena Onda Cero Sur de Extremadura sobre "La Feria del Garbanzo de Valencia del Ventoso".

- La publicación en la Revista Grada el 5 de agosto de 2025 sobre “XII Feria Gastronómica del Garbanzo de Valencia del Ventoso”

El periodista J.R. Alonso de la Torre habla expresamente del “Garbanzo de Valencia del Ventoso” en el artículo titulado “los garbanzos del pueblo” publicado en el Diario Hoy el 19 de febrero de 2025. Son muy extensas y nutridas las referencias históricas 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.*”

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, y la cantidad.

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.*”

Los agricultores locales por la tradición y conocimientos específicos que tienen adquiridos gracias a la experiencia de siglos cultivando el garbanzo en este entorno, en el que habitualmente se han destinado tierras marginales y con una climatología no favorable, realizan un laboreo mecánico más frecuente que en otras zonas, alternan el cultivo con cereal y barbecho por las condiciones de los suelos y la climatología, no suelen abonar cuando en otras zonas productoras si se realiza, y siembran en invierno adecuándose a la climatología del año. Todas estas cuestiones influyen las características específicas del “Garbanzo de Valencia del Ventoso”.

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 publicó 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 medios 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 digitalextremadura.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+Rev5.pdf/>