

DOCUMENTO ÚNICO

«TOMATE LA CAÑADA»

Nº UE

DOP () IGP (X)

1. NOMBRE

«Tomate La Cañada»

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 frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Fruto del tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.) procedentes de los tipos comerciales: «Redondo Liso», «Asurcado», «Oblongo o alargado» y «Tomate cereza».

— Redondo Liso: Su fruto es de color fuerte y muy oscuro, con un cuello verde intenso y con un excelente color de viraje.

— Tomate Cereza (incluido cóctel): El fruto de esta variedad destaca por su sabor, contenido de azúcar y tolerancia al rajado de estos. Presentan ramilletes largos y divididos.

— Asurcado: Son frutos asurcados, uniformes, de color oscuro, con un cuello verde muy intenso y un sabor excelente.

— Oblongo o Alargado: Son frutos muy uniformes, de forma ovoide, consistentes y de excelente sabor y se distinguen de los demás por su sabor menos ácido, presentándose en ramos múltiples en abanico.

Las características fisico-químicas y organolépticas de los cuatro tipos comerciales del «Tomate La Cañada» serán las siguientes, de acuerdo con las condiciones y métodos de análisis que se citan:

- Contenido en licopeno a partir de 15 mg/100 g de peso seco. Los análisis de licopeno deben de efectuarse inmediatamente, en un plazo no superior a 24 horas desde su recolección, realizándose el transporte de los frutos desde el campo hasta el laboratorio correspondiente en un sistema refrigerado. Análisis mediante cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) con uso de patrones adecuados.

- Contenido en vitamina E (α -Tocoferol) a partir de 0,30 mg/100 g de peso fresco. Análisis mediante cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) con uso de patrones adecuados.

- Luminosidad (L) a partir de 30. Los frutos recolectados han de hallarse incluidos en los parámetros de color descritos para cada tipo de tomate (según escala de la carta de colores entre 2 y 11) y dichos parámetros han de determinarse en el momento de la recolección. Análisis mediante espectrofotometría de alta resolución.

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

—

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

No se contemplan.

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

No se contemplan.

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

Cualquier tipo de envase en el que se expida tomate amparado por la Indicación Geográfica Protegida irá provisto de etiquetas numeradas, que serán expedidas por el Consejo Regulador, y en las que figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada», así como el logotipo de la I.G.P. «Tomate La Cañada».



4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción de los tomates amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada», está constituida por los terrenos ubicados sobre las unidades hidrogeológicas 06.11 (Campo de Níjar) y 06.12 (Andarax-Almería), que se corresponden con la comarca del Campo de Níjar y Bajo Andarax, dentro de la provincia de Almería (España). Ambas unidades están constituidas por acuíferos que presentan problemas de salinización y cuyas facies predominantes son la clorurada — sódica. Los suelos de cultivo regados con aguas provenientes de estos acuíferos también presentan problemas de salinidad, por lo que estas características específicas de la zona delimitada afectan a las características específicas del producto.

La poligonal envolvente correspondiente a ambas unidades hidrogeológicas ocupa una superficie total de 901 Km².

La zona delimitada se halla en el sureste español y dentro de la provincia de Almería (España), encontrándose amurallada al norte por importantes masas montañosas (Sierra Nevada y Sierra de Los Filabres), algo más al sur por Sierra Alhamilla y Sierra Cabrera y al Oeste por la sierra de Gador. Al Sur y al Este limita con el Mar Mediterráneo.

La zona de producción incluye 22 términos municipales, algunos de ellos parcialmente: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondújar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija,

Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar, Carboneras, Lucainena de la Torres y Sorbas.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

- *Carácter específico de la zona geográfica:*

Suelos: Los terrenos llanos que abarcan desde la zona de la vega del río Andarax — Almería hasta los campos de Níjar, son aluviales. Por otro lado predominan los suelos de dunas y materiales arenosos, con un 95 % de arena.

Son suelos profundos, que generalmente se han desarrollado a partir de la roca caliza con una fertilidad en general baja y que se encuentran sometidos a intensos procesos de erosión.

Los suelos del área geográfica delimitada están afectados por la salinidad, la cual se ha producido, especialmente, por la utilización para riego de aguas ricas en sales procedentes de la unidades hidrogeológicas 06.11 y 06.12, cuyas facies predominantes son cloruradas sódicas. Los dos grupos de suelos dominantes en la zona son los fluvisoles calco-sálicos (se trata de suelos muy salinos) y los antrosoles salicumulicos, que también presentan una salinidad acusada, ajustándose de esta forma los suelos en los que se cultiva el «Tomate La Cañada» a la definición de suelos salino-sódicos.

En este sentido indicar que los suelos de cultivo que se encuentran dentro del área geográfica delimitada presentan conductividades eléctricas elevadas, lo que refleja la alta salinidad que presentan la mayoría de los suelos de la zona, determinada por el elevado porcentaje de cloro y sodio intercambiable. El tomate acogido a la Indicación Geográfica Protegida ha de cultivarse en suelos cuya conductividad sea igual o superior a 4,0 dS/m y su pH menor de 8,5.

Con respecto al PSI, se puede observar como el «Tomate La Cañada» se cultiva en suelos con valores de PSI más altos (suelos sódicos-salinos) que los cultivados en las otras zonas. De esta forma, los suelos donde se cultiva el «Tomate La Cañada», presentan un porcentaje de sodio intercambiable (PSI) mayor al 15 %, mientras que el resto de zonas de cultivo presentan unos PSI inferiores, incluso llegando a ser, en el caso del Poniente Almeriense, un 50 % inferior al suelo del «Tomate La Cañada».

Aguas: Las aguas de riego utilizadas en las explotaciones en las que se cultiva el «Tomate La Cañada» proceden de las unidades hidrogeológicas 06.11 y 06.12, así como del aprovechamiento de las aguas pluviales. Son cloruradas sódicas y presentan un alto contenido iónico y una alta conductividad eléctrica. Los iones predominantes en las aguas de riego son el sodio, los cloruros, sulfatos y calcio, de modo que los Cl^- y el Na^+ presentan concentraciones un 40 % y un 35 % respectivamente superiores a las encontradas en las aguas de riego del resto de zonas de cultivo.

El agua de riego empleada en el cultivo del «Tomate La Cañada» presenta una conductividad eléctrica elevada, alcanzando valores por encima del 70 % respecto al resto de zonas de cultivo. Igualmente el valor del SAR (Tasa de Absorción de Sodio) de las aguas de riego empleadas para el cultivo del «Tomate La Cañada», es aproximadamente cuatro veces superior que el del agua utilizada en otras zonas, lo cual también explica el mayor contenido en sodio cambiante en los suelos del «Tomate La Cañada».

La conductividad eléctrica de las aguas utilizadas para el riego en el área geográfica delimitada para la I.G.P. «Tomate La Cañada» ha de presentar un valor mínimo de

2,0 dS/m (agua ya considerada bastante salina y que ocasiona mermas importantes en la producción).

Clima y orografía: Desde un punto de vista general, la zona geográfica delimitada está incluida en la zona clasificada climatológicamente como árida (curva ixósera de 3 a 6) y subdesértica, es decir, nos encontramos en la zona más árida de Europa, caracterizada por ausencia de heladas y unas precipitaciones tan escasas que podría hablarse de desierto árido.

Esta aridez se caracteriza por débiles precipitaciones, estando la precipitación media anual comprendida entre los 200 y 400 mm, por una temperatura media anual elevada entre 16,8 y 18,3 °C y por un gran poder evaporante de la atmosfera.

Las precipitaciones se caracterizan por su torrencialidad, así como por una irregularidad intermensual e interanual. Estas condiciones naturales unidas a las características hidrogeológicas de la zona, explican la ausencia de aguas superficiales, por lo que se hace necesario recurrir inexorablemente a la explotación de los recursos hidráulicos subterráneos.

Esta elevada temperatura media anual, unida a la baja precipitación media anual, aseguran un fuerte proceso de evapotranspiración y un escaso drenaje, lo que permite que las sales solubles permanezcan en el suelo y eleven su conductividad eléctrica.

Parte de las características climáticas de la zona delimitada son el resultado de la circulación general atmosférica que determina el clima peninsular, pero, al mismo tiempo, es también determinante la posición relativa que la zona ocupa dentro del solar hispánico, en el ángulo sudoriental, por lo tanto en la posición más alejada posible del camino que recorren las masas de aire que contribuyen a la formación del clima peninsular, y junto a ello, fuertemente influenciado por el gran desierto africano.

A todo esto se unen las condiciones locales, encontrándose la zona amurallada al Norte por importantes masas montañosas como Sierra Nevada y Sierra de Los Filabres y algo más al sur por Sierra Alhamilla y Sierra Cabrera, así como por la Sierra de Gador al Oeste, que aíslan la zona de las influencias septentrionales y de los vientos del Oeste y del Norte, a lo que se une la posición de la zona junto al Mar Mediterráneo por el Sur y el Este.

En consecuencia esta situación a sotavento de las masas de aire septentrionales, unido a su latitud y a la influencia del mar Mediterráneo, otorgan a la comarca unas condiciones térmicas excepcionales. La humedad relativa media anual es del 73 %, cifra que es debida a una gran regularidad de esta humedad a lo largo del año, no conduciendo esta humedad relativa siempre a la condensación, de tal modo que la zona se caracteriza por su escasez en días de niebla.

Radiación neta incidente: En la zona geográfica delimitada la insolación media anual es máxima con un valor medio de 3 040 horas de sol y a su vez la nubosidad es la mínima de España con 35 días cubiertos de media al año. La radiación media anual incidente dentro del invernadero es de 137,58 W/m².

- *Carácter específico del producto:*

Luminosidad (L) en los frutos de tomate:

Atendiendo al espacio de colores, según la medición instrumental de Hunter L, a y b, en el que se simula un espacio de color rectangular de tres dimensiones basada en la teoría de los colores opuestos, presentando el «Tomate La Cañada» un valor L (luminosidad) superior a valores comprendidos entre 25 y 28 que son los valores más frecuentes en frutos de tomate.

Tomate R. liso: L a partir de 30 (recolección entre 7 y 10 de la carta de colores).

Tomate oblongo: L a partir de 32 (recolección entre 8 y 9 de la carta de colores).

Tomate cereza: L a partir de 33 (recolección entre 10 y 11 de la carta de colores).

Tomate asurcado: L a partir de 35 (recolección entre 2 y 3 de la carta de colores).

Contenido en licopeno:

El contenido en licopeno de los tipos de tomate cultivados en la zona geográfica delimitada es muy superior a los datos encontrados en bibliografía para los mismos tipos comerciales de tomate cultivados en otras zonas productoras.

Tomate Redondo liso: a partir de 20 mg/100 gr de peso seco.

Tomate oblongo: a partir de 20 mg/100 gr de peso seco.

Tomate cereza: a partir de 20 mg/100 gr de peso seco.

Tomate asurcado: a partir de 15 mg/100 gr de peso seco.

Contenido en vitamina E (α -Tocoferol):

El contenido en vitamina E de los tipos de tomate cultivados en la zona geográfica delimitada es muy superior a los datos encontrados en bibliografía para los mismos tipos comerciales de tomate cultivados en otras zonas productoras.

Tomate Redondo Liso: a partir de 0,40 mg/100 gr de peso fresco.

Tomate Oblongo: a partir de 0,31 mg/100 gr de peso fresco.

Tomate Cereza: a partir 0,30 mg/100 gr de peso fresco.

Tomate Asurcado: a partir 0,31 mg/100 gr de peso fresco.

- Relación causal entre la zona geográfica y las características específicas del producto.

Los factores que afectan a la calidad y a las características específicas del «Tomate La Cañada» (luminosidad, contenido en vitamina E, contenido en licopeno) son las aguas de riego (cloruradas sódicas y procedentes exclusivamente de las unidades hidrogeológicas del Campo de Níjar y Andarax Almería) y el suelo como fuente de nutrición (suelos salino sódicos y regados con estas aguas salinas), así como las específicas y especiales condiciones medioambientales de la zona (radiación, temperatura y humedad).

a) Vitamina E (α -Tocoferol)

El contenido de tocoferoles de las variedades de tomate, se ve influenciado por varios factores. Esos son la salinidad del agua de riego, el contenido de potasio de la solución nutritiva, la variedad genética considerada y las específicas y especiales condiciones medioambientales de la zona (radiación, temperatura y humedad).

La síntesis y los altos niveles de tocoferoles en el «Tomate La Cañada» también son promovidos por el estrés osmótico salino causado por las altas conductividades eléctricas.

b) Licopeno

El riego con aguas salinas aumenta el contenido en licopeno. Al aumentar la conductividad eléctrica del agua de riego, directamente relacionada con la concentración de sales en el agua, aumenta el contenido en licopeno en los cuatro tipos comerciales de tomate. Temperaturas entre 18 y 26 °C favorecen la síntesis de licopeno y carotenoides en general por lo que los 18 °C de media que se alcanzan en la zona geográfica delimitada facilitan esta síntesis de licopeno y por lo tanto el alto contenido en licopeno que posee el «Tomate La Cañada».

La síntesis y los altos niveles de licopeno en el «Tomate La Cañada» también es promovido por el estrés osmótico salino causado por altas conductividades eléctricas existentes en los suelos de cultivo de este tomate.

c) Luminosidad (L) en el fruto de tomate

Los valores de L, referente al espacio de colores según la medición instrumental de Hunter, dependerán de la radiación incidente, de la temperatura, así como del empleo de aguas salinas y el cultivo en suelos salinos.

De esta forma el riego con aguas salinas, así como el cultivo en suelos salinos también mejora los valores del parámetro L en el fruto.

Los iones Cl^- , son los que más aumentan la conductividad eléctrica a igualdad de concentración, seguidos del Ca^{2+} y el Na^+ . Esto explica la mayor conductividad eléctrica presente en los suelos en los que se cultiva el «Tomate La Cañada», ya que el contenido en Cl^- y Na^+ de las otras zonas presentan concentraciones significativamente inferiores.

El tomate es exigente en radiación incidente, requiere de días soleados y entre 8 a 16 horas de luz, para un buen desarrollo de la planta y lograr una coloración uniforme en el fruto. La alta radiación afecta los procesos de floración, fecundación y desarrollo vegetativo de la planta, mejorando la absorción de agua y nutrientes y por ende la productividad.

El hecho de cultivar el «Tomate La Cañada» en la zona de Europa con más horas de sol hace que el tomate en la zona geográfica delimitada alcance una coloración óptima en los meses de invierno.

Los invernaderos protegen del exceso de luz en primavera—verano. Los cloroplastos, que responden directamente a la energía solar, para llevar a cabo la fotosíntesis, se orientan perpendicularmente a los rayos de luz.

Sí la energía lumínica es muy fuerte (primavera—verano), los invernaderos evitan que los cloroplastos se dispongan de tal forma que la radiación incida oblicuamente, recibiendo menos luz, lo que afectaría a la coloración y maduración de los frutos.

El efecto de la temperatura en el color también es bien conocido, por lo que las temperaturas medias que se dan en la zona geográfica delimitada y comprendidas entre 16,8 y 18,3°C, favorecen una mejor coloración en el tomate.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-frutas-hortalizas.html>

o bien, accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html>), siguiendo la siguiente ruta: «Áreas de actividad»/«Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de calidad»/«Frutas y Hortalizas», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.