

### 3. Otras disposiciones

#### CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

*ORDEN de 14 de enero de 2014, por la que se publica el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena», y se aprueba el Reglamento de funcionamiento de la Indicación y de su Consejo Regulador.*

#### P R E Á M B U L O

La Sociedad Cooperativa Andaluza Campo de Tejada presentó solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica «Garbanzo de Escacena», como instrumento idóneo para proteger el origen de su producción y garantizar su calidad.

Una vez realizadas las comprobaciones oportunas para su inscripción en el registro comunitario previsto en el Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, así como en el Reglamento (CE) núm. 1898/2006, de 14 de diciembre, de la Comisión, sobre las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo, y de conformidad con lo previsto en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas, se procedió a la tramitación del correspondiente procedimiento de oposición. Con fecha 27 de agosto de 2011 se publicó en el Boletín Oficial del Estado, Anuncio de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por el que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena», estableciendo un plazo de dos meses para que se presentara oposición a dicha solicitud de registro.

Transcurrido los dos meses, sin presentarse oposición al registro, se publica en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 25 de noviembre de 2011, la Orden de 16 de noviembre de 2011, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena», y se publica el pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo.

En virtud de lo establecido en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se procedió a transferir la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

Con fecha 11 de septiembre de 2013, se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea, el Reglamento de Ejecución (UE) núm. 868/2013 de la Comisión de 4 de septiembre de 2013, por el que se inscribía la Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena» en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas.

La Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía, define y regula la estructura, funciones y financiación de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas. Por el sector afectado se ha procedido a la elaboración del Reglamento del Consejo Regulador, y a su sometimiento a esta Consejería, de conformidad con lo previsto en los artículos de ésta que resultan de aplicación.

En la elaboración de esta Orden se ha tenido en cuenta la igualdad de género como principio transversal, en cumplimiento de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía. Se procurará en la medida de lo posible, la presencia equilibrada de mujeres y hombres en los órganos del Consejo Regulador.

En su virtud, a petición del sector afectado y previa propuesta de la persona titular de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el Decreto de la Presidenta 4/2013, de 9 de septiembre, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, y en Decreto 141/2013, de 1 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, así como en el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

## DISPONGO

Artículo Único. Publicación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena», y aprobación del Reglamento de funcionamiento de la Indicación y de su Consejo Regulador.

Se publica el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena», y se aprueba el Reglamento de funcionamiento de la Indicación y de su Consejo Regulador, que figuran como Anexo I y II a la presente Orden.

Disposición Transitoria Única. Control.

En virtud de lo dispuesto en el artículo 33.1.b) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y mientras el organismo de evaluación de la conformidad, no cumpla las condiciones establecidas en la legislación vigente, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto de la Indicación Geográfica Protegida, será efectuada por la Consejería competente en materia agraria, a través del órgano de control, establecido en el anexo del Reglamento, que estará tutelado específicamente para este fin por esta Consejería, mediante el correspondiente sistema de control desarrollado al efecto.

Esta Consejería, a través de los métodos que considere oportunos, ejercerá la tutela del órgano de control, velando por el cumplimiento de los siguientes criterios:

- Imparcialidad, calidad y coherencia en el control.
- Ausencia de conflicto de intereses del personal dedicado a las tareas de control.
- Personal suficiente y cualificado.
- Recursos materiales y económicos suficientes para que el personal realice los controles con eficacia.
- Capacidad jurídica necesaria para la realización del control y medidas siguientes.
- Cooperación de los operadores económicos.
- Disponibilidad de procedimientos documentados para el desarrollo del control por los distintos agentes.
- Disponibilidad de informes de control o cualquier medio escrito de constancia del control efectuado y sus resultados.

Disposición Final Única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 14 de enero de 2014

ELENA VÍBORAS JIMÉNEZ

Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

## ANEXO I

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

## «GARBANZO DE ESCACENA»

## A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

«Garbanzo de Escacena».

## B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

## B.1. Definición.

El producto que ampara esta Indicación Geográfica Protegida bajo el nombre de «Garbanzo de Escacena» es el fruto de la especie vegetal *Cicer arietinum* L., del ecotipo local y de las variedades registradas o que se registren del tipo comercial Lechoso.

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.

### B.2. Características físicas y morfológicas.

- a) El color del garbanzo será blanco amarillento muy claro.
- b) La forma del grano será alargada y achatada por los lados, presentando irregularidades en su superficie con profundos surcos y abultamientos.
- 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 8 mm, admitiéndose hasta un 4% de garbanzos con calibre inferior.
- e) El peso de 1.000 garbanzos deberá ser, como mínimo, de 490 gramos.

### B.3. Características organolépticas.

- 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.

## C) ZONA GEOGRÁFICA.

Los términos municipales que la integran son los de Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado y Villarrasa (todos ellos en la provincia de Huelva), y los de Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe y Olivares (en la provincia de Sevilla). En estos términos abunda el tipo de suelo conocido en la zona como «barros» (bujeos negros de las campiñas del Valle del Guadalquivir), caracterizados por ser suelos profundos, con un alto contenido en arcilla, gran capacidad de retención de agua, bajo contenido en Nitrógeno y Fósforo y un elevado nivel de Potasio. Estas características edafológicas, junto con la influencia marina por su proximidad al litoral y al Coto de Doñana, son las que permiten que el garbanzo del ecotipo local y de las variedades registradas del tipo comercial Lechoso exprese todo su potencial nutritivo, con unas características organolépticas de blandura, cremosidad y finura que lo hacen único.

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

El Consejo Regulador realiza todas las acciones oportunas para garantizar la calidad y la procedencia del producto que ampara, manteniéndose una trazabilidad exhaustiva del producto desde que se siembra en la parcela (lote de semilla e identificación de la parcela en la que se siembra); esto se consigue con el Cuaderno de Explotación, que ha de cumplimentar cada agricultor, y con el programa de trazabilidad que deben cumplir las empresas Envasadoras-Comercializadoras que se describe a continuación.

Estas empresas han de manejar el garbanzo de forma que no se mezclen en ningún momento las distintas partidas que manipulen, aunque sean de un mismo agricultor, manteniendo a lo largo de todo el proceso la identificación de la partida de procedencia, de forma que exista una correlación inequívoca entre la parcela agrícola de la que procede el garbanzo y el número de lote del producto envasado y listo para que llegue al comprador final.

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 Escacena» y 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 Escacena» 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.

## E) MÉTODO DE OBTENCIÓN.

La zona de producción de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena» se encuentra en la antigua comarca histórica conocida como «El Campo de Tejada». Es una campiña comprendida en la Depresión del Guadalquivir, siendo sus límites naturales Sierra Morena, por el Norte, y la CN-431 Sevilla-Huelva, por el Sur.

Dentro de esta zona el «Garbanzo de Escacena» sólo se cultivará en parcelas que tengan suelo de tipo Vertisol topoformo, también conocido como «tierras negras» o «barros» en la provincia de Huelva, y como «tierras de bujeo» en la provincia de Sevilla.

Son suelos muy profundos, de alto contenido arcilloso (montmorillonitas principalmente) y que debido a la poca ondulación del terreno, tienen problemas de drenaje, presentando una gran capacidad de retención de humedad y una alta riqueza en bases.

Se cultivará en alternancia. Se permitirá el riego cuando sea necesario para asegurar la nascencia y el Consejo Regulador reconozca una situación de déficit hídrico.

Las labores de suelo serán las que conduzcan a tener el suelo limpio de hierbas, muy llano y con estructura adecuada para permitir una buena germinación, admitiéndose la siembra directa.

Se aplicarán abonados de fondo a base de fósforo y potasio cuando no se alcancen los contenidos mínimos exigibles. Los abonos orgánicos se aplicarán con antelación mínima de un año antes de la siembra.

El periodo de siembra estará comprendido aproximadamente entre el 1 de enero y el 30 de abril de cada año.

Se podrán utilizar los productos fitosanitarios que estén autorizados en el cultivo del garbanzo.

Se recolectará cuando la planta alcance la madurez fisiológica y la humedad del grano esté por debajo del 13%.

Cuando la cosecha recogida presente un contenido en impurezas superior al 6% o una humedad por encima del 14%, se efectuará una prelimpieza inmediatamente después de la recolección y antes de su almacenamiento. Cuando sea necesario disminuir la humedad se recurrirá exclusivamente a métodos naturales (exposición al sol hasta que ésta descienda a menos del 14%).

En esta etapa de almacenamiento se realizará un tratamiento antigorgojo en los 10 primeros días desde la fecha de recolección, salvo que dentro de este periodo se transporte a una industria envasadora.

Los almacenes deberán estar limpios, secos, en buen estado de conservación y convenientemente aireados.

Se garantizará la separación de los garbanzos de otros productos almacenados, se evitará la mezcla de garbanzos de diferentes partidas y se mantendrán debidamente alejados de materiales susceptibles de generar contaminación.

En las industrias envasadoras, se realizarán los siguientes procesos y en el siguiente orden:

- Control de calidad a la entrada de los garbanzos que se reciban, encaminado a homogeneizar los diferentes lotes. Consistirá en la determinación del calibre, % de impurezas, dureza y finura.

- Limpieza y eliminación de cuerpos extraños mediante máquina prelimpiadora con cribas cerradas y corriente de aire.

- Tratamiento antigorgojo en los 30 primeros días desde la recolección si no lo hubiera recibido en almacén.

- Cribado y calibrado en cribas de pica redonda.

- Eliminación de granos defectuosos en mesa densimétrica.

- Envasado en envases de hasta 5 kilogramos.

- Control de calidad final sobre envases y producto (calibre, impurezas y grano partido).

- Colocación de las contraetiquetas expedidas por el Consejo Regulador.

Los garbanzos secos se podrán comercializar hasta dos años y medio después desde el fin de la recolección.

Queda excluida la comercialización de garbanzo a granel amparado por la Indicación Geográfica Protegida.

#### F) VÍNCULO.

El vínculo entre el garbanzo y la zona geográfica se basa en la reputación, derivada de la gran calidad del ecotipo local y de la larga tradición del cultivo en ella, de modo que los agricultores de la zona son perfectos conocedores de las mejores técnicas y de la selección de las tierras más adecuadas.

1. Respecto al vínculo con el medio geográfico del «Garbanzo de Escacena»:

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 del ecotipo local de esta legumbre. La conjunción de unos suelos arcillosos con alto contenido en potasa, el clima de las campiñas de la Depresión del Guadalquivir, suavizado en las tardes y noches de primavera-verano por la brisa marina y, cómo no, la calidad intrínseca del ecotipo local del garbanzo lechoso dan como resultado un producto con las características físico-químicas indicadas al comienzo de este Pliego de Condiciones, y unas características organolépticas excepcionales debido a que su albumen es muy mantecoso, muy fino y, después de la cocción, no presenta grumos de almidón.

La alta mantecosidad del albumen es debida al microclima de la zona de producción, concretamente a las brisas marinas tan frecuentes por las tardes y noches en la zona en los meses de maduración de la planta y del grano (mayo, junio y julio), brisas que provocan un aumento del 10-15% de la humedad ambiental, lo que trae

como consecuencia una maduración más lenta de las plantas que transmiten esas propiedades al alburmen del grano (mantecoso y uniforme, sin gránulos).

Por lo que se refiere a la finura del grano, es debida al alto contenido en potasio de los suelos en los que se siembra el garbanzo.

## 2. Notoriedad y reputación del «Garbanzo de Escacena».

En el año 1996, el entonces Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación editó el «Inventario Español de Productos Tradicionales», enmarcado dentro del proyecto «Euroterroirs» financiado por la Unión Europea, cuyo objetivo era valorizar el patrimonio agroalimentario europeo. En la presentación de este Inventario se lee:

«...Este Inventario pretende hacer el censo de los modos de hacer y producir específicos que, en un lugar o medio particular, rural y/o urbano del territorio español, conjugan tradición, modo de hacer y modo de producción-comercialización...»

En la página 428 de este Inventario figura el «Garbanzo de Escacena» describiéndolo como un garbanzo caracterizado por su gran tamaño, con un color amarillento muy claro con profundos surcos.

Sobre los años 1970 y 1980 la producción del «Garbanzo de Escacena» entró en un proceso de decadencia, incidiendo en esa caída, entre otros factores, las deficiencias en la comercialización. El garbanzo sólo se vendía a granel.

El sector apostó por «Concentrar la oferta en origen y crear marcas de calidad, claves del sector agrario andaluz», como recoge el titular del artículo publicado en el Diario de Economía de ABC el día 28 de mayo de 1991 firmado por Ángel Gómez.

En el año 1981 se registró la marca comercial «Escacena» para garbanzo por don Juan Bautista Bernal Escobar, y el 10 de noviembre de 1984 dicha marca comercial fue adquirida por la Cooperativa Campo de Tejada, que desde entonces viene comercializando el garbanzo de la zona con esa marca y con la «Campo de Tejada». Este extremo se puede comprobar en gran cantidad de facturas de venta de garbanzos a distintos clientes de la Cooperativa desde el año 1985.

El Diario ABC de Sevilla (28-mayo-1991, página 66) publicó un artículo firmado por Ángel Gómez en el que se muestra la calidad del producto y la reputación que tiene en los canales de distribución «... la Cooperativa Campo de Tejada, líder en producción de garbanzos ...», «...La producción la tienen siempre vendida a unos buenos precios, disputándose no sólo la distribución comercial de la zona, sino grandes cadenas a nivel nacional, así como demandas especiales de alta calidad, como es el Club Vino Selección, por lo que los garbanzos de la zona entran en la ruta de la alta calidad presente en las "boutiques" de alimentación, ...»

En esta denominación «Garbanzo de Escacena» se insiste posteriormente en otras publicaciones, entre las que podemos citar la «Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía», de Ana Cristina Gómez Muñoz, Manuel Santos Murillo y Pedro Caldentey Albert, Ed. Fundación Unicaja, 1996: en el apartado de Legumbres (págs. 666 y 667) dedica un artículo de 5 páginas al «Garbanzo de Escacena», analizando su composición, zona geográfica, antecedentes históricos, elementos diferenciales, técnicas del producto, elaboración del mismo y principales comercializadores.

En la página web «Ruta del Vino de Condado de Huelva» en la página de gastronomía se propone a los visitantes y turistas como plato típico que merece la pena probar los «Garbanzos de Escacena»: «Las tagarninas esparragás; calamares del campo; vinagreras, migas y potajes de garbanzos de Escacena son una buena propuesta de primeros platos».

En la página web vinosdeandalucia.com, el día 2 de febrero de 2009, se dió publicidad a las Jornadas del Cerdo Ibérico en el Restaurante Alcuza de Sevilla del 9-14 febrero de 2009, mediante un artículo redactado por José F. Ferrer.

«Menudo de pectorejo ibérico con garbanzos de Escacena, taquitos de jamón y jabuguitos.»

En la página web playasdehuelva.com, en la sección de gastronomía, se remarca la reputación de los garbanzos de Escacena:

«Por último, en la dieta mediterránea, las legumbres, aquí ocupa un importante lugar el garbanzo (afamados los de Escacena del Campo), base de los cocidos andaluces, pucheros o los garbanzos con espinacas.»

## G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Calidad Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; Tel.: 955 032 278; Fax: 955 032 112; e-mail: dg-ciape.sccc.capma@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección: <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/otros-productos.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del pliego de condiciones antes de su comercialización.

#### H) ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO.

En las etiquetas comerciales propias de cada firma comercializadora figurará, obligatoriamente, la mención Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena», e irá acompañada del logotipo propio de la I.G.P., el cual se expone a continuación:



Los envases llevarán unos precintos de garantía que irán numerados y serán expedidos por el Consejo Regulador.

### ANEXO II

## REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «GARBANZO DE ESCACENA» Y DE SU CONSEJO REGULADOR

### CAPÍTULO I

#### Ámbito de protección y defensa

##### Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto establecer el régimen de funcionamiento de la Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena» y de su Consejo Regulador, de conformidad con lo previsto en el Capítulo IV de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

##### Artículo 2. Protección.

Se protegen los garbanzos que se comercialicen con la denominación «Garbanzo de Escacena» bajo la indicación «Indicación Geográfica Protegida» (en adelante IGP), que se ajuste a su correspondiente pliego de condiciones, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, sobre los regímenes de calidad y los productos agrícolas y alimenticios, y en el artículo 8 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

##### Artículo 3. Extensión de la protección.

1. De conformidad con lo establecido en la normativa de aplicación, la protección otorgada se extiende al nombre geográfico de «Garbanzo de Escacena», aplicados a garbanzos de la IGP, desde la producción hasta la comercialización, incluyendo la presentación, etiquetado, publicidad y documentación comercial.

2. Queda prohibida la utilización comercial, directa o indirecta de la denominación en otros garbanzos no amparados, en la medida que sean comparables con los protegidos por este Reglamento, y puedan inducir a confusión con los que son objeto de amparo. Esta prohibición se entiende aún en el caso de que vayan precedidos de los vocablos «género», «tipo», «método», «estilo», «elaborado», «aroma», «variedad», «envasado en», u otros análogos. Queda prohibido también, cualquier otro tipo de indicación falsa o falaz en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los productos, en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a los productos de que se trate, así como la utilización de envases que por sus características puedan crear una impresión errónea acerca de su origen.

3. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que contengan el nombre geográfico protegido «Garbanzo de Escacena», o hagan referencia al mismo, únicamente podrán emplearse en los garbanzos amparados, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.