

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) «GARBANZO CAMPIÑA DE CÓRDOBA».

### A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

«Garbanzo Campiña de Córdoba»

### B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

#### B.1. Definición.

El producto que ampara esta Denominación de Origen Protegida bajo el nombre de «Garbanzo Campiña de Córdoba» es el fruto de la especie vegetal *Cicer arietinum* L. del tipo «blanco lechoso» que cumpla los requisitos del presente pliego de condiciones.

#### B.2. Material vegetal.

El material vegetal procederá del ecotipo local, que ha sido seleccionado y mejorado por los propios agricultores, así como de las variedades registradas y comerciales del tipo «blanco lechoso» que se adaptan a los suelos de la zona.

#### B.3. Características físico-químicas y morfológicas.

El garbanzo cultivado bajo la Denominación de Origen Protegida «Garbanzo Campiña de Córdoba» es del tipo blanco lechoso:

- Color: Oscila entre blanco y blanco amarillento de muy baja intensidad.
- Forma: Alargada y achatada por los lados, presentando irregularidades en su superficie con profundos surcos y abultamientos.
- Calibre mínimo admitido: 7 mm.
- Peso de 1.000 garbanzos: deberá ser, como mínimo, de 400 gramos.
- El porcentaje de humedad deberá ser inferior al 14%.

Se podrá admitir hasta un 2% de garbanzos que no se correspondan con las características anteriores, siempre que no perjudiquen el aspecto general y hasta un 4% de garbanzos con calibre inferior al indicado.

#### B.4. Características organolépticas.

Las características organolépticas del «Garbanzo Campiña de Córdoba» son:

- Tierno (buen reblandecimiento en la cocción).
- Albumen mantecoso y poco granuloso.
- Piel blanda y fina, adherida al grano.
- Gran finura al paladar.
- El sabor será siempre agradable, característico del garbanzo, con ausencia de sabores extraños.





### **C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.**

La zona de producción del producto amparado por la Denominación de Origen Protegida «Garbanzo Campiña de Córdoba» se encuentra en la zona centro y sur de la provincia de Córdoba. El territorio queda comprendido en la Depresión del Guadalquivir, conocida como Campiña de Córdoba, siendo sus límites naturales la comarca Alto Guadalquivir, al noreste, la comarca Valle Medio Guadalquivir, por el oeste, y las comarcas Campiña Este y Campiña Sur, por el sur.

Como se justifica en el apartado D), la zona geográfica de la Denominación de Origen Protegida «Garbanzo Campiña de Córdoba» está directamente relacionada con el tipo de suelo existente, conocido como «vertisol» o suelo arcilloso de la Campiña de Córdoba, que integra un total de veintisiete términos municipales de cinco comarcas de la provincia de Córdoba y son los siguientes:

| <b>Comarca</b>           | <b>Municipios</b>  |
|--------------------------|--|
| Córdoba                  | Córdoba.   |
| Campiña Este             | Castro del Río, Baena, Espejo y Valenzuela.  |
| Campiña Sur              | Fernán-Núñez, San Sebastián de los Ballesteros, Montemayor, Santaella, Montilla, Montalbán, La Rambla y La Guijarrosa. |
| Alto Guadalquivir        | Montoro, El Carpio, Villa del Río, Villafranca, Pedro Abad, Cañete de las Torres y Bujalance.                          |
| Valle Medio Guadalquivir | Fuente Palmera, Almodóvar del Río, La Carlota, La Victoria, Palma del Río, Posadas y Guadalcázar.                      |

En el anexo se incluyen los mapas de las comarcas y de los municipios de la zona geográfica que delimita la Denominación de Origen Protegida «Garbanzo Campiña de Córdoba».

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

El Consejo Regulador realizará 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). Ésto 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.

Las empresas, envasadoras y/o comercializadoras, 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 Denominación de Origen Protegida en la que irá impreso un número correlativo y único para cada envase, además del nombre «Garbanzo Campiña de Córdoba» y el logotipo propio de la D.O.P.

Esta identificación numérica, correlativa y única, se vincula con la trazabilidad, de manera que todos los envasadores y/o comercializadores de «Garbanzo Campiña de Córdoba» conocerán la procedencia del producto, cantidades y proveedor que ha suministrado dicho producto. Tras el proceso de selección y envasado, se obtendrá una cantidad de producto terminado con el citado número, relacionado 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.**

### **E.1. Requisitos de producción.**

Las parcelas inscritas en los Registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Garbanzo Campiña de Córdoba» deberán tener un mínimo de arcilla de un 30% y un mínimo de carbonatos de un 15%, con el fin de que se asegure que el suelo es propicio para una producción de calidad.

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.

El período de siembra estará comprendido entre el 15 de noviembre y el 30 de abril de cada año, permitiéndose por tanto siembra de invierno como de primavera.

Se recolectará cuando la planta alcance la madurez fisiológica y la humedad del grano esté por debajo del 14%.

### **E.2. Condiciones de almacenamiento, acondicionado y envasado.**

Cuando la cosecha presente un contenido en impurezas superior al 6% se efectuará una prelimpieza inmediatamente después de la recolección y antes de su almacenamiento.

Para evitar que la humedad sobrepase el 14%, se recurrirá a métodos naturales como la exposición al sol para disminuirla.

En esta etapa de almacenamiento se realizará un tratamiento antigorgojo (ya sea físico o químico) en los 10 primeros días desde la fecha de recolección, salvo que dentro de este período 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 inscritas, se realizarán los siguientes procesos:

- Control de calidad a la entrada de los garbanzos que se reciban, encaminado a homogeneizar los diferentes lotes. Consistirá en la determinación del calibre, porcentaje 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.
- Control de calidad final sobre envases y producto (calibre, impurezas y grano partido).
- Colocación de las contraetiquetas expedidas por el Consejo Regulador.

### **E.3. Comercialización.**

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, sanos, limpios 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.

Está permitida la comercialización de garbanzo en envase de pequeño formato con un máximo de 25 kg.



La distribución de garbanzo para industria en gran formato (big-bag), amparado por la Denominación de Origen Protegida, está permitida si bien el recipiente deberá estar sellado y contar con el correspondiente certificado que garantice la trazabilidad desde el origen hasta la industria.

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

## **F) VÍNCULO DEL PRODUCTO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.**

El vínculo del producto «Garbanzo Campiña de Córdoba» con la zona geográfica queda establecido por la relación entre las condiciones agroclimáticas, las propiedades del suelo y la calidad del producto cosechado.

### **1. Descripción de la zona geográfica.**

#### **1.1. Condiciones agroclimáticas y propiedades del suelo.**

A nivel agroclimático, la zona geográfica «Campiña de Córdoba» se caracteriza por ser considerada una región semiárida (Csa, de acuerdo con la clasificación climática de Köppen), de veranos secos, calurosos y con medias de temperatura superiores a los 22 °C e inviernos más húmedos y de temperaturas suaves, mientras que las precipitaciones anuales están en torno a los 500-600 mm. El cultivo del garbanzo requiere temperaturas superiores a los 10 °C para germinar, siendo la óptima entre 25 y 35 °C, condiciones que se dan en la parte centro y sur de la provincia de Córdoba por el tipo de clima predominante.

En relación con el suelo, en la zona geográfica de la Denominación de Origen Protegida «Garbanzo Campiña de Córdoba» abunda el tipo de suelo denominado en edafología como «vertisol», también conocido a nivel local como «tierras negras», «tierras de bujeo» o «barros». Esta tipología de suelos se caracteriza por agrupar suelos profundos, con un alto contenido en arcilla, gran capacidad de retención de agua, contenido moderado en materia orgánica (1-2 %), un elevado nivel de carbonatos y potasio. A pesar de la presencia de carbonatos y de su correspondiente pH alcalino que limita la solubilidad de algunos nutrientes, estos suelos poseen buena fertilidad química en términos generales.

La mayor parte de los vertisoles de la Campiña de Córdoba se han formado por alteración de las margas o margocalizas miocenas (denominándose vertisoles «litomorfos» dado que han heredado muchos de sus componentes de la roca subyacente) y suelen tener colores pardo amarillentos más o menos oscuros, grisáceos o verdosos. En las partes bajas de las laderas, depresiones y zonas cóncavas aparecen a veces vertisoles de color gris oscuro e incluso negro, parte de cuya arcilla se ha formado *in situ* vía síntesis a partir de compuestos minerales solubles que han recibido como consecuencia de su posición topográfica (los llamados vertisoles «topomorfos»). Tanto el suelo vertisol como los de características vérticas, se caracterizan por ser arcillosos con un contenido considerable en carbonatos y ricos en minerales expansibles del tipo esmectítico (suelos que se desarrollan sobre margas, hecho que contribuye a que se abran grietas en los períodos secos y que se cierren en los períodos húmedos).

La estructura superficial del suelo vertisol o de características vérticas es a menudo granular, formándose bloques angulares y/o grandes prismas en profundidad. Como consecuencia de los fenómenos de expansión-contracción (debido a la presencia de arcillas expandibles) periódicamente se forman caras de fricción o deslizamiento y bloques con forma de cuña. En seco son duros, en húmedo son friables y cuando se saturan son plásticos y adherentes.

#### **1.2. Factores humanos.**

Córdoba cuenta con una dilatada experiencia y trayectoria en el ámbito de la selección, mejora genética y producción de garbanzo gracias a la aportación del factor humano, que se concreta en la implicación de personas de diversas instituciones. En primer lugar, cabe citar la excelente labor de investigación realizada



por la Universidad de Córdoba a través de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (ETSIAM) en los Departamentos de Agronomía, Edafología y Genética. En segundo lugar, es importante mencionar el trabajo realizado por el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), quien ha desarrollado numerosos estudios relacionados con la producción de garbanzo en Córdoba. Adicionalmente, Córdoba cuenta con un banco de germoplasma que facilita material genético a los agentes interesados en la producción de esta leguminosa. Por último, resulta imprescindible la selección y mejora del garbanzo local realizada por los propios agricultores de la Campiña de Córdoba, tanto agricultores independientes como aquellos constituidos en cooperativas, ya que son ellos quienes a lo largo de los años han cultivado diversos ecotipos de garbanzo que han ido mejorando gracias a su esfuerzo y trabajo.

Entre 2020 y 2024 un grupo de entidades cordobesas crearon un grupo operativo financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) a través de la Asociación Europea para la Innovación (AEI-AGRI). Dicho grupo ha realizado un excelente trabajo que incluye una revisión bibliográfica del garbanzo, realización de ensayos en campo, analítica de suelos y selección de municipios aptos para su inclusión en la Denominación de Origen Protegida bajo el nombre de «Garbanzo Campiña de Córdoba». Los actores que han formado el citado grupo operativo son Cortijo La Reina (Abecera SL), la cooperativa SAT Córdoba, ASAJA Córdoba (Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores de Córdoba), Miluma SA, Dolneo Consulting, los Departamentos de Genética, Agronomía y Edafología de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (ETSIAM) de la Universidad de Córdoba, el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), y la Sociedad Cooperativa Agrícola Olivarrera Virgen Del Campo, de Cañete de las Torres.

## **2. Carácter específico del producto.**

España cuenta con ciertas zonas geográficas con alto potencial garbancero. Si bien zona centro y norte del país se caracteriza por cultivar garbanzo de calibre mediano y pequeño, principalmente del tipo pedrosillano, la zona sur del país se caracteriza tradicionalmente por un tipo de garbanzo de mayor calibre, entre los que destacan el tipo castellano y el tipo blanco lechoso.

En esta zona geográfica se cultivan diferentes tipos de garbanzo, sin embargo, el garbanzo con mayor trayectoria histórica, relevancia comercial y representación en volumen es el garbanzo del tipo blanco lechoso.

El «Garbanzo Campiña de Córdoba» es un garbanzo de tipo blanco lechoso y es reconocido como un producto único diferenciado especialmente por ser muy tierno, cremoso y de alta finura al paladar.

El «Garbanzo Campiña de Córdoba» resulta de una calidad muy elevada por diversos motivos. En primer lugar, cabe destacar el bajo nivel de cochura, siendo garbanzos que oscilan en rangos que van de tiernos a muy tiernos. Esta ternura o reblandecimiento durante la cocción es uno de los parámetros más valorados por los consumidores, dado que el garbanzo de dureza media o alta es reconocido negativamente a nivel comercial por su dificultad para cocinar y/o para desmenuzarse durante la deglución, mientras que los garbanzos tiernos o muy tiernos resultan agradables para su deglución. En segundo lugar, el «Garbanzo Campiña de Córdoba» es de gran finura al paladar.

Por último, la piel y la mantecosisidad que muestra el «Garbanzo Campiña de Córdoba» es el propio de la variedad cultivada. Los garbanzos cosechados en la zona geográfica de la Campiña resultan de piel blanda y fina y con albumen mantecoso.



### **3. Vínculo. Influencia del carácter específico de la zona geográfica en el carácter específico del producto.**

#### **3.1. Respecto al vínculo con el medio geográfico del «Garbanzo Campiña de Córdoba»**

La calidad del «Garbanzo Campiña de Córdoba» tiene una relación directa con los suelos vertisoles de la Campiña. Ésto es debido a que los suelos son ricos en arcilla, carbonatos y potasio, con contenidos considerables de fósforo (para cultivos en secano), pobres en yeso (elemento no beneficioso por los problemas derivados de la salinidad) y muy fértiles a pesar de su relativamente bajo contenido en materia orgánica. Las variables físicas como la textura del suelo, físico-químicas como la materia orgánica, y químicas como el pH y la disponibilidad de nutrientes tienen un papel destacado en la dureza, el contenido en fibra, proteína y grasa del garbanzo.

En relación con el clima de la zona geográfica cabe destacar que se caracteriza por ser una región semiárida, de veranos secos, calurosos y con medias de temperatura superiores a los 22 °C y picos de temperatura que superan los 40 °C, e inviernos más húmedos y de temperaturas suaves, con precipitaciones anuales de 500 litros/m<sup>2</sup>. Estas condiciones son idóneas para el cultivo del garbanzo ya que esta leguminosa tan solo requiere aporte crítico de agua durante la germinación y durante el resto del ciclo sus necesidades hídricas son escasas.

La unión entre las características edafológicas de la zona (suelos vertisoles con alto contenido de arcilla) y la influencia climatológica de la depresión del río Guadalquivir, es la que permite que los diferentes ecotipos de garbanzo blanco lechoso cultivados en la Campiña de Córdoba expresen todo su potencial nutritivo, con unas características organolépticas excepcionales de blandura, cremosidad y gran finura al paladar que lo hacen único. Su gran facilidad para la cocción (bajo nivel de cochura) hace que sea considerado como garbanzo muy tierno y este parámetro es un aspecto muy valorado por los consumidores. La finura al paladar está relacionada con equilibrio del contenido de fibra, proteína y grasa. Adicionalmente, la obtención de garbanzo con piel blanda y fina o muy fina con albumen mantecoso es otro de los parámetros más destacables del «Garbanzo Campiña de Córdoba».

Asimismo, los agricultores de la zona son perfectos conocedores de las técnicas de manejo y de la selección de las tierras más adecuadas dada la tradición del cultivo en la Campiña de Córdoba.

El vínculo entre el garbanzo y la zona geográfica también se reconoce por la excelente e histórica reputación del producto, derivada de la gran calidad y su elevado reconocimiento culinario en numerosos restaurantes de primer nivel.

#### **3.2. Notoriedad y reputación del «Garbanzo Campiña de Córdoba»**

En el siglo II de nuestra era, Columela, romano nacido en Cádiz, habla del garbanzo en su obra «De Re Rustica» o los «Doce libros de Agricultura», citando tres tipos de garbanzos, negros, rojos y blancos. Más tarde, en la España musulmana, donde la agricultura tuvo una gran relevancia, el sevillano Al Awan (siglos XII–XIII) en su «Libro de Agricultura» vuelve a citarlos reflejando la importancia de este cultivo en Andalucía.

En la primera mitad del siglo XX se constata la relevancia de este cultivo en la provincia de Córdoba con 48.016 hectáreas cultivadas, y de éstas, 34.831 hectáreas con «Garbanzo Campiña de Córdoba» (Anónimo, Programa de necesidades de la provincia de Córdoba, 1948). Incluso se llegan a exportar «Garbanzo Campiña de Córdoba», del municipio Cañete de las Torres, por la empresa Garbanzos Galán cuya calidad queda patente en la nota publicada en el periódico La Voz (23 junio 1934 num 5694) donde se dice que «los garbanzos de la Campiña de Córdoba son de la clase más fina que produce Andalucía».

En 1929, la Guía del Buen Comer Español, escrita por Dionisio Pérez y editada por el Patronato Nacional del Turismo, ya indica que en esta zona destaca el «Garbanzo Campiña de Córdoba».

El 29 de enero de 2009, el periódico «El día de Córdoba», publica un artículo en cual cita:

«Entre los secretos que tiene la receta del insuperable cocido cañetero está, sin lugar a dudas, la calidad de los garbanzos de la Campiña de Córdoba. Cañete de las Torres puja el pecho y mira al horizonte con



orgullo al hablar de sus renombradas legumbres y no es para menos. Desde los tiempos de Julio César y Calpurnio Pisón, que bebieron las aguas del arroyo del Cañetejo, la fama de estos garbanzos fue algo notorio, incluso para quienes lucharon en Munda y no porque los usaran como munición contra los pompeyanos».

El 5 de marzo de 2017, el periódico «Córdoba», publica un artículo en cual cita «Nada extraño ésto, teniendo en cuenta que fenicios y cartagineses también comerciaron con esta legumbre. Córdoba es una gran productora de garbanzos de gran calidad. Ahí están, como ejemplo, los garbanzos de la Campiña de Córdoba, de Cañete de las Torres, Bujalance o Santaella, sometidos a una profunda investigación genética y planes de mejora para definir las características de los garbanzos autóctonos. Muchos esfuerzos dirigidos a cumplir las condiciones necesarias para conseguir la soñada denominación de origen».

El 3 de octubre 2023, el periódico «El día de Córdoba», se publica la noticia: «El garbanzo de la Campiña de Córdoba, el principal atractivo de la Feria Agroalimentaria de Fernán Núñez».

#### **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) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; Tel.: 955 032 278; Fax: 955 032 112; e-mail: [dgiica.capadr@juntadeandalucia.es](mailto:dgiica.capadr@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: <https://lajunta.es/5oynu>, o bien, accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html>), siguiendo la siguiente ruta: «Temas»/«Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad agroalimentaria»/«Denominaciones de calidad»/«Otros Productos» bajo el nombre de la DOP «Garbanzo Campiña de Córdoba» y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento 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 Denominación de Origen Protegida «Garbanzo Campiña de Córdoba» e irá acompañada del logotipo propio de la D.O.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

### Mapas de la Denominación de Origen Protegida «Garbanzo Campiña de Córdoba»

Mapa que delimita la provincia de Córdoba y sobre el que se representan en color las superficies de las cinco comarcas que forma parte de la Denominación de Origen Protegida «Garbanzo Campiña de Córdoba».



Mapa de los municipios que forman parte de la Denominación de Origen Protegida «Garbanzo Campiña de Córdoba».

