

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “GRANADA MOLLAR DE ELCHE” / “GRANADA DE ELCHE”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Granada Mollar de Elche / Granada de Elche

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto amparado por la DOP Granada Mollar de Elche / Granada de Elche es el fruto de la especie *Punica Granatum L.*, que procede de la variedad Mollar de Elche, de las categorías Extra y I.

El fruto maduro presenta las siguientes características:

Morfológicas :

- Forma del fruto: Redonda, dividida interiormente en varios lóbulos, dentro de los cuales se encuentran las semillas.
- Color: de crema a rojo intenso en el exterior. Las semillas se encuentran recubiertas por una pulpa jugosa cuyo color oscila entre el rosa intenso y el rojo rubí.

Físico-químicas:

- Grados Brix: mínimo 13,5° y máximo 19°
- Acidez (% ácido cítrico): mínimo 0,16 y máximo 0,35
- Índice de madurez (relación entre Grados Brix y Acidez): mínimo 50 y máximo 110

Organolépticas :

La pulpa del fruto es astringente y de sabor muy dulce. A su vez, las semillas se caracterizan por ser blandas y suaves.

Las características que deberán presentar los frutos serán las siguientes:

a)- Frutos enteros, limpios y sanos; se excluyen los frutos afectados por cualquier tipo de podredumbre u otras alteraciones.

- De aspecto fresco, exentos de olor y/o sabor extraño y exentos de humedad exterior anormal.

b) El calibre de la “Granada Mollar de Elche”/“Granada de Elche” se determinará por el peso unitario de cada fruto quedando excluidos los frutos de peso unitario inferior a 125 gramos.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción agrícola se sitúa al sureste de la Comunidad Valenciana, en la provincia de Alicante.

La zona de protección está constituida por los términos municipales pertenecientes a las comarcas de Bajo Vinalopó, Alacantí y Bajo Segura situadas en la provincia de Alicante (Comunidad Valenciana) y que se enumeran a continuación:

Bajo Vinalopó: Elche, Santa Pola y Crevillente.

Alacantí: Alicante, San Vicente del Raspeig, Campello, San Juan de Alicante, Muchamiel, Jijona, Agost, Busot, Aguas de Busot, Torremanzanas.

Bajo Segura: Orihuela, Callosa de Segura, Albaterra, Catral, San Miguel de Salinas, Granja de Rocamora, San Isidro, Cox, Dolores, Torrevieja, El Pilar de la Horadada, Rojas, Almoradí, Guardamar del Segura, San Fulgencio, Redován, Bigastro, Benejúzar, Los Montesinos, Algorfa, Formentera del Segura, Rafal, Benijófar, Jacarilla, Daya Nueva, Benferri, Daya Vieja.

La zona de acondicionamiento y envasado coincide con la zona de producción.

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

Los elementos que prueban que la granada es originaria de la zona delimitada son los procedimientos de control y certificación, que tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Las granadas procederán exclusivamente de parcelas inscritas en el registro de plantaciones. Estas plantaciones se someterán a una evaluación inicial para su inscripción y a evaluaciones periódicas para su mantenimiento en el mencionado registro.
- Las granadas se envasarán y etiquetarán exclusivamente en industrias y almacenes inscritos en el correspondiente registro. Dichas dependencias, al igual que las plantaciones, se someterán a una evaluación inicial para su inscripción y a evaluaciones periódicas para su permanencia en el citado registro
- La producción de granada y su envasado se realizarán según el método descrito en el presente Pliego.
- Los operadores intervinientes en las operaciones de acondicionamiento y envasado llevarán libros registros donde se indicará, en relación con los frutos recibidos, anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo llevarán anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de los frutos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de granadas recibidas y cada lote de granadas suministradas.
- Sólo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado las granadas que hayan superado todos los controles del proceso.
- Las granadas con Denominación de Origen Protegida “Granada Mollar de Elche”/”Granada de Elche” están sometidas a los controles de trazabilidad que realiza la entidad de certificación, que incluirán tanto el control del sistema de autocontrol de los operadores como el control del proceso de elaboración y de la calidad de las granadas envasadas con Denominación de Origen Protegida, de acuerdo con lo que establece el presente pliego de condiciones.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Tradicionalmente, la granada mollar de Elche se cultiva en Elche y su área de influencia, en regadío, en plantaciones intensivas, prefiriéndose los árboles de porte pequeño y sometidos a cuidados especializados que exigen gran cantidad de mano de obra especializada y cualificada.

- Plantación: la mejor época de plantación es la primavera, concretamente entre febrero y marzo aunque se puede plantar en otras épocas del año, en el estado de plantón de 1 a 2 años. Desde el cual se forma el árbol en forma de vaso a partir de 2 ó 3 brotes.

- Riego: Tradicionalmente el riego más empleado era el riego a manta o por inundación. Actualmente el riego más utilizado es el riego por goteo con diferentes caudales dependiendo de las necesidades hídricas de la planta.

- Poda: Consiste en la eliminación de madera vieja que deja de ser productiva, se deben eliminar chupones, pollizos, ramas que se cruzan o que broten en el interior del árbol.

- Fertilización: La nutrición de las plantas se favorecerá preferentemente mediante el mantenimiento de la fertilidad y la actividad biológica del suelo. En las aportaciones de materias orgánicas se dará prioridad a aquellos productos con menor contenido en metales pesados. Se prestará especial atención a evitar un exceso de abonado.

- Control de malas hierbas: Se realizará preferentemente con medios mecánicos.
- Recolección: La recolección se efectuará de forma manual y escalonada. El fruto será cortado manualmente con tijera, evitando heridas a los frutos y se depositará en envases prestando especial atención a no remover los frutos para evitar rozaduras y magulladuras.
- Transporte: El transporte a las instalaciones se realizará en condiciones adecuadas que aseguren la máxima calidad de los frutos, evitando golpes, magulladuras y aplastamientos producidos por manipulaciones inapropiadas.
- Envasado: una vez el producto llega a las instalaciones de acondicionamiento y envasado, se realiza una rigurosa selección en las líneas de tría y confección y son clasificadas y envasadas según categorías.

El acondicionamiento y envasado deben realizarse en la zona geográfica definida a fin de evitar el deterioro del producto debido a manipulaciones excesivas o al transporte de los frutos sin el debido acondicionamiento. Además, la adopción de estas medidas es importante en atención a la característica forma de este fruto, ya que la granada conserva en uno de sus extremos la flor que le da origen y que, una vez el fruto crece, endurece sus pétalos generando la característica forma de “corona”; esta particularidad implica que se puedan generar daños si dichos pétalos, ahora rígidos, alcanzan la piel de otras granadas. Por ello se determina el envasado en origen, pretendiendo evitarse que un transporte inadecuado y/o una manipulación excesiva del fruto pudiera dar lugar a su deterioro por golpes, rozaduras, magulladuras, etc., alterando tanto las características de su piel, descritas en el apartado B, como la calidad de su pulpa.

Asimismo, el acondicionamiento y envasado en origen garantiza la trazabilidad de las granadas, dado que los envases en los que se expide el producto portan las menciones obligatorias a la Denominación de Origen Protegida y el origen del producto, gracias a la utilización de un único sistema de control hasta la expedición del producto al consumidor final.

F) VÍNCULO

a) Área geográfica:

Factores naturales:

Climatología

El Sur de la Comunidad Valenciana presenta rasgos diferenciadores en cuanto a climatología respecto a otras zonas del Mediterráneo español. Especialmente pueden destacarse las escasas precipitaciones, entorno a 263mm anuales ; los elevados niveles de radiación recibida por las plantas, por el bajo porcentaje de días nublados y las escasas nieblas, con un periodo especialmente seco durante el desarrollo del fruto de la granada, desde junio a septiembre.

Características edáficas

La mayoría de las parcelas cultivadas de granado en la principal zona de producción, que incluye los términos municipales de la provincia de Alicante antes citados, poseen suelos de textura franco-arcillosa (Cuadro 1). Una de las características de estos suelos es el elevado nivel pH (8-9), carbonatos (entorno al 45,76 %) y de caliza activa (entorno al 10%), muy superiores a los encontrados en otras regiones y zonas de producción. Tanto estos niveles de sales en el suelo como los aportados con el agua de riego o el manejo del riego (Intrigliolo et al, 2011) suponen, por la buena adaptación de este cultivo, una característica de producción en la variedad Mollar de Elche, variedad población obtenida tras un proceso de selección durante décadas por los agricultores de la zona.

. Características edáficas medias de los suelos cultivados del granado en el sur de Alicante.

	Media	Maxima	Minima
pH	8,72	10,00	8,14
CE(dS/m)	3,01	7,77	0,35
Carbonatos	46,92	62,96	36,96
Caliza Activa (%)	10,52	13,39	8,69

Factores humanos:

Cultural

Los granados y su fruto están muy arraigados a la cultura ilicitana desde hace varios siglos. Un claro ejemplo de la importancia de este fruto en la zona es la “Mangrana” (granada en valenciano).

Se trata del aparato que desciende con el ángel en la representación de El Misteri d’Elx, drama cantado de origen medieval que ha sido proclamado por la UNESCO Obra Maestra del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad en el año 2001, y que se representa en la iglesia de Santa María de Elche desde el siglo XV.

Cuando este aparato aéreo desciende desde la cúpula de la basílica claramente podemos observar por su forma y color que se asimila a una granada. Durante su descenso se abre de la misma forma que una granada siendo una imagen que sorprende por su parecido con el fruto. Alejandro Ramo Folques en 1973 describe en su Libro “La industria, el comercio y la agricultura en Elche”: “el granado es árbol cultivado en elche desde hace mucho tiempo. Las excavaciones de La Alcudia han suministrado interesantes datos de la presencia del granado en Elche al haber sido encontrado en el poblado ibero-púnico, granadas carbonizadas así como restos de las ramas y troncos de este árbol que en su día sirvieron para el entramado de los techos de las casas”.

En la obra “Yantares de cuando la electricidad acabó con las mulas” (Ed. Nowtilus, 2009), el autor especializado en gastronomía Miguel Ángel Almodóvar Martín relata como a su Alteza Alfonso XIII de Borbón “le gustaba degustar siempre lo más típico de la región o ciudad que visitaba. Como ejemplo en una visita a Albacete, realizada en 1911, las autoridades locales, conociendo bien sus apetencias, le obsequiaron (recordemos que entonces Albacete estaba unida a la región levantina...) con un almuerzo a base de (...) peladillas de Alcoy, turrón de Jijona, almendraza de Villajoyosa, dátiles y granadas de Elche”.

También en la obra “Historia de una tertulia” (Ed. Espasa Calpe 1978), de Antonio Díaz-Cañabate, se puede leer el siguiente pasaje: “Aquí está Don Eugenio -dice José María sentado frente a la puerta. Y Don Eugenio aparece. Trae en la mano una granada. -Dones para repartir: granadas de Elche, libros míos, cigarros habanos, elijan ustedes...”.

Susi Diaz, cocinera del restaurante la Finca (Elche), galardonado con una estrella Michelin, en su libro Sentidos (2011) de la editorial Everest tiene un apartado de dedicado a la Granada de Elche en el que se menciona el nombre “Granada mollar de Elche”.

Recientemente, la “Granada de Elche” / “Granada Mollar de Elche” ha sido también objeto de noticia o reportaje en todo tipo de medios de comunicación. Así, el programa gastronómico “¡Qué rico!” de Antena 3 televisión, en una emisión de enero de 2011, dedicaba un espacio a la “Granada mollar de Elche, Alicante” en el que se destacaban sus propiedades antioxidantes. El periódico “La verdad”, en marzo de 2009, también dedicaba un artículo a [“La capacidad antioxidante del zumo de granada ilicitano”](#).

Prácticas de cultivo

Tal y como se ha descrito, el cultivo de la Granada Mollar de Elche es muy tradicional y tiene mucho arraigo en el sureste de la provincia de Alicante. La Granada Mollar de Elche está ampliamente implantada y adaptada a esta zona.

Fruto de tantos años de implantación, los agricultores de la zona han desarrollado técnicas de cultivo que optimizan los resultados finales. De este modo, se realizan anualmente la poda de formación y/o mantenimiento del árbol; el control (principalmente por medios mecánicos) de sierpes y el aclareo manual de frutos en desarrollo (en varios pases).

Muchos años de experiencia en el cultivo de la Granada Mollar de Elche, ha llevado a los productores a establecer el riego como técnica para mejorar el cuajado o disminuir el rajado.

b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico:

La Granada Mollar de Elche cultivada en la zona protegida tiene unas características diferenciadoras respecto a este cultivo ubicado en otras zonas. Las condiciones del medio influyen en las características físico-químicas y organolépticas del fruto así como en el momento de la recolección.

Los factores de calidad más ligados al vínculo geográfico son el color exterior e interior del fruto, la concentración de azúcares y la concentración de antocianos del fruto de la granada.

De este modo, la Granada Mollar de Elche cultivada en la zona descrita en el presente pliego de condiciones presenta una coloración más intensa, una cantidad de azúcares mayor y su maduración se produce antes que en otras zonas.

c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto:

Las condiciones del medio: clima semiárido con temperaturas suaves y bajas precipitaciones, especialmente escasas en los meses de verano afectan al color, el sabor y la capacidad antioxidante en la Granada Mollar de Elche.

La sequía característica de los últimos meses antes del comienzo de la campaña (desde junio a Septiembre) le imprime un contenido de antocianos más elevado a la Granada Mollar de Elche, lo cual se traduce en una potenciación en el color.

Evidentemente estas condiciones también afectan a la floración y a las fechas de recolección, obteniéndose una precocidad de hasta 20 días respecto a otras zonas más septentrionales o de interior.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

- Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca
- Conselleria de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua
- Dirección: C/Castán Tobeñas, 77 Edificio B4 Planta 2 46018 Valencia
- Tfno: 961247305
- Fax: 961247933
- email: area_calidad@gva.es

H) ETIQUETADO

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas de la “Granada Mollar de Elche”/”Granada de Elche” destinada al consumo figurará obligatoriamente el símbolo de la UE para la “Denominación de origen protegida” así como las menciones “Denominación de Origen Protegida” y “Granada Mollar de Elche” o “Granada de Elche”.

Asimismo irá provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora inscrita de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad. En dichas contraetiquetas figurará la mención “Denominación de Origen Protegida” y “Granada Mollarde Elche” o “Granada de Elche”.

