

DOCUMENTO ÚNICO

«GRANADA MOLLAR DE ELCHE»/«GRANADA DE ELCHE»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE [DE DOP o IGP]

«GRANADA MOLLAR DE ELCHE»/«GRANADA DE ELCHE»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

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

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 las categorías Extra y I definidas en la Norma del Codex para la granada. El producto amparado se caracteriza por su equilibrio entre acidez y azúcares, por tener una coloración exterior del amarillo crema al rojo y por la composición antociánica de los arilos que le proporciona del color rosa intenso al rojo.

El fruto maduro presenta las siguientes características:

1. Morfológicas

- Forma del fruto: redonda, dividida interiormente en varios lóbulos, dentro de los cuales se encuentran las semillas (arilos). Corteza fina a media, lisa y brillante.
- 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.

2. Físico-químicas:

- Grados Brix: mínimo de 14°
- Acidez (% ácido cítrico): mínimo 0,18 y máximo 0,24
- Índice de madurez (relación entre Grados Brix y Acidez): mínimo 60 y máximo 90

3. Organolépticas

La pulpa del fruto es algo astringente y de sabor muy dulce. A su vez, el piñón se caracteriza por ser blando.

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.

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

Todas las fases de la producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

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

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 la zona opuesta al pedúnculo, la zona calicinal generando la característica forma de “corona”; cerrada y de cuello corto. Si no se manipula correctamente puede generar daños en la piel y roturas en la corona. Para evitar que un transporte inadecuado y/o manipulación excesiva del fruto pudiera dar lugar a su deterioro por golpes, rozaduras, magulladuras, etc., alterando tanto las características de su piel, la calidad de su pulpa o la rotura de la “corona”, se establece el envasado en origen.

Una vez cortados los frutos, se trasladan a las instalaciones de acondicionamiento y envasado. Puede realizarse el cepillado de los frutos con cepillos de cerdas blandas, con el fin de no romper la “corona”. Los frutos han de mantenerse en temperaturas entre 4 y 8 °C.

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. Se establecen dos tipos de envases: hasta un peso máximo de 5 kg. y hasta un plazo máximo de 10 kg.

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

Las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas de la Granada Mollar de Elche destinada al consumo irán provistas 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. Dichas

contraetiquetas son expedidas por el Consejo Regulador, de manera no discriminatoria, a todos los operadores que cumplan con el pliego de condiciones.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción agrícola se sitúa al sureste de la Comunidad Valenciana, en la provincia de Alicante y está constituida por todos los términos municipales pertenecientes a las comarcas del Bajo Vinalopó, Alacantí y Bajo Segura

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona 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 263 mm anuales, y los elevados niveles de radiación, 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. La mayor parte de la zona geográfica definida se encuentra encuadrada en la zona climática *Bsh* (según la clasificación de Köppen-Geiger) o estepa cálida y en menor medida en la zona *Bsk* o estepa fría.

Características edáficas

La mayoría de las parcelas cultivadas de granado en la zona de producción poseen suelos de textura franco-arcillosa. 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 en la variedad Mollar una característica de producción.

Factores humanos:

Prácticas de cultivo

El cultivo del granado en España se centra de forma predominante en el sureste español. Según los datos del Anuario de Estadística Agraria en España en 2008 había plantadas 2.387 hectáreas, de las cuales el 84,4% se concentraban en la provincia de Alicante, concretamente en las comarcas que comprenden la zona protegida.

De entre las distintas variedades cultivadas en la zona (mollar, valenciana y wonderful), la mollar ha sido cultivada de forma exclusiva en la zona hasta años recientes. Esta variedad local se ha obtenido a través de la selección por los agricultores de la zona durante décadas de aquellas plantas que daban frutos de mejor calidad y que mejor se adaptaban a las condiciones climatológicas y edáficas de la zona y multiplicadas por injerto o estaquilla.

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) para obtener frutos con menor incidencia de plagas, color más homogéneo y tamaño más uniforme.

Muchos años de experiencia en el cultivo de la Granada Mollar han llevado a los productores a establecer un particular manejo del riego como técnica para mejorar el cuajado o disminuir el rajado.

5.2. Carácter específico del producto

La Granada Mollar 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.

La fecha de madurez comercial en la variedad Mollar está determinada por dos factores: que el contenido del zumo en azúcares (sólidos solubles) sea superior a 14° Brix y que el color de la piel haya virado del verde al crema y no presente tonos verdosos. La madurez comercial del producto en la zona definida tiene lugar en la primera semana de octubre, pudiendo variar el primer corte una semana antes o después dependiendo de las temperaturas máximas diurnas y nocturnas durante el período de cambio de color. Esta fecha de recolección es anterior a las zonas más septentrionales o con mayor altitud.

La acidez titulable del zumo se sitúa en un rango entre 0,18 y 0,24 (expresado en porcentaje de ácido cítrico). El equilibrio entre acidez y azúcares otorga al producto un sabor dulce característico.

El color exterior del fruto se caracteriza por tener una coloración crema a roja, de aspecto brillante. El color del zumo es característico del producto cultivado en la zona debido a la composición antocianica.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Las condiciones del medio (clima semiárido con temperaturas suaves en invierno y bajas precipitaciones, especialmente escasas en los meses de verano), los niveles de radiación y temperatura durante el desarrollo y maduración, afectan al color exterior, al sabor y la composición de los antocianos en la Granada Mollar cultivada en la zona.

La sequía característica de los últimos meses antes del comienzo de la campaña (desde junio a septiembre) se traduce en una potenciación del color rojo del zumo.

El intervalo de temperaturas máximas que se dan en la zona durante el desarrollo del fruto (julio-agosto), superiores a 30°C, pero que no alcanzan los 40°C hacen que la acidez del fruto, debida a los ácidos orgánicos, se sitúe en un rango entre 0,18 y 0,24 expresado en porcentaje de ácido cítrico. El equilibrio entre acidez y azúcares otorga al producto un sabor dulce característico.

Estas condiciones también afectan a la floración y a la fecha de recolección, que se produce en la primera semana de octubre, pudiendo variar una semana antes o después dependiendo de las temperaturas máximas diurnas y nocturnas durante el período de cambio de color.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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