

DOCUMENTO ÚNICO

«ALCACHOFA DE BENICARLÓ» Nº UE [reservado para la UE] DOP (X) IGP ()

1. Nombre [de DOP o IGP]

«Alcachofa de Benicarló» o «Carxofa de Benicarló».

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. *Tipo de producto*

Alcachofa. Clase 1.6: hortalizas

3.2. *Nombre:* «Alcachofa de Benicarló» o «Carxofa de Benicarló».

3.3. *Descripción*

Capítulos florales de alcachofa (*Cynarus Scolymus* L), destinados al consumo en fresco y de las categorías Extra y I, siempre que cumplan las condiciones que se fijan en el siguiente pliego y los demás requisitos de la legislación vigente que le sean de aplicación.

3.4. *Zona geográfica:* Está constituida por los términos municipales de Benicarló, Cáliz, Peñíscola y Vinaroz, todos ellos cercanos a la costa y situados en la comarca del «Baix Maestrat» perteneciente a la provincia de Castellón (Comunidad Valenciana). Toda esta zona de producción tiene una extensión de 25 129 ha, de las cuales aproximadamente 16 000 ha son superficie cultivada, con 3 800 ha de hortalizas de las cuales el 18 % se dedican al cultivo de alcachofa.

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

3.5. *Prueba del origen:* El Consejo Regulador llevará los siguientes registros: a) registro de plantaciones; b) registro de almacenes e instalaciones de acondicionamiento y envasado. Sólo la alcachofa producida en las parcelas inscritas en los registros de plantaciones y manipulada en empresas inscritas en el registro correspondiente podrá venderse amparada con la denominación de origen, siendo identificada con una contraetiqueta numerada.



Periódicamente se comprueban las parcelas inscritas y se inspeccionan los productos que salen al mercado con la contraetiqueta de la DO. Así mismo, se realizan inspecciones periódicas asegurándose una perfecta separación entre las alcachofas que cumplen las condiciones para ser amparadas por la denominación de origen protegida de las que no las cumplen.

3.6. **Método de obtención**

Plantación: El sistema de multiplicación empleado es por esquejes procedentes de plantas seleccionadas por el propio agricultor o bien por plantas procedentes de semillero certificado para aquellas variedades que se reproducen por semilla.

La siembra en semillero de las variedades de semilla se realiza entre los meses de abril a junio y la plantación de las plantas en campo se realiza desde mayo a agosto. Por su parte, la plantación de los esquejes de las variedades que se reproducen por esquejes se realiza durante los meses de julio y agosto de forma manual.

Prácticas de cultivo: El riego tradicionalmente ha sido por surcos, pero se va sustituyendo por riego localizado, ya que supone un empleo más racional del agua y un mejor control de los abonados los cuales se van realizando durante toda la campaña en función de las necesidades de la planta. En la primera fase del cultivo se realizan escardas manuales y químicas para el control de las malas hierbas y cuando las plantas ya tienen 3 o 4 hojas se van realizando aporcados cada vez menos frecuentes hasta que el sombreado de la planta impide la proliferación de malas hierbas.

Recolección: La recolección es de forma escalonada desde los meses de octubre a abril aproximadamente y se realiza con un cuchillo de forma manual y seleccionando muy minuciosamente el producto.

Acondicionamiento y envasado: Una vez el producto llega a las instalaciones de acondicionamiento y envasado, se realiza una rigurosa selección y clasificación.

3.7. **Vínculo**

Histórico: La alcachofa es un producto de larga tradición en la zona, principalmente en la ciudad de Benicarló, perfectamente adaptado a la zona y cuya importancia en dicho municipio queda reflejado en su escudo, donde aparece una planta de alcachofa, la presencia de la carxofa y de la carxofera en el mismo es muy antigua y se cree que data del siglo XIII. El botánico Cabanilles la denomina *Scolimus hispanicus* y dice que abundan en su época (finales del siglo XVIII) en toda la tierra de regadío valenciana.

La producción y comercialización actual de la alcachofa se inició ya hace medio siglo, al final de los años 40, cuando el agricultor habituado ya a su cultivo, no dudó en cultivarlo ya a gran escala, en cuanto el comercio se extendió y los mercados se aproximaron mediante el transporte.

Natural: La alcachofa cultivada en los términos municipales de la DO vegeta en condiciones óptimas, aprovechando la particular climatología de la zona y las características edáficas de los suelos de las llanuras litorales del norte de la Comunidad Valenciana.

Orografía: Se trata de una zona litoral con pendientes suaves del 2 % de media, protegida por una cadena montañosa.

Suelo: La roca madre del mismo es de tipo carbonatado y se caracteriza por tener un pH ligeramente básico y una textura franca.



Clima: Seco subhúmedo, mediterráneo marítimo, con inviernos suaves pero no cálidos y con poco riesgo de heladas. La pluviometría media anual es de 400 mm y de distribución irregular, lo que hace necesario aportaciones de riego.

En estas condiciones y con un cultivo esmerado las variedades blancas consiguen desarrollar capítulos florales con cualidades singulares, pues además de tener un buen aspecto exterior compacto y apiñado, la alcachofa de la zona tiene mayor aguante al ennegrecimiento después del corte, cualidad muy apreciada por el comercio.

El cultivo es manual y esmerado desde la selección de los esquejes por el propio agricultor hasta la recolección en donde se van seleccionando día a día las alcachofas a recolectar en su punto óptimo. Estas fases y las intermedias las realiza el agricultor con gran cuidado fruto de una profesionalidad y tradición de varias generaciones.

3.8. Estructura de control

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Alcachofa de Benicarló"

Dirección: César Cataldo, 2 1º 12580 BENICARLÓ (Castellón)

Teléfono: (34) 964 461674

E-mail: alcachofablo@alcachofabenicarlo.com

3.9. **Etiquetado:** Las alcachofas amparadas por denominación de origen protegida únicamente se comercializarán en envases que irán provistos de una contraetiqueta numerada, expedida y controlada por el Consejo Regulador y donde debe figurar obligatoriamente la mención: denominación de origen protegida «alcachofa de Benicarló» o «Carxofa de Benicarló».

3.10. Requisitos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre de 1970, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo de 1972, Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas del producto.
- Real Decreto 1643/99, de 22 de octubre de 1999, 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 e indicaciones geográficas protegidas.
- Ley 10/2006, de 26 de diciembre, de la Generalitat Valenciana, de medidas fiscales, de gestión administrativa y financiera, y de organización de la Generalitat en su capítulo XVII, titulado "De la protección de los Sistemas de Calidad agroalimentaria", regula la gestión, control y certificación de las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas, las Especialidades tradicionales garantizadas y la agricultura ecológica
- Decreto 222/2007, de 9 de noviembre, del Consell, por el que se establecen normas relativas a los consejos Reguladores u Órganos de Gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana.
- El Decreto 46/2010, de 12 de marzo, del Consell, por el que se modifica el artículo 4, apartado 4; el artículo 6, apartado 3; el artículo 7, apartados, 1,3 y 5; el artículo 8 apartado 1 y el artículo 11 apartados 2, 3, 4 y 5 del Decreto 222/2007, de 9 de noviembre, del Consell.

Enlace del pliego de condiciones: <https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/PC-ALCACHOFA+2022.pdf/>