








**CRDOP ALCACHOFA DE  
BENICARLÓ**  
Calle César Cataldo, nº 2  
12580 Benicarló

-  96 446 16 74
-  [alcachofablo@alcachofabenicarlo.com](mailto:alcachofablo@alcachofabenicarlo.com)
-  [www.alcachofabenicarlo.com](http://www.alcachofabenicarlo.com)
-  Alcachofa de Benicarló/Carxofa de Benicarló
-  @DOPALCACHOFABLO



La Alcachofa de Benicarló tiene su zona de producción en la parte norte de la provincia de Castelló, en las suaves planicies litorales de la comarca del Baix Maestrat. Concretamente, las localidades de Benicarló, Càlig, Peñíscola i Vinaròs.

El Mediterráneo que baña estas costas ejerce un efecto benefactor sobre estas ricas tierras, preservándolas de fuertes oscilaciones térmicas y ofreciendo inviernos moderados, que permiten que la alcachofa se desarrolle consistente, redonda y compacta. Estas especiales características microclimáticas, confieren, de forma natural, una extraordinaria resistencia a la

alcachofa que, en condiciones óptimas de conservación, ofrece una larga duración sin mermar su alta calidad.

La denominación de origen "Alcachofa de Benicarló" y su reglamentación específica, fue aprobada el 18 de septiembre de 1998. El 11 de noviembre de 2003 fue declarada Denominación de Origen Protegida (DOP) por la Unión Europea.

Como no podía ser de otra forma, gran parte de éste reconocimiento obedece al buen hacer tradicional del agricultor de la zona, que generación tras generación, ha sabido trabajar

con empeño y esmero éstas tierras que siempre destacaron por la calidad de sus productos.

A éste buen hacer, se une ahora una estricta reglamentación que controla todo el proceso de elaboración de la Alcachofa de Benicarló –desde su recogida en los campos, hasta su selección, envasado, etiquetado y expedición-.

**Lo que hay que saber...**

**Temporada:** Octubre- Junio

**Calidades:** Solamente están acogidas a la DOP, las alcachofas de categoría EXTRA y PRIMERA.

**¿Cómo reconocerla?**

La Alcachofa de Benicarló, destaca por su forma chata y compacta, y su peculiar hoyuelo. Se comercializa debidamente identificada con el anagrama del Consejo Regulador y un número de control de calidad.

