



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"CALASPARRA"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN " CALASPARRA "

A) NOMBRE DEL PRODUCTO: DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CALASPARRA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Arroz procedente de la especie "Oryza sativa, L" de las variedades Bomba y Balilla X Sollana, destinados al consumo humano.

El arroz protegido será:

Arroz blanco: Aquel de cuyos granos maduros se han eliminado total o parcialmente las cutículas del pericarpio y que presentan color más o menos blanco pero siempre uniforme.

De categorías comerciales "Extra" y "I".

Arroz integral: constituido por los granos de este cereal maduro desprovisto de su cubierta exterior o cascarilla (glumas o glumillas) y revestido del pericarpio al que debe su color característico.

La variedad más cultivada es la Balilla X Sollana. Las características específicas de esta variedad son:

a) Características del grano crudo elaborado:

Balilla X Sollana.

Longitud del grano	5,3 y 5,6. mm.
Anchura " "	3,10.mm.
Espesor " "	2,12.mm.
Amilosa(% s.e.s.)	20,52 %



b) Características de Molinería: Comportamiento del grano durante la elaboración.

Balilla X Sollana.

Rendimiento total 63,00 %
% de roturas 9,24 %

c) Características de cocción del grano.

Balilla X Sollana.

Tiempo de cocción 20,0 min
Absorción de agua* 3,7
Aumento de longitud
del grano 49,35 %

* partes agua/partes de arroz. Según el Comité de Cata del Consejo Regulador.

Las características generales de la variedad Bomba son:

Grano redondo y de mayor dureza.

a) Características de cocción del grano:

· Tiempo de cocción más largo.

Importante aumento de longitud y gran adsorción de agua en la cocción.

b) Características de Molinería: Comportamiento del grano durante la elaboración.



Rendimiento total	49,00 %
% de roturas	18,00 %

En el momento de la expedición, los granos de arroz deberán presentar las características propias de la variedad, resultando un grano sano, libre de hongos, podreduras, insectos y parásitos, limpio, exento de olores y gustos extraños y seco, con una humedad inferior al 15%.

C) ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción se encuentra enclavada en el sureste de la Península Ibérica y está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Calasparra y Moratalla, en la provincia de Murcia, y de Hellín en la provincia de Albacete.

Esta zona se extiende por los márgenes de los ríos Segura y Mundo, en pequeñas áreas de aluvión perfectamente delimitadas por estos ríos y las acequias madres de riego, que conforman el denominado Coto Arrocerero.

La superficie inscrita es de 1036,89 Has.

Las zonas de elaboración y envasado coinciden con la de producción.

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

Los elementos que prueban que el producto es originario de esta zona son:

- Las características del producto:

El arroz de esta zona presentan unas características específicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, que le relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de elaboración.



Estas características físicas no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían este arroz y lo relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen ha de ir avalado.

- Controles y Certificación.

Son los elementos fundamentales que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

1- El arroz procederá de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

2- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las tradicionales de la zona y autorizadas por el Consejo Regulador.

3- El arroz se manipulará en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4- El producto se almacenará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

5- El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.

6- Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, el arroz que supere todos los controles a lo largo del proceso.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora estará en función del producto entregado por el agricultor a la industria y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.



EL arroz de las variedades autorizadas se cultivará en plantaciones inscritas.

La recolección, mecanizada, se iniciara en la época que el Consejo Regulador determine, a fin de que los granos estén maduros.

Una vez recolectado pasa a las industrias o cooperativas elaboradoras en las que ha de someterse a los siguientes procesos:

- Secado: Eliminación del exceso de agua del grano, hasta reducirlo aun 15%, mediante secadoras especiales diseñadas para tal fin, secado natural del grano en pistas habilitadas para ello.

- Almacenaje: Una vez seco, se procede a su almacenaje en silos o almacenes, hasta que se inicie el proceso de molturado .

- Molturado: Eliminación de glumas o glumillas y de las cutículas del pericarpio, hasta que el grano quede como arroz blanco para su comercialización.

En el arroz integral se eliminan únicamente las glumas quedando el grano de arroz revestido del pericarpio.

- Limpieza: Separación de cuerpos extraños por aire y vibración.

- Envasado: Introducción del arroz en los envases autorizados mediante dosificadoras automáticas.

- Control de calidad extrínseca: Operación encaminada a garantizar que los envases estén correctos en cuanto a peso, materias extrañas, granos con defectos etc, y que cumplen con las tolerancias señaladas en la normativa correspondiente.

-Etiquetado: Colocación de etiquetas y contraetiquetas al envase.

El Consejo Regulador vigila los rendimientos de arroz y cataloga el mismo a fin de asignar la categoría que corresponde.



Certificada la calidad el Consejo entrega las contraetiquetas numeradas correspondientes a la industria o cooperativa envasadora.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

a) Histórico.

El cultivo del arroz en la zona de Calasparra data desde antiguo. De la antigüedad de las técnicas culturales empleadas existe constancia en Actas Capitulares y diversos documentos que datan del siglo XV y que dan testimonio de la importancia de estos sistemas de cultivo y en varios Heredamientos de acequias se encuentran actas del año 1785, en las que los agricultores reglamentaban su cultivo y el aprovechamiento de las aguas.

En escritos sobre la zona, del año 1.907, se comenta que anteriormente existía una Real Orden de San Juan de Malta, a la que pertenecía esta población, en la que se autorizaba el cultivo del arroz en las tierras de esta zona.

Actualmente los cultivadores poseen un escrito que transcribe un Real Decreto del Ministerio de Fomento de 1 de febrero de 1.908, por la que se declara Coto Arroceros a determinados terrenos de los términos municipales de Calasparra y Moratalla.

En el Registro de la Propiedad Industrial se encuentra amparada por el expediente nº 68.475 del Registro, con fecha 1 de mayo de 1928, la marca "Arroces de Calasparra" registro solicitado por el Ayuntamiento de Calasparra y en el que se recoge "Los arroces cosechados y elaborados en el término municipal de Calasparra y para que puedan usarla todos los cosecheros, fabricantes y comerciantes establecidos en dicho término municipal".

Orden de 2 de noviembre de 1982 por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación de Origen "Calasparra".

b) Natural.

- Orografía.

La zona de producción, denominada Coto Arroceros está enclavada en una zona montañosa y quebrada a lo largo del río Segura, el cual va prácticamente entre montañas



existiendo algunos ensanchamientos o pequeñas vegas, que junto con las estrechas franjas de terreno que permite el cauce del río constituyen el área de producción.

Las parcelas están abancaladas en terrazas a río, permitiendo su pendiente un fácil y directo desagüe al mismo.

Su entorno ecológico es claramente diferente al cultivarse en un área montañosa y soleada, con una altitud entre 341 y 500 metros sobre el nivel del mar.

- Suelos

Los suelos originados a partir de sedimentos del Plioceno o Pleistoceno, poseen perfil A/(B)/C sobre materiales calizos con horizonte de humus poco desarrollado. En general son suelos pardo calizos sobre material consolidado, alternando en algunas zonas con margas en complejo con suelo pardo calizo.

- Clima.

El clima es mediterráneo, con temperaturas medias anuales inferiores a 15º, veranos cálidos e inviernos rigurosos y con precipitaciones por debajo de 400mm

- Hidrografía

El río más importante es el Segura, se introduce en la zona de producción por el noroeste y la atraviesa hasta el sureste. Su principal afluente es el río Mundo.

El agua de estos ríos es de buena calidad, tanto en su aspecto físico-químico, como por su ausencia de elementos contaminantes, al encontrarse la zona de producción en el tramo alto de curso de estos ríos.

c) Condiciones de cultivo

- Preparación del terreno.

En la zona se realiza una serie de alternativas de cultivo para el mejor aprovechamiento de las tierras, siendo el más frecuente:

Abril/Mayo a Octubre/Noviembre - Arroz.



Noviembre a Junio - Trigo.

Junio a Diciembre - Maíz.

Diciembre a Abril - Leguminosas.

Para empezar otra vez el ciclo, que dura dos años y que enriquece el terreno, evitando agotar la riqueza del suelo.

El terreno que se encuentra con leguminosas, se tritura y se envuelve en la tierra como aportación de abonado verde en el cultivo de arroz. Seguidamente se deja entrar el agua en las parcelas, que se encuentran divididas en bancales con una ligera inclinación hacia el río.

- Siembra.

Una vez que el agua ha llegado a todas las parcelas se siembra el arroz, mediante tirada a mano.

El arroz se deja encharcado con aproximadamente 7-8 cm de agua, hasta el nacimiento de la planta. Una vez nacida la planta se procede a quitar las malas hierbas, por procedimientos de escarda manual y se efectúa una reposición de plantas en los claros que no hubo nacimiento.

En el mes de julio se procede al abonado del cultivo. En caso de cultivo ecológico, el abonado se atenderá a la normativa correspondiente.

El nivel de agua se mantiene durante todo el ciclo vegetativo, retirándose 8 ó 10 días antes de iniciarse la recolección, una vez que el grano está maduro.

-Recolección

Una vez retirada el agua de las parcelas y el terreno se encuentra en condiciones, se procede a la recolección del cereal, transportándose el arroz a los molinos para iniciar el proceso de secado

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

El control de la Denominación Origen "Calasparra" corresponde a su Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador y cuya constitución es la siguiente:



- Un Presidente
- Un Vicepresidente
- Tres Vocales en representación del sector productor
- Tres Vocales en representación del sector elaborador
- Tres vocales técnicos con especiales conocimientos sobre el cultivo y elaboración de arroz, designados por las administraciones competentes.

Los vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector productor y elaborador respectivamente.

Ámbito de competencias

En lo territorial: por la zona de producción.

En razón de los productos: por los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases.

En razón de las personas: por las inscritos, personas físicas o jurídicas en los diferentes registros.

Funciones

- Elaborar y controlar los diferentes Registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de las judías protegidas. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.
- Calificar el producto.
- Promocionar y defender la Denominación Origen.
- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.



- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación Origen.

H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Denominación Origen "Calasparra". Se podrá hacer referencia en el etiquetado al método de producción ecológica, previa autorización del Consejo Regulador en el arroz de Calasparra que haya sido cultivado y elaborado con arreglo a la legislación correspondiente.

Cualquier tipo de envase, en el que se expida el arroz protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en el propio almacén o planta envasadora inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Se adjuntan contraetiquetas numeradas y logotipo de la Denominación Origen.

D) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".
- Orden de 2 de noviembre de 1982, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación de Origen "Calasparra".



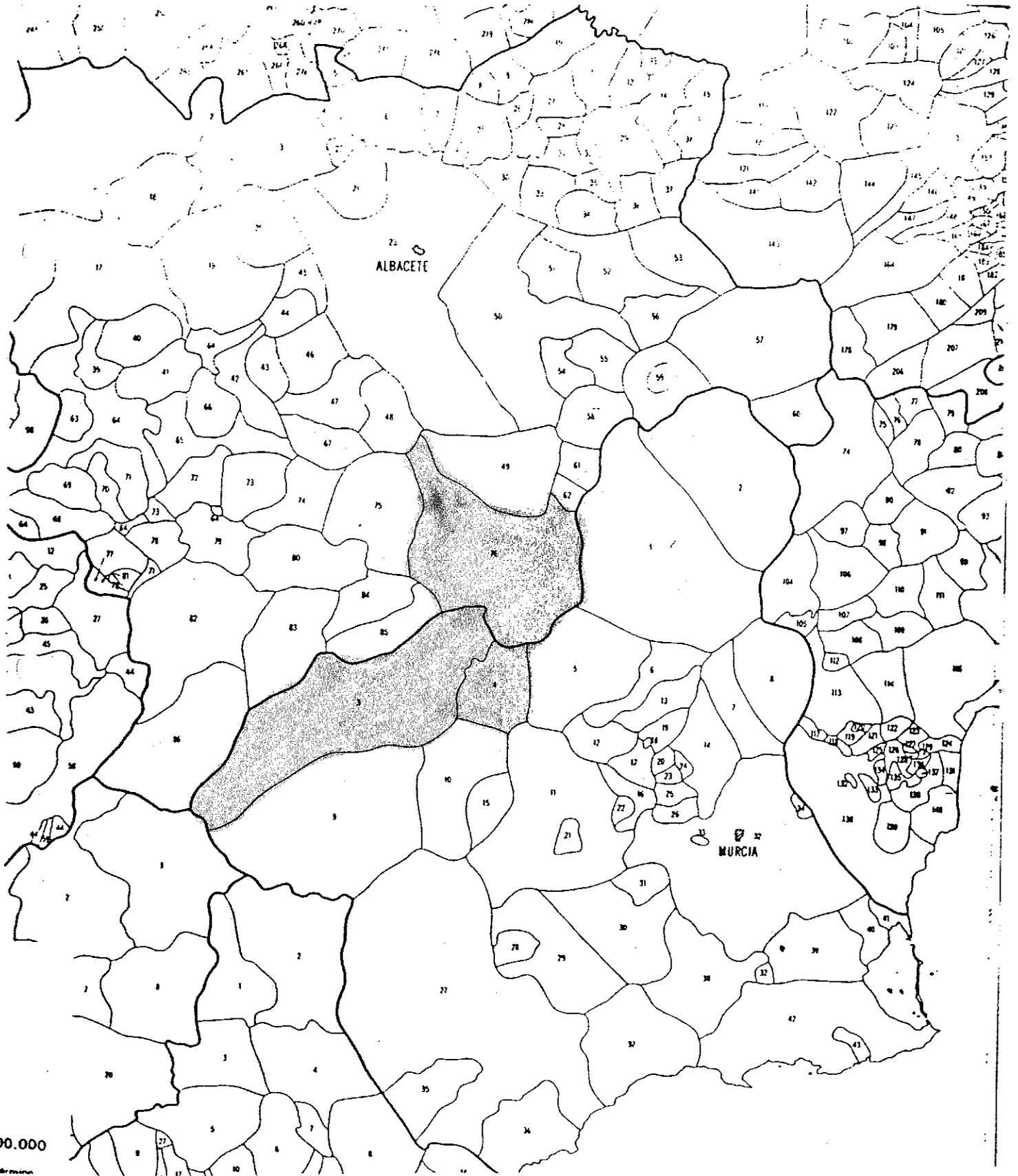
- Orden de 19 de febrero de 1986, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Calasparra" y su Consejo Regulador.
- Orden de 24 de abril de 1991, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen "Calasparra" y su Consejo Regulador.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CALASPARRA"





DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CALASPARRA"



30.000
escala



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CALASPARRA"

CONTRAETIQUETAS NUMERADAS CON EL LOGOTIPO DE LA DENOMINACIÓN

