



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD
DEL AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS
Código ET-01**

Copia nº	Distribuida a:	Fecha:
1	AJOMAN, S.COOP. C-LM	
2	AJOS DE LAS PEDROÑERAS, S.COOP. C-LM	
3	AJOS LA VEGUILLA, S.L.	
4	BHIO CARRIÓN, S.L.	
5	COOPAMAN, S.COOP. C-LM	
6	DOSCIENTOS AJOS, S.L.	
7	MANCHAFLOR, S.COOP C-LM	
8	REGAR AGRÍCOLA, S.L.	
9	SAN ISIDRO EL SANTO, S.COOP. C-LM	
10	SAN ISIDRO LABRADOR, S.COOP. C-LM	
11	SAN JUAN, S.COOP. C-LM	
12	SAN JULIÁN, S.COOP. C-LM	
13	SAT Nº 9989 PEREGRÍN	
14	SIC	
15	SOC. AGROAL. PEDROÑERAS, S.A.	
16	SUÁREZ MONEDERO, S.L.	

CONTROL DE CAMBIOS

PÁG.	CONTENIDO DEL CAMBIO	REVISIÓN
5	<u>Cuadro clasificación de los ajos. Tolerancias. Diferencias de diámetro.</u>	- Se sustituye 30% de escobilla por el 14%. - Se sustituye "no podrá exceder de 20 mm" por "no podrá exceder de 10 mm".
	<u>Destrío de cabezas.</u>	- Se modifica "Descubiertas de todas las capas" por "Descubiertas de parte de las capas".
6	<u>Plantación del bulbo.</u>	- "Para evitar enfermedades y ataques de plagas, nunca debe repetirse...", se sustituye por "Para evitar enfermedades y ataques de plagas, no debería repetirse...".
9	<u>Control de calidad en la recepción.</u>	- "La muestra a tomar de cada partida será como mínimo de 20 Kg. por tonelada...". La muestra será de 5 kg. por tonelada.
10	<u>Almacenamiento.</u>	- "podrá ser almacenado hasta el 30 de septiembre" se reemplaza por "podrá ser almacenado hasta el 15 de septiembre".
10	<u>Envases autorizados</u>	- Se elimina la bandeja de 300 gr - Se incluye la ristra 500 gr - Se introduce que "Las cajas podrán llevar el ajo a granel o envasado
11	<u>Origen geográfico.</u>	- La caja de cartón podrá ser de 5 - 6 Kg - Se elimina todo el párrafo que dice: Origen geográfico del producto que no podrá ser distinto al de las poblaciones incluidas en la zona de la Indicación Geográfica "Ajo Morado de Las Pedroñeras".

Revisado por: Juan Martínez Bravo, Secretario Técnico Firma:	Aprobado por: Junta Directiva Firma:
Fecha: 17/09/2010	Fecha: 2/09/2010

INDICE

CONTROL DE CAMBIOS

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

2. OBJETO DE LA ESPECIFICACION

3. DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRAFICA

- 3.1. Límites de la zona geográfica de producción
- 3.2. Límites de la zona geográfica de manipulación y envasado

4. DESCRIPCION DEL AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS

- 4.1. Descripción del producto

5. METODO DE OBTENCION DEL AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS

5.1 PRACTICAS AGRICOLAS

- 5.1.1. Labores preparatorias antes de la siembra
- 5.1.2. Preparación de la simiente
- 5.1.3. Plantación del bulbo
- 5.1.4. Labores durante el ciclo vegetativo
 - 5.1.4.1. Riego
 - 5.1.4.2. Fertilización
 - 5.1.4.3. Tratamientos fitosanitarios
 - 5.1.4.4. Recolección

5.1.5 Cuaderno de campo

5.2 SECADO, TRANSPORTE Y MANIPULADO

- 5.2.1 Métodos de secado natural y artificial del producto
- 5.2.2 Tipos de transporte y contenedores
- 5.2.3 Acondicionado del producto antes de su entrega para manipulación

5.3 INSTALACIONES DE RECEPCION

- 5.3.1. Control de calidad en la recepción
- 5.3.2. Métodos de control de peso
- 5.3.3. Normas de clasificado
- 5.3.4. Sistemas de limpieza de las instalaciones

5.4 ALMACENAMIENTO

- 5.4.1. Condiciones de almacenamiento y conservación

6. ETIQUETADO

7. ENVASES AUTORIZADOS

8. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

9. REQUISITOS QUE HAN DE CUMPLIRSE EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y NACIONALES

ANEXO I. TÉRMINOS MUNICIPALES AUTORIZADOS PARA LA PRODUCCION Y MANIPULACION DEL AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS

ANEXO II. FORMATO DEL CUADERNO DE CAMPO

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Ajo Morado de Las Pedroñeras.

2. OBJETO DE LA ESPECIFICACION

La presente especificación tiene por objeto definir el origen geográfico y botánico, las características de calidad, envasado y presentación del ajo morado, así como los requisitos a cumplir durante su producción, acondicionamiento y manipulación para que éste pueda ser comercializado con la marca de la IGP "Ajo Morado de Las Pedroñeras".

3. DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRAFICA

3.1 Límites de la zona geográfica de producción

La zona de producción está constituida por doscientas veintisiete localidades pertenecientes a las comarcas naturales de La Alcarria, La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela y Centro, todas ellas pertenecientes a las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Los términos municipales autorizados para la producción de Ajo Morado apto para ser comercializado con la marca de la IGP, están detallados en el anexo I del presente documento.

El cultivo se realizará dentro de la zona de producción indicada, en parcelas inscritas en registros y sometidas a la supervisión del Servicio de Certificación.

3.2 Límites de la zona geográfica de manipulación y envasado

La manipulación y el envasado pueden llevarse a cabo en cualquier término incluido dentro de la zona de producción, es decir, todos aquellos detallados en el anexo I. No obstante, la manipulación, envasado y comercialización del "Ajo Morado de Las Pedroñeras", podrá ser realizada por aquellas empresas interesadas, independientemente de su ubicación, siempre que las mencionadas empresas, cumplan con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y se sometan a los requisitos específicos que estipule el organismo de control autorizado.

4. DESCRIPCION DEL AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS

4.1 Descripción del producto

La Indicación Geográfica protegerá exclusivamente:

- Los ajos morados procedentes del ecotipo "Morado de Las Pedroñeras" de la planta *Allium sativum* L. perteneciente a la familia de las liliáceas.
- Comercializados en estado seco, entendiéndose como tal el producto cuyo tallo, túnica o película exterior del bulbo y la película que envuelve cada diente, están completamente secos.
- Presentados en cabezas sueltas.

- Con el fin de no comercializar ajos con IGP de la campaña anterior, no puede haber transcurrido más de un año desde la fecha de entrada en las instalaciones, siempre y cuando ésta se realice antes del 30 de septiembre.
- Se clasifican de la siguiente forma con las características y tolerancias indicadas:

CALIDAD	Buena y superior
CALIBRE	Superior a 41 mm
COLORACIÓN	Normal de la variedad
OTRAS CARACTERÍSTICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Enteros - Conformación bastante regular - Limpios - Pelados - Blancos - Como máximo una potra quitada y sin restos de pieles negras junto a las raíces. - Raíces cortadas a ras de bulbo con una longitud máxima de 5 mm respecto a su punto de inserción. - Longitud máxima del tallo de 3 cm desde el extremo superior de los dientes. - Ausencia de productos fitosanitarios visibles. - Deberán carecer de defectos, salvo muy ligeras alteraciones superficiales en la epidermis siempre que dichas alteraciones no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación o a su presentación en el embalaje.
TOLERANCIAS	<p>Podrá presentar los defectos leves siguientes, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación o a su presentación en el embalaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5% de las cabezas con rotura de túnicas - 14% de escobilla. - 10% de destrío

- La suma de destrío y vista de dos dientes por cabeza no puede superar el 16 %.
- La diferencia de diámetro entre la cabeza más pequeña (41 mm) y la mayor de las contenidas en un mismo embalaje no podrá exceder de 10 mm.
- Cada embalaje comercial deberá ser homogéneo y estar integrado únicamente por ajos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre.
- Las cabezas de ajos consideradas como destrío serán las que manifiesten alguna de las siguientes características:
 - ✓ Desgranadas en uno o más dientes
 - ✓ Descubiertas de parte de las capas de recubrimiento
 - ✓ Cabezas con uno o más dientes dañados
 - ✓ Con dos potras descubiertas
 - ✓ Manchadas de cualquier coloración en un % superior al 20% de la superficie de la cabeza.
 - ✓ Abiertas en cualquiera de sus extremidades viéndose los dientes

- Deben estar envasadas en continentes nuevos y limpios que reúnan perfectas condiciones higiénico-sanitarias y que estén fabricados en materiales que no provoquen alteraciones internas ni externas del producto.
- El ecotipo “Morado de Las Pedroñeras” pertenece a la Variedad “Morado de Cuenca” y por tanto debe de cumplir todas sus características. Esta variedad figura descrita en el Registro de Variedades Comerciales y Protegidas del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (I.N.I.A.) con el N° de Expediente 25009 y fecha de inscripción definitiva el 30-12-1992.

5. MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS

5.1 Prácticas agrícolas

5.1.1 Labores preparatorias antes de la siembra

La primera labor de manera temprana y semiprofunda consiste en el alzado del barbecho.

Después de esta labor, se refina el terreno con dos labores. La primera se encarga de pulverizar o de buscar un desmenuzamiento óptimo mediante la utilización de “cultivadores”, “binas” o con “rejas de golondrina”. La segunda labor sirve para desmenuzar y además enterrar el abono de fondo y el marcado de la línea de plantación. Esta labor se realiza cruzada respecto a la primera.

El “pintado” de la superficie del terreno consiste en marcar las líneas de plantación de tal forma que queden suficientemente claras para poder realizar la siembra.

5.1.2 Preparación de la simiente

La multiplicación del “Ajo Morado de Las Pedroñeras” se realizará de modo vegetativo plantando los “dientes” previamente desgranados.

Para prevenir daños posteriores causados por hongos que atacan al ajo en sus primeros estadios, se podrá aplicar un tratamiento a base de fungicidas.

5.1.3 Plantación del bulbo

Para evitar enfermedades y ataques de plagas, no debería repetirse la siembra del ajo en el mismo terreno del año anterior.

La siembra se realizará desde la segunda quincena de noviembre hasta la segunda quincena de enero. El marco de plantación vendrá determinado por los aperos y maquinaria que se utilicen para esta labor.

La plantación se realizará a una profundidad media de 4 cm en suelos arcillosos y de 6 cm en suelos arenosos. Debe cuidarse de que el diente se plante con el germen hacia arriba.

Están permitidas tanto la siembra manual como la mecanizada.

Después de la plantación se tapan los dientes con tierra para evitar que sufran daños, mediante cultivador de rejas o binas en línea. En el caso de la siembra mecánica no es necesaria esta labor, ya que las máquinas llevan incorporados estos aperos.

Tras la plantación, se puede dar un ligero rulado con rastra ligera para obtener una pequeña compactación. Es conveniente realizar un rulado con un rulo dentado, ya que el rulo liso puede tumbar el bulbo a su paso, disminuyendo así el desarrollo germinativo.

5.1.4 Labores durante el ciclo vegetativo

5.1.4.1 Riego

El número de riegos y la cantidad de agua a aportar en cada riego dependerá de las condiciones climáticas concretas, pero en ningún caso deben sobrepasarse los 3.000 m³/Ha.

5.1.4.2 Fertilización

Se permiten los siguientes abonados máximos:

- En fondo, máximo de 54 unidades fertilizantes de nitrógeno, 110 unidades fertilizantes de fósforo y 165 unidades fertilizantes de potasio por hectárea.
- En cobertera, máximo de 65 unidades fertilizantes de nitrógeno por hectárea, que se aplicarán antes del 30 de marzo.

5.1.4.3 Tratamientos fitosanitarios

Únicamente se permitirá la aplicación de aquellos tratamientos que garanticen el buen desarrollo y fin de las plantaciones, utilizándose siempre para ello las materias activas permitidas, en sus dosis recomendadas y con estricto respeto a los plazos de seguridad y aplicación establecidos para cada una de ellas.

Escarda: Las malas hierbas se eliminarán mediante pases de cultivador entre líneas, pudiéndose asociar aplicaciones de herbicidas selectivos. Se realizarán un máximo de cinco labores de escarda o "binas" entre líneas, que permitan la eliminación de gran parte de las malas hierbas.

Eliminación del escapo floral: Se puede iniciar la recolección entre siete y diez días después de la eliminación del escapo floral. Cualquier riego realizado después de la eliminación del escapo floral resultará perjudicial ya que el tallo queda hueco y la entrada de agua dañará al bulbo.

5.1.4.4 Recolección

La recolección comenzará a finales de junio y terminará en el mes de julio. Sólo en contadas ocasiones se prolongará hasta los primeros días de agosto.

Se considera que el bulbo está apto para la recolección cuando la vegetación comienza a marchitarse.

Se permiten las técnicas de recolección manual y mecanizada.

5.1.5 Cuaderno de campo

Para garantizar que se controlan y se cumplen estas prácticas agrícolas establecidas, los productores que suministren ajo morado con destino a ser comercializados con la marca IGP, deberán llevar un cuaderno de campo controlado por las empresas certificadas, con el formato que se especifica en el anexo II o alguno similar.

5.2 Secado, transporte y manipulado

5.2.1 Métodos de secado natural y artificial del producto

Se permiten los siguientes métodos:

- Tradicional. Secado de los ajos por exposición al sol o bajo cubierta, atados en manojos o sin atar, garantizándose que las cabezas o bulbos no reciban directamente los rayos solares. Se deberá evitar igualmente, que el bulbo recolectado sufra enmohecimiento por falta de ventilación.
- Forzado. Secado de los ajos mediante la acción de una corriente de aire a temperatura ambiente y/o caliente que elimine la humedad de los bulbos, evitando que se produzcan en el producto quemaduras, deshidratación excesiva y enmohecimiento.

5.2.2 Tipos de transporte y contenedores

Se permite el transporte del producto a granel, atado en manojos o gavillas, utilizándose los medios y vehículos habituales en la zona de producción (camiones, remolques agrícolas y furgonetas). En caso de recolección mecánica con arrancadora-cortadora de tallo se permite también el transporte a granel en sacas o contenedores con capacidad aproximada de 400 Kg. en los citados vehículos.

5.2.3 Acondicionado del producto antes de su entrega para manipulación

El bulbo, una vez seco y exento de mohos, deberá ser desprovisto mediante corte, de una parte de su tallo, cuya longitud máxima medida desde el extremo superior de los dientes no sobrepasará los 30 mm. y también de las raíces, cuya longitud máxima medida desde su punto de inserción no sobrepasará los 5 mm.

5.3 Instalaciones de recepción

La manipulación y el envasado se realizarán por empresas certificadas y sometidas a la supervisión del Servicio de Certificación.

Estas empresas serán las responsables de que los ajos morados comercializados al amparo de la Indicación Geográfica reúnen las características exigidas, para lo cual adoptarán las medidas apropiadas.

5.3.1 Control de calidad en la recepción

Cada centro de recepción autorizado deberá de disponer de un controlador o equipo de control de calidad. Será cometido de este equipo, supervisar a la llegada del producto, que cumple las características exigidas por la legislación vigente de comercialización y por la presente Especificación Técnica de Calidad: procedencia geográfica del ajo, % de destrío, longitud de tallo y raíces, plagas o enfermedades, escobilla, y grado de humedad de bulbos, y aceptar o rechazar las partidas en función del preceptivo muestreo.

Hay que verificar que el ajo recibido procede de los términos municipales que se encuentran dentro de la zona de producción protegida.

Hay que verificar en el momento de la recepción que el agricultor esté registrado en el Servicio de Certificación.

La muestra a tomar de cada partida será como mínimo de 5 Kg. por tonelada al azar de entre los bultos que formen parte de la entrega.

La supervisión consistirá en la verificación visual de la muestra, permitiendo porcentaje igual o menor al 7% del peso de la muestra de destrío. Para defectos de longitud de tallos, raíces o humedad, la tolerancia es cero.

5.3.2 Métodos de control de peso

Los centros de manipulado, almacenamiento e instalaciones autorizadas deben de disponer de básculas de pesaje debidamente calibradas.

5.3.3 Normas de clasificado

El ajo con destino a ser comercializado con la marca IGP deberá ser manipulado en todo momento de forma independiente del resto del producto y deberá estar identificado como tal desde el momento de su entrada en la empresa.

Los centros de manipulado estarán dotados de líneas de calibrado y cepillado donde se clasifica el ajo según el diámetro de su cabeza.

El ajo así clasificado por calibres será posteriormente cepillado con el fin de eliminar la tierra, polvo y las túnicas externas del bulbo.

El acabado final del producto o pelado, se realizará de forma manual eliminando de los bulbos las pieles rotas desprendidas y los restos junto a las raíces.

5.3.4 Sistemas de limpieza de las instalaciones

Los centros de manipulado deberán contar con equipos extractores-ventiladores para la eliminación del polvo y pieles así como de cintas transportadoras para el resto de los materiales de desecho.

5.4 Almacenamiento

5.4.1 Condiciones de almacenamiento y conservación

El ajo una vez manipulado y terminada su confección para su expedición al mercado, podrá ser almacenado hasta el 15 de septiembre de la campaña correspondiente a temperatura ambiente en las correspondientes instalaciones.

Las instalaciones autorizadas conservarán obligatoriamente a partir de esta fecha los bulbos en cámaras frigoríficas a temperaturas comprendidas entre -2 y -4 grados centígrados. La humedad relativa en el interior de las cámaras deberá mantenerse en cifras entre el 70-93%.

La mercancía envasada en contenedores y/o cajas, deberá apilarse en el interior de las cámaras de tal forma que se garantice la existencia de pasillos y espacios que faciliten una ventilación adecuada. Al menos el 10% del volumen de las cámaras deberá habilitarse para tales menesteres.

En dichos contenedores o cajas figurará de forma inequívoca la fecha de recepción en las instalaciones.

6. ETIQUETADO

Solamente se etiquetarán con la marca de la IGP el ajo que cumpla con lo expuesto en la presente Especificación Técnica.

El etiquetado contendrá las indicaciones previstas en la legislación vigente.

En todas las etiquetas figurará el logotipo de la denominación y la mención: Indicación Geográfica Protegida "Ajo Morado de las Pedroñeras".

Los envases en los que se expida para su consumo los ajos protegidos irán provistos de precinto de garantía, etiquetas o contra etiquetas numeradas facilitadas por la Asociación IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras de manera que no sea posible una nueva utilización.

7. ENVASES AUTORIZADOS

Se permitirá comercializar el ajo morado amparado con la IGP en los siguientes envases:

- Buting 200, 250 y 500 gr
- Ristra 500 gr
- Caja de madera de 10 Kg
- Caja de cartón de 5 - 6 Kg

- Saco de 5 Kg
- Saco de 10 Kg
- Caja de cartón de 10 Kg
- Caja de cartón de 20 Kg

Las cajas podrán llevar el ajo a granel o envasado

8. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Con el fin de facilitar la obtención de la Licencia de uso de la Indicación Geográfica "Ajo Morado de Las Pedroñeras" y la certificación de producto, los productores y entidades comerciales deberán tender a implantar los correspondientes sistemas de gestión de la calidad, acordes con las normas ISO 9000.

9. REQUISITOS QUE HAN DE CUMPLIRSE EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y NACIONALES.

El etiquetado es obligatorio en materiales, papeles o sellos impresos en los que figuren indicaciones comerciales, siempre y cuando la impresión y etiquetado se efectúe con tintas o colas no tóxicas y sus dibujos no entren en contacto con las cabezas.

El etiquetado debe contener las siguientes indicaciones:

- Denominación del producto: Ajo Morado de Las Pedroñeras.
- Denominación de la entidad envasadora: dirección y registro sanitario.

ANEXO I

RELACIÓN DE MUNICIPIOS INCLUIDOS EN LA ZONA DE PRODUCCION DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS”

CÓDIGOS INE POR MUNICIPIO, COMARCA Y PROVINCIA					
1	ABENGIBRE	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
2	ACEBRON	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
3	ALARCON	5	MANCHUELA	16	CUENCA
2	ALATÓZ	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
3	ALBACETE	4	CENTRO	2	ALBACETE
7	ALBERCA DE ZANCARA (LA)	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
5	ALBOREA	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
6	ALCADOZO	4	CENTRO	2	ALBACETE
7	ALCALA DEL JUCAR	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
5	ALCAZAR DE SAN JUAN	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
10	ALCAZAR DEL REY	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
12	ALCONCHEL DE LA ESTRELLA	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
15	ALMARCHA (LA)	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
16	ALMENDROS	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
12	ALMONACID DE TOLEDO	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
18	ALMONACID DEL MARQUESADO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
19	ALTAREJOS	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
18	ARENAS DE SAN JUAN	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
19	ARGAMASILLA DE ALBA	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
26	ATALAYA DEL CAÑAVATE	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
12	BALAZOTE	4	CENTRO	2	ALBACETE
13	BALSA DE VES	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
27	BARAJAS DE MELO	1	LA ALCARRIA	16	CUENCA
15	BARRAX	4	CENTRO	2	ALBACETE
32	BELINCHON	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
33	BELMONTE	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
34	BELMONTEJO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
19	BONILLO (EL)	1	MANCHA	2	ALBACETE
39	BUENACHE DE ALARCON	5	MANCHUELA	16	CUENCA
26	CABAÑAS DE YEPES	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
27	CABEZAMESADA	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
42	CAMPILLO DE ALTOBUEY	5	MANCHUELA	16	CUENCA
28	CAMPO DE CRIPTANA	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
901	CAMPOS PARAISO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
34	CAMUÑAS	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
47	CAÑADAJUNCOSA	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
49	CAÑAVATE (EL)	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
20	CARCELEN	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
57	CARRASCOSA	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
58	CARRASCOSA DE HARO	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
60	CASAS DE BENITEZ	5	MANCHUELA	16	CUENCA
61	CASAS DE FERNANDO ALONSO	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
63	CASAS DE GUIJARRO	5	MANCHUELA	16	CUENCA
64	CASAS DE HARO	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
21	CASAS DE JUAN NUÑEZ	4	CENTRO	2	ALBACETE
65	CASAS DE LOS PINOS	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
23	CASAS DE VES	2	MANCHUELA	2	ALBACETE

24	CASAS IBAÑEZ	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
66	CASASIMARRO	5	MANCHUELA	16	CUENCA
68	CASTILLEJO DE INIESTA	5	MANCHUELA	16	CUENCA
72	CASTILLO DE GARCIMUÑOZ	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
26	CENIZATE	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
73	CERVERA DEL LLANO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
29	CHINCHILLA DE MONTE ARAGON	4	CENTRO	2	ALBACETE
50	CIRUELOS	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
53	CONSUEGRA	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
54	CORRAL DE ALMAGUER	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
27	CORRAL RUBIO	4	CENTRO	2	ALBACETE
39	DAIMIEL	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
59	DOSBARRIOS	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
32	FUENSANTA	1	MANCHA	2	ALBACETE
86	FUENTE DE PEDRO NAHARRO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
34	FUENTEALBILLA	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
87	FUENTELESPINO DE HARO	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
92	GABALDON	5	MANCHUELA	16	CUENCA
35	GINETA (LA)	4	CENTRO	2	ALBACETE
36	GOLOSALVO	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
96	GRAJA DE INIESTA	5	MANCHUELA	16	CUENCA
71	GUADIA (LA)	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
47	HERENCIA	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
38	HERRERA (LA)	4	CENTRO	2	ALBACETE
98	HERRUMBLAR (EL)	5	MANCHUELA	16	CUENCA
39	HIGUERUELA	4	CENTRO	2	ALBACETE
99	HINOJOSA (LA)	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
100	HINOJOSOS (LOS)	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
101	HITO (EL)	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
102	HONRUBIA	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
103	HONTANAYA	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
104	HONTECILLAS	5	MANCHUELA	16	CUENCA
106	HORCAJO DE SANTIAGO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
40	HOYA GONZALO	4	CENTRO	2	ALBACETE
108	HUELVES	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
110	HUERTA DE LA OBISPALIA	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
78	HUERTA DE VALDECARABANOS	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
112	HUETE	1	LA ALCARRIA	16	CUENCA
113	INIESTA	5	MANCHUELA	16	CUENCA
41	JORQUERA	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
50	LABORES (LAS)	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
118	LEDAÑA	5	MANCHUELA	16	CUENCA
43	LEZUZA	1	MANCHA	2	ALBACETE
84	LILLO	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
120	LORANCA DEL CAMPO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
87	MADRIDEJOS	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
45	MADRIGUERAS	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
46	MAHORA	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
53	MANZANARES	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
90	MANZANEQUE	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
94	MASCARAQUE	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
54	MEMBRILLA	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
124	MESAS (LAS)	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA

101	MIGUEL ESTEBAN	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
48	MINAYA	1	MANCHA	2	ALBACETE
125	MINGLANILLA	5	MANCHUELA	16	CUENCA
128	MONREAL DEL LLANO	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
129	MONTALBANEJO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
130	MONTALBO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
50	MONTALVOS	4	CENTRO	2	ALBACETE
106	MORA	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
132	MOTA DE ALTAREJOS	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
133	MOTA DEL CUERVO	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
134	MOTILLA DEL PALANCAR	5	MANCHUELA	16	CUENCA
52	MOTILLEJA	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
53	MUNERA	1	MANCHA	2	ALBACETE
54	NAVAS DE JORQUERA	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
115	NOBLEJAS	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
121	OCAÑA	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
139	OLIVARES DEL JUCAR	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
142	OLMEDILLA DE ALARCON	5	MANCHUELA	16	CUENCA
144	OLMEDILLA DEL CAMPO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
123	ONTIGOLA	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
145	OSA DE LA VEGA	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
57	OSSA DE MONTIEL	1	MANCHA	2	ALBACETE
148	PALOMARES DEL CAMPO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
151	PAREDES	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
153	PEDERNOSO (EL)	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
61	PEDRO MUÑOZ	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
154	PEDROÑERAS (LAS)	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
60	PEÑAS DE SAN PEDRO	4	CENTRO	2	ALBACETE
155	PERAL (EL)	5	MANCHUELA	16	CUENCA
61	PETROLA	4	CENTRO	2	ALBACETE
158	PICAZO (EL)	5	MANCHUELA	16	CUENCA
159	PINAREJO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
164	POVEDA DE LA OBISPALIA	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
64	POZO LORENTE	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
166	POZOAMARGO	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
63	POZOHONDO	4	CENTRO	2	ALBACETE
908	POZORRUBIELOS DE LA MANCHA	5	MANCHUELA	16	CUENCA
167	POZORRUBIO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
168	POZOSECO	5	MANCHUELA	16	CUENCA
65	POZUELO	4	CENTRO	2	ALBACETE
171	PROVENCIO (EL)	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
172	PUEBLA DE ALMENARA	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
135	PUEBLA DE ALMORADIEL (LA)	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
174	PUEBLA DEL SALVADOR	5	MANCHUELA	16	CUENCA
70	PUERTO LAPICE	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
141	QUERO	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
142	QUINTANAR DE LA ORDEN	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
175	QUINTANAR DEL REY	5	MANCHUELA	16	CUENCA
176	RADA DE HARO	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
66	RECUEJA (LA)	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
69	RODA (LA)	1	MANCHA	2	ALBACETE
149	ROMERAL (EL)	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
181	ROZALEN DEL MONTE	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA

182	RUBIELOS ALTOS	5	MANCHUELA	16	CUENCA
183	RUBIELOS BAJOS	5	MANCHUELA	16	CUENCA
902	RUIDERA	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
186	SAELICES	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
74	SAN CARLOS DEL VALLE	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
190	SAN CLEMENTE	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
191	SAN LORENZO DE LA PARRILLA	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
156	SANTA CRUZ DE LA ZARZA	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
77	SANTA CRUZ DE MUDELA	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
196	SANTA MARIA DE LOS LLANOS	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
195	SANTA MARIA DEL CAMPO RUS	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
198	SISANTE	5	MANCHUELA	16	CUENCA
78	SOCUELLAMOS	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
79	SOLANA (LA)	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
203	TARANCON	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
73	TARAZONA DE LA MANCHA	1	MANCHA	2	ALBACETE
204	TEBAR	5	MANCHUELA	16	CUENCA
166	TEMBLEQUE	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
167	TOBOSO (EL)	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
82	TOMELLOSO	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
211	TORREJONCILLO DEL REY	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
212	TORRUBIA DEL CAMPO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
213	TORRUBIA DEL CASTILLO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
216	TRESJUNCOS	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
217	TRIBALDOS	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
175	TURLEQUE	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
218	UCLES	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
177	URDA	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
75	VALDEGANGA	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
87	VALDEPEÑAS	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
231	VALHERMOSO DE LA FUENTE	5	MANCHUELA	16	CUENCA
232	VALPARAISO DE ABAJO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
233	VALPARAISO DE ARRIBA	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
236	VALVERDE DE JUCAR	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
237	VALVERDEJO	5	MANCHUELA	16	CUENCA
238	VARA DEL REY	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
186	VILLA DE DON FADRIQUE (LA)	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
77	VILLA DE VES	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
185	VILLACAÑAS	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
243	VILLAESCUSA DE HARO	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
187	VILLAFRANCA D/L CABALLEROS	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
244	VILLAGARCIA DEL LLANO	5	MANCHUELA	16	CUENCA
78	VILLALGORDO DEL JUCAR	1	MANCHA	2	ALBACETE
247	VILLALGORDO DEL MARQUESADO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
248	VILLALPARDO	5	MANCHUELA	16	CUENCA
79	VILLAMALEA	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
249	VILLAMAYOR DE SANTIAGO	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
190	VILLAMINAYA	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
191	VILLAMUELAS	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
192	VILLANUEVA DE ALCARDETE	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
193	VILLANUEVA DE BOGAS	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
251	VILLANUEVA DE LA JARA	5	MANCHUELA	16	CUENCA
253	VILLAR DE CAÑAS	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA

255	VILLAR DE LA ENCINA	6	MANCHA BAJA	16	CUENCA
256	VILLAR DEL AGUILA	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
264	VILLAREJO DE FUENTES	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
266	VILLAREJO PERIESTEBAN	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
267	VILLAREJO SECO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
269	VILLARES DEL SAZ	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
81	VILLARROBLEDO	1	MANCHA	2	ALBACETE
96	VILLARRUBIA DE LOS OJOS	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
195	VILLARRUBIA DE SANTIAGO	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
270	VILLARRUBIO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
271	VILLARTA	5	MANCHUELA	16	CUENCA
97	VILLARTA DE SAN JUAN	3	MANCHA	13	CIUDAD REAL
600	VILLAS VIEJAS	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
197	VILLASEQUILLA DE YEPES	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
198	VILLATOBAS	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
82	VILLATOYA	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
83	VILLAVALIENTE	2	MANCHUELA	2	ALBACETE
273	VILLAVERDE Y PASACONSOL	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
202	YEPES	7	LA MANCHA	45	TOLEDO
277	ZAFRA DE ZANCARA	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA
279	ZARZA DE TAJO	7	MANCHA ALTA	16	CUENCA

ANEXO II

CUADERNO DE CAMPO

1.- IDENTIFICACIÓN.

RAZÓN SOCIAL DEL TITULAR:			
TÉRMINO MUNICIPAL:	POLÍGONO:	PARCELA:	PARAJE:
SUPERFICIE:	VARIEDAD:	PRODUCCIÓN ESTIMADA:	

PARCELA:

Propia Arrendada

Secano Regadío

Cultivo Precedente:

2.- LABORES CULTURALES.

	FECHA	KG./Ha	MANUAL	MECÁNICA
SIEMBRA				
	1ª FECHA	2ª FECHA	3ª FECHA	4ª FECHA
PASES ENTRE LÍNEAS				

	FECHA	9-18-27 Kg./Ha	8-24-8 Kg./Ha	15-15-15 Kg./Ha	OTROS
ABONADO DE FONDO					

	FECHA	SULFATO AMÓNICO 21%	NITROSULFATO AMÓNICO 26%	NITRATO AMÓNICO CÁLCICO 27%	LIBERACIÓN LENTA	OTROS
ABONADO COBERTERA 1						
ABONADO COBERTERA 2						

	FECHA	KG./ Ha	MANUAL	MECANIZADA
RECOLECCIÓN				

3. - TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS.

FECHA	NOMBRE COMERCIAL	MATERIA ACTIVA	CAUSA DE LA APLICACIÓN	DÓSIS	PLAZO DE SEGURIDAD

4. - RIEGOS.

	RIEGO 1	RIEGO 2	RIEGO 3	RIEGO 4	RIEGO 5
FECHA					
DÓSIS					