



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Alimentació i Acció Rural  
**Direcció General d'Alimentació,  
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**  
Servei de Denominacions i Marques

**PLEC DE CONDICIONS**

**DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA**

**MONGETA DEL GANXET**

VERSIÓ CONSOLIDADA DESEMBRE 2010

Versió decisió favorable del 26 de gener del 2010

Revisada per la 3ª informació complementària CE: DESEMBRE 2010

## **A) NOM DEL PRODUCTE**

Denominació d'Origen Protegida Mongeta del Ganxet.

## **B) DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE**

### **B1) Definició**

La Denominació d'Origen Protegida protegeix les llavors de la mongeta (*Phaseolus vulgaris* L.) del tipus varietal Ganxet, seques o cuites i en conserva.

### **B2) Descripció agrobotànica del tipus varietal Ganxet**

La Mongeta del Ganxet és un tipus varietal tradicional de creixement indeterminat i enfiladís (tipus IV), de flors blanques, que presenta llavors blanques, aplanades i extremadament arronyonades (ganxet significa petit ganxo en català). Té un cicle aproximat de cent vint dies. Les beines, amb uns 15 cm de longitud mitjana, allotgen habitualment unes quatre llavors. Les produccions són baixes comparades amb altres varietats enfiladisses conreades a la zona. De fet dins de la variabilitat que presenta el tipus varietal es manifesten correlacions genotípiques que determinen que les formes més típicament Ganxet (més ganxudes) tinguin un percentatge més elevat de proteïna, baix de midó, i baixa producció, que la resta (Casañas et al., 1998).

El tipus varietal Ganxet és un tipus de mongeta que no es conrea comercialment fora de la zona delimitada.

### **B3) Característiques del producte**

Característiques morfològiques: grans blancs, lleugerament brillants, aplanats, fortament arronyonats amb grau de ganxo entre 2 i 3 en una escala de curvatura de 0 a 3 per al conjunt de l'espècie *Phaseolus vulgaris* L., d'acord amb la figura que es troba disponible a la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

Pes mig de 50 g per 100 llavors.

Característiques químiques: Presenta una elevada proporció de proteïna (independentment de l'ambient de cultiu, presenta com a mínim tres punts percentuals més que el testimoni amb més proteïna) i baixa proporció de midó (especialment d'amilosa, amb una concentració al voltant del 6% menor que el testimoni), (Casañas et al., 1998; Casañas et al., 1999; Casañas et al., 2003; López, 2003). Les formes més prototípiques del tipus varietal Ganxet presenten, sota les condicions ambientals de la futura Denominació d'Origen Protegida, les característiques diferencials següents respecte de la varietat blanca ronyó (White kidney) utilitzada com a testimoni (Bosch, et al., 1998):

Ganxet (%): proteïna: 29,3; fibra dietètica: 22,1; cendres: 3,9; sacarosa: 2,12; glucosa: 0,08; midó: 25,1 i rafinosa: 0,26.

Blanca ronyó (%): proteïna: 25,6; fibra dietètica: 23,7; cendres: 4,1; sacarosa: 1,76; glucosa: 0,03; midó: 30,4 i rafinosa: 0,20.

Punts percentuals de diferència entre ambdues: proteïna: +3,7\*; fibra dietètica: -1,6; cendres: -0,2; sacarosa: +0,36\*; glucosa: +0,05\*; midó: -5,3\* i rafinosa: +0,06\*.

\*Diferències estadísticament significatives  $p \leq 0,05$ .

A més de presentar les característiques pròpies de la varietat, els grans hauran de complir la legislació espanyola vigent de la categoria extra i presentar-se sans, sense floridures, podridures, insectes, ni paràsits; nets, i secs (amb un contingut d'humitat inferior al 15%).

Característiques organolèptiques: des del punt de vista organolèptic destaca la seva pell molt poc perceptible, cremositat elevada i persistent, i sabor extremadament suau i característic. Aquests aspectes s'han relacionat amb la seva elevada concentració d'àcids urònics a la pell (Casañas et al., 1999; Casañas et al., 2002) i la proporció elevada de proteïna i baixa concentració d'amilosa (Pujolà et al., 2004) als cotiledons.

En resum, les característiques de la mongeta de la Denominació d'Origen Protegida són:

A nivell morfològic, aquest llegum sec presenta les següents característiques: Grans blancs, lleugerament brillants, aplanats, fortament arronyonat (ganxet vol dir petit ganxo), amb grau de ganxo entre 2 i 3 en una escala de curvatura de 0 a 3 per al conjunt de l'espècie *Phaseolus vulgaris* L. Pes mig entre 40 i 50 gr per 100 llavors.

A nivell químic el llegum sec té les següents característiques:

- a) Humitat: inferior al 15%.
- b) Proteïna: superior o igual a 27%. Alta proporció de proteïna.
- c) Midó: inferior o igual al 25%. Baixa concentració d'amilosa.
- d) Fibra: superior o igual al 21%.

A nivell organolèptic, aquestes mongetes, una vegada cuites es caracteritzen per:

- a) Pell lleugerament rugosa i molt poc perceptible, de grau 0 a 2 en una escala de 0 a 10.
- b) Cremositat elevada i persistent.
- c) Sabor d'intensitat suau, de grau 3 per a una escala de 0 a 10.

### **C) ZONA GEOGRÀFICA**

Zona de producció: la zona geogràfica de producció de les mongetes emparades per la futura Denominació d'Origen Protegida correspon a tots els municipis de les comarques del Vallès Occidental i el Vallès Oriental, junt amb alguns municipis de la comarca del Maresme i de la Selva. Les quatre comarques assenyalades pertanyen a Catalunya (NE d'Espanya).

Els municipis que integren aquesta zona geogràfica són els següents:

*Vallès Occidental:* Badia del Vallès, Barberà del Vallès, Castellar del Vallès, Castellbisbal, Cerdanyola del Vallès, Gallifa, Matadepera, Montcada i Reixac, Palau-solità i Plegamans, Polinyà, Rellinars, Ripollet, Rubí, Sabadell, Sant Cugat del Vallès, Sant Llorenç Savall, Sant Quirze del Vallès, Santa Perpètua de Mogoda, Sentmenat, Terrassa, Ullastrell, Vacarisses i Viladecavalls.

*Vallès Oriental:* Aiguafreda, l'Ametlla del Vallès, Bigues i Riells, Caldes de Montbui, Campins, Canovelles, Cànoves i Samalús, Cardedeu, Castellcir, Castellterçol, Figaró-Montmany, Fogars de Montclús, les Franqueses del Vallès, la Garriga, Granera, Granollers, Gualba, la Llagosta, Lliçà d'Amunt, Lliçà de Vall, Llinars del Vallès, Martorelles, Mollet del Vallès, Montmeló, Montornès del Vallès, Montseny, Parets del Vallès, la Roca del Vallès, Sant Antoni de Vilamajor, Sant Celoni, Sant Esteve de Palautordera, Sant Feliu de Codines, Sant Fost de Campsentelles, Sant Pere de Vilamajor, Sant Quirze Safaja, Santa Eulàlia de Ronçana, Santa Maria de Martorelles, Santa Maria de Palautordera, Tagamanent, Vallgorguina, Vallromanes, Vilalba Sasserra i Vilanova del Vallès.

*Maresme:* Argentona, Arenys de Munt, Dosrius, Malgrat de Mar, Òrrius, Palafolls, Tordera, San Cebrià de Vallalta i Sant Iscle de Vallalta.

*Selva:* Blanes, Fogars de Tordera, Hostalric i Maçanet de la Selva.

La superfície conreada de mongetes gra susceptible d'acollir-se a la Denominació és de 119 ha (Generalitat de Catalunya, 1999), la superfície real probablement és superior a causa de l'existència de petites explotacions familiars d'autoconsum que no queden reflectides a les estadístiques generals.

La zona d'elaboració coincideix amb la zona de producció amb la finalitat de poder garantir la qualitat pròpia d'aquestes mongetes.

La varietat Ganxet és autòctona de la zona geogràfica delimitada i només reuneix les característiques descrites en aquest plec si es cultiva dins de la zona a protegir. És per aquest motiu que aquesta varietat no es cultiva comercialment fora d'aquesta zona.

## **D) ELEMENTS QUE PROVEN QUE EL PRODUCTE ÉS ORIGINARI DE LA ZONA**

Controls i certificació: són l'element fonamental que avala l'origen i la qualitat del producte. Comprenen els processos següents:

### **1. Autocontrol**

Les mongetes quan arriben a les indústries elaboradores inscrites al registre corresponent se separen en funció de l'estat higiènic i de les varietats admeses d'acord amb l'apartat B d'aquest plec de condicions. A més, es comprova que procedeixen de plantacions inscrites al registre de plantacions del Consell Regulador.

Les mongetes se sotmeten a anàlisis morfològiques, organolèptiques i químiques d'acord amb l'apartat B d'aquest plec de condicions i només les que superen tots els processos d'autocontrol s'envasen (en sec o en conserva) i surten al mercat emparades per la Denominació d'Origen, amb l'etiqueta, contraetiqueta o distintiu de qualitat numerat lliurat pel Consell Regulador.

### **2. Certificació**

Les mongetes amb Denominació d'Origen Protegida estan sotmeses als controls de traçabilitat que realitza l'entitat de certificació que inclouen tant el control del sistema d'autocontrol dels operadors com el control del procés d'elaboració i de la qualitat de les mongetes envasades amb Denominació d'Origen Protegida, d'acord amb el que estableix el plec de condicions.

## **E) OBTENCIÓ DEL PRODUCTE**

### **a) Condicions de cultiu**

Aspres i preparació del terreny: la Mongeta Ganxet és una planta herbàcia de port indeterminat, que necessita aspres, els més comuns dels quals són la canya, la malla plàstica o les barnilles.

Per preparar el terreny, en primer lloc s'efectua habitualment un llaurat de pales o grada de discs per enterrar les restes del cultiu anterior i a continuació es fan diverses passades de cultivador per esmicolar els terrossos. En ocasions es finalitza amb un passi de fresadora.

Sembra: habitualment la sembra s'efectua després de la collita del cereal a mitjans del mes de juliol. Cal evitar sembres molt primerenques que faran coincidir la floració amb els màxims rigors de l'estiu i sembres molt tardanes que poden comprometre la collita per entrar en el període de gelades.

S'ha comprovat que la maduració en una època poc calorosa és més lenta i afavoreix la formació de pells poc perceptibles i textura més cremosa.

Marc de plantació: la densitat de sembra depèn del sistema utilitzat, és de 66.000 plantes/ha amb un marc d'1,5 m entre fileres i 2-3 llavors cada 20 cm a les asprades amb malla de plàstic, i 50.000 plantes/ha amb un marc de 80 x 50 cm i 3 llavors per cop a les asprades mitjançant canya.

Reg: els sistemes de reg habituals són per degoteig o aspersió. Les necessitats d'aigua augmenten ràpidament amb el creixement de la planta, i aquesta és especialment sensible a la falta d'aigua en el moment de la floració.

Collita: les plantes se solen tallar per la base quan han arribat a la maduresa i quinze dies abans de la collita per facilitar el seu assecatge. La collita es un procés fonamentalment manual encara que es mecanitza en part. En el cas de la mongeta asprada amb malla de plàstic, aquesta s'ha de recollir junt amb les plantes i el conjunt es trilla en una era amb un tractor. A continuació es retiren les restes de malla i el gra es passa per una ventadora. A les sembrades amb canyes, es pot recollir la planta retirant les canyes i passant-la directament a una trilladora.

#### **b) Mètode de processat**

El gra es neteja d'impureses, s'eliminen també els grans que no assoleixen les dimensions estàndard o estan tacats, per tal de realitzar la selecció de grans que compleixin les toleràncies descrites a la categoria extra definides a la norma de qualitat vigent.

Seguidament es realitza un tractament anticorc per congelació a -18°C durant un mínim de quaranta-vuit hores i emmagatzament fins el moment de l'envasat comercial com a mongeta seca (envasat, empaquetat i etiquetatge) o fins que és cuïta i transformada en conserva.

#### **c) Conserves**

Les conserves de mongetes del Ganxet acollides a la Denominació d'Origen Protegida s'hauran de realitzar en instal·lacions prèviament inscrites al Consell Regulador. Podran exhibir la identificació de DOP Mongeta del Ganxet els productes elaborats únicament amb mongetes de la Denominació, aigua i sal. Per a l'elaboració de conserves no és permesa la utilització de cap tipus d'additiu ni conservant. S'admetran conservacions mitjançant esterilització, pasteurització i atmosfera modificada.

Les mongetes destinades a la seva comercialització com a producte en conserva s'hauran hidratat per immersió en aigua durant un període mínim de deu hores. Es podrà realitzar un escaldat en aigua a temperatura entre 85 i 95°C durant un temps mínim de sis minuts. El procés de cocció de les mongetes en conserva es realitza directament als envasos finals.

Per als productes esterilitzats, les mongetes s'envasaran i se'ls afegirà un líquid de govern format per aigua i sal (de 2,5 a 3,5%), la cocció es realitzarà en condicions de pressió i

temperatura que assegurin la destrucció dels microorganismes patògens amb el temps de tractament.

Posteriorment es procedeix a l'envasat i etiquetat.

És necessari que tot el procés de producció, processament i elaboració es realitzi dins de la zona geogràfica delimitada per la Denominació per minimitzar les alteracions que puguin sofrir aquestes mongetes i poder garantir la seva qualitat.

Les llavors de les mongetes cal emmagatzemar-les amb baixa humitat i temperatura perquè conservin la seva qualitat. Les oscil·lacions brusques i elevació d'aquests paràmetres poden provocar:

- 1) Alteracions causades per reaccions enzimàtiques intrínseques de les llavors, com l'enduriment del gra, que es veuen afavorides per temperatures i humitat elevades.
- 2) Desenvolupament de toxines derivades de creixements fúngics i/o bacterians, també afavorits per temperatures i humitat elevades.
- 3) Acceleració del procés natural d'envelliment del gra i aparició del fenomen del *hard to cook* (allargament de cocció).

#### **d) Transport i distribució**

La presentació es realitza de manera que li permeti al producte suportar un transport i manipulació que assegurin la seva arribada al lloc de destinació en condicions satisfactòries.

Per a les mongetes seques es permeten envasos de roba, roba/plàstic (finestra) amb una capacitat màxima de 15 kg, safates retractilades amb una capacitat màxima de 1 kg i el cas específic de restauració, un màxim de 25 kg.

Els envasos permesos per a les conserves són els de vidre, plàstic, llauna i altres permesos per la legislació amb una capacitat màxima de 1.500 g de pes escorregut.

### **F) VINCLE AMB EL MITJÀ**

#### **a) Històric**

La zona de la futura Denominació d'Origen Protegida ha estat tradicionalment un lloc de cultiu de mongeta. Prova d'això és la gran quantitat de tipus varietals tradicionals que persisteixen actualment (Ganxet, Bitxo, Genoll de Crist, Sastre, Paretena, Grossa, etc.) i que poden trobar-se comercialitzades pels propis agricultors als mercats locals. Les cites històriques sobre el cultiu de mongetes a la zona de la futura Denominació d'Origen Protegida són imprecises durant el segle XVI ja que la documentació de les masies es refereix en general

als llegums (Serra, 1988). Dels tractats generals de l'època podem tanmateix deduir que eren poc importants en comparació a les faves (Agustí, 1988). És a finals del XVII i principis del XVIII quan comencen a ser rellevants (de Zamora, 1973; Serra, 1988; Roca, 1996), i es consolida el cultiu als segles XVIII i XIX, quan les mongetes es converteixen en una part important de la dieta juntament amb les faves (Rebagliato, 1988; Ballbé, 1985; Mádoz, 1985; Pujades, 1986; Comasolivas, 2004).

Ganxet és actualment la varietat més coneguda i predominant a la zona a causa de les seves característiques organolèptiques superiors i la seva especial adaptació al medi, tenint la resta de varietats un paper residual. Apareix citada a la literatura per primera vegada a finals del XIX (Vergés, 1985) conreada a Castellar del Vallès, sota el nom de filaire, sinònim antic de ganxet quan es consumia també com a mongeta tendra. A començaments del segle XX apareix a la literatura per primera vegada amb el seu nom modern de ganxet o del ganxet (Agulló, 1933) encara que el nom de mongeta filaire es conserva en algunes localitats. A partir de la distribució geogràfica actual del cultiu, l'evidència del seu origen històric en el patrimoni gènic mesoamericà i la variabilitat genètica que presenten les seves poblacions, és raonable pensar que la mongeta del Ganxet va arribar a Catalunya a través d'algun port del Maresme que als segles XVIII i XIX van ser punt d'intercanvi comercial amb Amèrica Central i les Antilles (Casañas et al., 1998; Sánchez, 2003). D'aquí s'expandiria a les comarques limítrofes que conformen la futura Denominació d'Origen Protegida (Casañas et al., 1998).

A tota la zona de la futura Denominació d'Origen Protegida se celebren anualment jornades i festes gastronòmiques, organitzades per agrupacions de restauradors i entitats públiques (Setmana de la Mongeta del Ganxet de Sabadell, Setmana de la Mongeta del Ganxet del Vallès Oriental, Jornada de la Mongeta del Ganxet de Gallecs, etc.).

Està lligada a nombrosos plats tradicionals o de creació (Lladonosa 1982 i 1991; Rusalleda, 2002), encara que també són molt apreciades simplement bullides i amanides amb una mica d'oli d'oliva verge extra.

Cuina tradicional: botifarra amb seques, mongetes refregides amb cansalada, empedrat de mongetes amb bacallà, escudella de pagès, mongetes estofades amb galta de porc o tripa de porc, bacallà amb mongetes, mongetes amb ànec i costelló de porc.

Cuina de creació: mongetes amb bolets, mongetes amb cloïsses, bacallà amb mongetes, espinacs i ou dur, tàrtar amb bacallà i Ganxet, etc.

A partir d'un consum eminentment popular s'han incorporat actualment a les propostes dels restaurants més prestigiosos de la zona i de la resta de Catalunya (Racó de Can Fabes, Sant Pau, Fonda Europa, Senyor Parellada, Robert de Nola, etc.).

Prova de la seva estimació general és la seva inclusió per part de la Generalitat de Catalunya a la Denominació Comarcal de Productes Alimentaris del Vallès Occidental l'any 1993 i a la del Vallès Oriental l'any 1995.



## **b) Natural**

Orografia: La zona de la futura Denominació d'Origen Protegida comprèn la depressió del Vallès i la vall i delta del riu Tordera. Els límits d'aquesta plana suaument ondulada són la Serralada Prelitoral Catalana al nord-oest, la Serralada Litoral Catalana al nord-est i el riu Llobregat al sud. El farciment de la depressió són principalment sediments del miocè, formats per argiles i llims de color vermell amb presència de gresos arcòsiques i conglomerats d'origen al·luvial i fluvial del quaternari (Folch, 1985).

Tipus de terra: el cultiu s'efectua fonamentalment en sòls originats a partir de materials que procedeixen de roques sedimentàries i metamòrfiques. Les classes texturals varien entre francoargilosa, francolimosa, francoarenosa i franca. El pH és lleugerament alcalí i és freqüent la presència de  $\text{Ca}^{++}$  de canvi al sòl (Folch, 1985).

Tipus de clima: clima mediterrani temperat sec, amb pluviometria mitjana anual de 500-700 l/m<sup>2</sup>, amb distribució irregular, principalment concentrada en primavera i tardor, i són els mesos d'estiu tradicionalment els més secs.

Interacció del medi natural amb el tipus varietal: normalment s'acostumen a conrear les mongetes en terres de tipus més aviat àcid o en tot cas amb baixa presència de  $\text{Ca}^{++}$  ja que l'esmentat catió es combina amb els àcids urònics de la pell endurent el producte i allargant el temps de cocció. D'altra banda, la varietat Ganxet presenta proporcions de pell més elevades que la majoria de les mongetes. Ens trobem doncs davant d'un terreny i una varietat que a priori haurien de produir mongetes de baixa qualitat (pell molt perceptible). L'anàlisi sensorial ho desmenteix ja que la pell és gairebé imperceptible i la textura del cotiledó és extremadament mantegosa. Les quantitats de  $\text{Ca}^{++}$  presents als sòls de la zona semblen donar un resultat òptim pel que fa a les característiques finals del producte cuinat, tant des del punt de vista organolèptic com de presentació. L'elevada quantitat d'àcids urònics presents a la pell de la Mongeta Ganxet (Casañas et al., 2002) tolera una certa combinació amb el  $\text{Ca}^{++}$  que dóna com a resultat una pell que no es desintegra però que és imperceptible quan es consumeix. És un magnífic exemple de selecció associada a un territori, habitual d'altra banda a la història de les varietats tradicionals de vegetals.

En conclusió i com a resum podem dir que la interacció entre el medi geogràfic, concretament el terra i clima, els factors humans, concretament a través de la selecció i el cultiu, amb aquesta mongeta que és una varietat autòctona, dóna lloc al vincle entre la zona geogràfica i les característiques específiques del producte:

Els terres de la zona geogràfica delimitada són rics en  $\text{Ca}^{++}$  i presenten un pH lleugerament alcalí. En aquests terres, la Mongeta del Ganxet expressa al màxim les seves superiors característiques organolèptiques. El clima, que permet un cicle de cultiu de juliol a novembre i en el qual la maduració del gra es produeix en un període de suaus temperatures, confereix a les mongetes pells poc perceptibles i textura cremosa.

El cultiu i la selecció durant generacions de la Mongeta del Ganxet a la zona geogràfica delimitada han donat lloc a una varietat totalment adaptada a les condicions de la zona.

## **G) VERIFICACIÓ DEL PLEC DE CONDICIONS**

Nom: Calitax Certificació, SL.  
Adreça: c. Tusset, 10  
08006 Barcelona  
Telèfon/fax: 93.217.27.03 / 93.218.51.95  
Web: [www.calitax.com](http://www.calitax.com)  
Correu electrònic: [calitax@calitax.com](mailto:calitax@calitax.com)

Calitax Certificació, SL, com a entitat de certificació que compleix amb la normativa EN 45011, i està autoritzada per la Comunitat Autònoma de Catalunya, realitza la certificació d'acord amb els procediments de control i certificació inclosos a la documentació del sistema de gestió de la qualitat segons la norma EN 45011.

Calitax Certificació, SL, realitzarà com a mínim les actuacions següents:

- a) Les auditories inicials i de certificació als operadors inscrits al registre de productors/elaboradors/envasadors, com a mínim anualment, i d'acord amb el pla de control previst, per poder comprovar el compliment del Plec de condicions i el Manual del sistema de gestió de la qualitat referent a processos, controls i productes.
- b) Concessió i manteniment de la certificació als operadors inscrits que compleixin els requisits establerts al Plec de condicions i al Manual del sistema de gestió de la qualitat.

## **H) ETIQUETATGE**

Les etiquetes, contraetiquetes o, en general, els distintius de qualitat seran numerats i expedits pel Consell Regulador. L'esmentat distintiu es col·locarà, en tot cas, abans de l'expedició de les mongetes i de manera que no en permeti una segona utilització.

Hi figurarà imprès, de manera obligatòria i destacada, el nom de Denominació d'Origen Protegida Mongeta del Ganxet, el logotip propi i el logotip comunitari a més de les dades, que amb caràcter general, determini la legislació vigent.

## **I) REQUISITS LEGISLATIUS NACIONALS**

1. Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.
2. Reial decret 1414/2005, de 25 de novembre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció al Registre comunitari de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides, i la seva oposició.
3. Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.