



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

"FABA ASTURIANA"

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 ESPECÍFICA
"FABA ASTURIANA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "FABA ASTURIANA".

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Judías secas, separadas de la vaina, de la especie "Phaseolus vulgaris, L", de la variedad tradicional "Granja Asturiana", sanas, enteras, limpias, destinadas al consumo humano.

Las características morfológicas de la variedad en cuanto al color, forma y tamaño del grano son:

Color: blanco cremoso
Forma: arriñonada, larga y aplanada
Tamaño: grande; unos 100-110 granos/100 gr. de semillas

Las características analíticas para esta variedad son:

<u>Contenido en 100 gr.</u>	<u>Media</u>
Humedad:	11,63
Hidratos de carbono:	58,34
Proteínas:	20,75
Grasa:	1,39
Fibra bruta:	4,17
Cenizas:	3,90
Calcio:	0,04
Magnesio:	0,09
Hierro*:	66,44

* Expresado en mg/Kg.



Presentarán las características mínimas de calidad:

- Enteras
- Sanas, exentas de moho, podredumbres e insectos
- El contenido en humedad será como máximo del 15%
- Soportarán la manipulación y el transporte
- Responderán a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

Las judías protegidas serán de las categorías comerciales "Extra" y "Primera".

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción esta constituida por los terrenos ubicados en el territorio de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.

Limita al norte con el mar Cantábrico, al Sur con la provincia de León, al este con la Comunidad Autónoma de Cantabria y al oeste con la provincia de Lugo.

La superficie total de producción ocupa una extensión de 2.600 Has.

La producción de judías se centra en pequeñas huertas familiares o en fincas de labor, localizadas en zonas denominadas de la "eria", situadas en las riberas de los ríos o zonas llanas, donde es posible la utilización de maquinaria de cultivo.

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

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

Los elementos que prueban que las judías son originarias de esta zona son:

- Características del producto:

Las judías de esta zona presentan unas características reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, que las relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y obtención.



Estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto 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.- Las judías procederán de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de la variedad autorizada.

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

3.- Las judías se manipularán en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4.- Las judías se envasarán en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

5.- Las judías se someterán a aquellos análisis que el Consejo estime adecuados a fin de garantizar su calidad.

6.- Solo se envasan y salen al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, las judías que superan todos los controles a lo largo del proceso.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora está 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

Las judías de la variedad autorizada, procederán de plantaciones inscritas.



Las técnicas de cultivo serán las tradicionales que tiendan a conseguir la mejor calidad de las judías.

La recolección ha de realizarse con esmero, en la época que el Consejo Regulador determine, a fin de que los granos estén maduros.

El desgranado, separación del grano de la vaina, se realiza cuando el grano está seco y maduro, puede ser manual o mecánica.

Limpia: Separación de pajas, semillas extrañas, etc.

Las judías con destino a la denominación, una vez que se encuentran en las industrias envasadoras han de someterse a los siguientes procesos:

- Control de la calidad intrínseca de la materia prima para uniformar los diferentes lotes, incluyendo análisis de cochura.

- Limpieza para separar cuerpos extraños por medio de aire y vibración.

- Cribado y selección: separación de los granos defectuosos. La selección densimétrica permite eliminar los granos vanos, atacados por insectos, abortados, etc. Para la separación de los granos manchados que tienen la misma forma y densidad que los productos sanos se emplean máquinas electrónicas que examinan los granos, uno por uno por las dos caras con células foto-eléctricas.

- Calibrado: clasificación por tamaños que responde a preocupaciones no estéticas sino utilitarias, pues únicamente los granos del mismo tamaño se cocerán en el mismo tiempo.

- Envasado: introducción de las judías en los distintos de envases, mediante dosificadoras automáticas o semiautomáticas.

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

- Etiquetado: colocación de etiquetas y contraetiquetas al envase.



El Consejo Regulador vigila los rendimientos de judías y cataloga las mismas a fin de asignar a éstas la categoría que les corresponde según su calidad.

Certificada la calidad, el Consejo controla el envasado de judías en almacenes y plantas inscritas y entrega las contraetiquetas numeradas correspondientes.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

a) Histórico.

El cultivo de las judías secas, "fabes", forma parte de los cultivos que tradicionalmente se han producido en Asturias. Referencia a este cultivo se encuentra en el estudio de "La Sociedad Económica de Gijón", publicado en el Siglo XIX, en los mismos se hace referencia desde distintos aspectos a los cultivos más característicos de esta región como eran las "fabes", maíz, etc, que constituían los principales recursos de las zonas rurales. Se resalta también que en las "caserías" o explotaciones familiares obtenían los medios económicos con la venta de los productos de mejor calidad, como eran la leche, carne y "fabes".

Mención a esta variedad y la localización de su cultivo se encuentra en la página 150 del libro "Una fuente de proteínas", del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, publicado en 1984.

El Decreto 76/1989 de 15 de junio, del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, por el que se otorga la calificación de Denominación Específica de "Faba Asturiana", a las judías secas que se producen en el territorio del Principado de Asturias.

b) Natural

- Orografía

La orografía de esta zona es muy accidentada y de grandes contrastes fisiográficos, de tipo apalachiense, en la que las divisorias aparecen formadas por



materiales resistentes, tales como las cuarcitas, areniscas y calizas compactas del Paleozoico, mientras que los valles se han excavado sobre pizarras blandas del Silúrico, Devónico o Carbonífero.

En el marco orográfico de esta zona se pueden diferenciar, de sur a norte, cuatro unidades morfológicas: La cuenca central hullera, formada por los valles que fluyen a la cuenca de Oviedo, forma una depresión intensamente plegada y facturada; el surco prelitoral que constituye una depresión determinada por las fallas alpinas utilizadas por la red fluvial para labrar el valle moderno que separa la montaña interior de las alturas costeras, con un fondo que no sobrepasa la altitud de 400 m.; las serranías costeras, entre las que destaca la sierra de Cuera, anticlinal de caliza carbonífera y las zonas de rasas litorales, escalonadas constituidas por cuarcitas y calizas carboníferas.

Las mayores altitudes de la cordillera cántabro-asturiana se encuentran en el extenso macizo ,de caliza carbonífera, de los Picos de Europa, cuyas cumbres sobrepasan los 2.500 m de altura.

- Suelos.

Destacan en esta zona cuatro tipos de suelos : Alfisols, frecuentes en la zona centro-norte de la provincia, con un perfil tipo A/Bt/C en el que se ha formado un horizonte de acumulación de arcilla iluviado; Inceptisols, son los suelos más frecuentes , medianamente evolucionados , con un perfil A/(B)/C; Entisols son los suelos más recientes y menos evolucionados, presentan un perfil A/C y se suelen encontrar asociados a los Inceptisols; Spodosols se caracterizan por presentar un horizonte iluvial de sesquioxidos libres con cantidades apreciables de humus o hierro libre.

Los suelos agrícolas , son tierras pardas, localizados sobre las vegas de terrazas fluviales, con buena permeabilidad y bajo contenido en carbonato cálcico.

- Clima.

La situación geográfica de esta zona dota a este territorio de unos inviernos templados y frescos, y de abundante pluviosidad, persistente a lo largo de todo el año, con un máximo invernal no muy acentuado, características que definen un macroclima oceánico.



Cerrada por el sur a cualquier influencia del clima de la meseta, es la topografía el único factor con fuerza suficiente para modificar las influencias marítimas y determinar las diferencias y matices climáticos que aparecen desde la región costera hasta las montañas interiores.

La franja costera se caracteriza por dos tipos de clima: Mediterráneo marítimo y Marítimo cálido. En el surco prelitoral y en la cuenca central hullera se alternan otros dos tipos climáticos: Mediterráneo templado y Templado cálido. En las tierras más interiores se caracterizan por un clima Patagoniano húmedo.

Las temperaturas durante la época de cultivo están comprendidas entre los 20 -30º C.

-Hidrografía.

Los ríos de esta zona se caracterizan por su corta longitud, escasa cuenca de alimentación y su gran caudal. De este a oeste las principales cuencas hidrográficas son las de los ríos Deva, Sella, Nalón y Navia.

Cabe destacar que el río Nalón es el más caudaloso, 76,9 m³/seg, y el de mayor longitud, 135 Km.

c) Condiciones de cultivo.

- Sistema de cultivo.

Puede cultivarse asociado a maíz, sirviendo éste de tutor a los tallos de esta planta, o bien como planta entutorada con palos, redes o cuerdas.

Puede alternarse este cultivo con otras hortalizas o también cultivarse como segunda cosecha después de la recolección del forraje de invierno.

- Preparación del terreno.

Se procede en primer lugar a efectuar una labor profunda de arado, con la cual se eliminan los restos del cultivo anterior, aprovechándose también para enterrar el estiércol, realizándose a continuación dos o más pases de grada con los cuales se consigue dar esponjosidad al terreno.

Estas labores se suelen realizar con pequeños tractores o motocultores.



- Siembra.

La época de la siembra es el mes de mayo, cuando la climatología lo permite.

Si se siembra asociado al maíz, esta labor se puede realizar al unisono, empleando una sembradora de maíz.

La cantidad de semillas empleada es aproximadamente de 80 a 100 Kg por Ha. El marco de plantación es variable si bien se suelen emplear marcos de 0,8-0,9 m. x 0,30-0,40 m.

La semilla se produce en su totalidad en Asturias, seleccionada por procedimientos manuales atendiendo al tamaño de los granos, la conformación y el color fundamentalmente.

-Labores culturales.

Una vez nacidas las plantas, se suele proceder a un aclareo manual eliminando el exceso de pies de las mismas y favorecer el desarrollo del cultivo.

Como método contra las malas hierbas, que suelen ser bastante agresivas debido a la buena calidad del terreno donde se siembra el cultivo, se suele dar dos o tres pases de cultivador, no se suelen emplear herbicidas.

Finalmente se efectúa un aporcado que favorece la formación de raíces, sobre todo cuando se cultiva asociado al maíz, con lo cual se facilita el anclaje y evita el enramado del cereal.

Normalmente el cultivo se realiza en régimen de secano.

- Recolección.

La recolección puede ser manual o mecánica.

La recolección manual consiste en recoger vaina a vaina directamente de la planta, se realiza ,sobre todo, si el cultivo esta asociado al maíz. Una vez recogidas las vainas se llevan a lugares cubiertos donde se efectúa el secado para posteriormente proceder a su desgranado.



La recolección mecánica se realiza con cosechadoras, previamente se procede al corte de los tutores pasando planta y tutor a la cosechadora, recogándose por un lado el grano y por otra los restos de la planta y tutores.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

El control de la Denominación Específica "Faba Asturiana" corresponde a su Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y envasador y almacenista y cuya constitución es la siguiente:

- Un Presidente
- Un Vicepresidente
- Tres Vocales en representación del sector productor
- Tres Vocales en representación del sector envasador-elaborador
- Dos vocales técnicos con especiales conocimientos sobre el cultivo y elaboración de judías secas, designados por la administración competente.

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 Específica 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 Específica.
- 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 Específica.

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 Específica "Faba Asturiana" o "Fabes de Asturias".

Cualquier tipo de envase, en el que se expidan las judías protegidas 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 Específica.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".
- Decreto 76/1989 de 15 de junio, del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, por el que se otorga la calificación de Denominación Específica de "Faba Asturiana" , a las judías secas que se producen en el territorio del Principado de Asturias.
- Decreto 29/1990, de 8 de marzo, del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, por el que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Faba Asturiana" y de su Consejo Regulador.
- Orden de 6 de julio de 1990, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica "Faba Asturiana" y de su Consejo Regulador.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "FABA ASTURIANA"

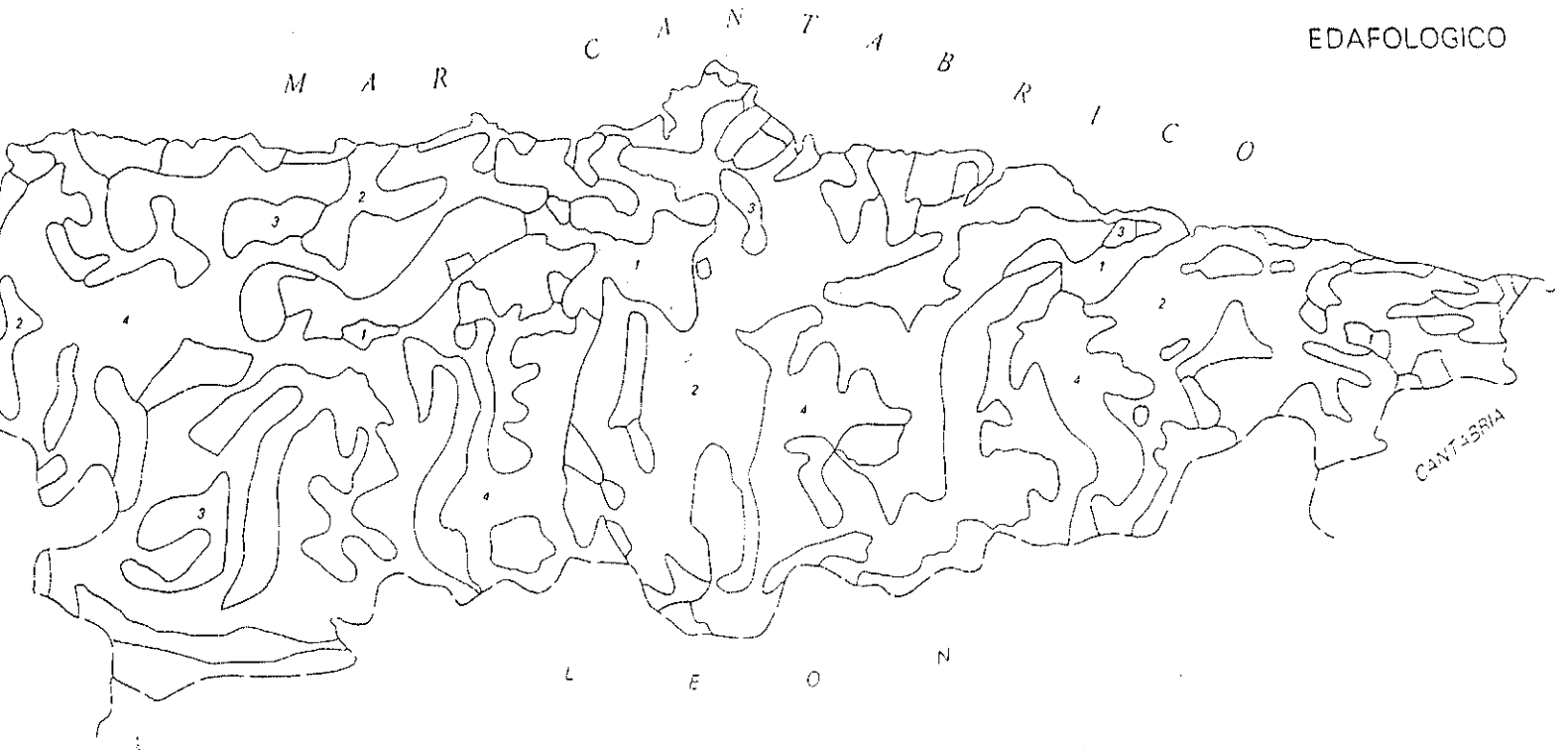
CONTRAETIQUETA NUMERADA CON EL LOGOTIPO DE LA DENOMINACIÓN



DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "FABA ALBURIANA"



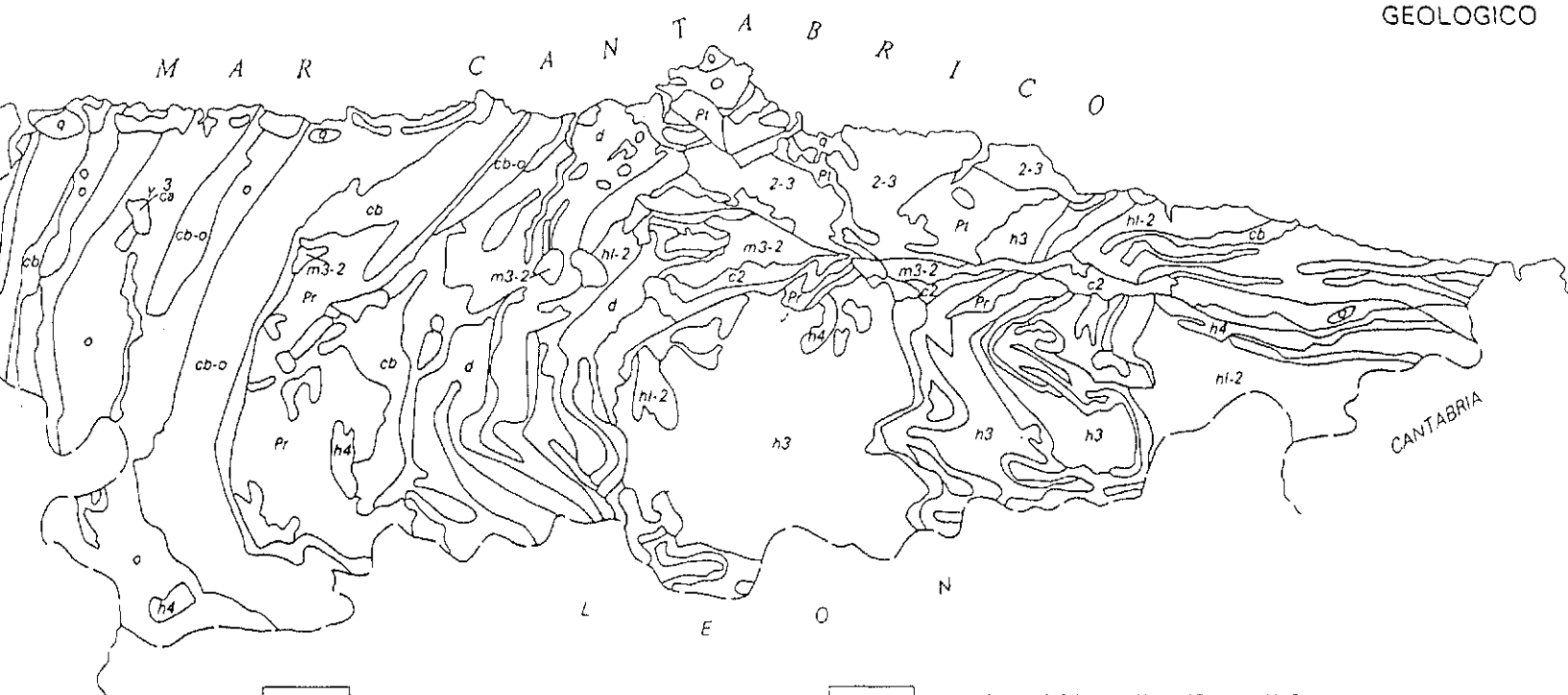
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "FABA ASTURIANA"



1	ALFISOLS
2	INCEPTISOLS
3	SPODOSOLS
4	INCEPTISOLS-ENTISOLS

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "FABA ASTURIANA"

GEOLOGICO



q	CUATERNARIO	h1-2	CARBONIFERO DINATIENSE-WEST IN. NAMUR. Caliza de Montaña
m3-2	PALEOGENO	d	DEVONICO
c2	CRETACICO SUPERIOR	o	ORDOVICICO
2-3	JURASICO DOGGER-MALM (y/o LIAS)	cb-o	CAMBRICO-ORDOVICICO Pizarras, cuarcitas.
Pl	PERMICO- TRIASICO BUNTSANDSTEIN Conglomerados, Areniscas	cb	CAMBRICO Pizarras, calizas, cuarcitas.
h4	CARBONIFERO ESTEFANIENSE Areniscas, Pizarras, Carbón	Pr	PRECAMBRICO Pizarras y metagraveñas.
h3	CARBONIFERO WESTFAL(S.SI) Areniscas, Pizarras, Carbón, Calizas.	y3 cb	ROCAS PLUTONICAS TARDI-CINEMATICAS ACIDAS CALCOALCALINAS

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "FABA ASTURIANA"

HIDROGRAFICO

