

PLIEGO DE CONDICIONES

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

“ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN”

Nº CE: ES/PGI/0005/0492

IGP DOP

Servicio o departamento competente del Estado miembro:

Nombre: SUBDIRECC. GENERAL DE CALIDAD DIFERENCIADA Y AGRIC. ECOLÓGICA
DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIA Y MERCADOS ALIMENTARIOS
SECRETARÍA GENERAL DE MEDIO RURAL
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

Dirección: Paseo Infanta Isabel, nº 1. E-28071 MADRID.

Teléfono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

Agrupación

Nombre: Promotora Pro-IGP Alubia de León

Dirección: Plaza San Marcos 6, 1º (Cámara Agraria)
E- 24002- LEÓN

Teléfono (34) 987 22 61 40

Fax: (34) 987 27 28 40

E-mail: agraria@camaraleon.e.telefonica.net

Composición: Productores/transformadores Otros

Tipo de producto

Clase 1.6: Legumbres

Denominación del producto

ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN

Descripción

El producto amparado lo constituyen las semillas secas y separadas de la vaina de alubias (*Phaseolus vulgaris* L. subespecie *Papilionaceae*, leguminosa de grano para consumo humano) de las variedades locales Canela, Plancheta, Riñón Menudo y Pinta.

Las características de las semillas de estas variedades, netamente diferentes entre sí, son:

Morfológicas, del producto en seco:

- La *Canela* tendrá forma arriñonada y alargada, color canela uniforme y el peso de 100 semillas estará entre 50 y 62 gramos.
- La *Plancheta* tendrá forma ovalada, color blanco y el peso de 100 semillas entre 44 y 52 gramos.
- La *Pinta* tendrá forma redondeada, color canela con pintas granates y el peso de 100 semillas entre 51 y 67 gramos.
- La *Riñón Menudo* tendrá forma riñón oval, color blanco veteado y el peso de 100 semillas entre 41 y 57 gramos.

Físico-químicas, del producto en seco:

Absorción de agua destilada, a Tª entre 10 y 15 °C, durante 10 horas, superior al 100%.

Organolépticas:

- *Canela*: Una vez cocidas presentarán muy elevada integridad de grano, piel lisa y poco dura, albumen muy blando ligeramente mantecoso, baja granulosidad y medianamente harinoso.
- *Plancheta*: Una vez cocidas presentarán elevada integridad de grano, piel lisa muy blanda, albumen muy blando, muy mantecoso, de baja granulosidad y ligeramente harinoso.
- *Pinta*: Una vez cocidas presentarán integridad de grano media, piel lisa y blanda, albumen blando, mantecoso, muy poco granuloso y de harinosidad media.
- *Riñón menudo*: Una vez cocidas presentarán mediana integridad de grano, piel muy lisa y dureza media, albumen blando medianamente mantecoso, muy poco granuloso y medianamente harinoso.

Las alubias secas deberán pertenecer a la categoría comercial “Extra” reflejada en la Orden de 16 de noviembre de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al consumo interior (BOE nº 275, de 17/11/1983), o norma vigente que la sustituya, y se comercializarán en el periodo de tiempo comprendido entre la recolección y el mes de abril del segundo año transcurrido a partir de dicha fecha, conservándose en condiciones ambientales normales, sin precisar sistemas de conservación forzados. Para el consumidor doméstico los envases serán de polietileno, saco de tela o bolsa de papel en capacidades desde 0,5 hasta 5 kilogramos. Para colectivos de consumidores como comedores escolares, residencias, cuarteles, etc, se podrán emplear envases de 10 y 25 kilogramos.

Zona geográfica

La zona de producción agrícola comprende los siguientes municipios, agrupados por provincias y comarcas agrarias:

Provincia de León

- **Astorga:** Astorga, Benavides, Brazuelo, Carrizo, Hospital de Órbigo, Las Omañas, Llamas de la Ribera, Magaz de Cepeda, Mancomunidad de Quintana del Castillo y Villagatón, Quintana del Castillo, San Justo de la Vega, Santa Colomba de Somoza, Santiago Millas, Turcia, Val de San Lorenzo, Valderrey, Villagatón, Villamejil, Villaobispo, Villarejo de Órbigo y Villares de Órbigo.
- **El Páramo:** Ardón, Bercianos del Páramo, Bustillo del Páramo, Chozas de Abajo, La Antigua, Laguna Dalga, Laguna de Negrillos, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Roperuelos del Páramo, San Adrián del Valle, San Pedro Bercianos, Santa María del Páramo, Santa Marina del Rey, Urdiales del Páramo, Valdefuentes del Páramo, Valdevimbre, Villadangos del Páramo, Villazala y Zotes del Páramo.
- **Esla-Campos:** Algadefe, Cabreros del Río, Campo de Villavidel, Cimanos de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Mansilla de las Mulass, Mansilla Mayor, Onzonilla, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamañán, Villamandos, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villasabariego y Villaturiel.
- **La Bañeza:** Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castrocalbón, Cebrones del Río, Comunidad de Riego de la Vega y Villamontán de la Valduerna, Comunidad de Soto de la Vega y Villazala, Destriana, La Bañeza, Palacios de la Valduerna, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Regueras de Arriba, Riego de la Vega, San Cristobal de la Polantera, San Esteban de Nogales, Santa Elena de Jamuz, Santa María de la Isla, Soto de la Vega y Villamontán de la Valduerna.
- **La Cabrera:** Castrocontrigo y Luyego.
- **Tierras de León:** Cimanos del Tejar, Gradefes, León, San Andrés del Rabanedo, Santa Colomba de Curueño, Santa María de Ordás, Santovenia de la Valdoncina, Sariegos, Valdefresno, Valdepolo, Valverde de la Virgen, Vegas del Condado, y Villaquilambre.

Provincia de Zamora

- **Benavente y los Valles:** Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (sólo al Oeste del río Esla), Coomonte, Fresno de la Polvorosa, La Torre del Valle, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Morales de Rey, Pobladura del Valle, San Cristóbal de Entreviñas, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa María de la Vega, Villabrázaro, Villaferrueña y Villanueva de Azoague (sólo al Oeste del río Esla)

La zona geográfica de producción representa un total de 5.456 kilómetros cuadrados.

Prueba del origen

Los elementos que prueban que las alubias son originarias de la zona son los procedimientos de control y certificación, que tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Las funciones de vigilar y controlar que la producción, almacenamiento, envasado y calidad de las alubias son acordes con lo establecido en este Pliego las ejercerá el Consejo Regulador.

- Las alubias procederán exclusivamente de parcelas situadas en la zona de producción agrícola e inscritas en el Registro de Parcelas del Consejo Regulador. Estas parcelas deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en dicho registro.
- Las alubias se manipularán exclusivamente en los almacenes e industrias envasadoras que previamente hayan sido inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador. Estos almacenes e industrias deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en el registro del Consejo Regulador.
- Los movimientos de producto entre agricultores, almacenes e industrias inscritas se acompañarán de documentos de circulación previamente expedidos por el Consejo Regulador.
- Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado del Consejo Regulador las alubias que hayan superado todos los controles.
- El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a las industrias irá en función de las cantidades de alubias recibidas y de la capacidad de los envases.
- Asimismo, como medida de control se dispondrá de un Registro, nominal y cuantitativo, de distintivos numerados, de credenciales de pertenencia y de certificaciones expedidas por el Consejo Regulador, con indicación de todas sus circunstancias.

Método de Obtención

En las parcelas:

Las parcelas serán de regadío o secanos muy frescos.

La alubia entrará en la alternativa de cultivos como máximo cada dos años.

Las semillas procederán de cultivos libres de “grasa” y deberán llevar un tratamiento antigorgojo, todo ello bajo el control del Consejo Regulador.

La siembra se realizará en primavera con una densidad de hasta 190.000 plantas/ha.

Los tratamientos químicos se realizarán con productos autorizados por el Consejo Regulador.

Los agricultores llevarán un Cuaderno de Campo donde anotarán, entre otros, todos los productos químicos intervinientes en el cultivo y sus fechas de aplicación.

La recolección de alubias se hará en los meses de agosto, septiembre u octubre, una vez que el grano haya completado su madurez fisiológica.

En los almacenes:

El almacenamiento lo podrán realizar tanto los agricultores como el resto de operadores evitando la mezcla de alubias de diferentes lotes, que estarán físicamente separados.

Los almacenes deberán cumplir la reglamentación técnico-sanitaria vigente.

En las industrias de envasado:

Los procesos consistirán en:

- Control de calidad de la materia prima encaminado a comprobar las características de las alubias y uniformar los diferentes lotes.
- Prelimpia.
- Tratamiento antigorgojo, en silos cerrados herméticamente o en cámaras de tratamiento.
- Cribado y clasificación.
- Eliminación de granos defectuosos.
- Envasado, mediante dosificadoras automáticas o semiautomáticas.
- Control de calidad final que garantice que el producto amparado cumple las características establecidas en este pliego.
- Etiquetado, que incluirá la colocación de las contraetiquetas identificativas expedidas por el Consejo Regulador.

Vínculo

Reputación:

Según información procedente del Ayuntamiento de La Bañeza “ya por el año 1570 hubo transacciones comerciales en los famosos mercados de Medina del Campo, precisamente de alubias de La Bañeza, que eran llevadas allí en exclusiva por labradores de la comarca”.

De acuerdo con el Catastro de Ensenada realizado en 1752, en la villa de La Bañeza se celebraba un mercado todos los sábados del año y cita las alubias entre las mercaderías con que allí se comerciaba.

El “Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones de ultramar (1846-1850)”, de Pascual Madoz, informa sobre el cultivo de alubias en la provincia de León según un censo de 1799: “ .. en la provincia se producen 2.102 fanegas (126.120 kg) de alubias, valoradas en 63.060 reales”. Asimismo recoge cifras sobre el consumo en la ciudad de León en el quinquenio 1835-1839. La alubia es la legumbre de mayor consumo (0,21 fanegas/12,6 kg por habitante y año), seguida del garbanzo (0,09 fanegas/5,4 kg) y de los titos (0,03 fanegas/1,8 kg).

El Anuario General de España de 1912, de la editorial Bailly-Baillière, además de citar las alubias como una de las principales producciones de varios municipios del partido judicial de La Bañeza incluye un anuncio publicitario que dice textualmente: “*Ceferino Martín –La Bañeza– Cereales, Legumbres, Lanos, Estopos, Patatas y Alubias clasificadas, premiadas con medalla de oro*”.

“*La provincia de León (Guía general)*”, obra de José Mourille López de 1928, recoge una extensa relación de los municipios de la provincia que cultivan alubias, por partidos judiciales. En relación a la zona de La Bañeza, se indica que “*las alubias, que se exportan en grandes cantidades, dan fama a esta región*”.

La Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, del 6 de marzo de 1984, reconoce con carácter provisional la denominación específica “*Judías de La Bañeza*”.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación recoge este producto en su “*Inventario Español de productos tradicionales (1996)*”, bajo la denominación *Alubias de León – La Bañeza*.

Asimismo, la *Alubia de León* está registrada en el “Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León (2001)”.

La iniciativa europea Culinary Heritage (Patrimonio Gastronómico), financiada parcialmente por la Comisión Europea, y constituida para fomentar los productos locales y la cocina tradicional se hace eco también de este producto en sus publicaciones cuando hace referencia a Castilla y León.

La reputación en el momento actual queda probada, entre otras, con la inclusión de este producto en diversos catálogos oficiales de calidad alimentaria, por ejemplo el Inventario Español de Productos Tradicionales, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, del año 1996, financiado por la Comisión Europea.

Igualmente, el Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad, de la Junta de Castilla y León, del año 2001, dedica dos páginas a este producto.

Más recientemente, la Guía de alimentos de calidad de la provincia de León, llamada León al Gusto, financiada por el FEOGA-Orientación, dedica cuatro páginas a estas alubias.

Y a nivel de promoción en el exterior, la Guide of the Best Fruits and vegetables, del Ministerio de Agricultura le dedica también dos páginas.

En Internet, las búsquedas en Google dan casi 300 referencias, fundamentalmente en páginas gastronómicas, turísticas, wikipedia, etc.. La importancia de este producto en el ámbito social también se prueba con la existencia de un Museo de la Alubia en la Bañeza y con la existencia de una Cofradía Gastronómica de la Alubia de La Bañeza-León, presidida por el actual presidente del Tribunal de Cuentas.

En los mercados, su reputación y valoración por los consumidores queda probada mediante una importante diferencia de precio respecto de otras alubias no amparadas.

Factores naturales:

Las características de las alubias de La Bañeza-León están vinculadas a las características climáticas y edafológicas de la zona de producción, así como al material vegetal adaptado al medio.

Clima

Las características climáticas son las propias de transición entre las zonas que la rodean, con claras diferencias en los regímenes de temperatura y humedad respecto a la zona exterior este y en el régimen de humedad con las zonas exteriores norte y oeste. El índice medio de precipitaciones durante la época de cultivo de la alubia es el adecuado para el correcto desarrollo de la planta de alubia ya que ésta se cultiva en régimen de regadío o en secanos muy

frescos. El moderado régimen de humedad, en general, dificulta el desarrollo de enfermedades micóticas, siempre que se realice un correcto manejo del cultivo en general y del riego en particular.

Suelos

En la zona predominan las texturas de suelo francas y franco-arenosas, con contenidos moderados de arcilla, pH neutros o ácidos, ricos en materia orgánica y niveles de carbonatos muy bajos. En conjunto estos suelos proporcionan a las alubias una elevada absorción de agua, bajos niveles de cenizas y mejores cualidades organolépticas tras la cocción, fundamentalmente una piel más lisa y albumen más harinoso y poco granuloso.

El material vegetal

El cultivo habitual y continuado a lo largo de los años de estas variedades de alubias ha ejercido una presión de selección por parte del medio agroclimático donde se han cultivado y por parte del agricultor que siempre elige, de las mejores parcelas, las alubias de mayor calidad y más uniformes para la siembra de la cosecha siguiente.

Factores humanos:

Los agricultores, a través de la experiencia acumulada durante varias generaciones, son capaces de identificar las parcelas más aptas para el cultivo de la alubia y saben orientar sus prácticas de cultivo hacia la obtención de alubias de máxima calidad.

Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Alubia de La Bañeza-León”

Dirección: Avenida de Portugal s/n. 24750- La Bañeza (León)

Teléfono/Fax: (34) 987 64 16 86

E-mail: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Alubia de La Bañeza-León” cumple con la norma EN-45011, versión de 1998.

Etiquetado:

Las etiquetas comerciales o rotulaciones propias de cada industria envasadora o elaboradora inscrita, deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador. En ellas figurará la mención “Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León” acompañada del logotipo del Consejo Regulador. No se autorizarán etiquetados que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor.

El logotipo del Consejo Regulador será:



Asimismo los envases de alubias con destino al consumo irán provistos de una contraetiqueta, emitida previamente por el Consejo Regulador e identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora o elaboradora inscrita de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá al Consejo Regulador asegurar la trazabilidad. La contraetiqueta podrá utilizarse como garantía de cierre de los envases sin ocultar información propia de la etiqueta comercial. En dichas contraetiquetas figurará asimismo la mención “Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León”.

Los productos en cuya elaboración se utilice como materia prima la Alubia de La Bañeza-León, incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y transformación, podrán despacharse al consumo en envases que hagan referencia a dicha denominación como «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León », sin que figure el logo comunitario, siempre que:

- a) La Alubia de La Bañeza-León, certificada como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente.
- b) Los elaboradores o transformadores afectados estén autorizados por el Consejo Regulador, quien velará por el correcto uso de la denominación protegida. A tal efecto el Consejo Regulador establecerá un modelo de solicitud donde se detallen las condiciones de la autorización. La autorización implicará que el solicitante acepta los controles necesarios a realizar por el Consejo Regulador para comprobar la trazabilidad de la Alubia de La Bañeza-León.

Cuando no se utilice exclusivamente Alubia de La Bañeza-León, el uso de la denominación protegida sólo podrá mencionarse en la lista de los ingredientes del producto que la contiene o que resulte de la transformación o elaboración.