

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)

“FABA DE LOURENZÁ”

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)

“FABA DE LOURENZÁ”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) “FABA DE LOURENZÁ”.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto amparado por la I.G.P. “Faba de Lourenzá” son judías secas (alubias o “fabas”) separadas de la vaina procedentes de la familia de las Fabaceas o leguminosas, especie “*Phaseolus vulgaris, L*”, de la variedad local conocida como “*Faba Galaica*”; sanas, enteras, limpias y destinadas a consumo humano.

Características

La “Faba Galaica” presenta unas características cualitativas que la diferencia de otras alubias y que la hacen muy demandada por los consumidores, debido a su calidad culinaria excepcional, motivada por su escasa proporción de piel (entre 8-10%); su elevada capacidad de absorción de agua, superior al 100%; y su comportamiento en cocción, consiguiéndose al final del proceso granos enteros y completos, en los que destaca la pastosidad de su pulpa, exenta de grumos y escasamente diferenciada de la piel.

Las características particulares de las judías secas amparadas por la I.G.P. “Faba de Lourenzá” son, de acuerdo con los descriptores recogidos en la publicación “Variedades de judías cultivadas en España” de José Puerta Romero, los que a continuación se describen:

- Planta.
 - Porte indeterminado trepador o de enrame (Tipo IV según la publicación “Sistema Estándar para la Evolución de Germoplasma de Frijos”. Aart van Schoonhoven y Marcial A. Pastror-Corrales. Centro Internacional de Agricultura Tropical) y entrenudos largos.
 - Follaje con elevada densidad
 - Hojas de color verde, tamaño grande y bruscamente acuminadas.
 - Vaina:
 - ✓ Color verde en su estado inmaduro y color crema amarillento con manchitas rojas o violáceas en la madurez.
 - ✓ Superficie lisa.
 - ✓ Perfil arqueado.
 - ✓ Ápice afilado.
 - ✓ Diente apical arqueado, marginal y largo.
 - ✓ Presentan hebra y pergamino.
 - ✓ Sección elíptica
 - Flor blanca, observando en la madurez un color amarillento, pudiendo aparecer ligeras vetas de color violáceo.

- Grano.
 - Sin dibujo, de color blanco uniforme.
 - Tamaño: muy grande (80 – 120 gr/100 semillas)
 - Medidas:
 - ✓ Longitud 19 – 26 mm
 - ✓ Ancho 9 – 11 mm
 - ✓ Grosor 7 – 8 mm
 - Forma: arriñonado, largo, semilleno.
 - Humedad: entre 14-17%
- Ciclo vegetativo.
 - Muy tardío (> 136 días)

C) ZONA GEOGRÁFICA

El área de producción del producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida abarca el territorio costero de la provincia de Lugo conocido por A Mariña Luguesa, comarca natural dividida administrativamente en tres comarcas: A Mariña Occidental, A Mariña Central y A Mariña Oriental, que engloban los municipios de :

Alfoz, Barreiros, Burela, Cervo, Foz, Lourenzá, Mondoñedo, Orol, Pontenova (A), Ribadeo, Trabada, Valadouro (O), Vicedo (O), Viveiro y Xove

Esta área engloba una serie de valles encajados entre montañas (entre ellos el de Lourenzá) que discurren en dirección Norte-Sur, con suelos ricos, profundos, bien drenados y de texturas medias, y con un clima muy influenciado por la topografía y la proximidad al mar, que se caracteriza por sus veranos de temperaturas muy suaves y escasas oscilaciones térmicas.

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

Controles

Únicamente las judías secas que se cultiven de acuerdo con las condiciones establecidas en este Pliego de condiciones y demás normas de aplicación, y que reúnan las condiciones que deben caracterizarlas, en las plantaciones y por los productores inscritos en el correspondiente registro, podrán ser amparadas por la I.G.P. “Faba de Lourenzá”.

De igual modo, sólo podrán obtener el amparo de la I.G.P. “Faba de Lourenzá”, las alubias manipuladas y/o envasadas en instalaciones inscritas en el registro correspondiente del órgano de control.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones y demás normas de aplicación, el órgano de control contará con los registros de:

- Plantaciones
- Almacenes e instalaciones de envasado

Las empresas que realicen el proceso productivo completo deberán tener inscritas sus explotaciones e instalaciones de envasado en los registros respectivos.

Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en los registros, las plantaciones, los almacenes, las instalaciones y los productos, estarán sometidos a las inspecciones y verificaciones realizadas por el órgano de control, con objeto de comprobar que los productos que ostentan la Indicación Geográfica Protegida “Faba de Lourenzá”, cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones y demás normas de aplicación.

Los inscritos tienen además la obligación de declarar la cantidad de Faba de Lourenzá con IGP realmente producida y comercializada, mediante anotaciones en registros establecidos al efecto.

El Órgano de Control verificará en cada campaña las cantidades de alubias certificadas por la Indicación Geográfica Protegida que fueron expedidas al mercado por cada firma inscrita en el registro de envasadores, para comprobar que es correcta su relación con las cantidades producidas o adquiridas a los productores censados en el registro de plantaciones y a otras firmas inscritas. También comprobará la coherencia entre las cantidades producidas y declaradas por cada agricultor y los rendimientos de las parcelas inscritas.

Los controles se basarán en inspecciones de plantaciones, almacenes e instalaciones, revisión de documentación y análisis organolépticos y, en su caso, físico-químicos, de la materia prima y del producto envasado.

Con carácter general, las industrias que posean otras líneas de envasado distintas de la “Faba de Lourenzá” lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones que se establezcan para controlar estos productos y garantizar en todo caso, el origen y la calidad de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida.

Certificación

Cuando se compruebe que las judías secas no se han producido de acuerdo a los requisitos de este Pliego de Condiciones y demás normas de aplicación, o presenten alteraciones o defectos, no podrán comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Faba de Lourenzá”.

Las distintas presentaciones de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida llevarán una etiqueta numerada, que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control, de acuerdo con las normas que se establezcan.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Sólo podrá dedicarse a la obtención de alubias amparadas por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Faba de Lourenzá”, las judías secas, separadas de la vaina, de la especie “*Phaseolus vulgaris, L*”, de la variedad local “Faba Galaica”, procedentes de semillas certificadas, reemplazo controlado de la propia explotación o de semillas procedentes de otras plantaciones inscritas en los registros del órgano de control.

El sistema de cultivo tradicionalmente empleado en ésta judía de enrame es en asociación con el cultivo de maíz. Sin embargo en las últimas décadas se ha ido introduciendo el monocultivo.

El sistema de cultivo asociado proporciona menores rendimientos finales, aunque esta doble producción supone una alternativa interesante desde el punto de vista de un aprovechamiento sostenible de los recursos naturales. Esta asociación

encaja perfectamente en la estructura agrícola gallega, caracterizada por la reducida superficie agraria de las explotaciones, lo que incide de modo determinante en el gran número de asociaciones de cultivo practicadas. El mantenimiento de este sistema de cultivo, el destino al autoconsumo de una parte de la producción y las preferencias locales por determinados tipos de judías han permitido que se haya conservado gran parte de la variabilidad genética original de las poblaciones gallegas de judías.

Así, el cultivo asociado judía-maíz es una práctica habitual utilizada por los agricultores de la zona como forma de cultivo tradicional con materiales autóctonos, donde el maíz hace de soporte a esta variedad de judía de enrame. La evolución y modernización de la agricultura en las zonas productoras ha llevado a la existencia de explotaciones más profesionalizadas, que han cambiado el esquema tradicional del cultivo de la judía por sistemas más tecnificados mediante el monocultivo de Faba Galaica.

El cultivo se realizará siguiendo en todo momento las técnicas y prácticas agronómicas que se describen a continuación.

1.- Preparación del terreno

En la preparación del terreno para la siembra se lleva a cabo una labor consistente en 2 ó 3 pases cruzados de arado, grada o fresadora incorporándose en esta labor el fertilizante nitrogenado, no debiendo superar una profundidad de 25 cm, con el fin de dejar el terreno en las mejores condiciones.

De ser necesaria la corrección de suelos ácidos, ésta se realizará mediante aportación de cal o dolomita cálcico-magnésica.

El abonado orgánico se realizará con aporte de estiércol, debiendo ser prudentes en la cantidad incorporada, realizándose estas labores con suficiente antelación (febrero-marzo), mediante pase de una grada de discos o de arado poco profundo.

También se aplicarán los abonos fosfopotásicos que precisen para cubrir las extracciones del cultivo.

2.- Siembra

La siembra de las fabas se realizará entre los meses de mayo y junio, con semilla certificada, de reemplazo controlado de la propia explotación o con semillas procedentes de otras plantaciones inscritas en los registros del órgano de control.

Para conseguir una nascencia satisfactoria se empleará semilla en perfectas condiciones, enterrándola a una profundidad de 2 - 5 cm

En el cultivo de la “Faba Galaica”, por su porte trepador e indeterminado, es necesario preparar el terreno con tutores que permitan un adecuado desarrollo de la planta. Esta estructura de sostén se llevará a cabo, según el sistema de cultivo, de la siguiente manera:

a) Monocultivo:

Entutorado realizado con estacas de madera u otros materiales, de unos 2,5 metros de altura cada 3 – 4 m en líneas de cultivo, unidas por su extremo superior e inferior con alambre tensado o cuerda. Entre los alambres se colocará cordón o malla, por donde irá trepando la planta.

El marco de plantación será de 1 - 2 m. entre líneas y 0,20 – 0,40 m entre plantas a un golpe.

b) Asociación Maíz – Judía:

La asociación maíz – judía podrá realizarse de las siguientes formas:

- Marco de plantación: 0,80 m aproximadamente entre líneas y 0,45 – 0,60 m entre plantas de maíz. Las judías se sembrarán en las líneas, dejando 0,15 m entre plantas de judía.
- Marco de plantación: 0,80 m entre líneas y 0,30 – 0,45 m entre plantas de maíz, aproximadamente. La asociación se llevará a cabo en dos líneas de judías, una a cada lado de la línea de maíz, a una distancia de 30 cm del cereal.

3.- Tratamientos

El cultivo de la judía es susceptible al ataque de muchas plagas y enfermedades, por lo que para un buen control de las mismas se establecerán las medidas de precaución siguientes:

- Desinfección de estructuras y suelo previa a la plantación en parcelas con historial de araña roja
- Eliminación de malas hierbas y restos de cultivo
- Vigilancia de los cultivos durante las primeras fases del desarrollo
- Empleo de marcos de plantación adecuados que permitan la aireación
- Empleo de semillas sanas y de buena calidad germinativa

- Mantenimiento de los suelos correctamente fertilizados y encalados, evitando el exceso de nitrógeno
- Evitar encharcamientos y compactación del terreno
- Realización de siembras poco profundas
- Establecimiento de rotaciones de cultivo, para evitar proliferación de enfermedades difíciles de controlar
- Evitar siembras extremadamente tempranas

A la hora de aplicar algún tipo de tratamiento a la plantación, se guardarán de manera general, las siguientes normas:

- Se aplicarán los mínimos tratamientos posibles, respetando siempre las dosis recomendadas por el fabricante.
- No se realizarán ni se mezclarán más de dos aplicaciones seguidas con el mismo producto sin las previas recomendaciones técnicas.
- Se guardarán los plazos de seguridad entre los tratamientos aplicados y la recolección.

3.1.- Herbicidas

Los herbicidas se aplicarán preferentemente en preemergencia, teniendo siempre en cuenta el tipo de terreno y el tipo de vegetación espontánea existente.

Su aplicación será la mínima posible para alcanzar los objetivos previstos, aumentando los pases de cultivador y utilizando las técnicas de cultivo adecuadas.

3.2.- Fungicidas

En las aplicaciones contra Antracnosis, Fusariosis, Mildiu, Roya, etc..., se deberán seguir las recomendaciones siguientes:

- en períodos de fuerte crecimiento vegetativo en fase previa o de inicio de la enfermedad se usarán preferentemente productos sistémicos
- una vez alcanzada la planta el pleno desarrollo, podrá permitirse la aplicación de productos de contacto y penetrantes
- en los casos en que resulte necesario, será siempre recomendable el incrementar el número de tratamientos frente al aumento en la dosis, no repitiendo las aplicaciones con el mismo producto más de 2-3 veces seguidas.

3.3.- Insecticidas

Los tratamientos insecticidas se realizarán con productos poco agresivos, a excepción de los casos en que la plaga a combatir cree resistencia, en cuyo caso se incrementará la agresividad de la fórmula.

Las aplicaciones serán básicamente contra pulgón, mosca blanca, mosca de los sembrados, araña roja y gusano del suelo.

4.- Riego

El cultivo de la judía requiere de la aportación de agua mediante el riego, debido a su corto ciclo y al período en el que se desarrolla.

La judía es una planta muy sensible a la falta y/o exceso de agua, especialmente en la floración, por lo que requiere suelos con adecuada y regular humedad.

Los riegos se realizarán guardando las siguientes pautas:

- Frecuentes, sin exceso de agua
- Evitar encharcamientos
- Distribución uniforme en el cultivo

En todo caso, el riego debe aplicarse evitando, en la medida de lo posible, incrementar los riesgos sanitarios.

Los riegos al pié, por goteo o por exudación, ofrecen las mejores condiciones para el buen desarrollo del cultivo, permitiendo el control de aportes de agua lo que facilita evitar encharcamientos localizados en torno a la planta. Se reduce así el riesgo de asfixia radicular y la aparición de enfermedades, que mermaran la calidad final de las judías.

5.- Recolección

Se realiza desde finales de agosto a finales de noviembre, pudiéndose determinar para cada campaña el inicio de la cosecha y normas complementarias sobre la misma, en función del estado de madurez de las plantas y el color de las vainas.

La recolección se podrá realizar de modo manual, en la planta sobre el terreno, recogiendo vaina a vaina, o procediendo al arranque de la planta para su posterior secado en lugares adecuados.

Con posterioridad se realizará el desgranado, consistente en la separación de los granos de las vainas, pudiendo realizarse éste de forma mecánica o manual.

El transporte de la judías susceptibles de ser amparadas por la I.G.P.se realizará por separado, en vehículos acondicionados al efecto y se dispondrá de locales para almacenado debidamente acondicionados y autorizados por el Órgano de Control.

6.- Almacenamiento y conservación

Los locales de almacenamiento y conservación que acojan la producción deben poseer siempre las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.

Una vez que la producción con destino a la I.G.P. se encuentre en los almacenes o plantas envasadoras, se someterá al siguiente proceso:

- Limpieza y criba, separando de los granos los cuerpos extraños, impurezas, etc...
- Selección, eliminando los granos defectuosos.
- Introducción en cámara frigorífica, un mínimo de 48 horas, a una temperatura de -20 °C o inferior, para evitar la aparición de gorgojo y el consiguiente deterioro de las características físicas y organolépticas en la producción final. No se emplearán tratamientos químicos para la conservación del producto.
- Calibrado y selección: clasificación por tamaños y categorías, y eliminación de las producciones que no cumplan los requisitos establecidos en este pliego y demás normas de aplicación.

Para su comercialización las fabas deberán pertenecer a las categorías extra o primera, definidas 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 mercado interior (BOE nº 275, de 17 de noviembre).

- Almacenamiento: conservación de las alubias en locales frescos y secos, permaneciendo así hasta el momento de su envasado

7.- Envasado

El envasado se realizará mediante el empleo de maquinaria dosificadora automática o semiautomática.

Las alubias protegidas por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Faba de Lourenzá”, deberán ser comercializadas en envases nuevos, limpios y de materiales adecuados para favorecer una correcta ventilación, conservación y transporte del producto, debiendo estar autorizados previamente por el Órgano de Control.

Con carácter general, se utilizarán envases de 0,5 kg y 1,0 kg de capacidad con destino al consumidor final. Excepcionalmente, previa solicitud al respecto por el envasador, se podrán autorizar envases con otros contenidos, adecuándose siempre a la legislación vigente sobre la materia.

La producción amparada por la I.G.P. cumplirá una calidad mínima, debiendo responder a las siguientes características:

- Enteras y limpias
- Sanas y, en particular, exentas de mohos, podredumbres, insectos y parásitos

- Exentas de olores y/o sabores extraños
- Exentas de defectos externos, manchas, heridas, deformaciones o coloraciones

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

Histórico

Las variedades de judía común (*Phaseolus vulgaris* L.) actualmente cultivadas son el resultado de un proceso de domesticación y evolución (mutación, selección, migración y deriva genética), a partir de una forma silvestre procedente del continente americano, desde donde se extendió a todo el mundo, y en la cual se han ido produciendo cambios morfológicos, fisiológicos y genéticos (Gepts y Debouck, 1991) como respuesta a las exigencias humanas o del medio ambiente.

El término de “judía”, que se asocia con el género *Phaseolus*, es en sí mismo complejo y fusiona distintas especies cultivadas presentes en la agricultura española actual y pasada, con influencias afroasiáticas, europeas y americanas.

Los indicios más antiguos de su cultivo datan aproximadamente del año 5.000 a. de C., siendo introducida en Europa por los españoles en el siglo XVI. Su implantación fue muy lenta y en citas escritas no aparece hasta mediados del siglo XVIII. Existen datos históricos y lingüísticos de las múltiples menciones en los textos españoles del siglo XVI a la judía en América, además de la existencia de un término específico para designar a la judía en muchos dialectos indígenas.

Colón llamó “habas blancas” a unos granos pequeños que identificó en sus viajes a América y que corresponderían a variedades de *Phaseolus vulgaris* del acervo genético Mesoamericano (Singh et al. 1991b). Las distintas variedades de *Phaseolus vulgaris* fueron introducidas en España principalmente desde Centroamérica hacia 1506 (Ortwin-Sauer 1966) y desde Sudamérica después del 1532 a través de mercaderes que trajeron las semillas como curiosidad (Brücher y Brücher 1976, Debouck y Samartt 1995)

En el artículo "Allozyme evidence supporting southwestern Europe as a secondary centre of genetic diversity for the common bean" de los investigadores M. Santalla, A.P. Rodino y A.M. de Ron (Theor Appl Genet "2002" 104: 934-944), se recoge como origen genético de las distintas variedades de judías existentes en el suroeste de Europa, principalmente dos regiones de América: la Mesoamericana (fundamentalmente México) y la Andina (Peru, Bolivia y el noroeste de Argentina)

En España existen una serie de variedades tradicionales, características de una zona o región, actualmente conocidas con diferentes nombres, tales como: alubia, bachoca, caparrón, faba, fréjol, feixoeiro, haba, habichuela, judía, judión, mongeta, pochas, etc...

En Galicia se produce actualmente más del 30% de la judía grano que se cosecha en España. Existen preferencias locales hacia determinados tipos de judía, manteniéndose así gran parte de la variabilidad genética original de las poblaciones de judía gallega, conservadas en gran medida en la colección de germoplasma de la Misión Biológica de Galicia, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (MBG-CSIC - Pontevedra).

El cultivo de la judía se extendió en Galicia habitualmente asociada al maíz, sistema de cultivo tradicional, ampliamente extendido y de plena vigencia en las explotaciones agrícolas gallegas.

Estudios recientes establecen la relación que existe entre las variedades de judía cultivadas en Galicia y aquellas de procedencia sudamericana (centro de origen de la judía), sobre la base del estudio de características morfológicas, agronómicas y marcadores moleculares como las isoenzimas y las proteínas de reserva.

En numerosos estudios y en la bibliografía se encuentran referencias históricas del cultivo de fabas en Galicia, en los que se muestran la importancia de dicho cultivo en la alimentación y en las transacciones comerciales de distintas épocas.

Entre muchas de las referencias existentes, destacan las siguientes:

- Sobre las judías gallegas, a **finales del siglo XVIII**, el Dr. Bartolomé Piñera y Siles decía: *“Esta judía gallega excede mucho en su sabor y magnitud a las demás por lo que se buscan y pagan con estimación”*.
- En el prólogo del **Libro X Xornadas de Historia de Galicia**, Jesus de Juana y Xavier Castro en referencia a la alimentación labriega destacan que *en el siglo XIX se difunde el consumo de patata, que junto con las berzas, fabas y pan de maíz o centeno constituían la base de la alimentación popular, lo que indica la importancia y dimensión adquirida por este cultivo en Galicia*.

En 1961 el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, publicó el trabajo de investigación **“Variedades de judías cultivadas en España”** de José Puerta Romero, en el que se identifican y describen distintas judías cultivadas en España, entre las que se hallan varias identificaciones de judías gallegas, estableciéndose los nombres y menciones comunes empleados en la zona de procedencia.

En numerosas obras en relación con las condiciones de vida y hábitos alimentarios del campesinado gallego se hacen alusiones de estas legumbres, indicativo de la gran relevancia de este cultivo:

- Alfredo Vicenti en su obra **“A orillas del Ulla”** (Perfiles gallegos, 1882), describe la comida del labrador a mediodía, constituido por *“un mísero*

*caldo de berzas, patatas y **habichuelas**, condimentado con una escasa porción el tocino rancio por los ricos y con la desabrida grasa del unto por los pobres”.*

- Prudencio Rovira en “**El campesino gallego**” (1904), al describir las granjas señoriales, describe que “*la era, a modo de atrio se dilata ante la casa, libre de estorbos, apisonada y llana, donde se carda lino, **se majan habichuelas**, se aecha centeno y trigo, se desgranar maíces y se parte leña”.*

También se encuentran citas bibliográficas sobre el cultivo de las fabas en Galicia en textos de la gran escritora y poetisa gallega del siglo XIX Rosalía de Castro:

Pasiño a paso a traballada xente d'os campos ás chousiñas se volvía, mentras no lar o pote sarpullente c'as ricas berzas a cachón fervía.

Pasito a paso la sufrida gente de los campos a las huertas se volvía, mientras en el hogar el pote impetuosamente con las ricas coles a borbotones hervía.

As fabas y as balocas xuntamente
co touciño sabroso nel se vía en compañía amigrabre e farturenta que alegre, que convida e que sustenta.

Las judías y las castañas juntamente con el tocino sabroso en el se veía en compañía amigable y harta que alegre, que invita y que sustenta.

ROSALÍA CASTRO. *Cantares*, p. 107, 1.ª edic.

En la cultura popular gallega (cantigas, refraneros, etc...) se encuentran referencias sobre las fabas. A modo de ejemplo, las siguientes:

REFRANERO:

*Da Dios **fabas** ó que non tén
queixadas.*

*Nena, viña, pereira e fabal son malos
de gardar*

*En cada casa cocen **fabas**, e na
nosa a caldeiradas.*

*Na casa da miña veciña cocen **fabas**,
e na miña cócenas a cazoladas.*

*Papas hastra porta, coles hastra
horta, e **fabas** pra todo o ano.*

*Por San Martiño, non sementes
fabas nin liño.*

*Chuvia n'a semana d'a Ascension,
nin boa **faba**, nin bo melón.*

*Da Dios judías al que no tiene
mandíbulas*

*Niña, viña, peral y judial son malos
de guardar*

*En cada casa cuecen judías, y en la
nuestra a montón.*

*En la casa de mi vecina cuecen
judías, y en la mía las cuecen a
montones.*

*Papilla hasta la puerta, coles hasta la
huerta, y judías para todo el año.*

*Por San Martín, no siembres judías ni
lino.*

*Lluvia en la semana de la Ascensión,
ni buena judía, ni buen melón.*

CANTIGA GALLEGA:

Baixo o brazo fachendoso leva unha bisarma vella toda chea de ferruxe; e entre o peito e a espalda un par de cuncas de caldo de fabas e de patacas, e un anaco de broa e unha ferrada de auga (porque o viño está moi caro e non se chega inda á caña).

Bajo el brazo fachendoso lleva una hoz vieja toda llena de herrumbre; y entre el pecho y la espalda un par de tazas de caldo de judías y de patatas, y un trozo de pan de maíz y un tanque de agua (porque el vino está muy caro y no se llega aún al aguardiente).

A Ruada, Anónimo.

Son innumerables las citas bibliográficas relacionadas con la gastronomía gallega en la que se destacan a las fabas. Entre ellas están “**A cociña galega**”, libro de Álvaro Cunqueiro y Araceli Filgueira Iglesias (1973), obra cumbre de la gastronomía gallega, donde dice sobre las fabas:

“Las habas no se llevan en la cocina gallega como guarnición, ni se hacen fabadas, como la de los asturianos -aunque son muchas las habas gallegas que comen en Asturias-. Fue cosa de gallegos antiguos cocer habas tiernas en leche, y comerlas con el añadido de una cucharada de miel. Me dicen que todavía los monjes de Samos, a lo mejor guardan la receta desde los días de Alfonso El Casto, que fue pupilo allí, hace mil años”.

En la publicación de Lucas Labrada del año 1804 “**Descripción económica del Reyno de Galicia**” encontramos las referencias siguientes, que dan cuenta de la importancia del cultivo en la comarca de la Mariña luguesa:

“El Valle de Viveiro que se extiende al sur del puerto y sobre el río Landrove, tendrá otras tres leguas de largo y un escasa de ancho; produce trigo, maíz, habas, castañas y vino”.

Hablando de la zona de Mondoñedo:

“Su campiña es abundante de centeno, maíz, mijo, legumbres, hortalizas y frutos”.

Sobre el Valle de Lourenzá:

“El Valle de Lorenzana situado también a orillas de un río que va a introducirse en el Masma, de que llevamos hablado, tendrá dos leguas de largo y como media de ancho; es terreno muy fértil y produce trigo, maíz, fabas y vino de parra”.

Antonio Correa Fernández en el año 1900 en su magistral publicación **“Historia Fin de Siglo. Descripción Geográfica e Historia de la provincia de Lugo”** hace mención a las legumbres cultivadas en la provincia indicando su importancia en muchos de los pueblos de la provincia de Lugo, testificando que en algunas localidades se hacía en máxima extensión por *“prestarse a ello el terreno, ya por las costumbres de los pueblos”*.

En la publicación de Carreras y Candi **“Geografía del Reino de Galicia”** publicada en el año 1936 se describe al valle de Lourenzá como una zona de gran producción agrícola, con un terreno muy fértil y ameno, llegando a decir que *“todo se cultiva aquí, pudiendo sin exageración afirmarse que es el valle de Lorenzana el jardín de la provincia”*.

En esta misma publicación de Carreras y Candi encontramos que en la jurisdicción de Vilanova (actual capital de Lourenzá) en el año 1787 la cosecha fue la siguiente:

*“1,591 fanegas de trigo, 9,971 de centeno, 28 de avena, 8,476 de maíz, 75 de mijo, **284 de habichuelas** y 491 de patatas”*

Esta misma referencia se encuentra en la publicación Economía, Política y Sociedad en Galicia: La provincia de Mondoñedo, 1480-1830, de Pegerto Saavedra, donde se expresan la cosecha en fanegas de habichuelas en el Valle de Lourenzá.

En el año 1877 en la Exposición Regional en Lugo, el municipio de Lourenzá fue premiado por la calidad de sus productos, entre ellos las fabas.

Existen datos de la celebración de ferias en el año 1774 en el Valle de Lourenzá, en la mariña luguesa, donde se presentaban fabas.

En el Archivo local de Vilanova de Lourenzá se encuentran los precios corrientes de los años 1837 y 1839 de los artículos de subsistencia de Mercado y Feria que se celebraban en la villa. Estos precios por semanas se remitían al Gobierno político de la provincia, y donde destaca la presencia de fabas entre otros cultivos.

En otros documentos del Archivo local del mismo municipio se encuentra el Expediente formado sobre la concesión y Real facultad para la celebración de Mercado Semanal y Feria Mensual en la Villa de Villanueva de Lorenzana, que data del año 1836, y en el que se puede extraer: *“Abundan en este valle las especies cereales, como trigo, centeno, y mucho más el maíz, **habas**, y patatas, el lino, vino, frutas, las legumbres y las hortalizas, elementos todos con activo comercio interno y exterior”*.

A partir del año 1960 se produjo un gran incremento de la siembra y producción de fabas en A Mariña Lugesa, sobre todo en el término municipal de Vilanova de Lourenzá, alcanzando una gran calidad, lo que hizo que adquirieran un gran reconocimiento en los mercados y entre los consumidores. Así, en la actualidad, las fabas de esa zona son conocidas en el mercado como “Fabas de Lourenzá”.

En la actualidad es de destacar la “Festa da Faba de Lourenzá”, que se celebra el primer fin de semana de octubre desde en el año 1991 con el objetivo de recuperar el prestigio de la faba de la zona. Esta fiesta fue declarada fiesta de Galicia de interés turístico por Resolución del 26 de febrero de 2001 del Consello de la Xunta de Galicia.

Además en la mayoría de las guías gastronómicas actuales no faltan alusiones a las denominadas Fabas de Lourenzá, donde se recogen una gran cantidad de recetas con fabas.

Natural

1.- Orografía.

La orografía general de Galicia presenta un relieve que asciende gradualmente de oeste a este, alcanzando más de la mitad del territorio una altitud superior a 400 metros, con un gran desgaste erosivo, dando lugar a formas predominantemente redondeadas.

En la orografía de Galicia se alternan montañas y numerosos valles que sustentan su agricultura.

Los terrenos pertenecientes a la zona productora de Faba de Lourenzá son parte integrante de la gran superficie de erosión que es la penillanura

fundamental de Galicia. Resultado de esta erosión son las formas de relieve que se caracterizan por amplios macizos montañosos surcados por estrechos y fértiles valles fluviales orientados en dirección aproximada Norte-Sur.

2.- Clima

Galicia tiene un clima oceánico, y por lo tanto húmedo, aunque por su latitud meridional es más bien cálido. Tiene un buen nivel de precipitaciones combinado con períodos de sol.

Como regla general, se observa en Galicia una gradación climática desde la zona occidental a la oriental, con una variación de la amplitud térmica y de los meses con déficit de precipitaciones que van aumentando a medida que nos alejamos de la costa.

La zona litoral por lo general tiene unas temperaturas más suaves, con escasa presencia de heladas y poca diferenciación entre día y noche, por lo que los cultivos son más tardíos.

En las comarcas de la mariña luguesa el clima dominante es el marítimo templado, que pasa a marítimo fresco al alejarnos de la costa y alcanzar cotas más elevadas. El régimen de humedad, dada la poca duración e intensidad del período seco, se puede considerar como húmedo.

En toda esta zona se dan una serie de microclimas debido a:

- la influencia del mar Cantábrico en la zona costera suaviza las temperaturas, siendo la pluviometría abundante y bien repartida en todo el año, excepto en los meses de agosto y septiembre, aunque no existe déficit hídrico. Las temperaturas son suaves todo el año, aunque hay parada

invernal en los meses de diciembre, enero y febrero, coincidiendo con los meses más fríos

- la climatología de los valles es similar a la costera, si bien la influencia de los vientos es menor al estar protegidos por las montañas. Estas zonas de valles no llegan a tener deficiencia hídrica en verano, lo que puede ser un indicativo de la calidad de las fabas producidas en esta zona.

El clima que se da en estas zonas productoras de fabas es un factor importante para su calidad y producción, cumpliendo las exigencias de las plantas, ya que las judías necesitan para conseguir una germinación homogénea y normal temperaturas de suelo superiores a los 14 °C. Su cero vegetativo se sitúa entre 8 y 10 °C. No tolera temperaturas excesivamente altas, pudiendo provocar problemas en su floración temperaturas de 28-30 °C.

Estas condiciones idóneas de cultivo de fabas se dan en las zonas productoras, caracterizadas por la abundante pluviometría (1.200 – 1.400 mm/año) y la suavidad de sus temperaturas (media anual de 12 –14 °C) y sobre todo por sus veranos frescos y suaves (temperaturas medias de 13,6 °C en mayo y de 17 °C en septiembre, en Vilanova de Lourenzá) con oscilaciones térmicas poco acusadas, tanto día-noche como entre días, lo cual incide en la calidad final del producto, proporcionándole unas características peculiares como son la suavidad de la piel y el desarrollo homogéneo de las semillas.

3.- Suelos

Los suelos de las comarcas que conforman el área geográfica de producción de la Faba de Lourenzá son derivados de esquistos y con una profundidad variable que dependerá directamente de la pendiente del terreno al formar una secuencia de montaña al valle.

El tipo de suelo más extendido es el Ranker, tierra parda húmeda y podsol, tal y como describe el Mapa simplificado de los suelos de Galicia (Guerra y otros, 1986).

En la zona de A Mariña luguesa nos encontramos con suelos de textura limosa, aunque también pueden tener texturas arenosas, con pH cerca de la neutralidad en la zona costera. El predominio de los limos favorece la impermeabilidad subsuperficial y la frecuencia de horizontes con hidromorfía estacional en cuanto las pendientes no son muy acusadas. Son potencialmente suelos ricos, profundos y fértiles y poseen un horizonte con acumulación de hierro.

Existen también suelos procedentes de la descomposición de rocas silíceo-graníticas que dan lugar a suelos de consistencia arenosa y con pH ácidos y también dos franjas calizas que atraviesan el área natural, paralelas a los valles de los ríos Ouro y Masma.

Las características de estos suelos inciden directamente sobre la buena calidad de las fabas, ya que las exigencias de su cultivo hacen que deban evitarse los suelos excesivamente pesados, con problemas de encharcamientos, siendo mejores las texturas medias y con buen drenaje. El pH óptimo de desarrollo vegetativo de las fabas oscila entre 5,5 y 7.

Los suelos de las zonas productoras amparadas bajo la I.G.P., en la que predominan los francos o franco-limosos, cumplen las exigencias para el cultivo de fabas, resultando necesario, en ocasiones, el encalado y el aporte de fertilizantes que cubran las extracciones de la cosecha.

Como resumen, decir que, debido a las condiciones climatológicas, a las características de los suelos y a las labores culturales tradicionales empleadas, además de a las especiales características de las variedades cultivadas, el

producto obtenido tiene una calidad culinaria excepcional. Las condiciones edafoclimáticas son muy favorables para el cultivo de la judía, obteniéndose un grano brillante, de piel fina y pulpa tierna, a lo que debe añadirse su agradable textura y sabor, que hacen que sean muy valoradas por los consumidores y que alcancen precios en los mercados superiores a otras producciones.

Condiciones de cultivo

En las comarcas productoras bajo la Indicación Geográfica Protegida el cultivo de las fabas se realiza mediante dos sistemas: asociado al maíz (forma tradicional) y en monocultivo, que es el que actualmente predomina y del que existen grandes y ordenadas plantaciones.

Las semillas corresponden a una variedad local cultivada desde tiempos remotos por los agricultores de la comarca de A Mariña Luguesa, que la han seleccionado escogiendo las mejores semillas de cada cosecha.

Entre las técnicas de producción tradicionales de este cultivo cabe destacar la importancia que aún hoy tienen las aportaciones de estiércol para el abonado, procedentes de las propias explotaciones de vacuno, porcino y avícolas, fundamentalmente.

En definitiva, las prácticas ancestrales de los agricultores locales, manteniendo y seleccionando las mejores plantas, al tiempo que adaptando las técnicas de producción a las condiciones del territorio, han dado como resultado un producto extraordinariamente ligado al medio y con unas excelentes cualidades organolépticas.

El maridaje entre la variedad Faba Galaica y la zona de producción delimitada ha sido constatado en un estudio del Consejo Superior de Investigaciones Científicas

(CSIC) en el que se concluye que el comportamiento de esta variedad en cuanto a la calidad comercial del grano (particularmente la proporción de piel y la absorción de humedad) es muy superior cuando se cultiva en el área de producción delimitada frente a su cultivo en otras zonas próximas productoras de judía (González, A.M. 2003. Potencial agronómico de las clases comerciales europeas de judía. Trabajo de investigación tutelado. Misión Biológica de Galicia, CSIC-Universidad de Santiago de Compostela).

Es indudable el interés genético, social, cultural, ambiental y económico que para determinados territorios supone la recuperación, la conservación y el fomento de las variedades vegetales autóctonas. Así lo han entendido los horticultores de esta comarca, quienes poco o nada podrían hacer para competir frente a otras regiones productoras más especializadas, a no ser a través de la especificidad de un producto como éste.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Instituto Galego de Calidade Alimentaria (INGACAL).

Dirección: Rúa Fonte dos Concheiros 11, baixo. 15703 Santiago de Compostela.

Teléfono: (34) 981 54 00 55

Fax: (34) 981 54 00 18

Correo electrónico: sxca.agri@xunta.es

H) ETIQUETADO

Las judías secas comercializadas bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Faba de Lourenza”, deberán llevar, tras la certificación, la etiqueta comercial correspondiente a la marca propia de cada productor/envasador y una etiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control, con el logotipo oficial de la Indicación Geográfica Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial como en la etiqueta propia de la indicación geográfica figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida “Faba de Lourenzá”.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
- Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas del sector alimentario y sus consejos reguladores.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de junio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas y la oposición a ellas.

SITUACIÓN DE GALICIA EN LA UNIÓN EUROPEA



AREA GEORGRÁFICA DE LA

I.G.P. FABA DE LOURENZÁ

