

DOCUMENTO ÚNICO

«FABA ASTURIANA»

Nº UE PGI-ES-0100-AM01

DOP () IGP (X)

1. NOMBRE [DE DOP o IGP]

«Faba Asturiana»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Código de nomenclatura combinada:

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Alubias secas, separadas de la vaina, de la especie "Phaseolus vulgaris, L", del tipo comercial "Granja Asturiana", sanas, enteras, limpias, destinadas al consumo humano.

Presentan las siguientes características:

- Color: blanco con brillo medio
- Forma: oblonga, duplicando la longitud a la anchura de la semilla.
- Tamaño: grande; entre 80-120 g /100 semillas
- Humedad: 12-15%
- Calidad:
 - Enteras
 - Sanas, exentas de moho, podredumbres e insectos
 - Soportarán la manipulación y el transporte

Las alubias protegidas se presentarán en las categorías comerciales "Extra" y "Primera".

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

....

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las fases realizadas en la zona geográfica son la de producción, manipulación y envasado.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Las alubias amparadas por la IGP “Faba Asturiana” debe ser comercializada en lotes homogéneos de calibre y procedencia por esto el envasado del producto se realiza en la zona geográfica permitiendo mantener su autenticidad y la trazabilidad mediante controles y certificación.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las etiquetas comerciales figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida "Faba Asturiana" o "Fabes de Asturias". Cualquier tipo de envase, en el que se expidan las alubias protegidas para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas con el logotipo de la IGP y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en instalaciones de envasadores inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.



4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

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

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

La «Faba Asturiana» se reconoce como indicación geográfica protegida por el vínculo de su calidad y el origen geográfico.

Carácter específico del producto

La especificidad del producto viene determinada por su sistema de producción. La semilla se produce en su totalidad en Asturias, seleccionada, atendiendo al tamaño, conformación y color fundamentalmente.

Carácter específico de la zona:

Factores Históricos: 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.

Factores Naturales: 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 sesquióxidos 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 -30 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.

Vinculo causal entre el carácter específico de la zona, la producción y las características del producto:

Las condiciones de cultivo como planta entutorada con palos, redes o cuerdas, permitiendo el cultivo asociado a maíz (tutor) y la alternancia con otras hortalizas o como segunda cosecha después de la recolección del forraje garantizan la vinculación con los métodos tradicionales de cultivo.

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

La época de la siembra suele ser por el mes de mayo, cuando la climatología lo permite. El marco de plantación es variable.

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

Normalmente el cultivo se realiza mediante pequeños tractores o motocultores en régimen de secano, y la recolección puede ser manual o mecánica.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://run.gob.es/wzoFabAsturN26>