

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

"FABA ASTURIANA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "FABA ASTURIANA".

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

Color: blanco con brillo medio

Forma: oblonga, duplicando la longitud a la anchura de la semilla.

Tamaño: grande; entre 80-120 gramos / 100 semillas.

Las características analíticas son:

Humedad: 12-15%

Presentarán las características mínimas de calidad:

- Enteras
- Sanas, exentas de moho, podredumbres e insectos
- Soportarán la manipulación y el transporte

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

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está 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 zona de manipulación 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 alubias son originarias de esta zona son:

Características del producto:

Las alubias 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 alubias procederán de plantaciones registradas por productores inscritos en los registros del Consejo Regulador, situadas en la zona de producción y de la variedad autorizada.

2. - Las alubias se manipularán en instalaciones inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

3 . - Las alubias se envasarán en instalaciones de envasadores inscritos, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

4 . - Las alubias se someterán a control para garantizar su origen y calidad.

5. - Solo se envasan y salen al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, las alubias que cumplan con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las alubias amparadas procederán de las parcelas registradas por los operadores inscritos en los registros del Consejo Regulador.

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

La cosecha de la alubia se realiza cuando los granos estén maduros, diferenciando el producto por parcelas de producción.

En los secaderos, las alubias amparadas también se han de separar por parcelas de producción, con el fin de no mezclar producto con diferentes calidades y asegurar la trazabilidad. Los procesos de manipulación del producto tras la cosecha son:

- 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 alubias con destino a la indicación geográfica protegida han de someterse a los siguientes procesos:

- Control de la materia prima para comprobar los requisitos establecidos en el apartado B y uniformar los diferentes lotes.
- 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 pueden emplear 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 alubias en los distintos de envases, mediante dosificadoras automáticas o semiautomáticas, o manualmente.

Etiquetado: colocación de etiquetas y contraetiquetas al envase. El órgano de control controla los rendimientos de alubias y la categoría que les corresponde según su calidad.

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 apalachense, 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 Patagónico 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.

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 unísono, 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 seco.

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 está 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 Indicación Geográfica Protegida "Faba Asturiana" corresponde a la Dirección General del Principado de Asturias competente en Agroindustria o a quien esta delegue de acuerdo con las disposiciones europeas vigentes.

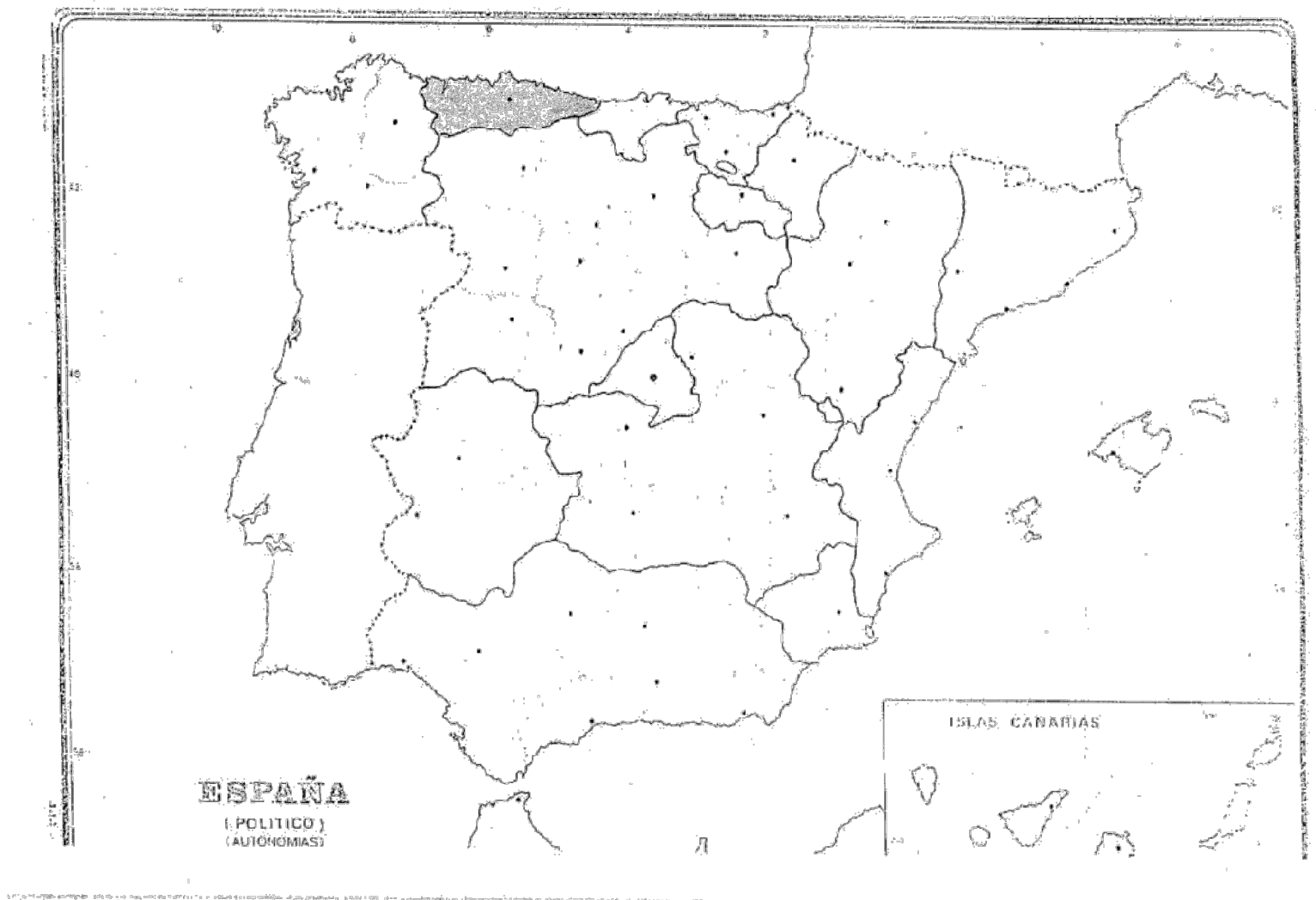
H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser comunicadas al Consejo Regulador.

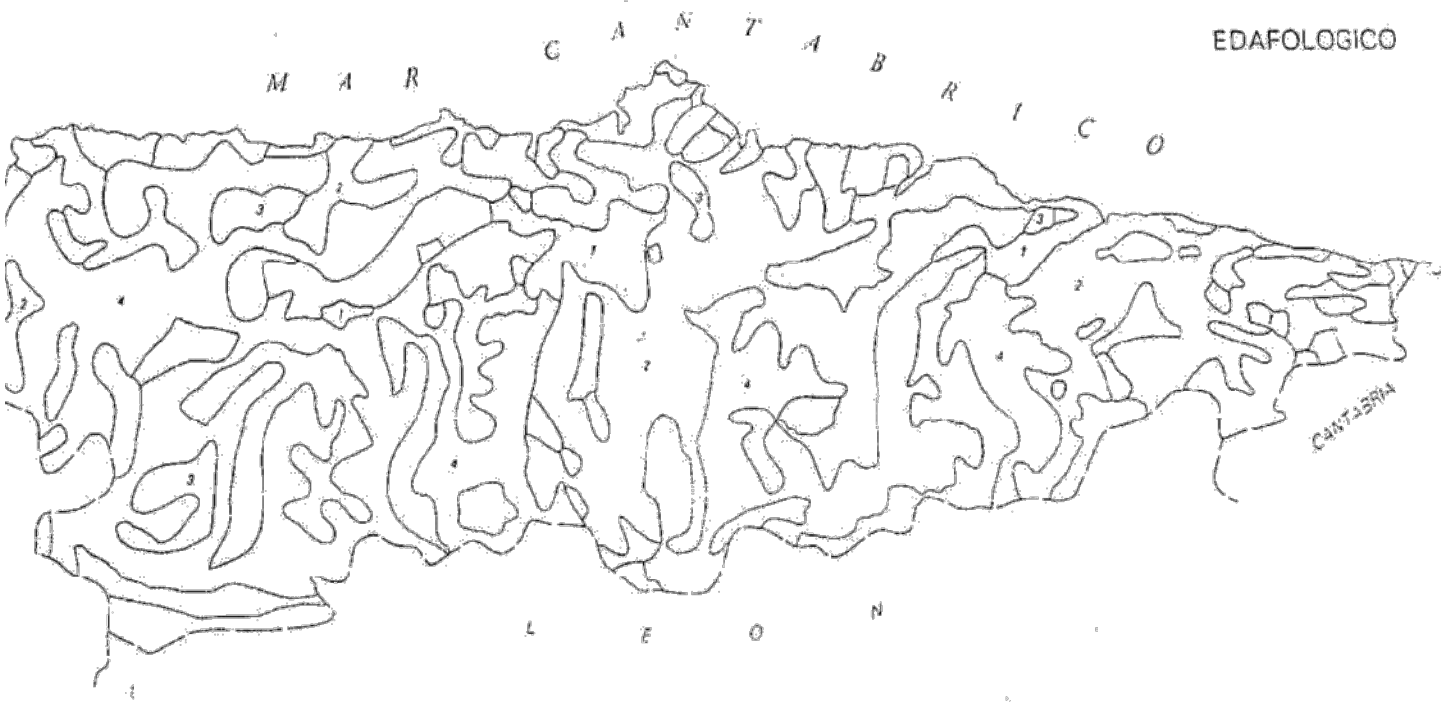
Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida "Faba Asturiana" o "Fabes de Asturias"

Cualquier tipo de envase, en el que se expidan las alubias protegidas para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas 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.

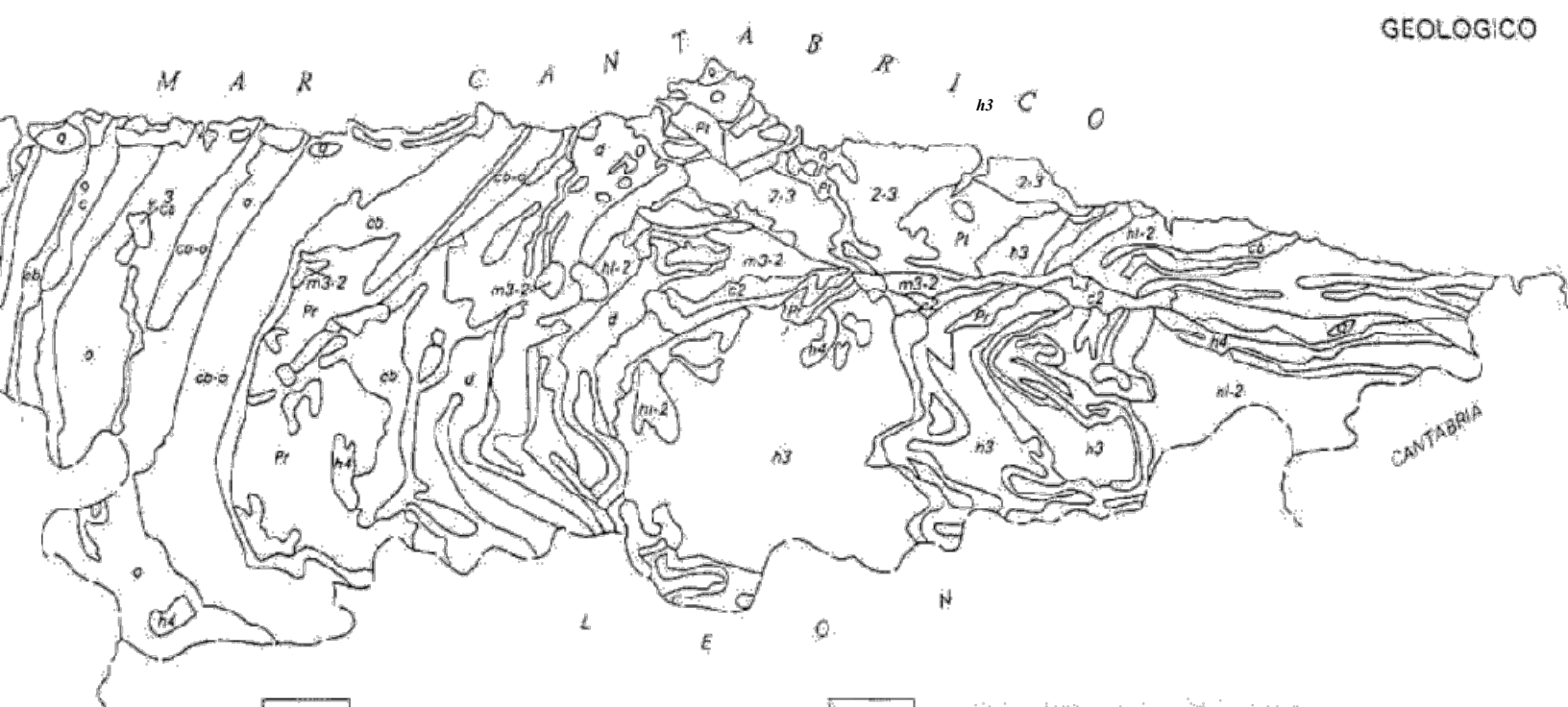




EDAFOLOGICO



1	ALFISOLS
2	INCEPTISOLS.
3	SPODOSOLS
4	INCEPTISOLS-ENTISOLS



q	CUATERNARIO	h1-2	CARBONIFERO DINATIENSE-WEST IN NAMUR, Certe de Montaña
m3-2	PALEOGENO	o	DEVONICO
c2	CRETACICO SUPERIOR	o	ORDOVICICO
2-3	JURASICO DOGGER-MALM (y/o LIAS)	cb-o	CAMBRICO-ORDOVICICO Pizarras, cuarcitas.
pr	PERMICO-TRIASICO BUNTSANDSTEIN Conglomerados, Areniscas	cb	CAMBRICO Pizarras, calizas, cuarcitas.
h4	CARBONIFERO ESTEFANIENSE Areniscas, Pizarras, Carbon	pr	PRECAMBRICO Pizarras y metagraevras.
h3	CARBONIFERO WESTFALIS(SI) Areniscas, Pizarras, Carbon, Calizas.	y-co	ROCAS PLUTONICAS TARDI-CINEMATICAS ACIDAS, CALCOALCALINAS.

HIDROGRÁFICO

