PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACION GEOGRÁFICA PROTEGIDA *JUDÍAS DE EL BARCO DE ÁVILA*

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Son Judías secas separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, especie «Phaseolus vulgaris, L», de las variedades «blanca redonda», «blanca riñón», «morada larga», «morada redonda», «arrocina», «planchada» y «judión de Barco», enteras y destinadas a consumo humano.

Las características morfológicas de cada una de estas variedades en cuanto al color, forma y tamaño del grano son:

- Blanca redonda: color blanco; forma elíptica y llena; tamaño medio, unos 160 granos/100 g. de semilla.
- Blanca de riñón: color blanco; forma oblongo, recto y medio llena; tamaño medio, unos 169 granos/100 g. de semilla.
- Morada larga: color púrpura oscuro; forma arriñonada, larga y aplanada; tamaño medio, unos 150 granos/100 g. de semilla.
- Morada redonda: color púrpura oscuro; forma esférica y semillena; tamaño mediano, 270 granos/100 g. de semilla.
- Judión de Barco: color blanco; forma oblonda y larga; tamaño grande, unos 100 granos/100 g. de semilla.
- Planchada: color blanco; forma arriñonada, corta y aplanada; tamaño mediano, unos 170 granos/ g. de semilla.
- Arrocina: color blanco; forma esférica; tamaño pequeño, unos 400 granos/100 g. de semilla.

Las judías de estas variedades deben presentarse en el mercado:

- Enteras.
- Sanas, exentas de mohos, insectos y parásitos.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.
- En un estado tal que les permita soportar la manipulación, transporte y responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino. Las judías protegidas serán de las categorías comerciales: «Extra» y «Primera».

DELIMITACIÓN GEOGRÁFICA

La zona de producción se encuentra situada al suroeste de la provincia de Ávila. Limita al norte con la comarca agraria de Ávila, al este con las comarcas de Gredos y Valle del Tiétar

de esta misma provincia al sur con las provincias de Toledo y Cáceres y al oeste con las provincias de Cáceres y Salamanca.

Coincide esta zona de producción con la comarca agrícola denominada Barco de Ávila-Piedrahita, extendiéndose además al pueblo de El Tejado de la provincia de Salamanca, limítrofe a esta comarca y con las mismas características agroclimáticas.

Esta comarca constituye un valle limitado al sur por la Sierra de Gredos y al norte por las tierras altas de Castilla-León. La superficie total de la zona es de 116.351 Ha., de las que 114.253 corresponde a la provincia de Ávila y 2.098 Ha. a la de Salamanca. La superficie dedicada al cultivo de las judías secas es de 1.000 Ha.

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

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 le 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 identificarán el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen ha de ir avalado.

Procedimientos de Control y Certificación, que tendrán en cuenta que

- Las judías procederán de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.
- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.
- Las judías se manipularán en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.
- Las judías se envasarán en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.
- Las judías se someterán a aquellos análisis que el Consejo estime adecuados a fin de garantizar su calidad.
- Sólo se envasan y salen al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, las judías que superen 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.

MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las judías de las variedades autorizadas, han de proceder de las plantaciones inscritas.

La recolección, mecánica o manual, ha de realizarse con esmero, en la época que el Consejo Regulador determine, a fin de que los granos estén maduros.
A continuación se somete a trilla, separación del grano de la vaina, mecánica o manual, se realiza cuando el grano está seco y maduro. Limpia: separación de pajas, semillas extrañas, etc.
Una vez que las judías, con destino a la denominación, se encuentran en los almacenes o plantas envasadoras han de pasar por un proceso constituido por las siguientes fases:

- 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 fotoeléctricas.
- 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 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 correspondiente.

VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

Histórico

El cultivo, consumo y comercio de legumbres se encuentra en diferentes escritos sobre los distintos pueblos establecidos en la Península Ibérica. Referencias al cultivo de legumbres, por los agricultores hispano-árabes se encuentran en el libro de Agricultura de Abu-Zacaría, escritor sevillano del Siglo XII, en el que se dedican diversas partes del texto a las tierras adecuadas para las legumbres, época de siembra, variedades, labores, conservación del grano, etc.
El cultivo en esta zona ha sido tradicional, su conocimiento y divulgación se debe a los propios agricultores que se desplazaban por los alrededores y a grandes distancias a vender su producto, a la vez que fueron la primera fuente de divulgación del nombre «El Barco de Ávila» ligado a las judías secas, caracterizadas por estos primeros comerciantes como suaves y de fácil cocción.
La Orden de 27 de julio de 1984, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, reconoció, con carácter provisional, la Denominación Específica «Judías de El Barco de Ávila».

Natural

Orografía
La orografía de esta zona viene determinada por su gran superficie de Sierra, de terrenos bastante quebrado entre los que se alternan bosques y laderas de pastos, con cultivos de terrazas.
Los materiales que forman esta zona están constituidos por rocas ígneas.
La altitud media de la zona de cultivo se encuentra entre los 600 y los 1.200 metros.

Suelos
Los suelos de la zona de producción proceden de la degradación de rocas de granitos y gneis, predominan por lo tanto los suelos arenosos y ácidos, con un pH entre 4,5 y 6. Son suelos ligeros y bien constituidos, sin problemas de drenaje, con bajo contenido en calcio y fósforo, contenido variable en nitrógeno y potasio y alto contenido en materia orgánica, lo que les proporciona una buena estructura.

Clima
El clima en la zona es continental muy acusado, con inviernos fríos, suavizado en la zona por la protección de la montaña, favoreciendo el cultivo de legumbres en las laderas soleadas y en el fondo de los valles.
La temperatura media es de 11º C., la máxima absoluta es de 36º C., y la mínima de -10º C.
La precipitación media anual es del orden de 400 a 450 mm.

Hidrografía
La zona de producción está atravesada por el río Tormes, en su tramo inicial, y por los afluentes de éste, el río Arevalle por la izquierda y el Corneja y Almar por la derecha.

Las condiciones de cultivo

Preparación del terreno
En la separación del terreno antes de la siembra se lleva a cabo una labor de arado, seguida de una de grada (discos) y se completa con otra de grada de gancho, terminando con la preparación del terreno en caballón o plano, según la disposición de agua de riego. El abonado es orgánico con estiércol, bianual, de unos 30.000 kg/Ha.
Siembra
La siembra se realiza en la segunda quincena de mayo, sembrándose todas las variedades en la misma época. Según el tamaño y peso de la variedad empleada se utilizan de 80 a 110 kgs/Ha., para conseguir un marco de plantación de 50 cm., de separación entre surcos y 30 cm., entre plantas, lo que da una densidad de 12 plantas por metro cuadrado. La siembra en general está mecanizada, siendo poco significativa la siembra manual o siembra a golpe. En general, el nacimiento de la planta es bueno, por lo que no es necesaria la reposición de marras.
Riego
Las aguas empleadas en el riego de las plantas, son aguas superficiales, exentas de cal. La ausencia de cal origina en las judías secas una epidermis más fina y un bajo contenido en oxalato cálcico en las paredes de las células cúbicas situadas bajo dicha epidermis. Estas características de la epidermis influyen en el tiempo de cocción, disminuyendo éste de forma considerable.
Los riegos se dan en número de siete a ocho y lo más usual es de dos en el mes de julio, tres en el de agosto y dos en septiembre. El volumen de agua utilizada es de 3.000 metros

cúbicos por Ha. y el método más usado es el llamado «en cadena» que supone unas tomas o «caceras» intermedias para regar el surco en tres o más etapas para conseguir mayor uniformidad y aprovecha-miento del agua.

Recolección

Recogida del grano una vez que está maduro. La recolección puede ser manual o mecanizada. La recolección manual es mayoritaria y consiste en la recolección de vaina a vaina, sin arrancar la mata (planta), dando una mayor calidad al producto.

Este tipo de recolección puede realizarse arrancando la mata, separando posteriormente las vainas. La recolección mecanizada es minoritaria y se realiza en dos fases. En primer lugar antes de la madurez, una separadora-hileradora siega y acordona las matas evitando la pérdida de granos. A los dos o tres días una recogedora-trilladora separa los granos.

ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Consejo Regulador IGP Judías de El Barco de Ávila
Dirección: c/ Mayor, 33. 05600 El Barco de Ávila (Ávila)
Tel./Fax: 34 920 34 06 67
E-mail: info@legumbresdecalidad.com

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Judías de El Barco de Ávila” cumple con la norma EN-45011, versión de 1998.

ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador. Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida «Judías de El Barco de Ávila». 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.