

LEGUMBRES

La familia de las leguminosas está formada por miles de especies distintas. Algunas se consumen en verde, aprovechándose no sólo el grano tierno, sino la parte más blanda de la vaina (habas, bisaltos, judías verdes) y otras se secan, se desprenden de la vaina (desgranar) y se guardan al abrigo de la humedad, como alimento de reserva hasta que se consumen una vez rehidratadas (las legumbres).

Las leguminosas grano son plantas que se caracterizan por su elevado contenido en proteína (lo que constituye una de las principales fuentes de aminoácidos para la alimentación humana y animal).

Las especies más conocidas y cultivadas como leguminosas grano son los garbanzos, lentejas, judías secas, vezas y yeros; y en menor medida las algarrobas y titarros o almortas.

Lentejas y garbanzos son leguminosas de consumo humano preferentemente, mientras que vezas y yeros se destinan a la alimentación animal y se cultivan en zonas semiáridas y destinadas al barbecho. Hay muchas otras leguminosas que han ido desapareciendo por la mecanización del campo, aunque en los últimos años hay interés por su recuperación.

Aunque la soja también es una leguminosa se incluye, por su contenido en grasa, dentro del sector de las oleaginosas.

Las legumbres pertenecen al grupo de las leguminosas y son exclusivamente los granos secos destinados a la alimentación.

El término legumbre procede del latín “legumen” que designa a las semillas comestibles. Las legumbres han sido parte esencial de la dieta humana durante siglos y está probado que ya se consumían 8.000 años antes de Cristo.

Las legumbres son bastante parecidas entre ellas en su composición de nutrientes. Estas producciones son una fuente esencial de proteínas y aminoácidos de origen vegetal. Entre sus propiedades nutricionales destacan un alto contenido en hierro y zinc, un bajo contenido en grasa y que son ricas en fibra.

Se consideran alimentos nutricionalmente recomendables teniendo en cuenta su composición en proteínas (a igualdad de pesos, aportan más proteína que la

carne o el pescado), hidratos de carbono, lípidos, fibra, minerales y vitaminas.

Además, las legumbres consumen muy poco agua en comparación con otras fuentes de proteína y son plantas leguminosas que tienen la propiedad de fijar el nitrógeno, lo que puede contribuir a aumentar la fertilidad del suelo y a eliminar de forma indirecta las emisiones de gases de efecto invernadero.

Por lo general, las legumbres tienen una carne interior esponjosa, de color blanco, y su tamaño es muy distinto. Asimismo, aunque en la mayoría de los casos su forma es muy variada, predominan las legumbres alargadas como las judías, los frijoles o las habichuelas.

PRODUCCIÓN NACIONAL

En 2022, la superficie de leguminosas grano llegó a un total de 357.700 hectáreas, un 2% más que en la campaña anterior. Estos datos incluyen las siembras de judías secas, habas secas, lentejas, garbanzos, guisantes secos, vezas, altramuz dulce y yeros.

Junto con la aumento de las siembras se produjo una caída de la producción en el conjunto de estos cultivos, como consecuencia de una bajada de los rendimientos. Así, se cosecharon 341.500 toneladas en total, un 18,67% menos que un año antes.

Por volumen, la producción principal fueron los guisantes secos y la región con mayor producción total fue, un año más, Castilla-La Mancha, seguida de Castilla y León.

En la Unión Europea, el cultivo de leguminosas para consumo humano tiene una gran tradición debido a que estos cultivos hacen rotaciones con los cereales. Los principales cultivos proteínicos que se cultivan en la UE son los guisantes, los frijoles y los altramuces.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LEGUMINOSAS (Millones de toneladas)			
	2020	2021	2022
JUDÍAS SECAS	17,7	18,5	13,3
LENTEJAS	42,8	31,5	27,5
GARBANZOS	46,5	39,9	34,1
GUISANTES SECOS	222,5	173,8	142,9

FUENTE: MAPA

GARBANZOS Y LENTEJAS

En España, la superficie sembrada de garbanzos en 2022 fue de 36.400 hectáreas, (un 15,7% menos que en 2021, que fue un año en el que también se redujo el cultivo). Por su lado, la de lentejas quedó en 42.200 hectáreas (un 19,5% más que un año antes). La cosecha de lentejas ese año alcanzó las 27.500 toneladas (un 13% menos que la del año anterior) y la de garbanzos, las 34.100 toneladas (15% menos).

En la producción de lenteja destaca Castilla-La Mancha, con el 71% del total nacional en 2022, y la mayor producción concentrada en Cuenca. También es importante la cosecha de Castilla y León (25,7%).

Por su lado, en el cultivo de garbanzos destaca Andalucía (con el 58% del total y Sevilla a la cabeza), seguida de Castilla y León, que produjo el 19% del total nacional. Otras producciones importantes se dan en Madrid, Aragón y Extremadura.

Los garbanzos son en España el cultivo leguminoso más consumido. Todas las variedades de garbanzos que se cultivan en nuestro país pertenecen a la especie *Cicer arietinum*. Las principales son: blanco lechoso, castellano, venoso andaluz, chato madrileño, pedrosillano y de Fuentesauco (Zamora).

Por su lado, las lentejas son también muy apreciadas por los consumidores españoles. Todas las variedades que se producen son de la especie *Lens esculenta* y las más conocidas son la rubia castellana, la rubia de La Armuña (Salamanca), la pardina y la verdina.

El garbanzo y la lenteja son especies que tienen un porte bajo y su siembra se realiza en otoño en las zonas templadas y en febrero en las más frías.

En cuanto a la producción mundial, los garbanzos son el segundo cultivo leguminoso en importancia, por detrás de las judías o alubias. Asimismo, las lentejas son el tercero.

PRODUCCIÓN DE JUDÍAS

En 2022 se sembraron en España un total de 8.500 hectáreas de judías, una superficie muy inferior a la media de los últimos años. Asimismo, la producción ascendió a 13.300 toneladas, un 28% menos.

Castilla y León, principalmente la provincia de León, es la que cuenta con mayor producción (más de la mitad del total), seguida de Galicia.

PRODUCCIONES DE LENTEJAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de toneladas)

	2020	2021	2022
MUNDO	6.471	5.610	5600
UE	125	115	110
ESPAÑA	42,8	31,5	27,5

FUENTES: MAPA, FAO, EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LENTEJAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Millones de toneladas)

	2020	2021	2022
CASTILLA-LA MANCHA	29,55	22,57	19,90
CASTILLA Y LEÓN	12,3	8,16	7,3
ARAGÓN	0,3	0,3	0,1
OTRAS CCAA	0,9	0,5	0,3
TOTAL ESPAÑA	42,8	31,5	27,5

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE GARBANZOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de toneladas)

	2020	2021	2022
MUNDO	15.066	15.871,8	1.5800
UE	289	320	300
ESPAÑA	46,5	39,2	34,4

FUENTES: MAPA, FAO, EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE GARBANZOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Millones de toneladas)

	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	30,16	22,93	21
CASTILLA-LA MANCHA	4,6	4	2,6
CASTILLA Y LEÓN	7,8	7,5	7
EXTREMADURA	2,2	3	3
OTRAS CCAA	1,7	1,8	1
TOTAL ESPAÑA	46,5	39,2	34,4

FUENTE: MAPA

En la Unión Europea la producción de judías secas disminuyó en 2022, en consonancia con la evolución de la cosecha en España.

En el mundo, la especie leguminosa que más se cultiva es la denominada *Phaseolus vulgaris*, conocida comúnmente como judía seca, cuyas variedades reciben múltiples nombres dependiendo de las formas, características y colores que presentan o su origen.

Para su cultivo, la judía necesita agua y prospera adecuadamente en suelos frescos. También es sensible al

frío, por lo que la siembra es primaveral en las zonas con riesgo de heladas, y tiene variedades de distinta morfología (enanas, de enrame, etc.), y en algunas se puede aprovechar también el fruto (judía verde).

En España se pueden encontrar variedades como la blanca de riñón, la blanca redonda, la plancheta, troncón, ganchet, pinet, pinta, canela, canellini, negreta, morada, judía del Barco de Ávila, de La Bañeza (León), etc.

Las judías pochas son las que han sido recogidas sin secar, mientras que el judión de La Granja (que recibe su nombre por ser una producción de La Granja de San Ildefonso, en Segovia) es otra especie, al igual que la carilla (*Vigna sinensis*) y la judía de Lima (*Phaseolus lunatus*).

OTRAS LEGUMINOSAS

En el grupo de leguminosas más cultivadas en España, además de las legumbres, están los yeros y las vezas, destinadas a la alimentación animal. En 2022 se sembraron en España 46.300 y 80.800 hectáreas, respectivamente.

PRODUCCIONES DE JUDÍAS SECAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de toneladas)

	2020	2021	2022
MUNDO	5675	5964	5900
UE	880	890	880
ESPAÑA	17,7	18,5	13,3

FUENTES: MAPA, FAO, EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE JUDÍAS SECAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Millones de toneladas)

	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	0,1	0,1	0,10
ASTURIAS	0,54	0,64	0,52
CATALUÑA	0,3	0,3	0,30
CASTILLA Y LEÓN	11,2	11,8	7,00
COMUNIDAD VALENCIANA	0,1	0,1	0,10
GALICIA	3,8	4	3,80
PAÍS VASCO	0,9	1,18	0,68
OTRAS CCAA.	0,8	0,4	0,80
TOTAL ESPAÑA	17,7	18,5	13,3

FUENTE: MAPA



La producción de vezas rondó las 61.400 toneladas (muy por debajo del año anterior) y la de yeros las 38.100 toneladas (también mucho menos que un año antes).

Otros cultivos leguminosos son las proteaginosas (guisantes, habas, haboncillos y altramuces).

Más de la mitad de la superficie destinada a estos cultivos estaba en Castilla y León y también fueron importantes las cosechas de Castilla-La Mancha. Andalucía, Extremadura y Aragón.

El consumo de proteaginosas en España se estima en unas 350.000 toneladas. El mayor consumo se centra en el guisante, tanto de producción nacional como importado. Casi el 100% de los guisantes secos que se comercializan en España se destina a la alimentación animal, pero buena parte de las almortas y los yeros que se producen en España se utilizan también, en pequeñas cantidades, para la preparación de tortas, gachas y hasta panes.

En el sur del país, especialmente en Andalucía y Extremadura, el altramuces se utiliza como aperitivo, eliminando la lupotoxina, una sustancia que le da su amargor característico.

Por su lado, las legumbres de inferior calidad (como ocurre con los garbanzos muy duros) pasan a la alimentación animal.

QUINUA

Hay algunos cultivos que están relacionados con las legumbres, aunque realmente sean semillas, que se cultivan ya en España aunque hasta hace unas décadas no había tradición.

Tal es el caso de la quinua, que se siembra mayoritariamente en el sur del país. En 2022, se destinaron al cultivo de esta semilla un total 2.112 hectáreas, según los datos del Ministerio de Agricultura. El 70% de esta superficie se cultivaba en secano y el resto en regadío. Todo el cultivo de quinua en 2022 se concentró en Andalucía.

Según la FAO, la quinua tienen muchas propiedades nutritivas y dietéticas, es capaz de adaptarse a diferentes condiciones agroambientales. La quinua es una alternativa para aquellos países que tienen problemas para incrementar su producción y tiene el potencial de reducir la dependencia de otros alimentos básicos como el trigo y el arroz.

En el mundo se producen cerca de 162.000 toneladas, de las cuales la mayor parte se producen en Bolivia y Perú. ■

PRODUCCIONES DE GUISANTES SECOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de toneladas)

	2020	2021	2022
MUNDO	14.642	14600	14.500
UE	1.994	1.900	1800
ESPAÑA	222,5	173,8	141,1

FUENTES: MAPA, FAO, EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE GUISANTES SECOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Millones de toneladas)

	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	22,8	14,5	12,20
ARAGÓN	11,2	9	10,30
CASTILLA-LA MANCHA	70	53,4	49,70
CASTILLA Y LEÓN	78,8	60,6	41,20
EXTREMADURA	7,2	8,2	6,80
OTRAS CCAA	32,5	28,1	20,90
TOTAL ESPAÑA	222,5	173,8	141,1

FUENTE: MAPA

IMPORTACIONES ESPAÑOLAS DE LEGUMBRES (Millones de toneladas)

	2020	2021	2022
JUDÍAS	57	51,4	56,9
LENTEJAS	59	39,2	38
GARBANZOS	53,1	36,15	35,6

FUENTE: Datacomex

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LEGUMBRES SECAS Y COCIDAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
LEGUMBRES SECAS	
2022	
Legumbres Luengo, S.A.	92
Selección de Productos Leoneses.S.A (Grupo Cidacos) *	365
Legumbres La Cochura, S.A.	18
Legumbres Penelas S.L	25,5
Legumbres El Maragati, S.L	13,5
LEGUMBRES COCIDAS	
Grupo Cidacos (*)	365
Legumbres Luengo, S.A	92
Legumbres Penelas, S.L	25,5
Conservas de Autor, S.A	21
ACICO, S.A (Grupo) (*)	32
Grupo Riberebro (The Real Green Food) (*)	69,4

FUENTE: ALIMARKET. Año 2022. * Incluye datos de otras producciones.

LEGUMBRES



El sector de las legumbres tuvo un 2022 muy complicado, influido por la caída del consumo tras los años de la pandemia. Esa caída del consumo se apreció más en el segmento de las legumbres secas que en el de las cocidas, aunque para éstas tampoco el año fue positivo.

La producción nacional lleva estando muchos años por debajo del consumo aparente, por lo que tradicionalmente el sector depende mucho de la importación. De todas las legumbres para consumo humano que se producen en España, las que más se comercializan son los garbanzos (representan el 41% de las ventas totales, entre secos y cocidos), seguidos por las lentejas (30%) y las alubias (28%).

En consonancia con las tendencias que dominan el mercado alimentario, el sector industrial de las legumbres también está acentuando el interés por la producción ecológica y de proximidad, así como por un envasado más biodegradable.

Las marcas de distribución (MDD) dominan el mercado de las legumbres y en 2022 volvieron a ganar cuota de mercado en contra de las primeras marcas de fabricante, más intensamente en el segmento de legumbres cocidas que en el de secas.

En este sentido, en el libre servicio (hipermercados y supermercados de más de 100 metros cuadrados), las

MDD representaron en 2022 cerca del 73% del volumen de legumbres secas comercializadas, mientras que la primera marca de fabricante tiene el 16,9% de la cuota. Asimismo, según datos de la consultora IRI, en valor las MDD acapararon el 62,6% de la cuota de mercado, frente al 22,5% de la primera marca de fabricante (MDF).

Por su lado, en el mercado de legumbres cocidas las MDD tuvieron en 2022 una cuota del 77,9% en volumen y del 70,3% en valor, mucho más alta que la del segmento de las legumbres secas.

Por canales de venta, en 2022 se registraron descensos en todos los canales de venta de legumbres secas, incluso en las tiendas tradicionales que se habían comportado bien en años anteriores. Por su lado, las ventas de legumbres cocidas mejoraron sus niveles en los hipermercados y supermercados.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En el sector industrial de las legumbres (secas y cocidas) se produjeron en 2022 muchos movimientos, siguiendo la tónica de años anteriores.

Tradicionalmente el sector empresarial de legumbres estaba compuesto por un amplio número de pequeños y medianos operadores, con cifras de producción muy modestas y un ámbito de actuación reducido. La mo-

dernización del sector y el dinamismo del mercado han provocado fuertes movimientos de concentración y el auge de las marcas de distribución (MDD).

Dentro de las legumbres secas, la primera empresa productora a nivel nacional alcanzó en 2022 un volumen de 39.400 toneladas, muy por encima del alcanzado un año antes. Por su lado, la segunda empresa en el ranking llegó hasta las 33.000 toneladas y la tercera rondó las 13.700 toneladas.

En el segmento de las legumbres cocidas, el principal fabricante registró un volumen comercializado de 42.000 toneladas peso escurrido, mientras que el segundo se situó en las 24.510 toneladas y el tercero sobrepasó las 19.000 toneladas.

En este sector, la penetración de capitales extranjeros es poco significativa. La primera empresa comercializadora de legumbres (secas y cocidas) facturó en 2022 un total de 365 millones de euros (están incluidas las ventas de otras producciones), mientras que la segunda registró unas ventas de 92 millones de euros y la tercera de 70 millones de euros. En todos los casos, las facturaciones de ese año superaron las cifras de 2021.

COMERCIO EXTERIOR

La producción de legumbres en España es claramente insuficiente para abastecer a la demanda existente,

por lo que recurrir a las importaciones constituye una necesidad para la supervivencia del sector.

En 2022 se importaron 38.061 toneladas de lentejas, 59.300 toneladas de alubias (entre todas las variedades) y 35.560 toneladas de garbanzos, según los datos de Comercio. Con respecto al año anterior, en 2022 disminuyeron significativamente las compras de lentejas y garbanzos, pero aumentaron las de alubias.

En cuanto a las exportaciones, bajaron en general con respecto al año precedente debido a la menor oferta nacional. Así, se vendieron 3.640 toneladas de garbanzo seco; 5.200 de judías y otras variedades similares y 3.616 toneladas de lentejas, según los datos de Comercio. Además, también se exportaron legumbres cocidas, pero en menor volumen.

Los principales proveedores de lentejas para el mercado español fueron Canadá, Estados Unidos y Portugal. En el caso de las alubias, las principales partidas provenían de Argentina, Estados Unidos y Canadá, mientras que en el caso de los garbanzos, procedían de Estados Unidos, México y Argentina, principalmente.

Por su parte, con respecto a las exportaciones, los principales mercados de destino fueron Marruecos, Italia, Francia y Portugal. ■

CONSUMO Y GASTO EN LEGUMBRES

Durante el año 2022, los hogares españoles consumieron 154,4 millones de kilos de legumbres y gastaron 313,3 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 3,3 kilos de consumo y 6,8 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a los garbanzos (1,4 kilos por persona y año), mientras que las lentejas alcanzan 1,0 kilo y las alubias 0,9 kilos por persona. En términos de gasto, los garbanzos concentran el 39,7% del gasto, con un total de 2,7 euros por persona; las alubias el 29,4%, con un total de 2,0 euros; y las lentejas, también el 29,4% y un total de 2,0 euros.

CONSUMO Y GASTO EN LEGUMBRES DE LOS HOGARES, 2022

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL LEGUMBRES	154,4	3,3	313,3	6,8
LEGUMBRES SECAS	69,4	1,5	171,5	3,7
LEGUMBRES COCIDAS	84,9	1,8	141,8	3,1
GARBANZOS	64,8	1,4	125,0	2,7
ALUBIAS	43,2	0,9	92,8	2,0
LENTEJAS	45,3	1,0	91,6	2,0
LENTEJAS SECAS	32,6	0,7	70,0	1,5
LENTEJAS COCIDAS	12,8	0,3	21,5	0,5
OTRAS LEGUMBRES	1,1	0,0	4,0	0,1

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

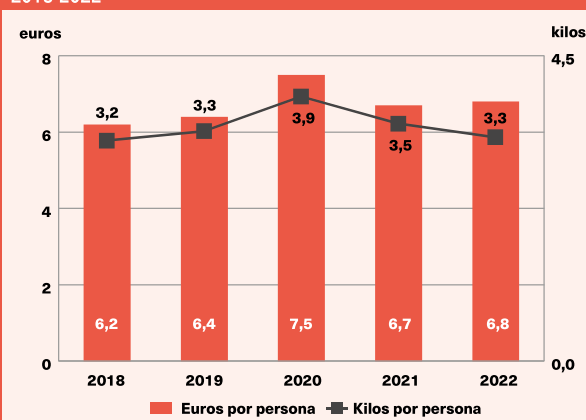
En términos per cápita, el consumo de legumbres durante el año 2022 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase media baja tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de legumbres, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de legumbres es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de legumbres es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de legumbres, mientras que los índices son más reducidos en los hogares de cuatro miembros.
- Los consumidores que residen en grandes centros urbanos (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de legumbres, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos de población con censos inferiores a 2.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos y jóvenes independientes y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, las parejas jóvenes sin hijos y los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Cataluña, Cantabria y Aragón cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Galicia, Canarias y Andalucía.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

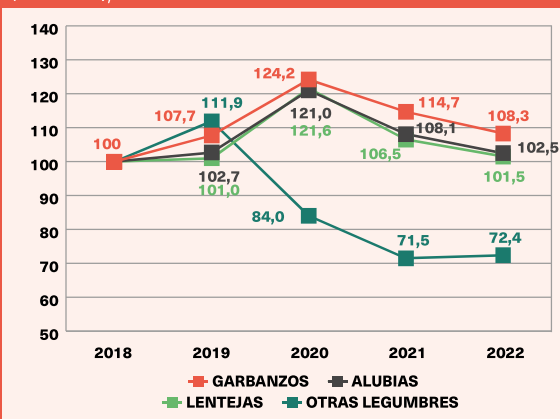
Durante los últimos cinco años, el consumo de legumbres se ha mantenido bastante estable por persona aumentando en el año 2020 por los efectos de la COVID-19 y reajustándose ligeramente a la baja en los años 2021 y 2022. En el periodo 2018-2022, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 (3,9 kilos por persona al año), mientras que el gasto más alto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (7,5 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN LEGUMBRES, 2018-2022

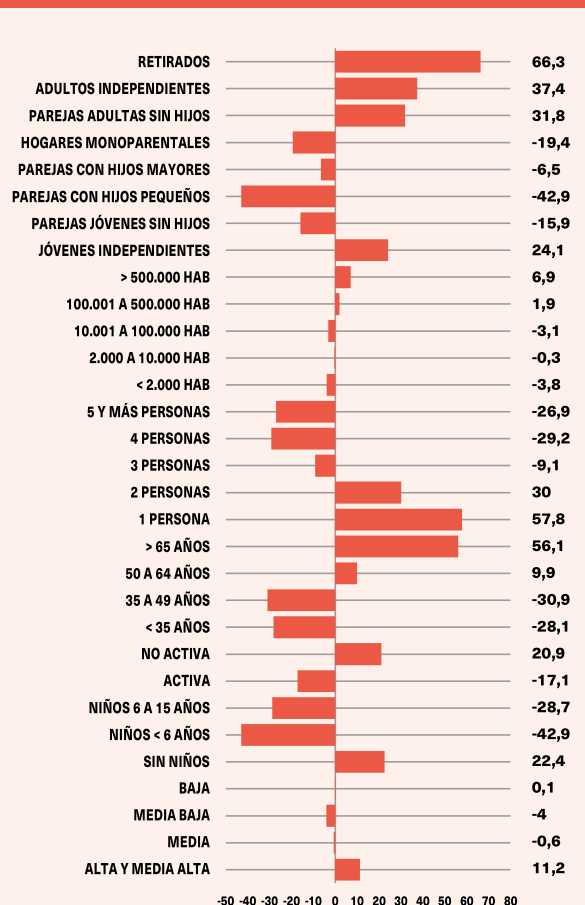


En la familia de legumbres, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2018-2022 ha sido bastante similar para cada tipo de producto (la excepción está en otras legumbres). Respecto a la demanda de 2018, el consumo de garbanzos, lentejas y alubias aumenta.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE LEGUMBRES (2018=100), 2018-2022



**DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE LEGUMBRES
EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)***

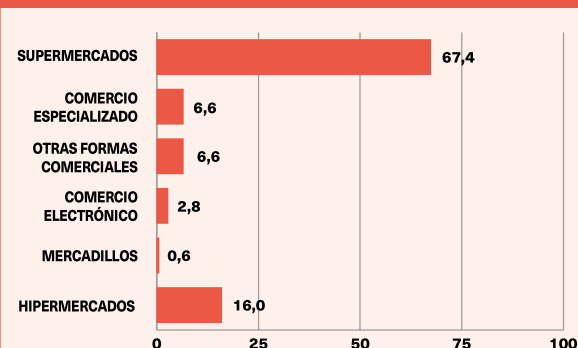


* Media nacional = 3,3 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2022 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de legumbres a los supermercados (67,4% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 16,0% y los establecimientos especializados llegan al 6,6%. El comercio electrónico supone el 2,8% y los mercadillos el 0,6%, mientras que las otras formas comerciales alcanzan el 6,6% restante. ■

**CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE LEGUMBRES
POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2022**



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE LEGUMBRES

ANDALUCÍA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

GARBANZO DE ESCACENA *

ASTURIAS

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

FABA ASTURIANA *

CASTILLA Y LEÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

GARBANZO DE FUENTESAUÇO *

JUDÍAS DE EL BARCO DE ÁVILA *

LENTEJA DE LA ARMUÑA *

ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN *

LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS *



CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

MONGETA DEL GANXET *

FESOLS DE SANTA PAU *

GALICIA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

FABA DE LOURENZÁ *



MADRID

ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

LEGUMBRES SECAS: GARBANZOS Y LENTEJAS DE MADRID

PAÍS VASCO

EUSKO LABEL (LÁBEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

ARABAKO BABARRUN PINTOA (ALUBIA PINTA ALAVESA)

TOLOSAKO BABARRUNA (ALUBIA DE TOLOSA)

ARABAKO BABARRUN ARROZINA (ALUBIA ARROCINA ALAVESA)

LA RIOJA

ALUBIA DE ANGUIAÑO

* Denominación en tramitación / * Inscrita en el Registro de la UE



Alubia de La Bañeza-León

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La protección de la producción de la IGP Alubia de La Bañeza-León se extiende por la zona centro y sur de León y parte de la zona norte de Zamora, ocupando una superficie de 5.456 kilómetros cuadrados. Comprende 98 municipios de la

Provincia de León pertenecientes a las comarcas agrarias de La Bañeza, Astorga, El páramo, Tierras de León, parte de la Maragatería, Cabrera y Esla-Campos, así como 20 municipios de la comarca de Benavente-Los Valles de la provincia de Zamora.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades amparadas Riñón, Pinta, Canela y Plancheta, diferentes morfológicamente entre ellas pero con unas propiedades organolépticas. La piel es muy lisa, el alúmen blando y de baja granulosidad, esto hace que tengan un resultado de palatibilidad muy alto. Y prácticamente todos los granos se mantienen íntegros después de la cocción. La comercialización siempre es en envase cerrado y con la contraetiqueta del Consejo Regulador.

DATOS BÁSICOS: Se vienen inscribiendo 300 hectáreas que cultivan unos 50 agricultores y rendimientos próximos a las 700.000 kg. Son 8 las industrias envasadoras y elaboradoras inscritas en el Consejo, cuya comercialización ha aumentado significativamente en los últimos años. Las perspectivas son positivas, el agricultor de la IGP está más especializado en el cultivo de la alubia y las industrias ganan cuota de mercado de este producto de calidad.

Fesols de Santa Pau

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica de producción y elaboración de las judías amparadas por la Denominación de Origen Protegida corresponde a los municipios de Santa Pau (principal núcleo de producción), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hos- toles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols y Sant Joan les Fonts

(todos pertenecientes a la comarca de la Garrotxa, situada en Catalunya, en el N.E. de España).

CARACTERÍSTICAS: La Denominación de Origen Protegida ampara las semillas de judía (*Phaseolus vulgaris* L.) de las variedades tradicionales Tavella Brisa, Setsetmanera y Gra Petit, secas, cocidas y en conserva, producidas exclusivamente en tierras de naturaleza volcánica. Las judías son blancas, redondeadas y con unas dimensiones que oscilan entre 18 y 30 g por 100 semillas. Se caracterizan por un elevado contenido en proteína, una baja percepción de la piel, una baja hariosidad y un sabor suave.

DATOS BÁSICOS: Actualmente en el consejo regulador figuran inscritos 8 productores y 10 envasadores-elaboradores. La superficie de cultivo es de 21 hectáreas con una producción certificada de 8 toneladas.

Garbanzo de Escaceneda

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de los productos amparados está formada por los términos municipales de Escaceneda del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado y Villarrasa (todos ellos en la provincia de Huelva), y los de Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe y Olivares (en la provincia de Sevilla).

CARACTERÍSTICAS: El producto amparado es el fruto de la especie vegetal *Cicer arietinum* L., del ecotipo local del Campo de Tejada y de las variedades registradas o que se registren del tipo comercial Lechoso.

Pertenecen a la categoría «Extra» de acuerdo con la legislación nacional y se comercializan envasados como legumbre seca. Se caracterizan por ser de calidad superior y sus granos presentan la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característicos del tipo comercial. Están exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen el aspecto general, la calidad o su presentación en el envase.

Los garbanzos presentan un color blanco amarillento muy claro, forma alargada y achatada por los lados, irregularidades en su superficie con profundos surcos y abultamientos y un calibre mínimo de 8 mm. Poseen, asimismo, un sabor agradable, una textura mantecosa y poco granulosa, piel blanda y fina adherida al grano y una gran finura al paladar.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador están inscritos unos 52 productores que siembran esta legumbre y que cuentan con una superficie de unas 500 hectáreas, con una producción comercializada de unos 275.000 kg.

Garbanzo de Fuentesaúco

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción de los garbanzos amparados está constituida por 22 municipios de la provincia de Zamora, con la población de Fuentesaúco como el principal núcleo productor.

CARACTERÍSTICAS: La IGP ampara el garbanzo de la variedad Fuentesaúco, de pico curvo y pronunciado, color crema o apagado mezcla de amarillo, blanco y marrón, piel de rugosidad intermedia y sin manchas. El ecotipo de este garbanzo tiene un patrimonio genético de primer orden, ya que durante generaciones de agricultores se ha ido seleccionando la variedad de mayor finura. Las referencias históricas de este producto se remontan al siglo XVI.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos 74 productores y la superficie de cultivo registrada es de 660 hectáreas. La producción media anual es de 500.000 kilos. Las 7 empresas envasadoras comercializan garbanzos con IGP.

Faba Asturiana

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de las judías secas amparadas está constituida por los terrenos ubicados en el territorio de la comunidad autónoma del Principado de Asturias. La producción se centra en fincas de labor de unos 3.000 metros cuadrados de superficie media y de hasta 80.000 metros cuadrados de superficie máxima, localizadas en las riberas de los ríos o zonas llanas donde es posible la utilización de maquinaria de cultivo. La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

CARACTERÍSTICAS: La IGP ampara aquellas judías secas, separadas de la vaina, de la variedad tradicional Granja Asturiana. El grano es oblongo, largo y aplanado. Las judías secas amparadas deberán pertenecer a las categorías comerciales Extra y Primera. Los granos deben estar enteros, sanos y con un contenido en humedad máximo del 15%.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registrados 153 productores y la superficie de cultivo supera las 164 hectáreas. La producción media anual es de unos 250.000 kilos, de los que 200.000 son de categorías Extra y Primera. Las 28 empresas inscritas, comercializan 100.000 kilos al año con IGP.

Faba de Lourenzá

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El área de producción de habas amparadas por la indicación geográfica protegida Faba de Lourenzá abarca el territorio costero de la provincia de Lugo conocido como A Mariña Luguesa, comarca natural dividida administrativamente en tres comarcas: A Mariña Occidental, A Mariña Central y A Mariña Oriental, y que engloba los ayuntamientos de Alfoz, Barreiros, Burela, Cervo, Foz, Lourenzá, Mondoñedo, Orol, A Pontenova, Ribadeo, Trabada, O Valadouro, O Vicedo, Viveiro y Xove. El área de producción coincide con la de envasado.

CARACTERÍSTICAS: Las habas comercializadas al amparo de esta indicación geográfica presentan forma de riñón, largo, semilleno; de color blanco uniforme; tamaño muy grande (80-120 g/100 semillas); humedad entre 14-17%; escasa proporción de piel, entre el 8 y el 10%; elevada capacidad de absorción de agua, superior al 100%, y excepcional comportamiento en cocción, consiguiéndose al final del proceso granos enteros y completos, en los que destaca la pastosidad de la pulpa, exenta de grumos y escasamente diferenciada de la piel.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador están inscritos 37 productores, 7 envasadores que cuentan con una superficie sembrada de 49,2 hectáreas y con una producción comercializada de unos 12.242 kg. con un valor económico de 110.174 Euros.



Judías de El Barco de Ávila

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA:

La producción protegida está ubicada en el conjunto de municipios que conforman la comarca de El Barco de Ávila, al suroeste

de la provincia de Ávila, más un municipio colindante de la provincia de Salamanca.

CARACTERÍSTICAS: Las judías se cultivan en las terrazas de los valles, en lugares protegidos del frío de la meseta y sobre suelos ligeros. Las industrias envasadoras se encuentran en la misma zona de producción y comercializan judías secas de las categorías Extra y Primera. Se acogen a esta IGP las variedades Blanca Redonda, Blanca Riñón, Morada Larga, Morada Redonda, Arrocina, Planchada y Judiñón de El Barco.

DATOS BÁSICOS: Hay 70 productores inscritos con una superficie de 70 hectáreas y una producción media anual de 100.000 kilos. Están registradas 4 industrias envasadoras.

Lenteja de La Armuña

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca 34 municipios, con una superficie total de 75.982 hectáreas, ubicados al norte de la provincia de Salamanca y pertenecientes en su mayoría a la comarca natural de La Armuña. La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.



CARACTERÍSTICAS: El clima de la zona es continental, con escasas precipitaciones, inviernos largos y fríos y veranos secos y calurosos. Los suelos, pobres en materia orgánica, son los adecuados para el desarrollo de la variedad Rubia de La Armuña, una lenteja de color verde claro, a veces jaspeado, cuyo calibre está entre 5 y 7 milímetros de diámetro.

DATOS BÁSICOS: La superficie de cultivo de Lenteja de La Armuña inscrita en el Consejo Regulador supera las 1.580 hectáreas. La producción media anual es de 1.200.000 kilos. El número de productores inscritos asciende a 190 y el de industrias a 8.

Lenteja de Tierra de Campos

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación ampara la producción de esta legumbre en la comarca de Tierra de Campos, que ocupa el sur de la provincia de León, norte de Valladolid, este de Zamora y oeste de Palencia, en Castilla y León.

CARACTERÍSTICAS: El producto amparado es la Lenteja de Tierra de Campos, la variedad principal de Castilla y León. El nombre pardina se asocia a su característico color pardo marrón. Su tamaño es pequeño, de entre 3,5 y 4,5 milímetros de diámetro, con un peso medio de 0,038 gramos por unidad. El color del cotiledón es amarillo, tiene poca harinosidad y poca granulosidad y una adecuada mantecosis, obteniendo una lenteja muy sabrosa y fina al paladar.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador lleva la trazabilidad de 5.000 hectáreas; 256 productores y una producción anual de 2.500.000; 12 empresas comercializan esta legumbre amparada por el sello de calidad y envasada con la contraetiqueta del Consejo Regulador.

Mongeta del Ganxet

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: Todos los municipios de las comarcas del Vallès Occidental y el Vallès Oriental, nueve de la comarca del Maresme y cuatro de la comarca de La Selva.

CARACTERÍSTICAS: La DOP protege la judía (*Phaseolus vulgaris* L.) del tipo variedad "Ganxet", comercializada como legumbre seca, cocinada y en conserva. Presenta un

grano blanco, ligeramente brillante, aplanado y fuertemente arriñonado, con un peso medio de 50 g por cada 100 semillas. Presenta una humedad inferior al 15% y un contenido de proteína en semilla y de ácidos urónicos en la piel superiores a otras judías similares.

DATOS BÁSICOS: La superficie cultivada de judía grano acogida a la DOP es de 17 hectáreas. En el registro del Consejo Regulador están inscritos 3 almacenes y plantas de acondicionamiento, envasado, y 14 productores que comercializan unos 13.000 kilos de judía protegida por la denominación de origen.



ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA 2023

PRODUCCIÓN · INDUSTRIA · DISTRIBUCIÓN · CONSUMO

mercasa



ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA

PRODUCCIÓN, INDUSTRIA, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

26ª EDICIÓN 2023/2024

EDITA: MERCASA – DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

MERCASA

PRESIDENTE: JOSÉ RAMÓN SEMPERE VERA

DIRECTORA DE DESARROLLO CORPORATIVO Y RR II: MAYTE CASTILLO PASALODOS

DIRECTOR DE LA PUBLICACIÓN: ÁNGEL JUSTE MATA

REDACCIÓN: ATAÚLFO SANZ DE LA TORRE, VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO Y JULIO FERNÁNDEZ ANGULO

EDICIÓN, DISEÑO, MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN: EDITORIAL MIC

SECRETARÍA DE REDACCIÓN: LAURA ONCINA VÁZQUEZ

GESTIÓN DE PUBLICIDAD: SILVIA DE SANTOS ARRANZ

REDES SOCIALES: FELIPE GUIJARRO ALONSO

mercasa



D.L. M-35704-2012

ISBN: 84-695-6171-5

Mercasa agradece la colaboración de todas aquellas personas, empresas e instituciones que han hecho posible la edición de este libro. La realización de las fotografías que ilustran este libro ha sido posible gracias a las facilidades prestadas por mercados municipales, tiendas de alimentación especializadas, hipermercados, supermercados, bares y restaurantes de toda España.

En esta edición, Mercasa agradece especialmente las facilidades para la realización de fotografías en el Mercado Municipal La Paz y el Mercado de Chamartín, ambos en Madrid, así como el hipermercado Alcampo en el Centro Comercial Getafe 3.