

LEGUMBRES

Las leguminosas son un grupo de plantas que pertenecen a la familia Fabaceae (o Leguminosae), y se caracterizan principalmente por producir vainas (también llamadas legumbres) que contienen semillas en su interior. Estas semillas son las que comúnmente consumimos como alimento.

Muchas de estas producciones son parte fundamental de la gastronomía tradicional española y tienen un alto valor nutricional, ya que aportan vitaminas del grupo B, minerales y fibra.

Algunas leguminosas 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 titorros 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 que tienen 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 EN ESPAÑA

En la campaña de comercialización 2024, la superficie de leguminosas grano llegó a un total de 435.040 hectáreas, un 3% más que en la campaña anterior. Estos datos del Ministerio de Agricultura incluyen las siembras de judías secas, habas secas, lentejas, garbanzos, guisantes secos, vezas, altramuces dulces, algarrobas, yeros y otras leguminosas.

Junto con la aumento de las siembras se produjo una subida de la producción en el conjunto de estos cultivos. Así, se cosecharon 338.100 toneladas en total, un 5% más que un año antes.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LEGUMINOSAS (Millones de toneladas)			
	2022	2023	2024
JUDÍAS SECAS	13,9	17,2	18,9
LENTEJAS	25,4	12,82	27,47
GARBANZOS	31,4	49,77	81
GUISANTES SECOS	132,9	149,4	261

FUENTE: MAPA.

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.

GARBANZOS Y LENTEJAS

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.

La superficie nacional sembrada de garbanzos y lentejas fue mayor en ambos casos, lo que unido a las buenas condiciones climáticas hizo posible que la producción se disparase. Así, la cosecha de lentejas quedó en 27.470 toneladas, más del doble que el año anterior, y la de garbanzos, en 81.000 toneladas, un 63% más.

En la producción de lentejas destaca Castilla-La Mancha, con el 55% del total nacional en 2024, con la provincia de Cuenca a la cabeza. También es importante la cosecha de Castilla y León (42% del total en 2024).

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

	2022	2023	2024
MUNDO	6.618	7.068,6	7.200
UE	110	90	100
ESPAÑA	25,4	12,82	27,47

FUENTES: MAPA, FAO, EUROSTAT.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
CASTILLA-LA MANCHA	18,80	7,32	15
CASTILLA Y LEÓN	5,7	4,8	11,58
MADRID	0,3	0,1	0,1
OTRAS CCAA	0,6	0,6	0,79
TOTAL ESPAÑA	25,4	12,82	27,47

FUENTE: MAPA.

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

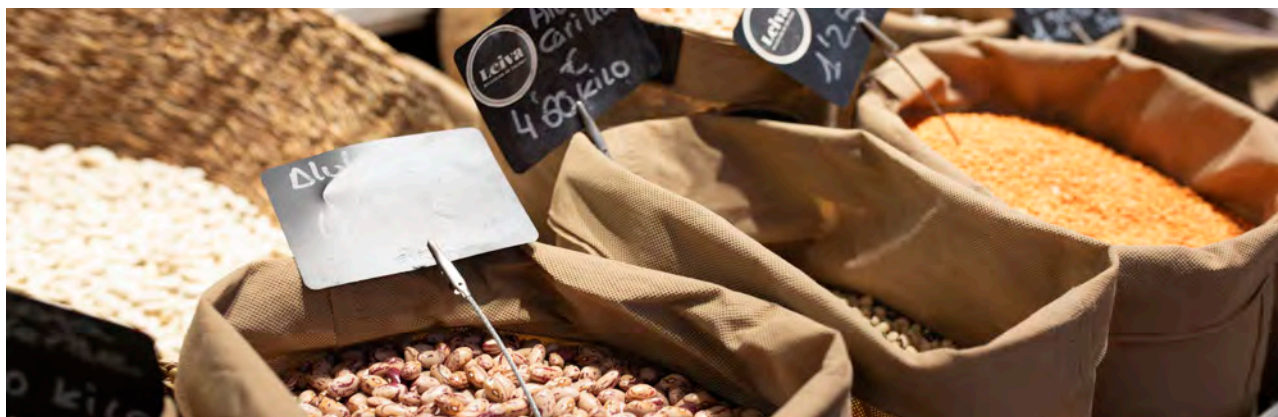
	2022	2023	2024
MUNDO	17.914,4	16.515,6	16.600
UE	300	340	350
ESPAÑA	31,4	49,8	81

FUENTES: MAPA, FAO, EUROSTAT.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	19,2	27,87	42,01
CASTILLA-LA MANCHA	2,3	1,34	3,28
CASTILLA Y LEÓN	4	16,1	27,1
EXTREMADURA	3,8	2	5,3
OTRAS CCAA	2	2,4	3,3
TOTAL ESPAÑA	31,4	49,77	81,0

FUENTE: MAPA.



Por su lado, en el cultivo de garbanzos destaca Andalucía (con el 50% del total y Sevilla a la cabeza), seguida de Castilla y León, que en 2024 produjo el 35% del total nacional. Otras producciones importantes se obtienen en Madrid, Castilla-La Mancha, Aragón y Extremadura.

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.

La cosecha total de garbanzos rondó los 16,6 millones de toneladas y la de lentejas, los 7,2 millones. Canadá, Turquía y Australia están entre los países con mayor producción de lentejas. Por su lado, entre los principales productores de garbanzos están India, México, Pakistán y también Turquía y Canadá.

PRODUCCIÓN DE JUDÍAS

En 2024 se produjeron casi 19.000 toneladas de judías secas, un 10% más que en el año anterior. Castilla y León, principalmente la provincia de León, es la que cuenta con mayor producción (más de la mitad del total), seguida de Galicia.

En la Unión Europea la producción de judías secas aumentó ligeramente, 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*).

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

	2022	2023	2024
MUNDO	28.338,2	28.595,5	28.600
UE	880	890	895
ESPAÑA	13,9	17,2	18,9

FUENTES: MAPA, FAO, EUROSTAT.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
NAVARRA	0,10	0,19	0,2
ASTURIAS	0,7	0,52	0,51
CATALUÑA	0,3	0,23	0,4
CASTILLA Y LEÓN	7,0	11,6	11,8
CANARIAS	0,1	0,1	0,07
GALICIA	4,0	2,5	4,27
PAÍS VASCO	0,7	1,1	0,76
OTRAS CCAA.	1	1	0,89
TOTAL ESPAÑA	13,9	17,2	18,9

FUENTE: MAPA.

Polonia, Rumanía y España son los principales países productores de la UE. En 2024, la cosecha comunitaria se mantuvo estable.

A nivel mundial, la producción de judías o frijoles creció en 2024 hasta superar los 26,6 millones de toneladas. Los países con mayor producción fueron India, Brasil y Birmania, aunque otros como Estados Unidos, México y China también son grandes productores.

OTRAS LEGUMINOSAS

Además de las legumbres de consumo humano, en el grupo de las leguminosas se encuentran también otras producciones como los yeros y las vezas, destinadas mayoritariamente a la alimentación animal.

La producción de vezas rondó las 81.400 toneladas (casi el doble del año anterior) y la de yeros, las 72.700 toneladas (también el doble).

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

Cerca 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 en Extremadura, el altramuz 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.

LEGUMBRES Y NUTRICIÓN

Las legumbres forman parte de la cocina tradicional española, pero en las últimas décadas, su consumo se ha reducido y se sitúa por debajo de las cantidades recomendadas por los nutricionistas.

Actualmente, los nutricionistas recomiendan consumir tres raciones de legumbres a la semana porque son ricas en fibra, proteína y aminoácidos esenciales que sirven de complemento a los cereales. Además, el consumo regular de legumbres proporciona importantes beneficios para la salud cardiovascular y gastrointestinal. ■



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

	2022	2023	2024
MUNDO	14.187	13.763	13.800
UE	1.800	1.850	1.900
ESPAÑA	132,9	149,4	261

FUENTES: MAPA, FAO, EUROSTAT.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	10,00	21,8	37,9
ARAGÓN	10,90	10,4	10,7
CASTILLA-LA MANCHA	42,00	46,4	64,3
CASTILLA Y LEÓN	41,50	38	88,5
EXTREMADURA	6,80	6,5	13,8
OTRAS CCAA	20,90	26,3	45,8
TOTAL ESPAÑA	132,9	149,4	261

FUENTE: MAPA.

IMPORTACIONES ESPAÑOLAS DE LEGUMBRES (Millones de toneladas)

	2022	2023	2024
JUDÍAS	56,9	45,3	52,6
LENTEJAS	38	64,4	48,7
GARBANZOS	35,5	58,5	49,3

FUENTE: Datacomex.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LEGUMBRES SECAS Y COCIDAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
LEGUMBRES SECAS	
2024	
Legumbres Luengo, S.A.	114,8
Selección de Productos Leoneses.S.A (Grupo Cidacos) *	107
Legumbres Penelas S.L	34,5
Legumbres La Cochura, S.A.	22,9
Legumbres El Maragato, S.L	17
LEGUMBRES COCIDAS	
Grupo Cidacos (*)	520
Legumbres Luengo, S.A	114,8
Grupo Riberebro (The Real Green Food) (*)	81
ACICO, S.A (Grupo) (*)	45
Legumbres Penelas, S.L	34,5
Conservas de Autor, S.A	22

FUENTE: ALIMARKET. Año 2024. * Incluye datos de otras producciones.

LEGUMBRES



La industria de las legumbres mejoró sus resultados en 2024, gracias a un incremento de la demanda en los hogares y a una mejora de los precios internacionales. La producción nacional dista mucho de poder abastecer la demanda interna y el sector depende mucho de las importaciones. Ese año, mejoró sensiblemente la producción nacional y también aumentaron las exportaciones.

La legumbre destinada al consumo humano más consumida en España sigue siendo el garbanzo, que acapara más del 40% de las ventas totales, entre seco y cocido. Por detrás se sitúan las lentejas (30%) y las alubias (29%). Es de destacar que mientras la lenteja lidera en el mercado de legumbres secas, el garbanzo lo hace (con mucha diferencia) en el de cocidas.

Las marcas de distribución (MDD) dominan también el mercado de las legumbres y en 2024 mantuvieron su cuota de mercado, en contra de las primeras marcas de fabricante (MDF), más intensamente en el segmento de legumbres cocidas que en el de secas.

Mayoritariamente, las legumbres se compraron ese año en supermercados y autoservicios, aunque en estos establecimientos se produjo una caída de ventas con respecto al año anterior. Cada vez más se están abriendo tiendas especializadas en legumbres en seco, con una oferta más amplia que la de los supermercados.

En consonancia con las tendencias que dominan el mercado alimentario, el sector también está apostando por la producción ecológica, así como también por mejorar sus envases con materiales biodegradables.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En el sector continuaron los movimientos de concentración, que ya se habían producido en años anteriores. Al contrario que en otros sectores, la penetración de capitales extranjeros es muy poco significativa.

En el sector de las legumbres secas, la primera empresa productora a nivel nacional alcanzó en 2024 un

volumen de 43.500 toneladas. Por su lado, la segunda empresa en el ranking llegó hasta las 29.000 toneladas y la tercera rondó las 15.000 toneladas. La facturación de la primera empresa del sector superó los 114 millones de euros, mientras que la segunda facturó 107 millones.

En cuanto a las legumbres cocidas, el principal fabricante registró un volumen comercializado de 44.100 toneladas peso escurrido, mientras que el segundo se situó en las 31.605 toneladas y el tercero sobrepasó las 21.700 toneladas. En los tres casos, las producciones de 2024 fueron muy superiores a las del año anterior.

La primera empresa comercializadora de legumbres cocidas (también tiene producción de legumbres secas) facturó en 2024 un total de 520 millones de euros (están incluidas las ventas de otras producciones), mientras que la segunda registró unas ventas de 115 millones de euros y la tercera de 81 millones de euros. En todos los casos, las facturaciones de ese año superaron con mucho las cifras del año precedente.

CONSUMO Y GASTO EN LEGUMBRES

Durante el año 2024, los hogares españoles consumieron 157,7 millones de kilos de legumbres y gastaron 337,0 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 3,4 kilos de consumo y 7,2 euros de gasto.

COMERCIO EXTERIOR

Habitualmente, la producción nacional de legumbres no llega a cubrir la demanda, por lo que es necesario recurrir a las importaciones para poder abastecer las necesidades de la industria.

En 2024 se importaron cerca de 150.600 toneladas de legumbres, un 10% menos que en el año anterior, mientras que las exportaciones rondaron las 22.400 toneladas en total, de las que casi la mitad eran garbanzos.

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

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

El consumo más notable se asocia a los garbanzos (1,4 kilos por persona y año), mientras que las lentejas alcanzan 1,0 kilos y las alubias 0,9 kilos por persona. En términos de gasto, los garbanzos concentran el 38,9% del gasto, con un total de 2,8 euros por persona; las alubias el 30,5%, con un total de 2,2 euros; y las lentejas, también el 30,5% y un total de 2,2 euros.

CONSUMO Y GASTO EN LEGUMBRES DE LOS HOGARES, 2024

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL LEGUMBRES	157,7	3,4	337,0	7,2
LEGUMBRES SECAS	67,0	1,4	179,6	3,8
LEGUMBRES COCIDAS	90,7	1,9	157,4	3,4
GARBANZOS	67,9	1,4	131,6	2,8
ALUBIAS	43,7	0,9	101,4	2,2
LENTEJAS	45,3	1,0	101,1	2,2
LENTEJAS SECAS	32,0	0,7	76,8	1,6
LENTEJAS COCIDAS	13,4	0,3	24,4	0,5
OTRAS LEGUMBRES	0,7	0,0	2,9	0,1

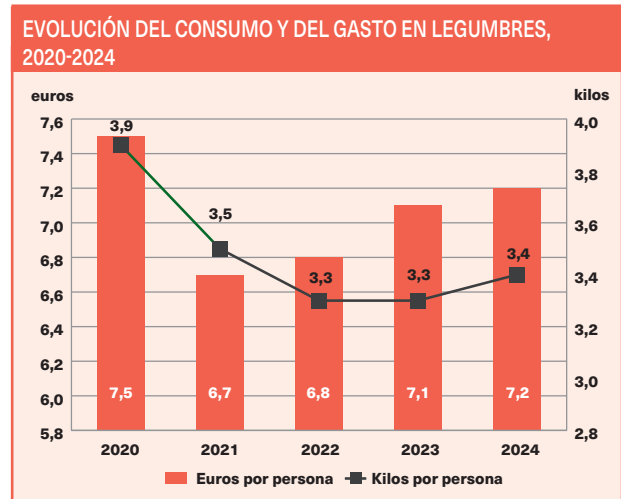
DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

En términos per cápita, el consumo de legumbres durante el año 2024 presenta distintas particularidades:

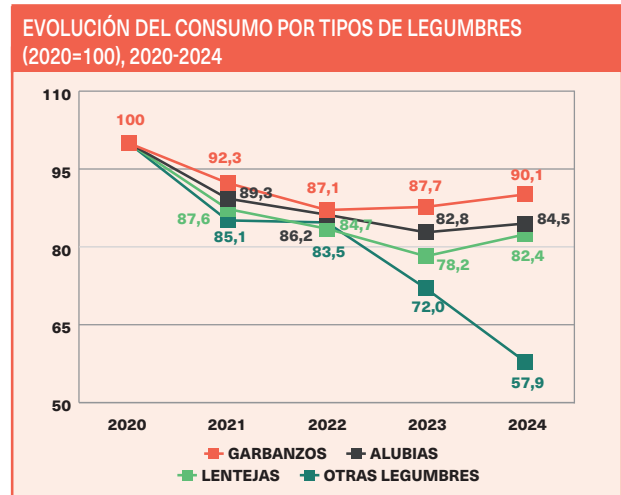
- Los hogares de nivel alto y nivel medio-alto cuentan con el consumo más reducido, mientras que los hogares de nivel bajo tienen el consumo más elevado.
- Los hogares sin niños/as consumen más cantidad de legumbres, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños/as menores 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 menos de 35 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 o más miembros.
- Los consumidores que residen en pequeños centros urbanos (menos de 2.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de legumbres, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos de población con censos entre 10.000 y 100.000 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, País Vasco y Navarra 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

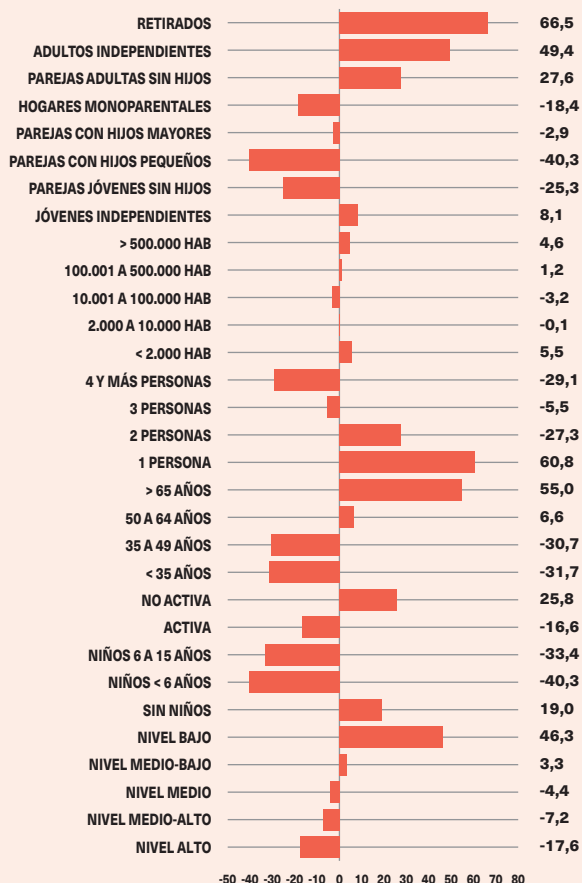
Durante los últimos cinco años, el consumo de legumbres se ha venido reduciendo año tras año aunque en el ejercicio 2024 parece que se ha producido un cambio de tendencia. En cuanto al gasto, desde el año 2021 se está produciendo un incremento progresivo. En el periodo 2020-2024, el consumo más elevado 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).



En la familia de legumbres, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2020-2024 ha sido bastante similar para los distintos tipos de producto (la única excepción está en otras legumbres). Respecto a la demanda de 2020, ningún consumo consigue valores superiores.



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

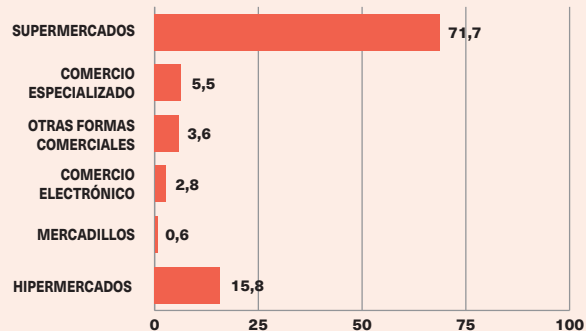


* Media nacional = 3,4 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2024 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de legumbres a los supermercados (71,7% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 15,8% y los establecimientos especializados llegan al 5,5%. El comercio electrónico supone el 2,8% y los mercadillos el 0,6%, mientras que las otras formas comerciales alcanzan el 3,6% restante. ■

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE LEGUMBRES POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2024



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 FUENTESAÚCO *

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 albumen blando y de baja granulosis, 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'Hostoles, 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 harnosidad y un sabor suave.

DATOS BÁSICOS: Actualmente en el consejo regulador figuran inscritos 10 productores y 10 envasadores-elaboradores. La superficie de cultivo es de 28 hectáreas con una producción certificada de 20 toneladas.

Garbanzo de Escaceda

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de los productos amparados está formada por los términos municipales de Escacena 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.

Pertencen 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 Fuentesauco

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 Fuentesauco como el principal núcleo productor.

CARACTERÍSTICAS: La IGP ampara el garbanzo de la variedad Fuentesauco, 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.

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 Judión 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 2.643 hectáreas; 138 productores y una producción anual de 1.300.000; 10 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 16 hectáreas. En el registro del Consejo Regulador están inscritos 4 almacenes y plantas de acondicionamiento, envasado, y 11 productores que en el 2023 comercializaron unos 6.000 kilos de judía protegida por la denominación de origen.