

DOCUMENTO ÚNICO

«GARBANZO DE FUENTESAÚCO»

Nº UE

DOP () IGP (X)

1. NOMBRE [DE DOP o IGP]

«Garbanzo de Fuentesauco»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

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

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida son las semillas de la especie *Cicer Arietinum* L. variedad *macrocarpum*, ecotipo “Fuentesauco” destinadas a consumo humano. Se comercializan envasadas como legumbre seca.

El ecotipo “Fuentesauco” lo constituye un conjunto de individuos que si bien presentan idénticas características genéticas a la variedad a la que pertenecen, están adaptados a las condiciones del lugar en el que viven, presentando diferencias morfológicas y fisiológicas en su desarrollo debido al medio, y que precisamente por ello reciben como sobrenombre el de la zona geográfica donde se cultivan.

Representan el máximo nivel de adaptación a la zona de cultivo, caracterizándose por ser poco exigente pero igualmente poco productivo.

Los garbanzos, para ser protegidos por la Indicación Geográfica, deberán reunir las siguientes características:

Morfológicas:

Rugosidad de la piel intermedia, sin manchas superficiales, pico curvo y pronunciado.

Físico-químicas:

El Peso de 100 garbanzos tras su acondicionamiento será entre 35 y 50 gr.

Absorción de agua destilada, a 25°C durante 10 horas, superior a 100%.

Organolépticas:

Tras su adecuada cocción y hasta el punto óptimo de consumo presentarán albumen mantecoso, poco granuloso, la piel será blanda y al menos el 85% de los garbanzos deberá mantener integridad del grano y la piel adherida. El sabor será siempre agradable. El color será el resultante de una mezcla entre Amarillo, blanco y marrón que dará lugar a tonos crema o apagados.

En todos los demás aspectos, los garbanzos secos deberán pertenecer a las categorías comerciales “Extra” o “I”.

Los garbanzos secos de la categoría «Extra» deben tener una categoría superior y estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a su presentación en el envase.

Los garbanzos secos de la categoría «I» deben tener una buena calidad y pueden admitirse ligeros defectos, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a la conservación.

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

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

En la zona geográfica delimitada tundra lugar la producción agrícola del garbanzo.

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

Queda excluida la comercialización de Garbanzo a granel al amparo de la Indicación Geográfica Protegida.

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

Cualquier tipo de envase en el que se expidan los garbanzos para consumo, irá provisto de una contraetiqueta numerada que contendrá obligatoriamente, el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida y la denominación «Garbanzo de Fuentesauco» acompañada del logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida.

Las etiquetas serán colocadas en la industria envasadora y siempre de forma que no puedan ser reutilizables.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Fuentesauco» es:



4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción agrícola, con una superficie de 687 Km², abarca la comarca de la Guareña, situada en el extremo sureste de la provincial de Zamora. Limita al norte con la comarca Duero Bajo y al oeste con Tierra del Vino, de esta misma provincia. Por el sur limita con la comarca de la Armuña, de la provincia de Salamanca.

Comprende los siguientes términos municipales de la provincia de Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentepreadas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa y Villamor de los Escuderos.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

El vínculo entre el garbanzo y la zona geográfica se basa en la reputación y notoriedad del producto, derivada de la gran calidad del ecotipo de la zona y de la larga tradición del cultivo en ella, de modo que los agricultores de la misma son perfectos conocedores de las mejores técnicas y de la selección de las tierras más adecuadas.

Las primeras referencias escritas al cultivo del garbanzo en la comarca de Fuentesauco datan del siglo XVI. En las ordenanzas municipales que se promulgaron en Fuentesauco en el año 1569 se indica que no se pueden introducir garbanzos de cualquier otro lugar que no sea Fuentesauco: “(...) porque el caudal e trato de esta villa son los garbanzos mandamos que ninguno de la villa ni de fuera parte pueda meter garbanzos de esta villa el ni otro por el, so pena que si los metiere que los haya perdido excepto si hubiere necesidad de ellos para sembrar e que sea con licencia del concejo”. Esta medida proteccionista es ratificada por el rey Felipe II el 22 de noviembre de 1571.

El Rey Felipe III creó el 18 de noviembre de 1612 el título de Conde de la Fuente de Saúco, que ostentó D. Pedro de Deza, quien conociendo la calidad única que tenían los garbanzos de Fuentesauco, se los envió como obsequio a D. Francisco de Quevedo y Villegas. Este ilustre escritor hace referencia a este presente en la carta remitida a D. Sancho Sandoval el 16 de enero de 1639: “(...) El Conde de la Fuente del Saúco me acaba de enviar de presente de garbanzos de su lugar, por saber que son mi mejor golosina. Remito a v.m. este celemín de ellos. Son cosa famosa en todo el mundo, por lo que crecen cocidos y su gran ternura y no cogerse de su condición en otra parte. Yo a otras tantas perlas de su tamaño no las trocaré si me aconsejo con el estómago. (...)”

La divulgación del garbanzo se incrementa cuando los agricultores acuden con ellos, junto con otros productos, a la Feria de los Santos, establecida por el rey Carlos III (1716-1788), y al mercado que instituyó todos los martes. Es también por entonces cuando comienza a dejarse oír el refrán: “el buen garbanzo y el buen ladrón de Fuentesauco son”. No cabe duda de que el garbanzo tan apreciado que se vendía en esta villa también tenía su origen en otros pueblos cercanos.

El catastro del Marqués de la Ensenada, elaborado en 1752, hace referencia a la producción de garbanzo de la comarca de Fuentesauco, mencionado las cantidades de semilla que se empleaban, la producción y el precio de venta.

El garbanzo de Fuentesauco tuvo cierta fama en la América de habla hispana. Concretamente en Caracas (Venezuela), solían encontrarse en algunas tiendas de comestibles sacos con un letrero que ponía:

“Garbanzos de Fuentesauco”. No es de extrañar que se conocieran allí si tenemos en cuenta que fueron muchas las gentes de esta comarca que emigraron hacia aquellas tierras.

Madoz, en su diccionario estadístico del año 1845, cuando se refiere a Fuentesauco, dice: “produce garbanzos tan famosos en todas partes, sin embargo, en otros varios

pueblos se coge tan rico”, haciendo referencia a que la localidad de Fuentesauco había dado nombre a la producción de garbanzos de toda la comarca.

Benito Pérez Galdós, en sus “Episodios Nacionales”, hace también referencia a estos garbanzos.

El garbanzo de Fuentesauco fue premiado en varias ocasiones por su finura y calidad. Como ejemplos podemos citar la medalla recibida en Madrid con motivo de la Exposición de Agricultura del año 1857 y el Diploma de Honor obtenido en la Exposición General que se celebró en Sevilla a principios del siglo XX.

Otros premios más recientes han seguido avalando estas características del garbanzo, como son “Mejor conserva artesana de Castilla y León” a los Garbanzos de Fuentesauco con bacalao en el año 2014, “Premio Ecocultura de Castilla y León” al Garbanzo de Fuentesauco Ecológico en el año 2015, “Premio Mundo Rural” a la IGP Garbanzo de Fuentesauco de la Caja Rural de Zamora en el año 2016 y como parte de las legumbres de Castilla y León “Premio Mejor Alimento: Legumbres de Castilla y León” de El Norte de Castilla en el año 2017.

Las referencias en la literatura del siglo XX al garbanzo de Fuentesauco son bastante frecuentes. El Premio Nobel de Literatura D. Camilo José Cela, en su libro “Judíos, Moros y Cristianos” dice:

“Fuentesauco de Fuentidueña (Segovia), aunque también los cultiva, no es el Fuentesauco famoso por sus garbanzos. El Fuentesauco garbancero es el zamorano.”

El prestigio del garbanzo de Fuentesauco es de ámbito nacional. Son frecuentes las referencias al mismo en los medios de comunicación, incluso cuando el asunto tratado no está relacionado con temas gastronómicos. A título de ejemplo podemos indicar que en la revista “La Hoja del Mar” correspondiente al primer trimestre de 1979, y que edita el Instituto Social de la Marina, decía lo siguiente: “Cercano a Cartagena hubo un pueblo que hasta el siglo pasado se llamó Garbanzal (...). Lo que es curioso es que el mejor garbanzo no sea murciano sino castellano, el más afamado es el de Fuentesauco”.

Y es que existen multitud de referencias en los medios de comunicación: periódicos locales y regionales, prensa especializada (Origen, Viajar, España Gastronómica, Verema, etc.) programas informativos de televisiones y radios locales y nacionales, así como en numerosas páginas online (robinfoodtv, canal cocina, planeta en conserva, te ayudo a cocinar, etc.) También está presente en libros de cocina y revistas gastronómicas como “Las legumbres de Castilla y León en la gastronomía del siglo XXI” o “Legumbres Españolas con garantía de calidad y origen reconocida por la UE”, editado por el Gobierno de España.

El nombre del garbanzo de Fuentesauco en el ámbito gastronómico aparece siempre vinculado a una calidad superior a la del conjunto de los garbanzos. En el suplemento del periódico “El País” correspondiente a la primera semana de febrero de 1989, aparece un artículo del periodista Carlos Delgado, titulado “Al amor de la Lumbre” en donde se hace un poco de historia sobre el cocido y da una serie de recetas, en el que podemos leer: “(...) y el garbanzo, que, si es de Fuentesauco, mejor que mejor, (...)”.

La amplia tradición culinaria que posee el garbanzo viene plasmada en las recetas realizadas por reconocidos cocineros como Antonio González “El Rincón de Antonio”, Pedro y Oscar “El Ermitaño”, pero también Justo Almendrote “Maestro Pastelero” es capaz de incorporar dicho producto en sus creaciones pasteleras aprovechando así la diversificación del producto.

Vínculo natural Las características del garbanzo de Fuentesauco están vinculadas a las características climáticas y edafológicas de la zona de producción, así como al ecotipo que se cultiva.

Clima:

Los inviernos son largos y fríos, con heladas frecuentes, lo que facilita un control natural de las plagas y enfermedades que afectan a los garbanzos.

Los meses de mayo y junio, época en la que se produce el máximo desarrollo del cultivo, la temperatura media de las máximas se sitúa en torno a los 26 grados centígrados y la media de las mínimas en torno a los 11 grados centígrados.

En estas condiciones térmicas, la elaboración y transporte a la semilla de los hidratos de carbono y las proteínas en la planta se realiza lentamente. Por otro lado, la actividad respiratoria de la planta durante la noche se ralentiza por el descenso de la temperatura. Estos factores influyen directamente en las características organolépticas del albumen de la semilla.

Las precipitaciones invernales son abundantes, lo que permite la creación de una reserva de agua en el suelo. Las precipitaciones medias en los meses de abril, mayo y junio, época en la que se desarrolla el cultivo son bajas, en torno a los 45 litros/metro cuadrado y mes.

Las precipitaciones medias durante el mes de julio, época en la que maduran las semillas, se sitúan en torno a los 17 litros/metro cuadrado. El desarrollo del cultivo y la maduración del grano en estas condiciones de escasas precipitaciones, aprovechando las reservas de agua del suelo inciden directamente en las características organolépticas de los garbanzos.

Geología:

Las zonas de cultivos se implantan en los depósitos cuaternarios. Estos depósitos Cuaternarios están constituidos por materiales de tipo arenoso, con buen drenaje, profundos y de bajo contenido de materia orgánica, como principales rasgos diferenciales de la zona de estudio.

Se aprecia un cambio litológico muy importante a medida que nos desplazamos al Este de la zona de estudio, entrando en una zona de materiales arcillosos, hacia el Nordeste aparecen materiales limosos, arcillosos y margosos y si nos desplazamos hacia el Oeste empiezan a aparecer materiales graníticos.

Por todo ello resulta evidente que a la vista del estudio geomorfológico realizado en la zona motivo del estudio ésta presenta unas características geológicas diferenciadas que unidas a las climáticas la hacen distintas de zonas colindantes.

Suelos:

En la zona delimitada existen amplias superficies de suelos profundos y con buen drenaje, de textura arenosa franca o franco-arenosa, de pH ácido o ligeramente básico, con niveles bajos o medios de calcio asimilable y escasa o nula salinidad. Estas condiciones edafológicas otorgan unas características determinadas a los garbanzos, especialmente relacionadas con la finura de la piel, la elevada capacidad de absorción de agua y mantecosidad.

El ecotipo Fuentesauco:

La siembra durante infinidad de generaciones de la especie *Cicer arietinum* L., variedad *macrocarpum*, en la zona delimitada, ha dado lugar a la existencia del

ecotipo local “Fuentesaúco”, poco exigente, pero al mismo tiempo poco productivo y que representa el máximo nivel de adaptación a la zona de cultivo. Esta semilla es patrimonio genético de primer orden pues posee genes de resistencia a las principales plagas y enfermedades de la zona.

Factores humanos

Los agricultores orientan sus prácticas de cultivo hacia la obtención de garbanzos de calidad, considerando la productividad como un objetivo secundario y son capaces de identificar, a través de la experiencia acumulada en varias generaciones, las parcelas más aptas para ello. Asimismo, evitan la mezcla de diferentes partidas, consiguiendo que los garbanzos presenten una uniformidad valorada positivamente por la mayor parte de los consumidores.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

http://www.itacyl.es/documents/443945/0/2020_06_08+Pliego+IGP+Garbanzo+F+-Modificado-MM+.pdf/778de4b7-89d1-df08-fbca-86b3195eeb19?t=1591616263472