

Medidas para la protección de las legumbres de calidad

La compra a granel del consumidor es uno de los motivos que dificultan el desarrollo comercial

Aunque el desarrollo de las D.E. de legumbres avanza a una velocidad moderada y constante, el ritmo de crecimiento es menor al de otros productos protegidos con denominación. En este artículo se analizan las causas que provocan esta situación así como la labor de los consejos reguladores de los mismos.

Nicolás Armenteros Manzano.
C. R. D.O.E. de la Lenteja de la Armuña.

Valentín López Gil.
Agrosa Semillas. Miembros de la Asociación Española de Leguminosas.

En la década de los 90 comienzan a tomar forma las primeras figuras de calidad que han de proteger a nuestras legumbres más preciadas de las imitaciones y usos indebidos a los que se veían sometidos.

Es en esta década cuando consiguen el distintivo de "denominación específica" las Judías del Barco de Ávila, las Fabas de Asturias y la Lenteja de La Armuña, habiendo rebasado ya, todas ellas, la mayoría de edad al cumplir más de diez años desde su creación. Recientemente, a finales del pasado año, consiguió su distintivo el Garbanzo de Fuente-saúco incrementando el selecto grupo.

Desde 1998 a la terminología nacional de "denominación específica" se le suma la elegida por la Unión Europea de "indicación geográfica protegida" para la protección de nuestras denominaciones específicas, en el Estado español, aunque conviene decir que ambas son compatibles y nos las podemos encontrar en el mercado, indistintamente.

Con la puesta en marcha de estos organismos de certificación que son los propios Consejos Reguladores que controlan y garantizan la autenticidad y el valor diferencial de los productos que amparan, se inicia un arduo camino que debe servir para garantizar que las generaciones futuras puedan seguir disfrutando de estas legumbres, sin duda atractivas y valoradas por el consumidor cuando se muestran sin adulteraciones.

Conviene advertir que el desarrollo de las denominaciones específicas de legumbres, en su faceta comercial, no sigue el mismo ritmo de crecimiento que el que experimentan otros productos protegidos por denominación, por causas que ahora analizaremos, pero que afortunadamente avanzan a una velocidad moderada y constante, por lo que cabe albergar esperanzas de éxito a medio-largo plazo.

Causas del lento ritmo de crecimiento

Los motivos a los que se puede aludir como responsables de dificultar el desarrollo comercial de las legumbres protegidas, a nuestro juicio, son los siguientes:

El hábito del consumidor de seguir adquiriendo legumbres a granel, como si éstas fueran las autóctonas y auténticas, dándose la sensación de proximidad, es decir, del productor al consumidor sin manipulaciones en envasado, etc. Envasado que quedaría para legumbres más vulgares o mediocres procedentes de otros países.

Debido a ese hábito de la venta a granel, algunos especuladores utilizan nombres de zonas geográficas con prestigio por la calidad de sus legumbres para aplicárselo a otros similares, como reclamo comercial, lo cual proporciona buenos beneficios a los responsables de estas prácticas inadmisibles a costa del sufrido consumidor.

Otro motivo a esgrimir es el de tratarse de cantidades reduci-





Lenteja de Armuña y Garbanzo de Fuentesauco crean un organismo de gestión conjunta, como experiencia piloto.

das de producto o legumbre, lo cual impide realizar grandes campañas publicitarias que darían a conocer estas legumbres con su etiquetado correcto.

Es destacable también la dejadez por parte de las administraciones competentes a la hora de controlar la norma de etiquetado de productos alimenticios, que de ser llevada hasta sus últimas consecuencias supondría grandísimos beneficios tanto para el sector productor de legumbre de calidad como para los propios consumidores, ya que eliminaría la especulación, uso indebido de nombres geográficos y otras prácticas similares.

Citadas algunas de las más importantes adversidades con que se cuenta en el mundo de las denominaciones de legumbres, abogaremos porque la seriedad y rigurosidad en los controles que los Consejos Reguladores aplican a sus productos puedan conducirnos a un apoyo incondicional de los verdaderamente beneficiados de la existencia de estas protecciones, que son los consumidores. Protecciones que suponen una cierta articulación y or-

ganización del sector, que de otra manera es imposible conseguir y que está suponiendo una mejora en la selección y utilización de semillas, así como en el avance de prácticas culturales, pero ante todo manteniendo el frágil tejido socioeconómico que sostiene estas zonas productoras protegidas y que va decreciendo de forma acusada en el resto de áreas tradicionalmente legumbristas, presa de la fuerte presión ejercida por la importación incompatible e imparable año tras año de legumbres procedentes de Canadá, EE.UU., México, Argentina, etc.

D.E. Lenteja de la Armuña y Garbanzo de Fuentesauco

Dadas las connotaciones ya expuestas, nos parece apropiado citar la experiencia piloto que han puesto en marcha las Denominaciones de la Lenteja de La Armuña y Garbanzo de Fuentesauco para crear un organismo de gestión conjunta que dé servicio a ambos Consejos Reguladores, consiguiendo así optimizar los escasos recursos, lo que garanti-

mínimo laboreo • mínimo coste •
• máxima eficacia • máxima rentabilidad

OVLAC **MINI**



.- MINIMO Laboreo: El MINI de OVLAC está concebido para realizar labores ligeras de mezcla y enterrado de residuos vegetales.

.- MINIMO Coste: El reducido consumo de potencia del MINI de OVLAC le permite trabajar con grandes anchuras y a gran velocidad aumentando sus rendimientos. Asimismo, el novedoso diseño del cuerpo y el uso de punta reversible garantizan un mínimo coste de mantenimiento.

.- Máxima Eficacia: La seguridad Non-Stop de ballesta (libre de mantenimiento), su gran despeje, el sistema de enganche oscilante con bloqueo y la construcción robusta y fiable del MINI garantizan un comportamiento óptimo en los terrenos más difíciles.



OVLAC

Pol. I. Ntra. Señora de los Angeles,
C/Sevilla P-27 y 28 • 34004 PALENCIA-ESPAÑA
Tel.: +34 979 16 53 30 Telefax: 979 72 93 15.
E-mail: comercial@ovlac.com

www.ovlac.com

zará la supervivencia de ambos y probablemente un mejor y más rápido desarrollo comercial de sus productos de lo que hubiera sido en actuaciones de forma individual.

Esta iniciativa no ha sido un acuerdo casual ni de conveniencia, sino una estrategia diseñada tiempo atrás con el asesoramiento del personal responsable de la política de calidad de las denominaciones navarras, con una gran trayectoria y experiencia en esta optimización de medios y recursos para el control y promoción de sus denominaciones, sistema de apoyos y sinergias que nos atrevemos a sentenciar como única forma de salvación de esas reliquias en forma de legumbres que a pasos agigantados van desapareciendo de nuestra geografía nacional. Por este motivo nos manifestamos totalmente a favor de la diferenciación mediante figuras de calidad cuando haya lugar a singularidades que avalen estas protecciones y a la suma de esfuerzos e intereses en todo el sector para conseguir mantener el rico patrimonio de legumbres que siempre caracterizó a nuestro país y que de hecho lo mantienen como el país consumidor que más aprecia y paga la legumbre de alta calidad, según un informe del Departamento de Agricultura de EE.UU.

A las denominaciones existentes y a la nueva del Garbanzo de Fuentesauco se le deberán unir en el futuro otras, algunas de las cuales hemos tenido conoci-



miento, como es la lenteja de Colmenar en Madrid y zonas limítrofes de la provincia de Toledo. Pero el futuro no pasa estrictamente por definir IGP para todo; cabe la posibilidad de zonas geográficas definidas más o menos extensas en las cuales se debe instaurar un sistema de producción integrada que garantice al productor y al consumidor una correcta gestión de la legumbre,

con una calidad estandarizada y un control propio para diferenciar el producto en el punto de venta frente al producto genérico que como aval ofrece el precio o a la gama específica que ofrecen las denominaciones de origen. Los productores de judía en La Moraña, en la provincia de Ávila, o de garbanzos en La Alcarria de Guadalajara son ejemplos de estas iniciativas.

CONSIDERACIONES FINALES

Quisiéramos los autores terminar este artículo con una pregunta en el aire. Nuestro quehacer diario nos lleva a una gran mayoría de españoles a comer fuera de casa entre semana, y sentados en las mesas de restaurantes y bares degustamos comida y bebida con el fin de alimentarnos, y algunas veces incluso de disfrutar de lo que allí se nos ofrece. Se nos ofrecen cartas de vinos y postres, carnes de tal sitio y tal otro, pescados y mariscos con apellidos y nombres, y muchos de los que eligen se permiten hacer valoraciones sobre la calidad y/o idoneidad de las viandas. Esto que es cotidiano para una gran mayoría no ocurre con las legumbres, y es aquí donde queremos que los lectores ejerzan de críticos y se brinden la posibilidad de comparar la lenteja, judía o garbanzo que se les ofrece a menudo con algunas de las exquisitescas culinarias que hemos nombrado en este artículo. Por cierto, el otro día comí en una capital de provincia española unas judías que si las prueba mi abuelo les prometo que algo grave y no bonito ocurre. ■

La erosión genética que motiva la importación indiscriminada, y una comercialización poco ortodoxa en la mayoría de los casos, es un factor más para evaluar el grave daño que se origina a este frágil sector que lucha con pocos medios para volver a restaurar el patrimonio más rico que manejaban los productores españoles en épocas pasadas. La definición de variedades específicas o genéricas, que son las que debe utilizar inexcusablemente el productor, es una guía de identidad que permite conservar los recursos propios frente a la indefinición que hoy existe. En ningún sistema de producción moderno cabe la utilización para la siembra de semillas de variedades desconocidas, donde se ignora su posible comportamiento y con el consabido riesgo sobre la renta familiar agraria.

Los cambios culturales en el consumo, así como en el lugar de compra, junto con una progresiva caída del consumo, son tres factores que merecen un análisis más minucioso, que puede ser motivo de otro artículo más específico cargado de mayores dosis de imaginación en pos de nuevas vías y canales para el producto que, aunque el consumidor cree que es un clásico en los puntos de venta, nos podemos sorprender de la evolución sufrida en la última década y de los cambios generados y su influencia en la vida cotidiana. ■

lo más rápido
On line

Suscriptor: ya puede acceder a AgroNegocios por Internet, evitando el envío por correo.
Si desea este servicio, contacte con:

rápido
económico
eficaz

EUMEDIA. Telf.: 91 426 44 30
Fax: 91 575 32 97
E-mail: suscripciones@eumedia.com