

## Legumbres

La familia de las leguminosas está formada por unas 14.000 especies, que se aprovechan tanto para la alimentación humana como animal. Hay veces en las que la frontera entre leguminosas para alimentación humana y leguminosas para alimentación animal no está clara. De entre todas las especies de leguminosas existentes, unas 150 son las legumbres.

Algunas leguminosas se consumen en verde (leguminosas de verdeo) aprovechándose no sólo el grano tierno, sino la parte tierna de la vaina (habas, bisaltos, judías verdes).

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).

Los granos de las leguminosas son ricos en proteínas y contienen prácticamente todos los aminoácidos esenciales para el hombre y los animales. Por ello se emplean en ambas alimentaciones, con la peculiaridad de que aportan más proteínas que la carne y el pescado, a igualdad de pesos.

En la alimentación humana se emplean como legumbres: garbanzos, lentejas, judías (alubias), guisantes y habas, así como algunas legumbres locales, propias de cada país.



La leguminosa más utilizada en el mundo es la soja, tanto para alimentación humana (países orientales principalmente) como de manera más generalizada en la alimentación animal. Las leguminosas pienso (habas, haboncillos, vezas, yeros, guisantes, almortas y altramuces) se utilizan a veces para la alimentación humana. Tal es el caso de las almortas o los altramuces.

En sentido contrario, las legumbres de inferior calidad (como ocurre con los garbanzos muy duros) pasan a la alimentación animal.

La soja no es exactamente una legumbre, aunque tenga una importancia enorme en las alimentaciones humana y animal. Es una leguminosa de origen chino que fue aclimatada en Estados Unidos a principios del siglo pasado, desde donde su cultivo se ha extendido por países como Brasil, Argentina y la propia UE, incluida España.

En los países orientales se consumen los tallos de soja germinados; asimismo, mediante molturación y maceración en agua del haba de soja se obtiene un líquido blanco denominado “leche de soja”, similar a la leche de vaca.

### FUENTE DE PROTEÍNAS

Las legumbres son capaces de proporcionar proteínas de forma más concentrada que otros vegetales. El hombre y los animales realizan una labor de concentración de proteínas a lo largo de toda su vida tomándolas de vegetales (los herbívoros) o de otros animales (los carnívoros).

El hombre precisa una cantidad mínima diaria de aminoácidos esenciales que puede ser aportada bien por la carne, bien por los vegetales. Pero la ingesta de carne, sobre todo la ingesta excesiva, puede dar origen a enfermedades metabólicas porque las proteínas pueden acabar formando un exceso de ácido úrico y sus derivados.

Los nutricionistas recomiendan equilibrar, en la medida de lo posible, las proteínas animales con las vegetales.

Las leguminosas pueden aportar -directa o indirectamente- todos los aminoácidos esenciales para el hombre, aunque suelen tener bajas cantidades de algunos aminoácidos azufrados (metionina y cisteína), pero ello no constituye un obstáculo insuperable.

El principal problema que presentan las leguminosas es su ba-



jo contenido en lípidos (grasas), excepto en el caso mencionado de la soja.

La riqueza en aminoácidos de las leguminosas en general, y de las legumbres en particular, proviene de su capacidad para llegar a una simbiosis con diversas bacterias radiculares que son capaces de absorber el nitrógeno inerte del aire y transformarlo en nitrógeno orgánico (que es el que existe en los aminoácidos).

Estas bacterias se nutren a lo largo de sus vidas de los hidratos de carbono que llevan los jugos (savia) de algunas plantas como las leguminosas. A cambio, cuando mueren, ceden al terreno el nitrógeno orgánico previamente sintetizado.

Gracias a este mecanismo, las leguminosas necesitan pocos abonos nitrogenados y dejan enriquecido el terreno para cultivos posteriores. Curiosamente, la alfalfa y el trébol son dos leguminosas (no legumbres) que extraen mayores cantidades de nitrógeno por hectárea que cualquier otro cultivo, incluyendo las legumbres.

Si las legumbres resultan convenientes para el hombre, ¿a qué obedece la disminución del consumo observada en los países occidentales?

En primer lugar está el proceso de hidratación previa y la cocción posterior, que exigen tiempo y que además no todo el mundo realiza correctamente. Precisamente el defecto de la flatulencia, del que se les acusa, obedece a impaciencias a la hora de realizar la hidratación previa y cocción.

En segundo lugar porque muchos consumidores optan por proteínas animales, que, aunque son más caras, son más fáciles de preparar y de digerir. La posibilidad de que algunas proteínas animales (o fragmentos de ellas) atraviesen la “barrera de la especie” y transmitan enfermedades “priónicas” ha dado un cierto auge al consumo de proteínas vegetales, donde la de-

gradación correcta hasta aminoácidos y la síntesis de proteínas propias a partir de ellos parece estar asegurada.

El consumo de legumbres como fuentes de proteínas y bajo contenido graso se traduce, además, en menores producciones de ácido úrico y de colesterol.

Las alubias o judías (fríjoles en Sudamérica) son muy populares en España y se diversifican en numerosas especies y variedades.

A nivel mundial, la especie más cultivada es la denominada *Phaseolus vulgaris*, conocida comúnmente como judía, cuyas variedades reciben múltiples nombres dependiendo de las formas, características y colores que presentan o su origen.

Así, en España se pueden encontrar variedades como la blanca de riñón, la blanca redonda, la plancheta, troncón, ganchet, pinet, pinta, canela, canellini, negrita, morada, del Barco, de La Bañeza, etc.

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

Las judías españolas, aunque dada su multiplicidad varietal se comercializan en cantidades relativamente pequeñas, han alcanzado fama no sólo en sus localidades de origen, sino en toda España y en otros países europeos y americanos.

Sin embargo no son las judías sino los garbanzos las legumbres más consumidas en España. 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 Fuente saúco (Zamora).

Por su lado, las lentejas son también muy apreciadas, ya que



en general presentan menos problemas de meteorismo que alubias y garbanzos. Todas las lentejas que se consumen en nuestro país pertenecen a la especie *Lens esculenta*.

Las principales variedades producidas en España son: rubia castellana, rubia de La Armuña (Zamora), pardina y verdina.

La calidad de las lentejas está basada en que realicen su cocción sin abrirse, en la falta de parásitos y en la ausencia de pequeñas piedras.

En 2008, la superficie sembrada de garbanzos fue de 21.200 hectáreas y la de lentejas de 17.500; entre ambas totalizan 38.700 hectáreas, con un descenso de unas 10.000 hectáreas respecto al año anterior. Debido a la caída de la superficie sembrada, todas las producciones fueron inferiores a las del año precedente, especialmente la de garbanzos, que fue un 25% menor.

La producción nacional de estas tres especies resulta insuficiente para atender la demanda interior, por lo que hay que recurrir a importaciones. Así, nos llegan garbanzos mexicanos; alubias canadienses, norteamericanas y argentinas, y lentejas marroquíes, turcas, canadienses y norteamericanas.

#### OTRAS LEGUMINOSAS DE CONSUMO HUMANO

Los guisantes secos ocupan la mayor superficie dedicada a leguminosas grano en España y también son la principal producción. En la campaña 2008 se recogieron 144.200 toneladas, un 11% menos.

Estas leguminosas se rehidratan y recuperan su tersura. El 95% de los guisantes secos comercializados en España se destina a la alimentación animal.

Por su parte, las almortas y los yeros se utilizan en pequeñas cantidades para la preparación de tortas, gachas y hasta panes. El altramuz se utiliza en Andalucía y Extremadura como aperitivo, eliminando la lupotoxina, una sustancia que le da su amargor característico.

Respecto a Europa, el cultivo de leguminosas tiene una gran tradición debido a las rotaciones con los cereales. Respecto a las legumbres, la tradición de su consumo se mantiene todavía muy viva en los países de la cuenca mediterránea.

Al tener un gran déficit de proteínas vegetales (debe importar cantidades ingentes de soja, torta de soja y tortas de otras oleaginosas), la UE no ha promovido el cultivo de leguminosas de consumo humano y de leguminosas pienso, cuyas superficies se encuentran reglamentariamente limitadas.

Desde el año 2006, las leguminosas se han integrado en el denominado Pago Único. Se cobra una ayuda histórica desacoplada, lo que no implica la necesidad de cultivar leguminosas grano para percibir 181 euros por hectárea.





Durante el último ejercicio computado, la producción de legumbres en nuestro país se ha situado en torno a las 45.000 toneladas, lo que supone una reducción interanual del 20%. Hay que recordar que en 2002 y 2004 se alcanzaron producciones récord de 112.000 y 104.000 toneladas, respectivamente. El consumo aparente se sitúa, por su parte, en unas 200.000 toneladas, lo que explica, sin lugar a dudas, la importancia que tienen las importaciones para la supervivencia del sector. Dentro de las ventas de legumbres secas en la distribución moderna, el primer lugar es ocupado por las alubias y garbanzos, con el 53% del total, mientras que el restante

47% corresponde a las ventas de lentejas y otras legumbres. En el caso de las legumbres cocidas, las principales ventas se registran en el caso de los garbanzos, con el 44,8% del total. A continuación se sitúan las alubias (42,4%) y las lentejas (11,4%). Mucha menos importancia tienen las ventas de habas y combinados de legumbres (1,1%) y los judiones (0,3%). Las fuertes subidas de los precios de la materia prima configuran un panorama complicado para este mercado. Se considera que durante el último año se ha registrado un incremento superior al 25% en el conjunto de las legumbres, lo que afecta a un mercado maduro, caracterizado por una dura competencia y por una clara tendencia a la baja. Así, las ventas de legumbres secas destinadas a los consumos hogareños se han reducido en un 10% durante los últimos cuatro años, mientras que las de cocidas han tenido un comportamiento más positivo, aumentando sus demandas en torno a un 4,7%. ●

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LEGUMBRES PARA CONSUMO HUMANO (MILES DE TONELADAS)				
PRODUCTO	2005	2006	2007	2008*
ALUBIAS	18	18	12	10,4
LENTEJAS	6	16	15	12,8
GARBANZOS	18	27	30	22,3
GUISANTES SECOS	124	207	162	144,0

\* Estimación. FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

PRODUCCIONES DE ALUBIAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (MILES DE TONELADAS)			
	2006	2007	2008*
MUNDO	19.560	18.600	18.000
UE	151	130	128
<b>ESPAÑA</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>10</b>

\* Estimación. FUENTES: FAO, EUROSTAT y MARM.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ALUBIAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (MILES DE TONELADAS)		
CC AA	2007	2008*
ANDALUCÍA	0,2	0,2
ASTURIAS	0,8	0,3
CASTILLA-LA MANCHA	0,4	0,4
CASTILLA Y LEÓN	5,5	5,1
COMUNIDAD VALENCIANA	0,1	0,1
GALICIA	2,6	2,3
PAÍS VASCO	0,7	0,4
OTRAS CC AA	1,3	1,5
<b>TOTAL ESPAÑA</b>	<b>11,6</b>	<b>10,3</b>

\* Estimación. FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

## ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La reducción generalizada de los consumos de legumbres en nuestro país, con una incidencia muy directa en el caso de las legumbres secas, unida a los fuertes aumentos de los precios de la materia prima han creado una situación muy difícil para las empresas del sector que se ven abocadas a una fuerte guerra de precios y a la preponderancia de las marcas de distribución. En cada ejercicio se registran cierres de operadores y fusiones que tienden a limitar el número de empresas.

Las marcas blancas representan el 64,1% de todas las ventas de legumbres secas en España, lo que supone un incremento interanual del 5,7%, mientras que el primer fabricante con marcas propias acapara una cuota de mercado del 17%. A bastante distancia aparecen otros operadores con porcentajes del 6,1% y del 5,9%, respectivamente. Por lo que hace referencia a las legumbres cocidas, el único segmento que presenta signos de dinamismo en el sector, las marcas de distribución acaparan un abrumador 73,7% de todo el mercado, dos puntos por encima del año anterior. La primera enseña marquista alcanza una cuota del 5,9%, mientras que la segunda llega al 5,2%. En un nivel inferior se sitúan otras dos empresas con porcentajes del 3,8% y del 3,7%, respectivamente, mientras que el quinto operador se queda en el 3,3%.

Dentro del segmento de las legumbres secas existen dos empresas que presentan cifras de producción en torno a las 31.000 toneladas anuales, de las que aproximadamente el 98% se comercializa envasado y el restante 2% a granel. Por lo que hace referencia a las legumbres cocidas, el principal operador llega a las 36.500 toneladas, mientras que el segundo se sitúa en torno a las 19.100 toneladas y el tercero se queda en las 16.100 toneladas. A bastante distancia aparece el cuarto fabricante, con unas 8.200 toneladas. ○

### PRODUCCIONES DE LENTEJAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (MILES DE TONELADAS)

	2006	2007	2008*
MUNDO	3.456	3.000	3.300
UE	36	35	33
<b>ESPAÑA</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>13</b>

\* Estimación.

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MARM.

### PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LENTEJAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (MILES DE TONELADAS)

CC AA	2007	2008*
CASTILLA-LA MANCHA	9,7	10,3
CASTILLA Y LEÓN	2,7	2,4
OTRAS CC AA	0,7	0,1
<b>TOTAL ESPAÑA</b>	<b>15,4</b>	<b>12,8</b>

\* Estimación.

FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

### PRODUCCIONES DE GARBANZOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (MILES DE TONELADAS)

	2006	2007	2008*
MUNDO	9.305	8.240	9.686
UE	40	37	43
<b>ESPAÑA</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>22,2</b>

\* Estimación.

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA.

### PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE GARBANZOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (MILES DE TONELADAS)

CC AA	2007	2008*
ANDALUCÍA	16,3	14,7
CASTILLA-LA MANCHA	2,0	1,7
CASTILLA Y LEÓN	4,3	3,3
EXTREMADURA	0,2	1,5
OTRAS CC AA	0,9	1,0
<b>TOTAL ESPAÑA</b>	<b>24,0</b>	<b>22,2</b>

\* Estimación.

FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

### PRODUCCIONES DE GUI SANTES SECOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (MILES DE TONELADAS)

	2006	2007	2008*
MUNDO	11.700	10.564	9.260
UE	2.600	2.149	1.460
<b>ESPAÑA</b>	<b>206</b>	<b>197</b>	<b>144</b>

\* Estimación.

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MARM.

COMERCIO EXTERIOR

Las importaciones de legumbres constituyen un recurso imprescindible para la supervivencia del mercado español de legumbres, ya que la producción nacional es incapaz de cubrir las demandas internas. Durante el último ejercicio se importaron algo menos de 174.000 toneladas, lo que supone alrededor del 90% de todas las legumbres consumidas en nuestro país. Esta cifra tan importante supuso una reducción interanual del 3,2%. Las importaciones más numerosas son las de alubias, en torno a las 60.000 toneladas, provenientes mayoritariamente de Argentina (63,7% del total). A mucha distancia aparecen otros proveedores, como Canadá (8,2), China (7,6%) y Egipto (6,8%). En segundo lugar se sitúan las importaciones de garbanzos, con algo más de 55.000 toneladas. En este caso, nuestro principal proveedor es México, con el 60,2% del total, seguido a bastante distancia por Estados Unidos (15,2%), Por-

tugal (8,4), Canadá (7,2%) e India (4,9%). Cierran esta relación las importaciones de lentejas, con unas 54.000 toneladas. Estados Unidos ocupa el primer lugar en este comercio exterior, con el 50,1% del total, seguido por Canadá (46,8%) y China (1,9%).

Las exportaciones son mucho menos importantes y se encuentran estabilizadas en torno a las 23.000 toneladas. En general, los mercados de destino son otros países de nuestro entorno, entre los que destacan Portugal y Francia. Algunas empresas españolas se han radicado recientemente en Marruecos y Argelia. ○



PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE GUISANTES SECOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (MILES DE TONELADAS)		
CC AA	2007	2008*
ANDALUCÍA	15,5	11,2
ARAGÓN	7,6	13,8
CASTILLA-LA MANCHA	22,1	19,2
CASTILLA Y LEÓN	115,7	76,3
EXTREMADURA	13,6	8,6
OTRAS CC AA	23,0	15,0
<b>TOTAL ESPAÑA</b>	<b>197,0</b>	<b>144,1</b>

\* Estimación. FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

IMPORTACIONES ESPAÑOLAS DE LEGUMBRES (MILES DE TONELADAS)				
PRODUCTO	2005	2006	2007	2008
ALUBIAS	60	62	56	66
LENTEJAS	45	50	53	60
GARBANZOS	65	62	63	63
GUISANTES SECOS	1.040	666	70	21

FUENTE: Departamento de Aduanas.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LEGUMBRES	
EMPRESA	VENTAS MILL. EUROS
SOS CUÉTARA, S.A. (GRUPO) *	1.408,89
EBRO PULEVA (DIVISIÓN ARROZ)	771,13
MAICERÍAS ESPAÑOLAS, S.A. (DACSA) *	256,64
HERMANOS AYALA SOUSA, S.L. *	186,65
GRUPO CIDACOS *	110,00
MARS ESPAÑA INC. Y CÍA. FOOD, SRC *	100,00
GENERAL MILLS IBÉRICA, S.A. *	95,00
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA, S.A. *	89,30
CONSERVAS TERRAMAR, S.A. *	63,00
ALIMENTOS NATURALES, S.A.	45,00

\* Sus datos incluyen líneas de negocio en otros sectores.  
- Datos de 2007. FUENTE: Informe Anual Alimarket/2008.

## DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

Durante el año 2008, el consumo total de legumbres ascendió a cerca de 179,3 millones de kilos y supuso un gasto próximo a 266,4 millones de euros. El mayor porcentaje del consumo se concentró en los hogares (82,5%), mientras que la restauración comercial supuso el 10,5% y la restauración social y colectiva, el 7% restante.

En cuanto al gasto, el mayor porcentaje se registró en los hogares (83,2%), mientras que la restauración comercial supuso el 10,2% y la restauración social y colectiva, el 6,6% restante.

### Hogares

Durante el año 2008, los hogares españoles consumieron cerca de 148 millones de kilos de legumbres y gastaron 221,6 millones de euros en estos productos. En términos per cápita se llegó a 3,3 kilos de consumo y 4,9 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a los garbanzos (1,25 kilos por persona y año), mientras que las alubias y las lentejas alcanzan 1,01 kilos por persona. En términos de gasto, los garbanzos concentran el 37,1% del gasto, con un total de 1,83 euros por persona; las alubias el 33,1%, con un total de 1,63 euros, y las lentejas, con un porcentaje del 28,2% y un total de 1,39 euros por persona al año.

En términos per cápita, el consumo de legumbres durante el año 2008 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase baja cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase media 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 menos de 35 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de legumbres, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros que componen el núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en pequeños núcleos de po-

blación (menos de 2.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de legumbres, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de entre 2.000 y 10.000 habitantes.

- Por tipología de hogares se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en hogares en el caso de retirados, adultos independientes, parejas adultas sin hijos y jóvenes independientes, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, los jóvenes sin hijos y los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Cantabria y Asturias cuentan con los mayores consumos, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Galicia y Baleares.

En cuanto al lugar de compra, en 2008 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de legumbres a los supermercados (53% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 19% y los establecimientos especializados llegan al 17%. Los mercadillos representa el 3%, mientras que el autoconsumo supone el 2%. Otras formas comerciales alcanzan una cuota del 6%.

### Restauración, colectividades e instituciones

Durante el año 2008, los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquirieron 31,3 millones de kilos de legumbres y gastaron 44,7 millones de euros en estos productos. En la restauración comercial, las legumbres representan un 59,9% del consumo y un 61% del gasto, y en la restauración colectiva y social, un 40,1% del consumo y un 39% del gasto.

En la restauración comercial, los restaurantes independientes concentran el 46% de la demanda de legumbres; los bares y cafeterías y los hoteles, el 26% para cada caso, y la restauración organizada, el 2% restante.

Por áreas geográficas, la restauración comercial demanda el mayor volumen de legumbres en Cataluña, Aragón y Baleares. La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de aprovisionamiento de legumbres (alcanza una cuota del 70%), seguido del cash & carry, con una cuota del 20%. El librespicio (hipermercado y supermercado) alcanza una cuota del 5% y el fabricante, el 2%. El resto de canales de compra son menos significativos. ○

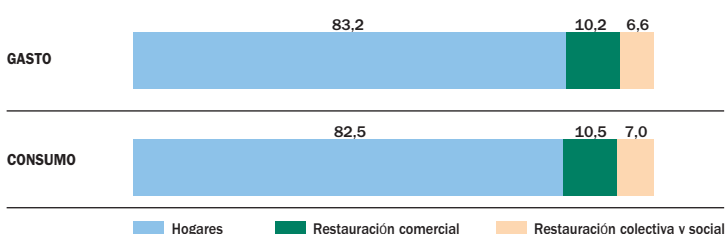
## CONSUMO (MILLONES DE KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN LEGUMBRES EN ESPAÑA

2008

	HOGARES		RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL	
	Consumo	Gasto	Consumo	Gasto	Consumo	Gasto	Consumo	Gasto
<b>TOTAL LEGUMBRES</b>	<b>148,04</b>	<b>221,64</b>	<b>18,74</b>	<b>27,28</b>	<b>12,53</b>	<b>17,47</b>	<b>179,31</b>	<b>266,39</b>

## PARTICIPACIÓN EN EL GASTO Y EN EL CONSUMO DE LEGUMBRES PORCENTAJE

2008



## CONSUMO (MILLONES DE KILOS/KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS/EUROS) EN LEGUMBRES DE LOS HOGARES

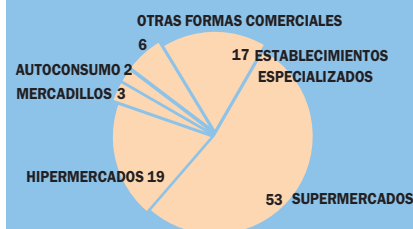
2008

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL	PER CÁPITA	TOTAL	PER CÁPITA
<b>TOTAL LEGUMBRES</b>	<b>148,04</b>	<b>3,29</b>	<b>221,64</b>	<b>4,93</b>
LEGUMBRES SECAS	87,44	1,94	152,73	3,40
LEGUMBRES COCIDAS	60,60	1,35	68,91	1,53
GARBANZOS	56,02	1,25	82,21	1,83
ALUBIAS	45,25	1,01	73,27	1,63
LENTEJAS	45,36	1,01	62,72	1,39
LENTEJAS SECAS	37,20	0,83	52,03	1,16
LENTEJAS COCIDAS	8,16	0,18	10,70	0,24
OTRAS LEGUMBRES	1,41	0,03	3,44	0,08

## CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE LEGUMBRES POR FORMATOS PARA HOGARES

PORCENTAJE

2008



## CONSUMO (MILLONES DE KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN LEGUMBRES DE LA RESTAURACIÓN COMERCIAL, COLECTIVA Y SOCIAL

2008

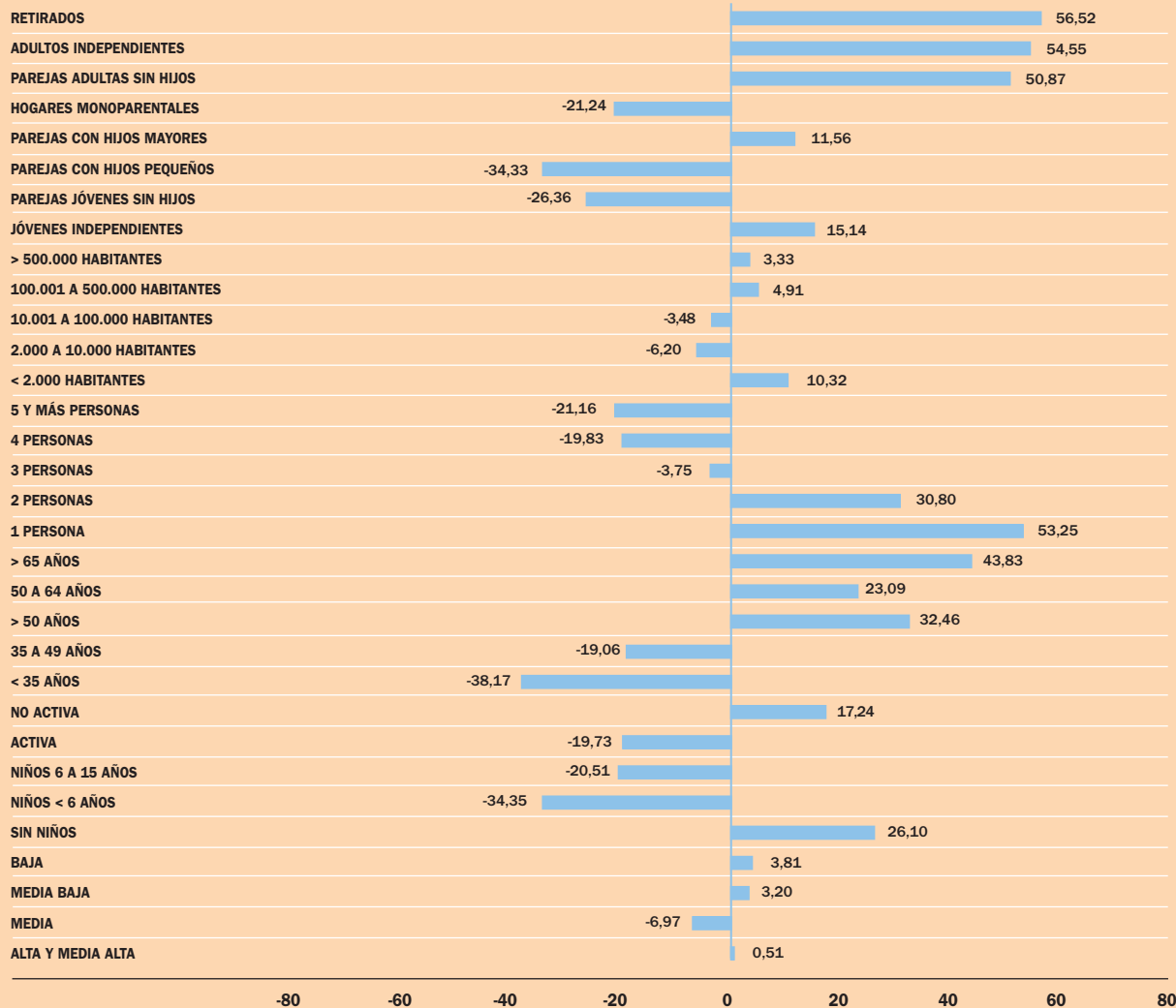
	RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL RESTAURACIÓN	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
<b>TOTAL LEGUMBRES</b>	<b>18,74</b>	<b>27,28</b>	<b>12,53</b>	<b>17,47</b>	<b>31,27</b>	<b>44,74</b>

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE LEGUMBRES EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL \*

PORCENTAJE

2008

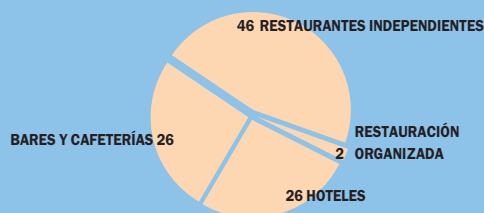


\* Media nacional = 3,3 kilos por persona.

DEMANDA DE LEGUMBRES POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

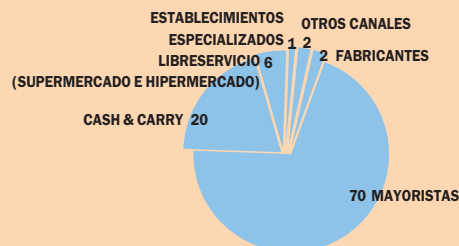
2008



FORMAS DE APROVISIONAMIENTO DE LEGUMBRES EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

2008



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

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

**ASTURIAS**

**INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS**

FABA ASTURIANA <sup>⊙</sup>

**CASTILLA Y LEÓN**

**INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS**

GARBANZO DE FUENTESAÚCO <sup>⊙</sup>

JUDÍAS DE EL BARCO DE ÁVILA <sup>⊙</sup>

LENTEJA DE LA ARMUÑA <sup>⊙</sup>

ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN

LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS <sup>⊙</sup>



**CATALUÑA**

**DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS**

MONGETA DEL GANXET (JUDÍA DEL GANXET)

**GALICIA**

**INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS**

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)

GERNIKAKO INDABA (ALUBIA DE GERNIKA)

TOLOSAKO BABARRUNA (ALUBIA DE TOLOSA)



\* Denominación en tramitación <sup>⊙</sup> Inscrita en el Registro de la UE

## Alubia de La Bañeza-León

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción agrícola de las alubias protegidas por la IGP Alubia de La Bañeza-León está constituida por las comarcas agrarias de Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera

y Tierras de León en la provincia de León, y Benavente y los Valles en la provincia de Zamora.

**CARACTERÍSTICAS:** El producto amparado lo constituyen las variedades locales Canela, Plancheta, Riñón Menudo y Pinta, de alubia o judía. Se comercializan envasadas en origen como legumbre seca o como plato precocinado.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritas 78 hectáreas de cultivo, 100 agricultores y 9 empresas envasadoras. Las previsiones de futuro son que en un plazo de cinco años se podría alcanzar una superficie de 1.000 hectáreas y una producción media de 300.000 kilos de alubias protegidas con la 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 213 productores y la superficie de cultivo inscrita supera las 115 hectáreas. La producción media anual es de unos 210.000 kilos, de los que 170.000 pertenecen a las categorías Extra y Primera. Las 26 empresas inscritas, 22 de ellas con actividad, comercializan 100.000 kilos al año con IGP.

## 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. La zona de almacenamiento y envasado autorizada se extiende también a 33 municipios de la provincia de Salamanca.

**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 60 productores y la superficie de cultivo registrada es de 260 hectáreas. La producción media anual es de 150.000 kilos. Las 8 empresas envasadoras comercializan garbanzos con IGP, alcanzado una media al año de 115.000 kilos.

## 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 243 productores inscritos con una superficie de 83 hectáreas y una producción media anual de 100.000 kilos. Están registradas 5 industrias envasadoras. La producción de Judías de El Barco de Ávila comercializadas con IGP es de unos 70.000 kilos anuales.

## Lenteja de La Armuña

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción abarca 38 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, que llega hasta 9 milímetros de diámetro.

**DATOS BÁSICOS:** La superficie de cultivo de Lenteja de La Armuña inscrita en el Consejo Regulador supera las 830 hectáreas. La producción media anual es de unos 350.000 kilos, de los que 250.000 se comercializan bajo la Indicación Geográfica Protegida. El número de productores inscritos asciende a 150 y el de industrias a 9.

## Lenteja Pardina de Tierra de Campos

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La Indicación ampara la producción de esta legumbre en la comarca de Campos, que comprende 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 Pardina, la variedad principal de Castilla y León. El nombre pardina se asocia a su característico color "pardo marrón o pardo rojizo". Su tamaño es pequeño-mediano, de entre 4-5 milímetros de diámetro, con un peso medio de 0,04 gramos por unidad. Gracias a la suavidad del hollejo, a su fácil cocción –de hecho, se puede cocer sin "remojo" previo– y fino sabor es muy apreciada para la elaboración de guisos.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritas 810 hectáreas y 10 empresas comercializadoras que venden una media anual de 120.000 kilos de lentejas con IGP.

## Mongeta del Ganxet

(Judía 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:** Con esta DOP se 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:** Actualmente la superficie cultivada de judía grano susceptible de acogerse a la DOP es de 119 hectáreas; la superficie real es superior debido a la existencia de pequeñas explotaciones familiares de autoconsumo. En el registro del Consejo Regulador están inscritos 4 almacenes y plantas de acondicionamiento y envasado que comercializan 25.000 kilos de judía protegida por la denominación de origen.