Europa incluye la IGP Garbanzo de Escacena en el registro de denominaciones

Noticias
Esta Indicación Geográfica Protegida ampara productos de la categoría extra envasados como legumbre seca procedentes de la comarca conocida como ‘El campo de Tejada’

El Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) ha publicado la inclusión de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) ‘Garbanzo de Escacena’ en el registro comunitario de denominaciones de calidad **[1]**. Esta IGP ampara garbanzos lechoso envasados como legumbre seca procedentes del fruto de la especie vegetal Cicer arietinum L. del ecotipo local. Asimismo, entre las exigencias a estos alimentos protegidos se encuentra pertenecer a la categoría 'Extra', caracterizada por su calidad superior y óptimas características tanto de forma como de aspecto, desarrollo y coloración.

En concreto, los productos protegidos por esta denominación presentan un color blanco amarillento muy claro, forma alargada y acharada a por los lados, un calibre de al menos ocho milímetros y un peso, atendiendo a una cantidad de 1.000 garbanzos, que asciende como mínimo a 490 gramos. A estas peculiaridades se suma un sabor agradable, una textura mantecosa y poco granulosa, piel blanda y fina adherida al grano y una gran finura al paladar.

La zona de producción de las legumbres protegidas por esta IGP se corresponde con la comarca histórica conocida como ‘El campo de Tejada’, una campiña comprendida en la Depresión del Guadalquivir y que limita al norte con Sierra Morena y al sur con la CN-431 Sevilla-Huelva. Esta área integra un total de once términos municipales, seis onubenses (Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado y Villarrasa) y cinco ubicados en la provincia de Sevilla (Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe y Olivares).

Los rasgos físicos y organolépticos que caracterizan al ‘Garbanzo de Escacena’ derivan de la conjunción de las condiciones del suelo (arcilloso y con alto contenido en potasa) y el clima de la zona de producción (suavizado en las tardes y noches en la primavera-verano por la brisa marina), así como de la calidad intrínseca del ecotipo local de la variedad de garbanzo amparada por la IGP.

La inclusión de esta mención de calidad andaluza en el registro comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas entrará en vigor el próximo día 1 de octubre.

Consejería Agricultura, Pesca y Medio Ambiente

Enlaces:
[1] http://www.besana.es/es/web/normativas/201111/indicacion-geografica-protegida-abgarbanzo-de-escacenabb