



# JORNADA TÉCNICA

# El cultivo del garbanzo

Retos y oportunidades en la Zona de la Indicación Geográfica Protegida "Garbanzo de Escacena"



# Presentación

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Garbanzo de Escacena" celebró el pasado 8 de Febrero de 2019 una Jornada Técnica en el salón de actos de la Cooperativa "Campo de Tejada". La Jornada llevó por título: El cultivo del Garbanzo. Retos y oportunidades en la Zona de Indicación Geográfica Protegida "Garbanzo de Escacena".

Con esta actividad se ha trabajado el objetivo de promover el cultivo del garbanzo entre los agricultores de los municipios integrados en esta IGP, así como dar a conocer todo el potencial de crecimiento que tiene esta actividad, teniendo en cuenta la garantía de calidad que supone contar con este Consejo Regulador y que "Garbanzo de Escacena" sea la única Indicación Geográfica Protegida de legumbres que existe en Andalucía.

A continuación le ofrecemos un resumen de las ponencias e intervenciones que han formado parte del programa oficial de estas Jornadas que han sido organizadas gracias al Programa de Promoción en el mercado interior de productos agroalimentarios amparados por un régimen de calidad, en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2020 de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.





# Conferencia 1

**Una historia de éxito. Como se logró la obtención de la Indicación Geográfica Protegida "Garbanzo de Escacena"**

D. Luis Montoto López

Ingeniero agrónomo



La Historia de la I.G.P. "Garbanzo de Escacena" comienza en el año 2009 cuando, en el seno de la S. C. A. Campo de Tejada se decide estudiar la obtención de un sello de calidad comunitario para el garbanzo que tradicionalmente producían sus socios, para así contrarrestar la introducción masiva en España de garbanzo mexicano, con unas características físicas (que no organolépticas) parecidas.

Junto con la Consejería de Agricultura se estudia la viabilidad de la operación y se decide solicitar una Indicación Geográfica Protegida basada, fundamentalmente, en la magnífica REPUTACIÓN adquirida por este garbanzo a lo largo de muchos años, para lo cual hubo que consultar no pocas publicaciones y archivos históricos fechados en los siglos XVIII, XIX, XX y XXI, de los que se extraen las noticias y cifras de la producción de Garbanzo en la zona desde tiempo inmemorial.

Como documentación exigida también por la CE se define el ámbito territorial en el que tradicionalmente se venía sembrando esta variedad (Garbanzo Blanco-lechoso) y se elabora un Reglamento de Producción y Manejo del Garbanzo, aplicable a los agricultores y a las empresas manipuladoras-envasadoras. La vigilancia de que este Reglamento se cumpla estrictamente se encomienda a una empresa certificadora habilitada por el Ministerio para este producto concreto (el garbanzo).

Así se presenta la solicitud ante la Junta de Andalucía el 26-Marzo-2010, con la designación de un primer Consejo Regulador presidido por D. Pedro Luis Ortega Romero. Realizados los trámites oportunos ante el Ministerio de Agricultura español y el Consejo de la CE, se solucionan los no pocos problemas que van surgiendo hasta que el 21 de Enero de 2014 se publica en el BOJA la disposición definitiva por la que se aprueba la IGP "Garbanzo de Escacena" y los documentos técnicos que han de regular su funcionamiento. En conjunto, una historia que se desarrolla durante 5 largos años.



## Conferencia 2

**El cultivo del garbanzo hoy. Agronomía y rentabilidad. Un caso práctico.**

D. Antonio Tomas Morales

Gerente y Director Técnico de la Sociedad Cooperativa Andaluza Campo de Tejada



## **EL GARBANZO: AGRONOMIA Y RENTABILIDAD**

Existen dos tipos de garbanzos: Garbanzos tipo Desi y garbanzos tipo Kabuli. El cultivado en nuestra zona mediterránea es el tipo Kabuli. Dentro de este último en nuestra región se pueden distinguir cuatro subtipos: Pedrosillano, Castellano, Sinaloa o Mexicano y Blanco Lechos.

En el mundo se producen anualmente del orden de 14 millones de toneladas de garbanzos, siendo la India el primer productor con el 67% del total. La producción ha sufrido un importante incremento en los últimos años llegando a duplicarse desde el año 2.000 hasta nuestros días.

España ocupa el puesto decimoctavo en cuanto a producción a nivel mundial con un total de 36.000 tm como media en los últimos años. Sin embargo, esta producción es muy inferior a las 140.000 toneladas que se llegaron a producir a principios de los años 60. Este descenso en la producción se ha venido compensando con un aumento de las importaciones llegando a situarse actualmente en cantidades de 60.000 toneladas. Es decir, el doble de la producción actual. Es por ello que existe una oportunidad importante en el aumento de la producción en nuestro país si somos capaces de competir vía precio y calidad con países como Estados Unidos, México, Canadá, Argentina, etc.

En lo referente al cultivo del garbanzo decir que se trata de un cultivo con cierto carácter técnico que requiere un manejo más complejo que el resto de los cultivos de secanos con los entra en rotación en nuestra zona (trigo y girasol).

Destaca este cultivo por dos motivos fundamentales: su gran capacidad radicular que le permite explorar las capas inferiores del suelo, siendo capaz captar agua y nutrientes de ellas y evitar su perdida. Esto hace que se adapte muy bien a nuestros secanos de tierras con horizontes profundos. Y por otra parte, el hecho de tratarse de una leguminosa nos permite la captación de nitrógeno atmosférico con lo que nos permite un importante ahorro en la fertilización del suelo y por tanto una sostenibilidad medioambiental muy a tener en cuenta en nuestros días.

El garbanzo prefiere suelos profundos con altos contenidos en arcillas, capaces de retener agua y con alto contenido en potasio. Estos son los tipos de suelos que se corresponden con la zona donde se encuentra enmarcada la IGP Garbanzo de Escacena y que unido a su cercanía al mar hacen que la calidad de este producto sea única.

La mayor problemática con la que nos encontramos actualmente en lo referente a la producción de garbanzo es, aparte de su carácter técnico y por lo tanto su necesidad de un conocimiento preciso de su manejo, es el hecho de la falta de herramientas de control fitosanitario tanto a nivel de malas hierbas como a nivel de las distintas enfermedades por las que se ve afectado el cultivo. Es verdad que gracias a la investigación desarrollada en los últimos años por Campo de Tejada, La Universidad de Córdoba, El Ifapa y Agrovegetal se han conseguido determinadas mejoras genéticas en cuanto a resistencia a algunas de ellas (Fusariosis y Rabia). Sin embargo, en el caso de control de malas hierbas y otras plagas producidas por insectos, la paulatina pérdida de materias activas autorizadas ha provocado que el control sea cada vez más complicado.

Tan importante como el manejo del cultivo durante su ciclo de producción es la recolección y posterior análisis y clasificación por calidad. A este respecto destacar que la recolección debe

de realizarse siempre en un estado de madurez de cultivo óptimo y utilizando maquinaria (co-sechadora) perfectamente acondicionada para esta labor, evitando en todo momento provocar la rotura del grano o su manchado por presencia de malas hierbas.

Desde el punto de vista de la calidad es necesario establecer unos criterios claros tanto en lo que es la calidad física (tamaño del grano, color, rugosidad, etc.) como en la calidad organo-léptica (capacidad de hidratación, finura de la piel, mantecosidad del almidón, etc.) que nos permitan poder hacer una clasificación precisa de cada partida con objeto de destinarla a su mejor uso.

En cuanto a la rentabilidad del cultivo es necesario destacar que con las medias de producciones que se vienen obteniendo con las nuevas variedades y los precios medios pagados en las últimas campañas por el tipo de garbanzo blanco lechoso cultivado en la zona IGP, ésta se encuentra en niveles muy por encima del resto de cultivos sembrados en nuestra comarca. Y que esta rentabilidad puede ser aún mayor si entre todos somos capaces, por una parte, dar a conocer en los mercados el nivel diferenciado de nuestra calidad, y por otra parte hacer un desarrollo industrial de nuestro garbanzo que nos permita nuevos usos y formas de consumo.

# Conferencia 3

## Avances en la mejora del garbanzo: investigación y conservación de nuevas variedades

Inmaculada Izquierdo Ortega

Técnica investigadora de la Sociedad Cooperativa Andaluza Campo de Tejada



La historia de la Sociedad Cooperativa Andaluza Campo de Tejada está muy vinculada al cultivo del garbanzo. El tipo de suelo de la zona con alto contenido en arcillas y en potasio; junto con su clima influenciado por el mar, hace que el garbanzo tenga una calidad excepcional.

La variedad "Blanco Lechoso", sembrada tradicionalmente y en la que se basa su reputación de calidad, es muy sensible a las enfermedades más comunes del garbanzo, particularmente a la rabia y a la fusariosis. Estas dos enfermedades han llegado incluso a hacer desaparecer el cultivo.

Desde 2006 hasta la actualidad, Campo de Tejada junto con Agrovegetal mantienen convenios de colaboración con la Universidad de Córdoba (UCO) y el IFAPA con el objetivo de obtener nuevas variedades de garbanzo resistente a enfermedades y que además tengan la misma calidad gastronómica del garbanzo Lechoso tradicional.

### Fusariosis

Es una enfermedad que afecta a las raíces y la provoca el hongo de suelo Fusarium Oxysporum sp. Ciceris. Existen descritas en el mundo ocho razas de Fusarium de las cuales cuatro de ellas se encuentran en España.

En la búsqueda de resistencia para la raza de Fusarium presente en Escacena se cruzan líneas resistentes procedentes de un material del IFAPA y de la UCO, con la variedad Lechoso tradicional. La descendencia de ese cruzamiento se selecciona por resistencia, tamaño, color, forma y calidad organoléptica, y es nuevamente cruzada con Lechoso tradicional. Después de varios años retrocruzando con Lechoso, se obtienen nuevas líneas con las mismas características físicas y organolépticas y con la resistencia a fusariosis.

Una vez obtenidas las nuevas líneas se evalúan en ensayos estadísticos con las variedades comerciales como testigos, con la intención de seleccionar variedades resistentes que además aporten características agronómicas deseables para su cultivo, como puede ser una mayor producción o mayor porte de planta.

#### **Rabia**

Es una enfermedad que afecta a la parte alta de la planta provocada por el hongo de dispersión aérea Ascochyta Rabiei.

En la búsqueda de resistencia para esta enfermedad, se cruzan las líneas resistentes a fusariosis conseguidas anteriormente con líneas de buen tamaño de grano y resistencia a rabia seleccionadas por el IFAPA y la UCO en sus programas de mejora.

La descendencia de esos cruzamientos se evalúa en campo con presencia de los dos hongos, y las seleccionadas con la resistencia combinada pasaran a formar parte de los ensayos estadísticos buscando además la mejora agronómica.

# Conferencia 4

**Avances en la mejora del garbanzo: investigación y conservación de nuevas variedades**

*Ignacio Solís Martell*

Director Técnico de Agrovegetal



La calidad de los garbanzos de Escacena está basada en la variedad tradicional "Blanco Lechoso" seleccionada durante siglos por los agricultores de la comarca. Pero en una agricultura moderna y tecnificada es necesario seleccionar nuevas variedades que conservando dicha calidad, mejoren la aptitud a la mecanización, la tolerancia al frío y la resistencia a las principales enfermedades del cultivo (fusariosis y rabia).

Gracias al convenio entre Campo de Tejada, la Universidad de Córdoba y el IFAPA se están generando nuevas pre-variedades con los caracteres citados anteriormente. Para seleccionar cuál es la variedad que tiene una mejor combinación de productividad, calidad y resistencia a enfermedades, la empresa de semillas Agrovegetal S.A. aporta su red de ensayos de valor agronómico en tres localidades (Escacena del Campo, Écija y Conil de la Frontera).

Una vez seleccionada la nueva variedad, como por ejemplo ITUCI, la Oficina Española de Variedades Vegetales la somete a dos años de ensayos oficiales antes de su inclusión en la Lista de Variedades Comerciales. En ese momento empieza el proceso de conservación varietal y de multiplicación que conduce a la producción de semillas certificadas.

# Conferencia 5

---

**La Indicación Geográfica Protegida “Garbanzo de Escacena”: garantía de calidad**

*Juan Manuel Díaz del Valle*

Presidente Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Garbanzo de Escacena”

---



## **LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “GARBAZO DE ESCACENA”: GARANTÍA DE CALIDAD. RETOS Y OBJETIVOS**

La palabra que mejor define a una Indicación Geográfica Protegida (IGP) es la de CALIDAD, principalmente, porque lo que reconoce la Unión Europea con la concesión de este título, es la CALIDAD DE UN PRODUCTO -el garbanzo- asociado a una ZONA de producción.

La obtención de esta exclusiva FIGURA DE CALIDAD, que se materializa con el uso en los envases de una ETIQUETA o SELLO identificativo, es bastante difícil, prueba de ello es que en España solo existen ocho IGP para Legumbres y en Andalucía, solo lo ha conseguido por ahora la Indicación Geográfica Protegida “Garbanzo de Escacena”.

Garantizar la CALIDAD y la PROCEDENCIA de nuestros garbanzos es la MISIÓN más importante que tiene encomendado el PLENO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA IGP (BOJA 21/01/14).

LA PROCEDENCIA, es decir, la correlación inequívoca entre la parcela agrícola de siembra y el nº del lote del producto envasado, se lleva a cabo mediante el PROGRAMA DE TRAZABILIDAD, misión encomendada a la empresa AGROCOLOR (certificada por la ENAC).

LA CALIDAD se asegura bajo tres criterios:

- El uso de SEMILLA CERTIFICADA bajo el convencimiento de que es necesario partir de una semilla de calidad (certificada) para obtener un producto de calidad.
- EL CALIBRE. La legislación permite un mínimo de 8 mm. para el garbanzo envasado bajo el SELLO DE LA IGP pero en la práctica se está envasando, por motivos comerciales, con un mínimo de 9,5 mm.
- LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. Estas las define la legislación de forma genérica enumerando que nuestros garbanzos deben poseer: Álbumen mantecoso, piel blanda y fina, finura al paladar, etc.

Por ahora, el mejor MÉTODO encontrado (no homologado) para traducir estos conceptos a una forma medible es el llamado INDICE DE COCHURA; este índice correlaciona con bastante fiabilidad y repetición la textura granular del garbanzo (tras un proceso de cocción) con dichas características organolépticas.

Pero la IGP como tal, es solo una HERRAMIENTA basada en LA CALIDAD amparada por la Unión Europea pero que, una vez alcanzada con tanto esfuerzo, es necesario mantener, potenciar y complementar con OTRAS HERRAMIENTAS que permitan una mayor integración del cultivo en la ZONA y en definitiva, un mayor BENEFICIO PARA LOS AGRICULTORES.

Esas OTRAS HERRAMIENTAS a desarrollar y los RETOS y OBJETIVOS a conseguir son:

### **1. EL INCREMENTO DE LAS HAS. DEDICADAS AL CULTIVO DEL GARBAZO EN LA “ZONA IGP”**

El OBJETIVO 2025 que se propone es el de pasar de una media anual de 600 has. de cultivo y de 800.000 Kg. de producción bruta a una media de 1.300 has. y 2.000.000 Kg.; cantidades que son óptimas para abordar proyectos de transformación y disminuir los costes asociados a la transformación y comercialización.

Para la consecución de este OBJETIVO es imprescindible el concurso de todas las Cooperativas Agrícolas de la ZONA IGP.

## **2. MEJORAR EL RENDIMIENTO DE LAS EXPLOTACIONES**

EL OBJETIVO 2025 se concretaría en pasar de los 1.300 Kg./ha, que es la media actual, a 1.500 Kg./ha.

Eso significa potenciar las LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN que se están desarrollando tanto en MEJORAR LA SEMILLAS como en LA AGRONOMÍA DEL CULTIVO (como una forma también de disminuir los Costes de Explotación) y para ello, es necesaria la apuesta financiera de todas las INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS posibles.

Otro factor que haría incrementar el RENDIMIENTO de forma muy notable es el "uso racional y ecológico" del RIEGO -y no solo para el cultivo del garbanzo- en una ZONA en la que ha sido tradicional este factor de producción y que tiene el mismo derecho -como cualquier otra zona de la provincia- a que sus jóvenes agricultores puedan desarrollarse y encontrar nuevas expectativas agrarias.

## **3. EL INCREMENTO DE PRECIO MEDIO DE VENTA DEL GARBANZO COSECHADO.**

El reto planteado no es solo alcanzar una alta Producción Bruta sino cómo gestionarla y dotarla de un mayor Valor Añadido de forma que se pueda conseguir un mayor Precio de Medio de Venta.

Actualmente la Producción de garbanzos cosechados en la ZONA IGP se divide de forma genérica entre: ENVASABLE y NO ENVASABLE.

Respecto del producto "ENVASABLE", la apuesta debe ser -teniendo en cuenta las características del MERCADO- la de correlacionar el Índice de Cochura y el Calibre para obtener con ello una Calidad Diferenciada y con ello un Precio Diferenciado.

En cuanto al "NO ENVASABLE" es necesario atender a las nuevas demandas de los CONSUMIDORES y apostar por nuevas presentaciones (envasado cocido o guisado, harinas, etc.) gestionando la forma de que estas queden amparadas por la IGP.

EL OBJETIVO 2025 sería pasar de un Precio Medio actual que recibe el agricultor de 1 € por Kg. al de 1,5 € por Kg.

Este OBJETIVO es factible al disponer de un MERCADO de 1.500.000 personas en un radio de 50 Km. de la ZONA IGP y en el eje de una autovía.

Como REUMEN Y CONCLUSIÓN podemos afirmar que esta ZONA tiene un producto -el garbanzo- que tras el reconocimiento de la Union Europea como PRODUCTO DE CALIDAD y los trabajos de Investigación y Desarrollo realizados, tiene todos los requisitos necesarios para convertirse en un VECTOR DE DESARROLLO DE LA ZONA.

Y lo más importante es que el IMPULSO para conseguirlo depende "en exclusiva" de los Agricultores, Cooperativas, Envasadores/Comercializadores e Instituciones (Autoridades Locales, IGP etc.) de la propia ZONA.





Consejo Regulador  
Indicación Geográfica Protegida  
**Garbanzo de Escacena**

