

FICHA TÉCNICA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA
FABA DE LOURENZÁ

Creación: Por Orde do 20 de agosto de 2008, da Consellaría do Medio Rural (DOG 27.08.2008).

Regulamentación: Orde do 20 de agosto de 2008 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida Faba de Lourenzá e do seu Consello Regulador, e se nomea o Consello Regulador Provisional.
Inscrita no Rexistro europeo polo R(CE) N° 965/2009 do 15 de outubro (DOUE do 16.10.2009).

Enderezo: Praza do Conde Santo, s/n
27 760 Lourenzá – Lugo
Tel.: 881 997 279
Fax: 981 546 676
Correo electrónico: info@fabadelourenza.org
Web: www.fabadelourenza.org

Presidente: José Cuadrado Oural

Rexistros a 31 de decembro de 2018:

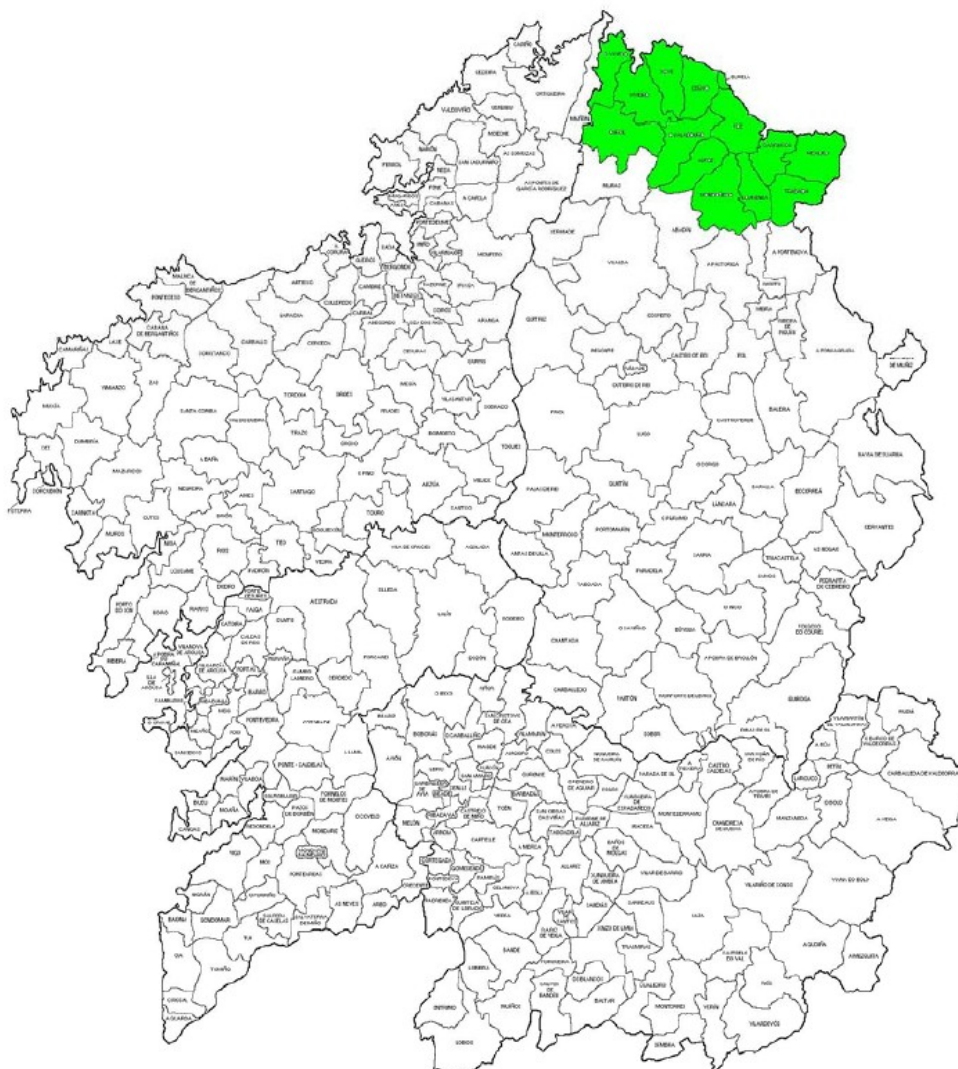
Produtores:	40
Almacenistas / envasadores:	8
Superficie sementada (ha):	49,49

Volume de actividade no ano 2018:

Produción comercializada:	12.435 kg
Valor económico estimado:	111.915 €

Zona amparada pola indicación xeográfica protexida *Faba de Lourenzá*

A zona de produción, almacenamento e envasado da faba protexida pola IXP *Faba de Lourenzá* abarca o territorio costeiro da provincia de Lugo coñecido como A Mariña Luguesa, comarca natural dividida administrativamente en tres comarcas: A Mariña Occidental, A Mariña Central e A Mariña Oriental, e que engloba os concellos de Alfoz, Barreiros, Burela, Cervo, Foz, Lourenzá, Mondoñedo, Oourol, Pontenova (A), Ribadeo, Trabada, Valadouro (O), Vicedo (O), Viveiro e Xove.



Produto protexido pola indicación xeográfica protexida *Faba de Lourenzá*

O produto amparado pola indicación xeográfica protexida Faba de Lourenzá son fabas secas separadas do casulo, procedentes da familia das fabáceas ou leguminosas, especie *Phaseolus vulgaris L.*, da variedade local coñecida como Faba Galaica, procedentes de sementes certificadas, reemprego controlado da propia explotación ou de sementes procedentes doutras plantacións inscritas nos rexistros do órgano de control.

Características

As fabas comercializadas co amparo desta indicación xeográfica presentan forma de ril, longo, semicheo; de cor branca uniforme; tamaño moi grande (80-120 g/100 sementes); humidade entre 14 - 17%; escasa proporción de pel, entre o 8 e o 10%; elevada capacidade de absorción de auga, superior ao 100%, e excepcional comportamento en cocción, conseguíndose ao final do proceso grans enteiros e completos, nos que destaca a pastosidade da polpa, exenta de grumos e escasamente diferenciada da pel.

