

CONSEJO REGULADOR DE LA D.O.P. FABA ASTURIANA



Vivero de Empresas "La Cardosa"
33820 GRADO
Principado de Asturias
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 751 800



info@faba-asturiana.org
www.faba-asturiana.org

El Consejo Regulador de la IGP "Faba Asturiana" o "Fabes de Asturias" es el órgano encargado del control, certificación, defensa y fomento de las judías secas amparadas, así como de la aplicación de su Reglamento y de la vigilancia del cumplimiento del mismo. La I.G.P. ampara aquellas judías secas separadas de la vaina, de la variedad tradicional Granja Asturiana producidas en los límites geográficos del Principado de Asturias.

Las judías amparadas bajo la IGP FABA ASTURIANA pertenecen a las categorías comerciales extra y primera, y sensorialmente sus granos se caracterizan por su fina y casi imperceptible piel, y su mantecosidad al paladar.

La Faba Asturiana se comercializa siempre envasada y con la contraetiqueta de la IGP, que es la que certifica la calidad y origen del producto, y nunca a granel o sin la debida certificación mediante la contraetiqueta. Las empresas envasadoras inscritas ofrecen al consumidor la Faba Asturiana en tres tipos de envases. En saquetes o al vacío como grano seco, al vacío como grano seco con el embutido necesario para la elaboración de la fabada, y en latas o bandejas como ingrediente de platos preparados tales como Fabada Asturiana, Fabes con almejas, Fabes con marisco, Fabes con calamares o pote asturiano.

El consumidor debe recordar que ¡Sólo la contraetiqueta garantiza que la Faba es Asturiana!





GB

The Regulatory Council for the P.G.I. “Faba Asturiana” or “Fabes de Asturias” (Asturian Broad Bean or Beans of Asturias) is the body in charge of monitoring, certification, defence and promotion of the dried beans which are the object of protection, as well as the application of the Regulations and monitoring of compliance thereof. The P.G.I. covers dried beans, separated from the pod, of the traditional Granja Asturiana variety grown within the geographical limits of the Principality of Asturias.

The beans covered by the “Faba Asturiana” P.G.I. belong to the extra and premier commercial categories; to the touch they are characterised by their fine, almost imperceptible skin, and by their buttery texture on the palate.

The Faba Asturiana is always marketed in a package bearing the P.G.I. label, certifying the quality and origin of the product, and is never sold loose or without certification by means of the label. The registered packing companies offer the consumer the Faba Asturiana in three types of packages. In small sacks or vacuum packed as dry beans, vacuum packed as dry beans with the meat ingredients needed for preparation of the fabada bean stew, and in cans or on trays as an ingredient of precooked dishes such as Fabada Asturiana (bean stew), Beans with Clams, Beans with Shellfish, Beans with Squid, or Asturian Casserole.

The consumer should remember: Only the label guarantees that is Asturian Bean!

F

Le Conseil Régulateur de la IGP «Faba Asturiana» ou «Fabes de Asturias» (Identification Géographique Protégée «Fève Asturienne» ou «Fève des Asturies») est l'organe chargé du contrôle, de la certification, de la défense et du développement des haricots secs protégés ainsi que de l'application du Règlement et le contrôle du respect de celui-ci. La I.G.P. protège les haricots secs écosés, de la variété traditionnelle Granja Asturiana (grange asturienne) produites dans les limites géographiques de la Principauté des Asturies.

Les haricots protégés sous la IGP FABA ASTURIANA appartiennent aux catégories commerciales extra et de premier choix, et leurs grains se caractérisent au toucher par une fine et quasi imperceptible peau, ainsi qu'une texture qui semble du beurre au palais.

La fève asturienne est toujours commercialisée sous emballage, avec la contre étiquette de la IGP qui certifie la qualité et l'origine du produit, et jamais en vrac ou sans la certification de la contre étiquette. Les entreprises d'emballages inscrites proposent la Fève Asturienne au consommateur sous trois types d'emballage. En sachets ou sous vide comme grain sec, sous vide comme grain sec avec la charcuterie nécessaire pour l'élaboration de la Fabada (sorte de cassoulet), et en boîtes ou plateaux comme ingrédients de plats cuisinés tels que la Fabada Asturienne, les haricots blancs aux palourdes, les haricots blancs aux fruits de mer, les haricots blancs aux calamars ou la potée asturienne (à base de porc, chorizo, boudin, haricots blancs, chou, pomme de terre).

Le consommateur doit se souvenir que seule la contre étiquette garantit que la fève est asturienne.