

II

(Известия)

ИЗВЕСТИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

КОМИСИЯ

Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета за защита на географските указания и наименования за произход на селскостопанските продукти и храни

(2007/С 86/02)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на тази публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„GARBANZO DE FUENTESAÚCO“

ЕО №: ES/PGI/005/0264/19.11.2002

ЗНП () ЗГУ (X)

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Адрес: Paseo Infanta Isabel, nº 1
E-28071 Madrid

Тел.: (34) 913 47 53 94

Факс: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Група:

Наименование: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

Адрес: Camino Valparaíso s/n
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Тел.: (34) 980 60 09 13

Факс: (34) 980 60 11 36

E-mail: —

Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

(¹) OBL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

3. Вид продукт:

Клас 1.6 — Нахут (Плодове, зеленчуци и зърнени храни в естествено състояние или преработени)

4. Спецификация:

(Резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование: „Garbanzo de Fuentesauco“

4.2. Описание: Това са семена от нахут „Cicer Arietinum L“, вид *macrocarpum*, ековид Fuentesauco, които се предлагат на пазара опаковани като сух зеленчук.

Имат извит и издължен връх, кремав или блед цвят, смес от жълто, бяло и кафяво, средно грапава обвивка, без петна.

Теглото на 100 нахутови зърна след тяхното опаковане, варира между 40 и 50 грама.

Абсорбция на дестилирана вода, при 25 °C за 10 часа: по-голяма от 100 %.

След варене албуминът придобива леко зърнест маслообразен вид, а зърната — мека обвивка. Най-малко 85 % от нахутовите зърна запазват едновременно цялост на зърното и прилепнала обвивка.

Винаги приятен вкус.

4.3. Географска област: Нахутът се произвежда единствено в следните общини на провинция Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa y Villamor de los Escuderos.

Този земеделски производствен район е с площ 687 квадратни километра.

4.4. Доказателство за произход: Произходът на продукта се доказва чрез методите за контрол и сертификация.

Аспекти, които се вземат предвид:

— Нахутът трябва да произхожда единствено от регистрирани парцели, разположени в земеделския производствен район, където се извършват дейностите по отглеждане, описани в параграф 4.5.

— Нахутът трябва да се обработва в складове и фирми за опаковане, които предварително са били вписани в регистрите на Регулаторния съвет.

— Експедирането на нахута, което се осъществява от различните оператори, трябва да бъде придружено от транзитен документ, предварително издаден от Регулаторния съвет.

— Регулаторният съвет извършва периодични контролни проверки и оценки, базирани на инспектиране на парцели, складове и фирми за опаковане, с цел потвърждаване и доказване спазването на метода за производство на продукта, вземане на мостри, извършване на проби, както и проверка на документацията.

— С гаранция за произход, посочена на етикета на Регулаторния съвет, ще излиза на пазара само нахутът, идващ от фирми за опаковане, които са преминали всички контролни проверки на процеса.

— Броят на етикетите или контраетикетите, предоставени от Регулаторния съвет на фирмите за опаковане, ще зависи от продукта, предаден от земеделеца или собственика на склада, както и от обема на опаковките, в които нахутът ще се предлага на пазара.

4.5. Метод на производство: Нахутът се отглежда в парцелите, регистрирани в Регулаторния съвет. Тези парцели са с дълбока почва и добър дренаж, с черноземна или черноземно-пясъчна структура, киселинно или леко алкално рН, с ниски или средни нива на усвоим калций, ниска връзка въглерод/азот и нулева или много малка соленост. Нахутът се отглежда на принципа на редуване: никога не се отглежда в същия парцел в две последователни години. По време на кампанията по отглеждане на нахута не се използват органични торове. Събира се, когато растенията и плевелите са напълно сухи. Съхранява се на сухи и отдалечени от преките лъчи на слънцето места. Винаги се избягва смесването на нахут с различни характеристики.

В регистрираните фирми за опаковане нахутът се полага на почистване, отстраняване на чужди тела, подбор, калибриране и опаковане.

Сухият нахут се предлага на пазара опакован, с контраетикета на Регулаторния съвет, преди месец септември на втората година.

4.6. Връзка: Някои исторически препратки за Нахута от Фуентесауко:

- Общински разпоредби на Фуентесауко от 1569 г.
- Графът на Фуенте де Сауко го е подарил на Франсиско де Кеведо и Вилегас.
- Бил е отличен на Земеделското изложение в Мадрид през 1857 г. и е получил Почетна диплома на Главното изложение на Севиля в началото на XX век.

Някои литературни препратки за нахута от Фуентесауко:

- Кадастър от Marqués de la Ensenada от 1752 г.
- Madoz, diccionario estadístico от 1845 г.
- Episodios nacionales от Benito Pérez Galdós (Бенито Перес Галдос).
- Judíos, moros y cristianos от Camilo José Cela (Камило Хосе Села).

Природни фактори

Характеристиките на нахута от Фуентесауко са свързани с почвените и климатични особености на производствения район, както и с отглеждания ековид.

В производствения район зимите са дълги и студени, с чести замръзвания като по този начин се осъществява един естествен контрол на вредителите и болестите, които засягат нахута. По време на отглеждането и на узряването на зърното падат редки валежи и растението трябва да използва резервните почвени води.

Почвите са дълбоки, с добър дренаж, киселинно или леко основно рН, ниски или средни нива на калций, ниска връзка въглерод-азот и малка или нулева соленост. Тези почвени условия, основно ниските нива на калций, са в основата на деликатността на обвивката на нахута и неговата повишена абсорбция на вода.

В продължение на много години земеделците са подбирали най-финия нахут и са създали ековидът Fuentesauco — един отлично адаптиран към района растителен материал.

Човешки фактори

Земеделците ориентират своите култивационни практики към производството на нахут с определени органолептични характеристики. Избягва се смесването на партиди с различни характеристики като по този начин се постига еднаквостта на нахута.

4.7. Инспекционен орган:

Наименование: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) „Garbanzo de Fuentesauco“

Адрес: Paseo del Cementerio s/n
Convento Monjas
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Тел.: (34) 923 22 83 45

Факс: (34) 923 22 83 45

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

Регулаторният съвет спазва норматив EN-45011, версия 1998 г.

- 4.8. Етикетиране: При надписите или етикетите на опаковките на „Garbanzo de Fuentesauco“, задължително трябва да фигурира следното: „Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco“, придружено от логотипа на Регулаторния съвет. Този надпис или етикет на фирмата за опаковане трябва да бъде придружен от контраетикета, издаден от Регулаторния съвет.

Контраетикетите трябва да съдържат буквено-цифрен код, който да позволява проследяването и трябва да се поставят на мястото, определено от Регулаторния съвет в неговото Ръководство за качество, така че да не могат да се използват повторно.

Продуктите, за чието изработване се използва като суровина „Garbanzo de Fuentesauco“ ЗГУ, включително след преминаване през процес на обработка и преработка, ще могат да се продават за консумация в опаковки, които да упоменават това наименование като „Произведено със Защитено географско указание Garbanzo de Fuentesauco“, без да фигурира логото на Общността, освен ако:

- „Garbanzo de Fuentesauco“ ЗГУ, сертифициран като такъв, не е основната съставна част от категорията на съответните продукти.
- Засегнатите производители или преработватели имат разрешение от Регулаторния съвет, който ги вписва в съответния регистър с цел упражняване на контрол и бди за правилната употреба на защитеното наименование.

Когато продуктът не съдържа само „Garbanzo de Fuentesauco“ ЗГУ, използването на защитеното наименование ще може да се упомене само в списъка на компонентите на продукта, който го съдържа или който се получава след преработване или производство.
