

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2009/C 186/12)

Tímto zveřejněním se uděluje právo vznést námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námitky do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**„ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN“**

**č. ES: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005**

**CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento přehled uvádí hlavní body specifikace produktu určené pro informační účely.

**1. Příslušný orgán členského státu:**

Název: Subdirecc. general de calidad diferenciada y agric. ecológica, dirección general de industria y mercados alimentarios, secretaría general de medio rural, ministerio de medio ambiente y medio rural y marino

Adresa: Paseo Infanta Isabel, n° 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA

Tel. +34 913475394

Fax +34 913475410

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

**2. Skupina:**

Název: Promotora Pro-IGP Alubia de León

Adresa: Plaza San Marcos, n° 6  
1° (Cámara Agraria)  
24002 León  
ESPAÑA

Tel. +34 987226140

Fax +34 987272840

E-mail: agraria@camaraleon.e.telefonica.net

Složení: výrobci/zpracovatelé ( X ) ostatní ( )

**3. Druh produktu:**

Třída 1.6: Luštěniny

**4. Specifikace:**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

**4.1 Název:**

„Alubia de La Bañeza-León“

**4.2 Popis:**

Chráněný produkt představují suchá, z lusu vyjmutá semena fazolí (*Phaseolus vulgaris* L., poddruh *Papilionaceae*, luštěnina určená k lidské spotřebě) místních odrůd Canela, Plancheta, Riñón menudo a Pinta.

Vlastnosti semen uvedených odrůd, které se od sebe zřetelně odlišují, jsou následující:

Morfologické vlastnosti suchého produktu:

- odrůda Canela má ledvinovitý a protáhlý tvar, celý povrch je skořicové barvy a hmotnost 100 semen se pohybuje mezi 50 a 62 gramy,
- odrůda Plancheta je oválná, bílé barvy a hmotnost 100 semen se pohybuje mezi 44 a 52 gramy,
- odrůda Pinta je okrouhlá, skořicové barvy s tmavočervenými skvrnkami a hmotnost 100 semen se pohybuje mezi 51 a 67 gramy,
- odrůda Riñón Menudo má oválně ledvinovitý tvar, bílou barvu s žilkami a hmotnost 100 semen se pohybuje mezi 41 a 57 gramy.

Fyzikálně-chemické vlastnosti suchého produktu:

Absorpce destilované vody při teplotě mezi 10 a 15 °C během deseti hodin přesahuje 100 %.

Organoleptické vlastnosti:

- odrůda Canela: vařené boby si uchovávají velmi vysokou celistvost, slupka je hladká a ne příliš tvrdá, bílek je velmi měkký a jemně máslový, s nízkou zrnitostí a středně moučnatý,
- odrůda Plancheta: vařené boby si uchovávají vysokou celistvost, slupka je hladká a velmi měkká, bílek je velmi měkký a máslový, s nízkou zrnitostí a mírně moučnatý,
- odrůda Pinta: vařené boby si uchovávají poměrnou celistvost, slupka je hladká a měkká, bílek je měkký a máslový, s velmi nízkou zrnitostí a středně moučnatý,
- odrůda Riñón menudo: vařené boby si uchovávají poměrnou celistvost, slupka je velmi hladká a středně tvrdá, bílek je měkký a středně máslový, s velmi nízkou zrnitostí a středně moučnatý.

Suché fazole, které patří do obchodní kategorie „Extra“ uvedené ve výnosu ze dne 16. listopadu 1983, kterým se schvaluje norma kvality určitých luštěnin (Orden de 16 de noviembre de 1983, BOE n° 275, de 17. de noviembre 1983), nebo norma, jež ji nahrazuje, jsou baleny do polyethylenu, látky nebo papíru a skladují se při běžných podmínkách okolního prostředí.

#### 4.3 Zeměpisná oblast:

Oblast zemědělské produkce o rozloze 5 456 km<sup>2</sup> zahrnuje 98 obcí v provincii León, které patří do zemědělských regionů Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera a Tierras de León, a 20 obcí v regionu Benavente-Los Valles v provincii Zamora, která sousedí s provincii León.

Oblast se skládá z níže uvedených obcí, rozdělených do skupin podle provincií a zemědělských regionů:

Provincie León:

Region Astorga: Astorga, Benavides, Brazuelo, Carrizo, Hospital de Órbigo, Las Omañas, Llamas de la Ribera, Magaz de Cepeda, Mancomunidad de Quintana del Castillo y Villagatón, Quintana del Castillo, San Justo de la Vega, Santa Colomba de Somoza, Santiago Millas, Turcia, Val de San Lorenzo, Valderrey, Villagatón, Villamejil, Villaobispo, Villarejo de Órbigo a Villares de Órbigo.

Region El Páramo: Ardón, Bercianos del Páramo, Bustillo del Páramo, Chozas de Abajo, La Antigua, Laguna Dalga, Laguna de Negrillos, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Roperuelos del Páramo, San Adrián del Valle, San Pedro Bercianos, Santa María del Páramo, Santa Marina del Rey, Urdiales del Páramo, Valdefuentes del Páramo, Valdevimbre, Villadangos del Páramo, Villazala a Zotes del Páramo.

Region Esla-Campos: Algadefe, Cabreros del Río, Campo de Villavidel, Cimanes de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Mansilla de las Mulas, Mansilla Mayor, Onzonilla, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamañán, Villamandos, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villasabariego a Villaturiel.

Region La Bañeza: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castrocabón, Cebrones del Río, Comunidad de Riego de la Vega y Villamontán de la Valduerna, Comunidad de Soto de la Vega y Villazala, Destriana, La Bañeza, Palacios de la Valduerna, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Regueras de Arriba, Riego de la Vega, San Cristobal de la Polantera, San Esteban de Nogales, Santa Elena de Jamuz, Santa María de la Isla, Soto de la Vega a Villamontán de la Valduerna.

Region La Cabrera: Castrocontrigo a Luyego

Region Tierras de León: Cimanes del Tejar, Gradefes, León, San Andrés del Rabanedo, Santa Colomba de Curueño, Santa María de Ordás, Santovenia de la Valdoncina, Sariegos, Valdefresno, Valdepolo, Valverde de la Virgen, Vegas del Condado a Villaquilambre.

Provincia Zamora

Region Benavente y los Valles: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (pouze na západ od řeky Esla), Coomonte, Fresno de la Polvorosa, La Torre del Valle, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Morales de Rey, Pobladura del Valle, San Cristóbal de Entreviñas, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa María de la Vega, Villabrázaro, Villaferrueña a Villanueva de Azoague (pouze na západ od řeky Esla).

#### 4.4 Důkaz původu:

Orgánem, který dohlíží a kontroluje, zda je produkce, uskladnění, balení a kvalita fazolí v souladu se specifikací, je Regulační rada (Consejo Regulador). Fazole pocházejí z pozemků, které se nacházejí v oblasti zemědělské produkce a jsou zapsány v rejstříku pozemků Regulační rady (Registro de Parcelas del Consejo Regulador). S fazolemi mohou manipulovat výhradně sklady a balírny zapsané v příslušných rejstřících Regulační rady. Před zápisem podstupují pozemky, sklady a zpracovatelé počáteční hodnocení a další pravidelná hodnocení, aby zápis v rejstřících Regulační rady zůstal. K produktu se při jeho přesunu mezi zemědělci, sklady a zpracovateli zapsanými v rejstřících přikládají doklady o přesunu, které předtím vydala Regulační rada. Pouze fazole, které vyhoví všem kontrolám, budou uvedeny na trh s označením uděleným Regulační radou, které zaručuje jeho původ. Množství zadních etiket vydaných Regulační radou balírnám a zpracovatelům závisí na množství fazolí, které přijmou, a na kapacitě obalů.

#### 4.5 Metoda produkce:

Na pozemcích: půda pozemků je zavlažovaná nebo velmi svěží nezavlažovaná. Fazole se vělení do systému střídání plodin nejvýše jednou za dva roky. Semena pocházejí z rostlin prostých bakteriální skvrnitosti a jsou ošetřena proti napadení pilousem, přičemž na vše dohlíží Regulační rada. Setba se provádí na jaře, přičemž hustota setby je 190 000 rostlin/ha. Sklizeň fazolí probíhá v srpnu, září nebo říjnu, jakmile bob dosáhne fyziologické zralosti.

Ve skladech: skladování mohou provádět jak zemědělci, tak ostatní subjekty, přičemž je nutno zamezit smíšení fazolí různých šarží, které od sebe musí být fyzicky odděleny.

Sklady musí splňovat platné hygienické a technické předpisy.

V balírnách:

Fazole se podrobí kontrole kvality suroviny, rozdělí se podle jednotlivých šarží, předběžně se očistí, ošetří se proti napadení pilousem, roztřídí se a kalibrují. Po odstranění vadných bobů jsou fazole baleny pomocí dávkovačů, provádí se konečná kontrola kvality a na obal se umístí etikety a identifikační zadní etikety vydané Regulační radou.

#### 4.6 Souvislosti:

P o v ě s t

Počátky obchodování s fazolemi Alubias de La Bañeza sahají až do roku 1570; odehrávalo se na významných trzích v Medině del Campo, kam byly fazole dodávány výhradně zemědělci z regionu.

Katastr z Ensenada (Catastro de Ensenada) z roku 1752 uvádí, že v La Bañeza se každou sobotu v roce konal trh, a zmiňuje fazole mezi zbožím, se kterým se obchodovalo.

Zeměpisný, statistický a historický slovník Španělska a jeho zámořských území (1846–1850) (Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones de ultramar (1846–1850)), jehož autorem je Pascual Madoz, přináší informace o pěstování fazolí v provincii León na základě soupisu z roku 1799: „v této provincii se vypěstuje 2 102 korců (126 120 kg) fazolí v hodnotě 63 060 reálů.“ Slovník rovněž uvádí souhrnné údaje o spotřebě ve městě León v letech 1835–1839. Zmiňuje, že fazole je nejvíce konzumovaná luštěnina (0,21 korců/12,6 kg na obyvatele za 1 rok), po ní následuje cizrna (0,09 korců/5,4 kg) a hrachor (0,03 korců/1,8 kg).

Ve všeobecné ročence Španělska (Anuario General de España), Bailly-Bailliére, 1912, jsou fazole uvedeny nejen jako jeden z hlavních produktů řady obcí správního okrsku La Bañeza, ale je v ní zařazena i reklama v tomto znění: „Ceferino Martín – La Bañeza – obiloviny, luštěniny, vlna, koudel, brambory a tříděné fazole, které byly oceněny zlatou medailí.“

Všeobecný průvodce provincií León (La provincia de León (Guía general)) z roku 1928, jehož autorem je José Mourille López, uvádí v části o oblasti La Bañeza, že „fazole, které se vyvážejí ve velkém množství, tuto oblast proslavily.“

Vynikající pověst produktu v současnosti nadále prokazuje mimo jiné fakt, že je zařazován do řady oficiálních katalogů kvalitních potravin, například do španělského katalogu tradičních produktů (Inventario Español de Productos Tradicionales) z roku 1996, který vydalo španělské ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) za finanční účasti Evropské komise.

Také katalog jakostních zemědělských a potravinářských produktů (Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad) z roku 2001, který vydala vláda oblasti Kastilie-León, věnuje tomuto produktu dvě strany.

Čtyři strany jsou těmto fazolím věnovány v nedávno vydaném průvodci jakostních potravin v provincii León (Guía de alimentos de calidad de la provincia de León), nazývaném León al Gusto a financovaném orientační sekci EZOZF.

Pokud jde o propagaci produktu v zahraničí, věnuje ministerstvo zemědělství v průvodci Guide of the Best Fruits and vegetables těmto fazolím rovněž dvě strany.

Internetový vyhledávač Google zobrazuje téměř 300 odkazů, zejména na stránky věnované gastronomii, cestovnímu ruchu a na stránky Wikipedie atd. Význam tohoto produktu ze společenského hlediska dokazuje také existence muzea fazolí Alubia v La Bañeza (Museo de la Alubia) a gastronomického bratrstva fazole Alubia de La Bañeza-León (Cofradía Gastronómica de la Alubia de La Bañeza-León), kterému předsedá současný předseda Účetního dvora.

Na trzích dokazuje oblibu u spotřebitelů a dobrou pověst těchto fazolí významný cenový rozdíl oproti jiným fazolím bez chráněného označení.

#### Přírodní faktory

Vlastnosti fazolí z La Bañeza-León jsou úzce spojeny s klimatickými a půdními podmínkami oblasti a s rostlinným materiálem přizpůsobeným prostředí.

Podnebí: podnebí vykazuje jasné rozdíly v teplotního a vlhkostního režimu ve vztahu k sousední východní oblasti a ve vlhkostním režimu ve vztahu k sousedním severním a západním oblastem. Průměrný srážkový index během doby pěstování fazole je přiměřený pro správný vývoj rostliny, protože se pěstuje v zavlažované půdě nebo ve velmi svěží nezavlažované půdě. Mírný vlhkostní režim všeobecně znesnadňuje vývoj houbových chorob, pokud je pěstování obecně a zavlažování obzvláště řádně prováděno.

Půdy: v uvedené oblasti převládají sypké půdy a sypké a písčité půdy s nízkým obsahem jílu, s neutrálním nebo kyselým pH, bohaté na organické látky a s velmi nízkým obsahem uhličitánů. Celkově tyto půdy umožňují, aby fazole měly schopnost vysoké absorpce vody, nízký obsah popela a kvalitnější organoleptické vlastnosti po uvaření, zejména jemnější slupku a více moučnatý a méně zrnitý bílek.

Rostlinný materiál: pravidelné a dlouholeté pěstování těchto odrůd fazolí vedlo k selekci, k níž došlo díky zemědělskému a klimatickému prostředí, v němž se fazole pěstovaly, a díky činnosti zemědělců, kteří k setbě pro další sklizeň vybírají vždy nejkvalitnější, nejvíce stejnorodé fazole z nejlepších pozemků.

#### Lidské faktory

Díky po generace získávaným zkušenostem dokáží zemědělci vybrat pozemky nejvhodnější pro pěstování fazolí a upravit způsoby pěstování tak, aby sklídili fazole nejvyšší kvality.

#### 4.7 Kontrolní orgán:

Název: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León“  
Adresa: Avenida Portugal s/n. E  
24750 La Bañeza (León)  
ESPAÑA  
Tel. +34 987641686  
Fax +34 987641686  
E-mail: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

Orgán Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León“ splňuje normu EN-45011 ve znění z roku 1998.

#### 4.8 Označování:

Obchodní označení používané každou balírnou nebo každým zpracovatelem musí být schváleno Regulační radou. Povinně se na nich uvede označení: Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León“ (chráněné zeměpisné označení „Alubia de La Bañeza-León“) s logem Regulační rady. Zadní etiketu s alfanumerickým klíčem vydává Regulační rada.

Logo Regulační rady:



Produkty, při jejichž výrobě se jako surovina použije fazole „Alubia de La Bañeza-León“, a to i v případě, že se použije v upravené nebo zpracované formě, mohou být nabízeny ke spotřebě v baleních, na kterých se uvede odkaz na toto označení, např. „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León“, bez uvedení loga Společenství, pokud:

- a) fazole s označením Alubia de La Bañeza-León představují jedinou složku příslušné kategorie produktů;
- b) příslušní výrobci a zpracovatelé jsou schváleni Regulační radou, která dohlíží na řádné používání chráněného označení. Za tímto účelem Regulační rada vypracuje vzor žádosti, v níž se podrobně uvedou podmínky schválení. Pro schválení je nutné, aby žadatel souhlasil s nezbytnými kontrolami, které provádí Regulační rada za účelem zajištění sledovatelnosti produktu Alubia de La Bañeza-León.

V případě, že se při výrobě nepoužijí výhradně fazole Alubia de La Bañeza-León, chráněné označení je možné uvést pouze na seznamu složek produktu, který fazole obsahuje nebo který je výsledkem jejich zpracování nebo úpravy.

---