

## II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG  
ORGANER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en registreringsansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2007/C 86/02)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

## RESUMÉ

## RÅDETS FORORDNING (EF) nr. 510/2006

»GARBANZO DE FUENTESAÚCO«

EF-NR.: ES/PGI/005/0264/19.11.2002

BOB ( ) BGB ( X )

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed:*

Navn: 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

Adresse: Paseo Infanta Isabel, n° 1  
E-28071 Madrid

Tlf. nr.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Sammenslutning:*

Navn: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Tlf. nr.: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

E-mail: —

Sammensætning: Producenter/forarbejdningsvirksomheder (X) Andet ( )

(<sup>1</sup>) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3. *Produktets art:*

Kategori 1.6 — Kikærter (frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet)

4. *Varespecifikation:*

(Resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »Garbanzo de Fuentesauco«

4.2. Beskrivelse: Kikærtefrø »Cicer Arietinum L« af sorten »macrocarpum«, økotype »Fuentesauco«, der markedsføres som tørrede bælgfrugter.

Kikærterne har en rund, markeret spids, er flødefarvede eller af en mat farve mellem gul, hvid og brun; skallen er halvru og pletfri.

100 g kikærter vejer efter tilberedning mellem 40 og 50 g.

Optagelsen af destilleret vand ved 25 °C i 10 timer er på over 100 %.

Efter kogning er kikærternes frøhvide klæbrig, og skallen er blød. Mindst 85 % af kikærterne er fortsat hele og med skal.

Smagen er altid behagelig.

4.3. Geografisk område: Kikærterne produceres udelukkende i følgende kommuner i provinsen 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 og Villamor de los Escuderos.

Dette landbrugsproduktionsområde har et areal på 687 km<sup>2</sup>.

4.4. Bevis for oprindelse: Ved kontrol- og certificeringsprocedurerne sikres det, at produktet har oprindelse i området.

Aspekter, der tages hensyn til:

— Kikærterne må kun stamme fra registrerede parceller i produktionsområdet, hvor man benytter de dyrkningsmetoder, der er beskrevet i afsnit 4.5.

— Kikærterne må kun behandles i lager-, emballerings- og forarbejdningsvirksomheder, der er registreret af kontrolinstansen (»Consejo Regulador«).

— Forsendelser af kikærter mellem forskellige virksomheder skal ledsages af en nummereret følgeseddél udstedt af kontrolinstansen.

— Kontrolinstansen udfører regelmæssigt kontrol og evalueringer ved inspektion af parcellerne og lager-, emballerings- og forarbejdningsvirksomhederne med henblik på at fastslå, om produktets fremstillingsmetode og reglerne for stikprøveudtagning, undersøgelser og dokumentkontrol overholdes.

— Kun de kikærter, der kommer fra emballeringsvirksomheder, hvor alle trin i kontrolforløbet er overholdt, markedsføres under kontrolinstansens beskyttede oprindelsesgaranti med kontrolinstansens etikette.

— Antallet af etiketter eller kontroletiketter, som kontrolinstansen udleverer til emballeringsvirksomhederne, beregnes på grundlag leverancerne fra landbrugerne eller oplagingsvirksomhederne og pakningernes størrelse.

4.5. Produktionsmetode: Kikærterne dyrkes på de parceller, der er registreret hos kontrolinstansen. Parcellerne skal have en dyb, godt drænet jordbund, som skal være lerholdig eller ler- og sandholdig med sur eller let basisk pH-værdi. Yderligere skal jorden have et lavt til mellemhøjt indhold af assimilerbart calcium, lavt kul/kvælstof-forhold og intet eller minimalt saltindhold. Kikærterne dyrkes i veksel-drift, hvilket vil sige, at de ikke dyrkes samme sted i to på hinanden følgende sæsoner. Der tilføres ikke organiske gødningsstoffer i dyrkningsperioden. Kikærterne høstes, når planterne og ukrudtet på parcellerne er fuldstændigt visnet. De opbevares på et tørt sted og må ikke udsættes for direkte sollys. Det overvåges konstant, at de forskellige typer kikærter ikke sammenblandes.

Kikærterne renses, og fremmedlegemer fjernes på de godkendte emballeringsvirksomheder, hvorefter udvælgelsen, sorteringen og emballeringen finder sted.

De tørrede kikærter sælges i pakninger med kontrolinstansens kontroletikette inden september det efterfølgende år.

#### 4.6. Tilknytning: En række historiske referencer til »Garbanzo de Fuentesauco«:

- Kommunale bekendtgørelser fra Fuentesauco, 1569.
- Greven af Fuente de Saúco skænkede dem til Don Francisco de Quevedo y Villegas.
- De blev tildelt en pris på landbrugsudstillingen i Madrid 1857 og fik æresdiplom på »la Exposición General de Sevilla« i begyndelsen af det 20. århundrede.

En række litterære referencer til »Garbanzo de Fuentesauco«:

- Catastro del Marqués de la Ensenada. 1752.
- Madoz, statistisk ordbog. 1845.
- »Episodios Nacionales« af Benito Pérez de Galdós.
- »Judíos, moros y cristianos« af Camilo José Cela.

#### *Naturbestemte faktorer*

Fuentesauco-kikærternes kendetegn er knyttet til de særlige jordbunds- og klimaforhold i produktionsområdet og til den økotype, der dyrkes.

I produktionsområdet er vintrene lange og kolde med hyppig frost, hvilket gør det lettere at holde de parasitter og sygdomme, der angriber kikærterne, nede på naturlig vis. I vækst- og modningsperioden er der kun lidt nedbør, og planterne må derfor bruge vandreserverne i jorden.

Jordbunden er dyb og godt drænet med sur eller let basisk pH og lavt eller mellemhøjt kalciumindhold, lavt kul/kvælstof-forhold og intet eller minimalt saltindhold. Disse jordbundsforhold og især det lave kalciumindhold har betydning for kikærternes fine skal og høje vandabsorptionskapacitet.

Landbrugerne har gennem mange generationer udvalgt de fineste kikærter, hvormed der er skabt et anderledes plantemateriale, der er perfekt tilpasset forholdene i området.

#### *Menneskelige faktorer*

Landbrugerne har udviklet deres dyrkningsmetoder for at producere kikærter med bestemte organoleptiske egenskaber. Man undgår at blande partier af kikærter med forskellige kendetegn for at opnå en vis ensartethed.

#### 4.7. Kontrolorgan:

Navn: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) »Garbanzo de Fuentesauco«

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

Tlf. nr.: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

Kontrolinstansen opfylder 1998-udgaven af EN-45011-standardens.

- 4.8. Mærkning: Alle mærkninger og etiketter på pakninger med »Garbanzo de Fuentesauco« skal have påskriften »Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco« samt kontrolinstansens logo. Emballeringsvirksomhedens etikette eller mærkning skal ledsages af kontrolinstansens kontroletikette.

Kontroletiketterne skal indeholde en alfanumerisk kode, der sikrer sporbarheden, og de skal placeres således på pakningen, at de ikke kan genanvendes, sådan som det fastsættes i kontrolinstansens kvalitetshåndbog (»Manual de Calidad«).

De produkter, hvori »Garbanzo de Fuentesauco« med beskyttet oprindelsesbetegnelse indgår som råvare, også efter at have gennemgået en bearbejdning eller forarbejdning, kan afsættes med påskriften »Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco« (fremstillet af »Garbanzo de Fuentesauco« med beskyttet geografisk betegnelse). Dog må EU-logoet ikke anvendes, og følgende forhold skal overholdes:

- »Garbanzo de Fuentesauco« med beskyttet geografisk betegnelse udgør den eneste ingrediens i pågældende produktkategori.
- De involverede producenter og forarbejdningsvirksomheder skal godkendes af kontrolinstansen, som indskrives dem i kontrolregistret, og som overvåger, at den beskyttede betegnelse bruges korrekt.

Når der ikke udelukkende anvendes »Garbanzo de Fuentesauco« med beskyttet geografisk betegnelse, må den beskyttede betegnelse kun nævnes i ingredienslisten, eller for produkter, som indeholder kikærterne, som er fremkommet ved bearbejdning eller forarbejdning heraf.

---