

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE UND EINRICHTUNGEN DER EUROPÄISCHEN
UNION

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2007/C 86/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„GARBANZO DE FUENTESAÚCO“****EG-Nr.: ES/PGI/005/0264/19.11.2002****g.U. () g.g.A. (X)**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: 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

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

Telefon: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-Mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Vereinigung:*

Name: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Telefon: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

E-Mail: —

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige: ()

(¹) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.6 — Kichererbse (Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet).

4. *Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name: „Garbanzo de Fuentesauco“

4.2. Beschreibung: Bei dem Erzeugnis handelt es sich um die Samenkörner von „Cicer Arietinum L“, Sorte „Macrocarpum“, Ökotyp „Fuentesauco“, die getrocknet vermarktet werden.

Die Erbsen haben eine ausgeprägte, gekrümmte Spitze und sind matt kremfarben mit gelben, weißen und braunen Einsprengeln. Die Schale ist mittelrau und fleckenfrei.

Nach der Aufbereitung wiegen 100 Kichererbsen zwischen 40 und 50 g.

Bei 25 °C nehmen sie in 10 Stunden mehr als 100 % destilliertes Wasser auf.

Nach dem Kochen ist das Eiweiß der Erbsen von pastöser, kaum körniger Konsistenz, die Schale ist weich. Bei mindestens 85 % der Kichererbsen halten die Kerne und die anhaftende Schale zusammen.

Der Geschmack ist stets angenehm.

4.3. Geografisches Gebiet: Die Kichererbsen werden ausschließlich im Gebiet der folgenden Gemeinden in der Provinz Zamora erzeugt: 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 und Villamor de los Escuderos.

Das Anbaugebiet hat eine Fläche von 687 km².

4.4. Ursprungsnachweis: Der Nachweis des Ursprungs des Erzeugnisses wird durch die Kontroll- und Zertifizierungsverfahren gewährleistet.

Folgende Aspekte werden dabei berücksichtigt:

- Die Kichererbsen werden ausschließlich im Wege der in Absatz 4.5 beschriebenen Anbauverfahren auf eingetragenen Parzellen im Anbaugebiet erzeugt.
- Die Kichererbsen werden in Lagern und industriellen Abfüllanlagen behandelt, die zuvor in die Register der Kontrollbehörde eingetragen wurden.
- Beim Versand von Kichererbsen zwischen den einzelnen Betrieben ist stets ein von der Kontrollbehörde ausgestellter Begleitschein zu verwenden.
- Die Kontrollbehörde nimmt regelmäßig Kontrollen und Bewertungen vor. Dabei inspiziert sie Parzellen, Lager und Abfüllbetriebe, um zu prüfen, ob diese das Verfahren zur Erzeugung des Produktes beachten, sie nimmt Stichproben, testet Proben und prüft die Unterlagen.
- Nur die Kichererbsen, die alle Kontrollen im Laufe des Herstellungsprozesses bestanden haben, werden von den Verpackungsbetrieben mit der Ursprungsgarantie in Form des Etiketts der Kontrollbehörde auf den Markt gebracht.
- Die Kontrollbehörde gibt an die Verpackungsunternehmen Etiketten und Kontrolletiketten in einer Menge aus, die der vom Landwirt oder vom Lagerhalter gelieferten Erzeugnismenge und dem Fassungsvermögen der Verpackungen entspricht.

4.5. Herstellungsverfahren: Die Kichererbsen werden auf bei der Kontrollbehörde eingetragenen Flächen angebaut. Diese Anbauflächen haben tiefgründige, gut dränierte Böden von schluffiger oder schluffig-sandiger Konsistenz, mit saurem oder schwach alkalischem pH, einem niedrigen bis mittleren Gehalt an assimilierbarem Kalk, einem niedrigem Kohlenstoff-Stickstoff-Verhältnis und keinem oder minimalem Salzgehalt. Die Kichererbsen werden in Wechselkultur angebaut, d.h. in zwei aufeinanderfolgenden Wirtschaftsjahren dürfen Kichererbsen nicht auf ein und derselben Fläche angebaut werden. Während des Anbaus von Kichererbsen darf kein organischer Dünger aufgebracht werden. Geerntet wird, wenn die Kulturpflanzen und etwa vorhandenes Unkraut völlig eingetrocknet sind. Die Kichererbsen werden an einem trockenen Ort vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt gelagert. Kichererbsen mit unterschiedlichen Merkmalen dürfen nicht gemischt werden.

In den eingetragenen Verpackungsbetrieben werden die Kichererbsen gereinigt, Fremdkörper werden entfernt, sie werden ausgelesen, größensortiert und verpackt.

Die trockenen Kichererbsen müssen vor September des folgenden Jahres mit dem Kontrollkennzeichen der Kontrollbehörde vermarktet werden.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: Einige historische Quellen mit Bezug auf die Kichererbsen aus Fuentesauco:

- Städtische Erlasse von Fuentesauco aus dem Jahr 1569.
- Der Conde de la Fuente de Saúco machte Don Francisco de Quevedo y Villegas Kichererbsen zum Geschenk.
- Bei der Agrarmesse von 1857 in Madrid wurden die Kichererbsen prämiert, und bei der Internationalen Ausstellung in Sevilla zu Beginn des 20. Jahrhunderts erhielten sie eine Ehrenausszeichnung.

Einige literarische Quellen mit Bezug auf die Kichererbsen aus Fuentesauco:

- Kataster des Marqués de la Ensenada aus dem Jahr 1752.
- Madoz, Statistisches Wörterbuch aus dem Jahr 1845.
- Episodios Nacionales (Nationale Episoden) von Benito Pérez Galdós.
- Judíos, moros y cristianos (Juden, Mauren und Christen) von Camilo José Cela.

Natürliche Faktoren

Die besonderen Merkmale der Kichererbsen aus Fuentesauco werden von den edaphischen und klimatischen Besonderheiten des Anbaugebiets sowie vom angebauten Ökotyp bestimmt.

Im Anbaugebiet herrschen lange, kalte Winter mit häufigem Frost, wodurch Parasiten und Krankheitserreger, die die Kichererbsen befallen könnten, auf natürliche Weise eingedämmt werden. Während der Wachstums- und Reifungsphase sind die Niederschläge gering, weswegen die Pflanze die Wasserreserven des Bodens ausschöpfen muss.

Die Böden sind tiefgründig, gut drainiert, mit saurem oder schwach alkalischem pH, einem niedrigen bis mittleren Gehalt an assimilierbarem Kalzium, einem niedrigem Kohlenstoff-Stickstoff-Verhältnis und keinem oder minimalem Salzgehalt. Aufgrund dieser edaphischen Gegebenheiten und vor allem wegen des geringen Kalkgehalts haben die Kichererbsen eine zarte Haut und ein hohes Wasserabsorptionsvermögen.

Über mehrere Generationen hinweg haben die Landwirte stets die köstlichsten Kichererbsen ausgewählt und so mit dem Ökotyp „Fuentesauco“ eigenes, perfekt an die Bedingungen des Gebiets angepasstes Pflanzenmaterial hervorgebracht.

Der Faktor Mensch

Die Landwirte sind bestrebt, durch ihre Anbauverfahren Kichererbsen mit bestimmten organoleptischen Merkmalen zu erzeugen. So dürfen Partien von Kichererbsen mit unterschiedlichen Merkmalen nicht gemischt werden, was die Einheitlichkeit der Kichererbsen gewährleistet.

4.7. Kontrollstelle:

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

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

Telefon: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

E-Mail: info@legumbresdecalidad.com

Die Kontrollbehörde genügt der Norm EN 45011 in ihrer Fassung von 1998.

- 4.8. Etikettierung: Die Aufschriften, Aufdrucke oder Etiketten der Verpackungen der Kichererbse „Garbanzo de Fuentesauco“ müssen die Angabe „Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco“ tragen. Diese Aufschrift, dieser Aufdruck oder dieses Etikett des Verpackungsbetriebs muss von einem von der Kontrollbehörde ausgegebenen Kennzeichnungs-Kontrolletikett begleitet sein.

Die Kontrolletiketten enthalten einen alphanumerischen Schlüssel, der die Rückverfolgbarkeit ermöglicht und der an der von der Kontrollbehörde in ihrem Qualitätshandbuch angegebenen Stelle so angebracht wird, dass eine Wiederverwendung ausgeschlossen ist.

Auch nach experimentellen Herstellungs- und Verarbeitungsverfahren dürfen Erzeugnisse, bei deren Herstellung die Kichererbse g.g.A. „Garbanzo de Fuentesauco“ als Grundstoff verwendet wird, in Verpackungen auf den Markt gebracht werden, auf denen der Name in der Form „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco (hergestellt mit der g.g.A. Garbanzo de Fuentesauco)“ verwendet wird. Das gemeinschaftliche Bildzeichen darf hingegen nicht verwendet werden. Dies gilt nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Neben der genannten Kichererbse g.g.A. „Garbanzo de Fuentesauco“ wird kein anderes vergleichbares Erzeugnis verwendet.
- Die betreffenden Herstellungs- oder Verarbeitungsbetriebe wurden von der Kontrollbehörde zugelassen, die sie zu Kontrollzwecken in das entsprechende Register einträgt und darüber wacht, dass die Erzeugnisse mit der geschützten Angabe sachgerecht verwendet werden.

Werden nicht ausschließlich Kichererbsen der g.g.A. „Garbanzo de Fuentesauco“ verwendet, so darf die geschützte Angabe lediglich in der Zutatenliste des Erzeugnisses genannt werden, in denen sie enthalten sind oder die aus der Verarbeitung hervorgehen.
