

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2011/C 124/12)

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

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„MONGETA DEL GANXET“****EG-Nr.: ES-PDO-005-0636-27.07.2007****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name:**

„Mongeta del Ganxet“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, frisch oder verarbeitet.

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Die g.U. „Mongeta del Ganxet“ schützt die getrockneten oder gegarten und zu Konserven verarbeiteten Kerne der Bohne *Phaseolus vulgaris* L. der einheimischen Sorte „Ganxet“.

Die durch diese g.U. geschützten Bohnen gehören zur Handelsklasse Extra und weisen folgende Merkmale auf:

Morphologisch betrachtet weist diese getrocknete Hülsenfrucht folgende Merkmale auf: weiße, leicht glänzende, flache und ausgeprägt nierenförmige („ganxet“ bedeutet „kleiner Haken“ auf Katalanisch) Kerne mit einem Krümmungsgrad von 2 bis 3 auf einer Krümmungsskala von 0 bis 3 für die Art *Phaseolus vulgaris* L. im Allgemeinen. Das mittlere Gewicht liegt bei 40 bis 50 g pro 100 Kerne.

Hinsichtlich der chemischen Zusammensetzung besitzt diese getrocknete Hülsenfrucht folgende Merkmale:

- a) Feuchtigkeitsgehalt: unter 15 %.
- b) Eiweißgehalt: mindestens 27 %. Hoher Eiweißanteil.
- c) Stärkegehalt: höchstens 25 %. Geringer Amylosegehalt.

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

d) Ballaststoffgehalt: mindestens 21 %.

In organoleptischer Hinsicht sind die Bohnen nach dem Garen, sowohl im Haushalt als auch in Verarbeitungsbetrieben, durch folgende Merkmale gekennzeichnet:

a) leicht raue und sehr dünne Haut (0 bis 2 auf einer Skala von 0 bis 10);

b) ausgeprägte und anhaltende Cremigkeit;

c) milder Geschmack (Intensität 3 auf einer Skala von 0 bis 10).

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Diese g.U. schützt getrocknete oder durchgegarnte und zu Konserven verarbeitete Bohnenkerne. Die unter die g.U. fallenden Bohnenkonserven enthalten ausschließlich durch die g.U. geschützte Bohnen der Sorte „Ganxet“, Wasser und Salz. Es sind keinerlei Zusätze oder Konservierungsstoffe zulässig.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Der Anbau der Bohnen der g.U. „Mongeta del Ganxet“ muss im begrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Nachdem die Ernte von Hand erfolgt ist, müssen die Bohnen von Unreinheiten befreit, einer Rüsselkäferbehandlung unterzogen und bis zur Verpackung für den Handel als getrocknete Bohne oder bis zum Garen und zum Verarbeiten zu Konserven gelagert werden.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Das Garen und die Verarbeitung zu Konserven müssen innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen, damit die Qualität des Endprodukts gewährleistet ist. Der Garvorgang erfolgt bei den zu Konserven verarbeiteten Bohnen direkt in den Endverpackungen. Beim Lagern, Verpacken und/oder Garen müssen geringe Feuchtigkeit und kühle Temperaturbedingungen vorherrschen, damit Veränderungen der Kerne wie etwa Verhärtung oder eine beschleunigte Alterung vermieden werden.

Für getrocknete Bohnen sind Verpackungen aus Stoff, Stoff/Kunststoff (Fensterverpackungen) mit einer Höchstfüllmenge von 15 Kilogramm und Produktträger für Folienverpackungen mit einer Höchstfüllmenge von 1 Kilogramm zugelassen. Ausschließlich für den Verkauf an Gastronomiebetriebe zugelassen sind Juteverpackungen mit einer Höchstfüllmenge von 25 Kilogramm.

Für Konserven sind Verpackungen mit einer Höchstfüllmenge von 1,5 Kilogramm Abtropfgewicht zugelassen.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Auf den Verpackungen müssen deutlich sichtbar der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mongeta del Ganxet“, das Logo der g.U. und das EU-Logo sowie die Daten aufgedruckt sein, die gesetzlich vorgeschrieben sind.

Schwarz-Weiß-Reproduktion des Logos der g.U.:



Pantonewerte des Bildzeichens der g.U.: 2-farbig (schwarz und grün). Grün: Pantone 383 mit folgenden CMGS-Werten: 23 CYAN — 0 MAGENTA — 100 GELB — 17 SCHWARZ

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet der g.U.-geschützten Bohnen umfasst sämtliche Gemeinden in den Bezirken Vallès Occidental und Vallès Oriental sowie die Gemeinden Malgrat de Mar, Palafolls, Tordera, San Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Arenys de Munt, Dosrius, Argentona und Orrius im Bezirk El Maresme und die Gemeinden Blanes, Fogars de Tordera, Massanet de la Selva und Hostalric im Bezirk La Selva.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das begrenzte geografische Gebiet umfasst die Vallés-Senke sowie Tal und Delta des Tordera. Diese leicht hügelige Ebene wird im Nordwesten vom Katalanischen Vorküstengebirge, im Nordosten vom Katalanischen Küstengebirge und im Süden vom Llobregat begrenzt. Die Senke besteht primär aus Ablagerungen aus dem Miozän, die sich aus Ton- und Lehmböden mit rötlicher Farbe und darin enthaltenem arkosischem Sandstein sowie Konglomeraten alluvialen und fluvialen Ursprungs aus dem Quartär zusammensetzen.

Der Anbau erfolgt im Wesentlichen auf Böden mit Strukturen, die von lehmigen Tonböden über lehmige Schluffböden und lehmige Sandböden bis hin zu Lehmböden reichen und leicht alkalische pH-Werte sowie einen hohen Gehalt an austauschbaren Ca^{++} -Ionen aufweisen (vgl. Ziffer 5.3).

Beim Klima handelt es sich um gemäßigtes trockenes Mittelmeerklima mit einer ungleichmäßig verteilten Niederschlagsmenge von 500-700 l/m² im Jahresdurchschnitt, die insbesondere im Frühling und Herbst anfällt. Vor allem in den Sommer-, aber auch in den Wintermonaten fallen die Niederschläge geringer aus.

Früher wurden die Ganxet-Bohnen abwechselnd mit Wintergetreide angebaut. Aufgrund der Aussaat im Juli, die dadurch bedingt ist, dass zunächst das Getreide geerntet werden muss, verschieben sich die Blütezeit auf Ende August und die Reifezeit auf Ende September und Oktober. Es wurde festgestellt, dass in diesem relativ kühlen Zeitraum die Reifung langsamer abläuft und die Bildung einer dünnen Haut und einer cremigeren Textur gefördert wird. Die Erzeuger haben sich diesem Umstand angepasst und säen auch heute noch Mitte Juli aus, wenn auch der Anbau nicht mehr im Wechsel mit Getreide erfolgt.

Die Bohne, von denen die „Mongeta del Ganxet“ abstammt, gelangte im 19. Jahrhundert nach Katalonien. Im Laufe vieler Anbaugenerationen über Jahrzehnte hinweg und durch die Arbeit der Landwirte und deren Kenntnisse wurden die qualitativ hochwertigsten und am besten an den Anbauzeitraum von Juli bis November angepassten Pflanzen ausgewählt. Darüber hinaus wurden neben dem Auswahlprozess Kultivierungstechniken entwickelt, mit denen das Erzeugnis mit minimalem Aufwand und größtmöglichem Respekt behandelt werden kann. Die Vorbereitung des Bodens, die Aussaat, Dichte und Ausrichtung der Pflanzen, bei denen eine maximale Belüftung möglich ist, die Bewässerung, Ernte und Behandlung nach der Ernte bis zur Auslieferung des Produkts an den Verbraucher erfolgen nach traditionellen Verfahren, die sich die Landwirte des Gebiets bewahrt haben. Das Ergebnis ist eine einheimische Sorte mit besonderen organoleptischen Eigenschaften, die andere Bohnensorten, die es früher in dem Gebiet gab, fast vollständig verdrängt hat. Heute ist die „Mongeta del Ganxet“ Hauptzutat zahlreicher Gerichte der örtlichen traditionellen Küche, wie etwa „mongetes amb butifarra“, „empedrat de bacallà“, „truita de mongetes“, „mongetes amb cloïsses“ usw. und steht sowohl in traditionellen Gaststätten als auch in den angesehensten Restaurants der Gegend sowie im übrigen Katalonien auf der Speisekarte.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Diese Bohnen verfügen über eine sehr dünne Haut und eine ausgeprägte Cremigkeit.

Diese einheimische Bohnensorte weist einen hohen Eiweißanteil von mindestens 27 % und einen geringen Stärkeanteil von höchstens 25 % auf. Diese Eigenschaften fördern die ausgeprägte Cremigkeit des Endprodukts.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Die für die herausragenden Eigenschaften des Produkts (dünne Haut und ausgeprägte Cremigkeit) verantwortlichen Umgebungsfaktoren sind:

- Das Klima, das einen Anbauzyklus von Juli bis November gestattet, bei dem die Kerne in einem Zeitraum mit milden Temperaturen heranreifen, wodurch die Bohnen eine dünne Haut und eine cremige Struktur erhalten.

- Der Ca^{++} -Gehalt des Bodens, der für die Garfestigkeit der Bohne und den Erhalt ihrer dünnen Haut erforderlich ist.

Durch Anbau und Auswahl der Ganxet-Bohnen im begrenzten geografischen Gebiet wurde über Generationen hinweg eine Sorte entwickelt, die perfekt an die Bedingungen des Gebiets angepasst und deren Qualität von der traditionellen Gastronomie anerkannt ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

<http://www.gencat.cat/dar/pliego-mongeta-ganxet>
