

## II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2007/C 86/02)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Οι ενστάσεις πρέπει να υποβληθούν στην Επιτροπή εντός έξι μηνών από τη δημοσίευση της παρούσας αίτησης.

## ΣΥΝΟΨΗ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 510/2006 του ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

## «GARBANZO DE FUENTESAÚCO»

Αριθ. ΕΚ: ES/PGI/005/0264/19.11.2002

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ ( X )

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

## 1. Αρμόδια αρχή του κράτους μέλους:

Όνομασία: 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

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

Τηλέφωνο: (34) 913 47 53 94

Φαξ: (34) 913 47 54 10

Ηλ. ταχυδρομείο: sgcaproagro@mapya.es

## 2. Ομάδα:

Όνομασία: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Τηλέφωνο: (34) 980 60 09 13

Φαξ: (34) 980 60 11 36

Ηλ. ταχυδρομείο: —

Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές ( X ) Άλλοι ( )

(<sup>1</sup>) EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

## 3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.6 — Ρεβίθια (Οπωροκηπευτικά και σιτηρά νωπά ή μεταποιημένα)

## 4. Προδιαγραφές:

(σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

## 4.1. Ονομασία: «Garbanzo de Fuentesauco»

## 4.2. Περιγραφή: Είναι σπόροι ρεβιθίου «Cicer Arietinum L», μακρόκαρπης ποικιλίας, του οικοτύπου Fuentesauco, που διατίθενται στο εμπόριο ξερά και συσκευασμένα.

Οι σπόροι έχουν οξύ και κυρτό άκρο, και χρώμα κρεμ σε τόνους που κυμαίνονται μεταξύ του κίτρινου, του λευκού και του καστανού. Ο φλοιός είναι μέσης τραχύτητας και χωρίς στίγματα.

Το βάρος 100 ρεβιθίων συσκευασμένων κυμαίνεται από 40 έως 50 γραμμάρια.

Απορρόφηση αποσταγμένου νερού σε 25 °C κατά τη διάρκεια 10 ωρών ανώτερη από 100 %.

Μετά το ψήσιμο το ενδοσπέρμιο γίνεται πολτώδες, λίγο κοκκώδες και ο φλοιός μαλακός. Το 85 % τουλάχιστον των ρεβιθίων διατηρούν συγχρόνως άθικτο σπόρο και προσκολλημένο φλοιό.

Γεύση πάντοτε ευχάριστη.

## 4.3. Γεωγραφική περιοχή: Τα ρεβίθια παράγονται αποκλειστικά στις ακόλουθες κοινοτικές περιοχές της επαρχίας της Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespaldas, 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 και Villamor de los Escuderos.

Η συγκεκριμένη ζώνη γεωργικής παραγωγής έχει έκταση 687 τετραγωνικά χιλιόμετρα.

## 4.4. Απόδειξη προέλευσης: Οι διαδικασίες ελέγχου και πιστοποίησης μπορούν να μας δώσουν την απόδειξη της προέλευσης του προϊόντος.

Λαμβάνονται υπόψη τα εξής:

- Τα ρεβίθια προέρχονται αποκλειστικά από καταχωρισμένα αγροτεμάχια, τα οποία βρίσκονται στην περιοχή γεωργικής παραγωγής, όπου εφαρμόζονται οι τεχνικές καλλιέργειας που περιγράφονται στο σημείο 4.5.
- Τα ρεβίθια υφίστανται επεξεργασία σε αποθήκες και επιχειρήσεις συσκευασίας που έχουν προηγουμένως καταχωριστεί στα μητρώα του Ρυθμιστικού Συμβουλίου (Consejo Regulador).
- Η αποστολή ρεβιθίων μεταξύ των διαφόρων εμπορευομένων πρέπει να συνοδεύεται από πιστοποιητικό κυκλοφορίας που εκδίδεται προηγουμένως από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.
- Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο διενεργεί ελέγχους και περιοδικές αξιολογήσεις, που βασίζονται στην επιθεώρηση των αγροτεμαχίων, των αποθηκών και των επιχειρήσεων συσκευασίας, με σκοπό τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τη μέθοδο παραγωγής του προϊόντος, καθώς και δειγματοληψίες, δοκιμές και ελέγχους των παραστατικών.
- Διατίθενται στην αγορά με την εγγύηση προέλευσης, η οποία πιστοποιείται από την επισήμανση του Ρυθμιστικού Συμβουλίου, μόνο τα ρεβίθια που προέρχονται από επιχειρήσεις συσκευασίας που έχουν υποβληθεί σε όλους τους ελέγχους της διαδικασίας.
- Ο αριθμός των ετικετών ή συμπληρωματικών ετικετών που χορηγεί το Ρυθμιστικό Συμβούλιο στις επιχειρήσεις συσκευασίας, υπολογίζεται με βάση το προϊόν που παραδίδεται από τον γεωργό ή τον αποθεματοποιητή και τη χωρητικότητα των συσκευασιών με τις οποίες τα ρεβίθια πρόκειται να τεθούν στο εμπόριο.

## 4.5. Μέθοδος παραγωγής: Τα ρεβίθια καλλιεργούνται σε αγροτεμάχια της γεωργικής ζώνης παραγωγής που έχουν καταχωριστεί στο Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Τα εδάφη πρέπει να είναι βαθιά και καλώς αποστραγγιζόμενα, μέσης συστάσεως ή μέσης συστάσεως και αμμώδους, το pH πρέπει να είναι όξινο ή ελαφρώς αλκαλικό, με χαμηλά ή μέσα επίπεδα αφομοιώσιμου ασβεστίου, χαμηλή σχέση άνθρακα/αζώτου και μηδενική ή πολύ περιορισμένη αλατότητα. Τα ρεβίθια καλλιεργούνται εναλλακτικά, χωρίς να καλλιεργείται η ίδια ποικιλία σε διαδοχικές περιόδους. Κατά τη διάρκεια της καλλιέργειας των ρεβιθίων δεν χρησιμοποιούνται οργανικά λιπάσματα. Η συγκομιδή πραγματοποιείται όταν τα φυτά και τα ζιζάνια έχουν ξεραθεί τελείως. Τα ρεβίθια διατηρούνται σε χώρους ξηρούς προστατευμένους από την απευθείας επίδραση των ηλιακών ακτίνων. Πρέπει οπωσδήποτε να αποφεύγεται η ανάμειξη ρεβιθίων με διαφορετικά χαρακτηριστικά.

Αφού απομακρυνθούν τα ξένα σώματα, τα ρεβίδια καθαρίζονται, επιλέγονται, ταξινομούνται κατά μέγεθος και συσκευάζονται.

Τα ξερά ρεβίδια διατίθενται στο εμπόριο συσκευασμένα πριν από το Σεπτέμβριο του δευτέρου έτους και φέρουν τη συμπληρωματική ετικέτα του Ρυθμιστικού Συμβουλίου.

#### 4.6. Δεσμός: Μερικές ιστορικές αναφορές για τα ρεβίδια του Fuentesauco:

- Κοινοτικές αποφάσεις του Fuentesauco του 1569.
- Ο Conde de la Fuente de Saúco δώρισε ρεβίδια στον D. Francisco de Quevedo y Villegas.
- Βραβεύθηκαν στη Γεωργική Έκθεση της Μαδρίτης το 1857 και πήραν έπαινο στη Γενική Έκθεση της Σεβίλλης στις αρχές του XX αιώνα.

Μερικές φιλολογικές αναφορές για τα ρεβίδια του Fuentesauco:

- Κτηματολόγιο του Marqués de la Ensenada. Έτος 1752.
- Madoz, diccionario estadístico. Έτος 1845.
- Episodios Nacionales του Benito Pérez Galdós.
- Judíos, moros y cristianos του Camilo José Cela.

#### Φυσικοί παράγοντες

Οι εδαφολογικές και κλιματολογικές ιδιότητες της ζώνης παραγωγής καθώς και ο καλλιεργούμενος οικότυπος συμβάλλουν στον καθορισμό των χαρακτηριστικών των ρεβιδιών του Fuentesauco.

Στη ζώνη παραγωγής, οι χειμώνες είναι μακρείς και δριμείς με συχνές περιόδους παγετού, πράγμα που επιτρέπει τη φυσική καταπολέμηση των παρασίτων και των ασθeneιών που προσβάλλουν τα ρεβίδια. Δεδομένου ότι οι βροχοπτώσεις είναι σπάνιες κατά την περίοδο ανάπτυξης της καλλιέργειας και της ωρίμασης του σπόρου, το φυτό πρέπει να αντλήσει αποθέματα νερού από το έδαφος.

Τα βαδιά, καλώς αποστραγγιζόμενα, με pH όξινο ή ελαφρώς βασικό εδάφη τα οποία έχουν χαμηλά έως μέσα επίπεδα ασβεστίου καθώς και η χαμηλή σχέση άνθρακα/άζωτου και η μηδενική ή πολύ περιορισμένη αλατότητα, δίνουν στα ρεβίδια τη λεπτότητα του φλοιού και τη μεγάλη δυνατότητα απορρόφησης νερού.

Κατά τη διάρκεια πολλών γενεών, οι γεωργοί επέλεξαν τα λεπτότερα ρεβίδια, δημιουργώντας έτσι ένα φυτικό υλικό διαφορετικό και άριστα προσαρμοσμένο στις συνθήκες της περιοχής, τον οικότυπο Fuentesauco.

#### Ανθρώπινοι παράγοντες

Οι γεωργοί προσανατολίζουν τις καλλιεργητικές πρακτικές κατά τρόπο ώστε να παράγουν ρεβίδια με καθορισμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Αποφεύγουν την ανάμειξη παρτίδων ρεβιδιών διαφόρων χαρακτηριστικών για να παράγουν ρεβίδια που παρουσιάζουν ομοιομορφία.

#### 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

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

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

Τηλέφωνο: (34) 923 22 83 45

Φαξ: (34) 923 22 83 45

Ηλ. ταχυδρομείο: info@legumbresdecalidad.com

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο πληροί την προδιαγραφή EN-45011, έκδοση του 1998.

4.8. **Επισημάνση:** Στις ενδείξεις ή στις ετικέτες των συσκευασιών «Garbanzo de Fuentesauco», αναγράφεται υποχρεωτικά η μνεία «Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco» συνοδευόμενη από το λογότυπο του Ρυθμιστικού Συμβουλίου. Αυτή η ένδειξη ή η ετικέτα της επιχείρησης συσκευασίας πρέπει να συνοδεύεται από τη συμπληρωματική ετικέτα αναγνώρισης που εκδίδεται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.

Οι συμπληρωματικές ετικέτες περιλαμβάνουν αλφαριθμητικό κλειδί που επιτρέπει τον έλεγχο της ιχνηλασιμότητας και πρέπει να τοποθετείται στο σημείο της συσκευασίας το οποίο ορίζει το Ρυθμιστικό Συμβούλιο στο εγχειρίδιο ποιότητας (Manual de Calidad) και κατά τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή του.

Τα προϊόντα για την παρασκευή των οποίων χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη το προϊόν «Garbanzo de Fuentesauco» ΠΓΕ, ακόμη και μετά την παρασκευή και τη μεταποίηση τους, επιτρέπεται να διατίθενται για κατανάλωση σε συσκευασίες που αναφέρουν «μεταποιημένο προϊόν με βάση το 'Garbanzo de Fuentesauco' προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης» (Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco) δίχως τον κοινοτικό λογότυπο, εφόσον:

- το προϊόν «Garbanzo de Fuentesauco» ΠΓΕ, πιστοποιημένο ως τέτοιο, συνιστά το αποκλειστικό συστατικό της αντίστοιχης κατηγορίας προϊόντων και
- οι σχετικοί παρασκευαστές ή μεταποιητές εγκρίνονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, το οποίο τους καταχωρίζει στο αντίστοιχο μητρώο για σκοπούς ελέγχου και μεριμνά για την ορθή χρήση της προστατευόμενης ονομασίας.

Όταν δεν χρησιμοποιείται αποκλειστικά το «Garbanzo de Fuentesauco» ΠΓΕ, η χρήση της προστατευόμενης ονομασίας μπορεί να αναγράφεται μόνο στον κατάλογο των συστατικών του προϊόντος στο οποίο περιλαμβάνεται ή το οποίο προκύπτει από τη μεταποίηση ή παρασκευή.

---