

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA
UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 86/02)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽¹⁾ del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«GARBANZO DE FUENTESAÚCO»

Nº CE: ES/PGI/005/0264/19.11.2002

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: 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

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

Teléfono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupación:*

Nombre: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Teléfono: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

Correo electrónico: —

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.6 — Frutas, hortalizas y cereales en su estado natural o transformados

4. *Especificación:*

(resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006)

4.1. Nombre: «Garbanzo de Fuentesauco»

4.2. Descripción: Son semillas de garbanzo «Cicer Arietinum L», variedad macrocarpum, ecotipo Fuentesauco, que se comercializarán envasadas como legumbre seca.

Presentarán pico curvo y pronunciado, color crema o apagado mezcla de amarillo, blanco y marrón, piel de rugosidad intermedia y sin manchas.

El peso de 100 garbanzos tras su acondicionamiento oscilará entre 40 y 50 gramos.

Absorción de agua destilada, a 25 °C durante 10 horas, superior al 100 %.

Tras la cocción presentarán albúmen mantecoso, poco granuloso y piel blanda. Al menos el 85 % de los garbanzos mantendrá simultáneamente integridad de grano y piel adherida.

Sabor siempre agradable.

4.3. Zona geográfica: Los garbanzos se producirán exclusivamente en los siguientes términos municipales de la provincia de 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 y Villamor de los Escuderos.

Esta zona de producción agrícola tiene una superficie de 687 kilómetros cuadrados.

4.4. Prueba del origen: Se prueba el origen del producto mediante los procedimientos de control y certificación.

Aspectos que se tendrán en cuenta:

- Los garbanzos procederán únicamente de parcelas inscritas, situadas en la zona de producción agrícola, donde se realizan las prácticas de cultivo descritas en el apartado 4.5.
- Los garbanzos se manipularán en los almacenes e industrias envasadoras que previamente hayan sido inscritas en los registros del Consejo Regulador.
- La expedición de garbanzos que tenga lugar entre los distintos operadores deberá ir acompañada de un volante de circulación expedido previamente por el Consejo Regulador.
- El Consejo Regulador efectuará controles y evaluaciones periódicas, basados en inspección de parcelas, almacenes e industrias envasadoras, encaminados a comprobar el cumplimiento del método de obtención del producto, toma de muestras, realización de ensayos, así como revisión de la documentación.
- Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado del Consejo Regulador, los garbanzos procedentes de industrias de envasado que hayan superado todos los controles del proceso.
- El número de etiquetas o contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a las industrias envasadoras, estará en función del producto entregado por el agricultor o almacenista a la misma, y de la capacidad de los envases en los que el garbanzo va a ser comercializado.

4.5. Método de obtención: Los garbanzos se cultivarán en parcelas inscritas en el Consejo Regulador. Dichas parcelas tendrán suelos profundos y con buen drenaje, de textura franca o franco-arenosa, pH ácido o ligeramente alcalino, con niveles bajos o medios de calcio asimilable, baja relación carbono/nitrógeno y nula o muy escasa salinidad. Las siembras de garbanzos se realizarán en alternancia con otros cultivos, no repitiendo nunca el cultivo del garbanzo sobre la misma parcela en dos campañas consecutivas. Cuando se incorporen abonos orgánicos al terreno estos se aplicarán durante los cultivos anteriores para que estén debidamente mineralizados antes de la siembra del garbanzo. Se recolectará cuando las plantas y las malas hierbas del cultivo estén totalmente secas. Se conservarán en lugares secos y alejados de radiaciones solares directas. En todo momento se evitará la mezcla de garbanzos de diferentes características.

Los garbanzos se someterán, en las plantas de envasado inscritas, a limpieza, eliminación de cuerpos extraños, selección, calibrado y envasado.

Los garbanzos secos se comercializarán envasados, con la contraetiqueta del Consejo Regulador, antes del mes de septiembre del segundo año.

4.6. Vínculo: Algunas referencias históricas sobre el Garbanzo de Fuentesauco:

- Ordenanzas municipales de Fuentesauco de 1569.
- El Conde de la Fuente de Saúco los obsequió a D. Francisco de Quevedo y Villegas.
- Fue premiado en Madrid, en la Exposición de Agricultura del año 1857 y obtuvo Diploma de Honor en la Exposición General de Sevilla a principios del siglo XX.

Algunas referencias literarias al garbanzo de Fuentesauco:

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

Factores naturales

Las características del garbanzo de Fuentesauco están vinculadas a las características edafológicas y climáticas de la zona de producción, así como al ecotipo que se cultiva.

En la zona de producción los inviernos son largos y fríos, con heladas frecuentes, lo que facilita un control natural de las plagas y enfermedades que afectan a los garbanzos. Durante el desarrollo del cultivo y de maduración del grano se producen escasas precipitaciones, debiendo la planta hacer uso de las reservas de agua del suelo.

Los suelos son profundos, con buen drenaje, pH ácido o ligeramente básico, niveles bajos o medios de calcio, baja relación carbono-nitrógeno y escasa o nula salinidad. Estas condiciones edafológicas, fundamentalmente los bajos niveles de calcio, están relacionadas con la finura de la piel de los garbanzos y su elevada absorción de agua.

Durante muchas generaciones los agricultores han seleccionado los garbanzos de mayor finura, lo cual ha creado el ecotipo Fuentesauco, un material vegetal perfectamente adaptado a la zona.

Factores humanos

Los agricultores orientan sus prácticas de cultivo hacia la obtención de garbanzos de determinadas características organolépticas. Se evita la mezcla de partidas de garbanzos de diferentes características consiguiendo que los garbanzos presenten uniformidad.

4.7. Estructura de control:

- Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Garbanzo de Fuentesauco»
- Dirección: Paseo del Cementerio s/n
Convento Monjas
E-49400 Fuentesauco (Zamora)
- Teléfono: (34) 923 22 83 45
- Fax: (34) 923 22 83 45
- Correo electrónico: info@legumbresdecalidad.com

El Consejo Regulador cumple con la norma EN-45011, versión de 1998.

- 4.8. Etiquetado: En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas de los envases de «Garbanzo de Fuentesauco», figurará obligatoriamente la mención «Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco» acompañada del logotipo del Consejo Regulador. Esta inscripción, rotulación o etiqueta de la industria envasadora deberá ir acompañada de la contraetiqueta identificativa emitida por el Consejo Regulador.

Las contraetiquetas contendrán una clave alfanumérica que permita asegurar la trazabilidad y deberán colocarse en el lugar del envase que determine el Consejo Regulador en su Manual de Calidad y de modo que no puedan ser reutilizables.

Los productos en cuya elaboración se utiliza como materia prima el «Garbanzo de Fuentesauco» IGP, incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y transformación, podrán despacharse al consumo en envases que hagan referencia a dicha denominación como «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco» sin que figure el logo comunitario, siempre que:

- El «Garbanzo de Fuentesauco» IGP, certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente.
- Los elaboradores o transformadores afectados estén autorizados por el Consejo Regulador, quien los inscribirá en el correspondiente registro a efectos de su control y velará por el correcto uso de la denominación protegida.

Cuando no se utilice exclusivamente «Garbanzo de Fuentesauco» IGP, el uso de la denominación protegida sólo podrá mencionarse en la lista de los ingredientes del producto que la contiene o que resulte de la transformación o elaboración.
