

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT
TIEDONANNOT

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2007/C 86/02)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"GARBANZO DE FUENTESAÚCO"

EY-asiakirjanumero: ES/PGI/005/0264/19.11.2002

SAN () SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: 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

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

Puhelin: (34) 913 47 53 94

Faksi: (34) 913 47 54 10

Sähköposti: sgcaproagro@mapya.es

2. *Ryhmittymä:*

Nimi: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Puhelin: (34) 980 60 09 13

Faksi: (34) 980 60 11 36

Sähköposti: —

Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

(¹) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. *Tuotelaji:*

Luokka 1.6. — Kahviherne (Tuoreet tai jalostetut hedelmät, vihannekset ja viljat)

4. *Eritelmä:*

(yhteenvedo asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1. Nimi: "Garbanzo de Fuentesauco"

4.2. Kuvaus: Cicer Arietinum L -kahviherneen macrocarpum-lajikkeen Fuentesaucon ekotyypin siemen, jota pidetään kaupan kuivattuna pakkauksissa.

Siemenen kärki on pyöreä ja ulkoneva. Väriltään siemen on kermanvärinen tai heikko sekoitus keltaista, valkoista ja ruskeaa. Siemenen pinta on jonkin verran epätasainen muttei läikikäs.

Sata käsiteltyä kahvihernettä painaa 40–50 grammaa.

Kahviherneeseen imeytyy 25 celsiusasteen lämpötilassa kymmenen tunnin aikana yli 100 prosenttia tislattua vettä.

Keitetyn kahviherneen siemenvalkuainen on rasvainen ja vain vähän rakeinen, ja pinta on pehmeä. Vähintään 85 prosenttia kahviherneistä pysyy kokonaisina, ja niiden pinta säilyy ehjänä.

Maku on aina miellyttävä.

4.3. Maantieteellinen alue: Kahvihernettä viljellään ainoastaan seuraavissa Zamoran maakunnan kunnissa: 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 ja Villamor de los Escuderos.

Tuotantoalueen pinta-ala on 687 km².

4.4. Alkuperätodisteet: Tuotteen alkuperä varmistetaan tarkastus- ja sertifiointimenettelyin.

Huomioon otettavat tekijät:

— Kahviherneiden on oltava peräisin yksinomaan tuotantoalueella sijaitsevilta, rekisteriin merkityiltä viljelmiltä, joilla noudatetaan kohdassa 4.5 kuvattua tuotantomenettelyä.

— Kahviherneitä on käsiteltävä sääntelyneuvoston rekisteriin kirjatuihin varastoissa ja pakkaamoissa.

— Kun kahviherneet lähetetään toimijalta toiselle, lähetyksen mukana on oltava sääntelyneuvoston etukäteen myöntämä asiakirja.

— Sääntelyneuvosto toteuttaa valvontaa ja laatii kausittaisia arviointeja. Ne perustuvat viljelmien, varastojen ja pakkauslaitosten tarkastuksiin, joilla pyritään varmistamaan tuotantomenetelmän noudattaminen, ja näytteidenottoon ja kokeisiin sekä asiakirjojen tarkistuksiin.

— Ainoastaan kaikki menettelyssä edellytetyt tarkastukset läpäisseistä pakkauslaitoksista peräisin olevat kahviherneet voidaan saattaa markkinoille sääntelyneuvoston etiketillä ja siihen sisältyvällä alkuperätakuulla varustettuina.

— Sääntelyneuvoston rekisteröidyille pakkauslaitoksille myöntämien vastaetikettien määrä riippuu viljelijän tai varastonpitäjän pakkauslaitokselle toimittamien tuotteiden määrästä ja markkinoille saatettavien kahvihernepakkausten koosta.

4.5. Tuotantomenetelmä: Kahvihernettä viljellään sääntelyneuvoston rekisteriin kirjatulla viljelypalstoilla. Mainituilla viljelypalstoilla on paksu humuskerros, jonka vesi läpäisee helposti. Maaperä on viljavaa multaa tai hiekkamultaa, pH-arvoltaan hapanta tai hieman emäksistä. Kalkkipitoisuus on alhainen tai keskinkertainen, hiili-typpe-suhte on alhainen ja suolapitoisuus on vähäinen tai maaperä on täysin suolatonta. Kahvihernettä viljellään vuoroviljelymenetelmällä, eikä samaa lajia viljellä peräkkäisinä vuosina. Kahviherneen viljelykaudella ei käytetä orgaanisia lannoitteita. Sato korjataan, kun viljelmän hernenpensaat ja rikkaruohot ovat täysin kuivia. Kahviherneitä säilytetään kuivassa paikassa ja poissa suorasta auringonvalosta. Kaikissa tilanteissa vältetään sekoittamasta erityyppisiä kahviherneitä.

Rekisteröidyissä pakkauslaitoksissa kahviherneet puhdistetaan ja niistä poistetaan vieraat ainekset, minkä jälkeen ne valikoidaan, punnitaan ja pakataan.

Kuivat kahviherneet myydään pakattuina ja sääntelyneuvoston vastaetiketillä varustettuina ennen seuraavan vuoden syyskuuta.

4.6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Muutamia historiallisia viittauksia Fuentesaucon kahviherneeseen:

- Fuentesaucon kunnan järjestyssäännöt vuodelta 1569.
- Fuente de Saúcon kreivi lahjoitti kahviherneitä Francisco de Quevedo y Villegasille.
- Fuentesaucon kahviherneet palkittiin Madridin maatalousnäyttelyssä vuonna 1857 ja niille myönnettiin kunniamaininta Sevillan yleisnäyttelyssä 1900-luvun alussa.

Muutamia kirjallisuuden viittauksia Fuentesaucon kahviherneeseen:

- Marqués de la Ensenadan maarekisteri (vuodelta 1752)
- Madoz: Diccionario Estadístico-Histórico de España (vuodelta 1845)
- Benito Pérez Galdós: Episodios Nacionales
- Camilo José Cela: Judíos, moros y cristianos.

Luontoon liittyvät tekijät:

Fuentesaucon kahviherneen ominaisuudet liittyvät viljelyalueen maaperän ja ilmaston ominaispiirteisiin sekä viljeltävään ekotyyppiin.

Viljelyalueen talvet ovat pitkiä ja kylmiä, ja pakkasia on usein, mikä auttaa pitämään kurissa kahviherneitä vaivaavia tauteja. Kasvukauden aikana ja herneiden kypsyessä sataa vain vähän, jolloin pensaan on käytettävä maaperään varastoitunutta vettä.

Maassa on paksu humuskerros, jonka vesi läpäisee helposti. Maaperä on hapanta tai hieman emäksistä. Kalkkipitoisuus on alhainen tai keskinkertainen, hiili-tyyppi-suhde on alhainen ja suolapitoisuus vähäinen tai maaperä on täysin suolatonta. Näiden maaperän ominaisuuksien ja erityisesti alhaisen kalkkipitoisuuden ansiosta kahviherneen kuori on ohut ja vedenimukyky korkea.

Useiden sukupolvien ajan viljelijät ovat valikoineet kaikkein hienolaatuisimpia kahviherneitä, minkä ansiosta on syntynyt omaleimainen ja täysin alueen olosuhteisiin sopeutunut Fuentesaucon ekotyyppi.

Ihmiseen liittyvät tekijät:

Viljelijät suuntaavat viljelykäytänteitään siten, että saataisiin tiettyjä ominaisuuksia sisältäviä kahviherneitä. Erilaisia ominaisuuksia sisältävien kahviherneiden sekoittamista vältetään, jotta kahviherneet olisivat mahdollisimman yhdenmukaisia.

4.7. Valvontaelin:

Nimi: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Garbanzo de Fuentesauco"

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

Puhelin: (34) 923 22 83 45

Faksi: (34) 923 22 83 45

Sähköposti: info@legumbresdecalidad.com

Sääntelyneuvosto on standardin EN 45011 vaatimusten (vuoden 1998 laitos) mukainen.

- 4.8. Merkinnät: Fuentesáucon kahviherneitä sisältävien pakkausten merkinnöissä, lipukkeissa tai etiketeissä on oltava maininta "Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesáuco" sekä sääntelyneuvoston tunnus. Tämän pakkauslaitoksen merkinnän, lipukkeen tai etiketin lisäksi pakkauksessa on oltava sääntelyneuvoston myöntämä tunnistuksen mahdollistava vastaetiketti.

Vastaetiketissä on jäljitettävyyden varmistava aakkosnumeerinen koodi, jonka on oltava sijoitettu sääntelyneuvoston laatukäsikirjassa määritettyyn paikkaan siten, ettei sitä voida käyttää uudelleen.

Tuotteita, joiden valmistuksessa käytetään raaka-aineena SMM Garbanzo de Fuentesáuco -kahviherneitä, voidaan toimittaa kuluttajille myös valmistus- ja jalostusmenettelyn jälkeen pakkauksissa, joissa on viittaus mainittuun merkintään "Valmistettu suojatun maantieteellisen merkinnän saaneista Garbanzo de Fuentesáuco -kahviherneistä", vaikka pakkauksessa ei olekaan yhteisön tunnusta, edellyttäen, että:

- sertifioidut SMM Garbanzo de Fuentesáuco -kahviherneet muodostavat kyseessä olevan tuoteluokan osalta tuotteen yksinomaisen raaka-aineen,
- kyseessä olevilla valmistajilla ja jalostajilla on sääntelyneuvoston lupa ja että sääntelyneuvosto kirjaa nämä asianomaiseen rekisteriin ja valvoo suojatun merkinnän moitteetonta käyttöä.

Kun mainittujen tuotteiden valmistuksessa ei käytetä yksinomaan SMM Garbanzo de Fuentesáuco -kahviherneitä, suojatun merkinnän käyttö saadaan mainita ainoastaan niitä sisältävän tai niistä valmistetun tai jalostetun tuotteen ainesosaluettelossa.
