

## II

(Communications)

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE  
L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION

**Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2007/C 86/02)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**«GARBANZO DE FUENTESAÚCO»**

**N° CE: ES/PGI/005/0264/19.11.2002**

**DOP ( ) IGP ( X )**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: 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

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

Tél. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

E-mail: [sgcaproagro@mapya.es](mailto:sgcaproagro@mapya.es)

2. *Groupement:*

Nom: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Tél. (34) 980 60 09 13

Fax (34) 980 60 11 36

E-mail: —

Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

<sup>(1)</sup> JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

3. *Type de produit:*

Classe 1.6 — Pois chiche (Fruits, légumes et céréales en l'état ou après transformation)

4. *Cahier des charges:*

[Résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Garbanzo de Fuentesauco»

4.2. Description: Graines de pois chiche «Cicer Arietinum L» de la variété macrocarpum, écotype Fuentesauco, commercialisées, conditionnées, sous forme de légume sec.

Les graines, munies d'un bec courbe et prononcé, présentent une couleur crème ou des tons oscillant entre le jaune, le blanc et le brun; la peau est moyennement rugueuse et sans taches.

Le poids de 100 graines de pois chiches après emballage oscille entre 40 et 50 g.

Faculté d'absorption de l'eau distillée à 25 °C pendant 10 heures: supérieure à 100 %.

Après cuisson, l'albumen des graines devient pâteux et peu granuleux et la peau devient tendre. Au moins 85 % des pois chiches gardent à la fois un grain intact et une peau adhérente.

Goût toujours agréable.

4.3. Aire géographique: Les pois chiches sont produits exclusivement dans les territoires communaux de la province de Zamora énumérés ci-après: 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 et Villamor de los Escuderos.

Cette aire de production agricole a une superficie de 687 km<sup>2</sup>.

4.4. Preuve de l'origine: Les procédures de contrôle et de certification permettent d'apporter la preuve de l'origine du produit.

Aspects à prendre en compte:

- les pois chiches doivent provenir exclusivement des parcelles inscrites, situées dans la zone de production agricole où sont réalisées les pratiques culturales décrites au point 4.5;
- les pois chiches doivent être manipulés dans des entrepôts ainsi que dans des entreprises d'emballage et de transformation préalablement inscrits aux registres du conseil régulateur;
- l'expédition des pois chiches entre les opérateurs inscrits devra être accompagnée d'un bordereau d'envoi délivré au préalable par le conseil régulateur;
- le conseil régulateur procède à des contrôles et à des évaluations périodiques fondés sur les inspections des parcelles, des entrepôts, des entreprises d'emballage et de transformation destinés à s'assurer du respect de la méthode d'obtention du produit, ainsi qu'à des contrôles de documents, des prélèvements d'échantillons et des essais du produit;
- seuls seront commercialisés avec la garantie d'origine corroborée par l'étiquetage du conseil régulateur, les pois chiches provenant des industries d'emballage ayant satisfait à tous les contrôles du processus;
- le nombre d'étiquettes ou de contre-étiquettes remises par le conseil régulateur aux entreprises d'emballage sera calculé en fonction du produit livré par l'agriculteur ou le stockeur et de la capacité des emballages dans lesquels le pois chiche sera commercialisé.

4.5. Méthode d'obtention: Les pois chiches sont cultivés sur les parcelles de la zone de production agricole inscrites auprès du conseil régulateur. Les sols doivent être profonds et bien drainés, la texture de la terre franche ou franche et sableuse. Le pH de la terre doit être acide ou légèrement alcalin, avec des niveaux bas ou moyens de calcaire assimilable, un faible rapport carbone/azote et une salinité nulle ou très réduite. Le pois chiche est cultivé en alternance avec d'autres produits, il n'y a pas de répétition du pois chiche dans la même parcelle au cours de campagnes consécutives. L'emploi d'engrais organiques se fait pendant la campagne de culture d'autres produits de façon que le sol soit dument minéralisé avant l'ensemencement du pois chiche. La récolte s'effectue quand les plantes et les mauvaises herbes sont totalement sèches. Les pois chiches sont conservés dans des endroits secs et à l'abri des rayons directs du soleil. Il faut absolument éviter de mélanger des pois chiches de caractéristiques différentes.

Les pois chiches sont nettoyés, débarrassés de tout corps étranger, sélectionnés, calibrés et emballés dans les usines de conditionnement inscrites.

Les pois chiches secs sont mis en vente avant le mois de septembre de la deuxième année munis de la contre-étiquette du conseil régulateur.

4.6. Lien: Quelques références historiques sur le pois chiche de Fuentesauco:

- Ordonnances municipales de Fuentesauco de 1569
- Le comte de la Fuente de Saúco en fit cadeau à D. Francisco de Quevedo y Villegas
- Le pois chiche a reçu un prix lors du Salon agricole de Madrid en 1857 et obtint un diplôme d'honneur lors de l'Exposition générale de Séville au début du XX<sup>ème</sup> siècle.

Quelques références littéraires sur le pois chiche de Fuentesauco:

- Registre du cadastre du Marqués de la Ensenada (1752)
- *Madoz*, dictionnaire statistique (1845)
- *Episodios Nacionales*, de Benito Pérez Galdós
- *Judíos, moros y cristianos*, de Camilo José Cela.

*Facteurs naturels*

Les propriétés pédologiques et climatiques de la zone de production, ainsi que l'écotype cultivé, contribuent à déterminer les caractéristiques du pois chiche de Fuentesauco.

Dans la zone de production, les hivers sont longs et rigoureux, avec de fréquentes périodes de gel, ce qui permet de lutter naturellement contre les parasites et les maladies qui affectent les pois chiches. Comme les précipitations sont rares pendant le développement de la culture et la maturation du grain, la plante doit puiser dans les réserves d'eau du sol.

Les sols, profonds, bien drainés, au pH acide ou légèrement basique, ayant des niveaux de calcaire assimilable faibles ou moyens, ainsi qu'un faible rapport carbone/azote et une salinité nulle ou très limitée, sont à l'origine de la finesse de la peau du pois chiche ainsi que de sa grande faculté d'absorption de l'eau.

Durant de nombreuses générations, les agriculteurs ont sélectionné les pois chiches les plus fins créant ainsi l'écotype Fuentesauco, un matériel végétal parfaitement adapté aux conditions de la région.

*Facteurs humains*

Les agriculteurs orientent leurs pratiques culturales de manière à obtenir des pois chiches comportant des caractéristiques organoleptiques déterminées. On évite de mélanger des lots de pois chiches de différentes caractéristiques afin d'obtenir une certaine uniformité.

4.7. Structure de contrôle:

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

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

Tél. (34) 923 22 83 45

Fax (34) 923 22 83 45

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

Le conseil régulateur satisfait à la norme EN-45011, version de 1998.

- 4.8. Étiquetage: Sur les inscriptions ou étiquettes des emballages «Garbanzo de Fuentesauco», doit figurer obligatoirement la mention «Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco», accompagnée du logotype du conseil régulateur. Cette inscription ou étiquette de l'industrie de conditionnement doit être accompagnée de la contre-étiquette d'identification délivrée par le conseil régulateur.

Les contre-étiquettes doivent contenir une clé alphanumérique qui permette d'assurer la traçabilité et devront être collées sur l'emplacement déterminé par le conseil régulateur dans son manuel de qualité et de manière à ne pas pouvoir être réutilisées.

Les produits que dans leurs élaboration utilisent comme matière première le «Garbanzo de Fuentesauco IGP», y compris après avoir été élaborés et transformés, peuvent être mis à la consommation dans des emballages faisant référence à ladite dénomination comme «Produit élaboré à base de» Garbanzos de Fuentesauco «à indication géographique protégée», à condition que:

- le «Garbanzo de Fuentesauco» IGP, certifié comme tel, constitue la composante exclusive de la catégorie de produits correspondante,
- les fabricants ou transformateurs concernés soient agréés par le conseil régulateur et inscrits par ce dernier dans le registre de contrôle prévu à cet effet lequel veillera au bon usage de la dénomination protégée.

Lorsque le produit élaboré n'est pas fabriqué exclusivement avec du «Garbanzo de Fuentesauco» IGP, l'utilisation de la dénomination protégée ne pourra être mentionnée que dans la liste des ingrédients du produit qui le contient ou qui résulte de la transformation ou de l'élaboration.

---