

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 186/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN”

EK-szám: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Subdirecc. general de calidad diferenciada y agric. ecológica, dirección general de industria y mercados alimentarios, secretaría general de medio rural, ministerio de medio ambiente y medio rural y marino
Cím: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475410
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Csoportosulás:

Név: Promotora Pro-IGP Alubia de León
Cím: Plaza San Marcos, 6
1º (Cámara Agraria)
24002 León
ESPAÑA
Tel. +34 987226140
Fax +34 987272840
E-mail: agraria@camaraleon.e.telefonica.net
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály: Zöldségek

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Alubia de La Bañeza-León”

4.2. Leírás:

Az oltalom alatt álló termék a fejtett, száraz szemekből álló veteménybab (a pillangósvirágúak családjához tartozó, emberi fogyasztásra alkalmas *Phaseolus vulgaris* L. fajta) „Canela”, „Plancheta”, „Riñón menudo” és „Pinta” néven ismert helyi változataiból áll.

Az egymástól jól megkülönböztethető változatok magvainak jellemzői:

A száraz termék alaktani jellemzői:

- a „Canela” hosszúkás, vese alakú, egységesen fahéjszínű, súlya 50–62 g/100 mag,
- a „Plancheta” alakja ovális, színe fehér, súlya 44–52 g/100 mag,
- a „Pinta” kerekded, fahéjszínű, gránátvörös pettyekkel, súlya 51–67 g/100 mag,
- a „Riñón Menudo” ovális, vese alakú, színe fehér, erezett, súlya 41–57 g/100 mag.

A száraz termék fizikai-kémiai jellemzői:

10 óra alatt, 10–15 °C hőmérsékleten desztilláltvíz-fellevő képessége meghaladja a 100 %-ot.

Érzékszervi jellemzők:

- „Canela”: a főzési folyamat végére a szemek igen nagy része még ép, a héj sima felületű, kissé kemény, az albumin nagyon puha, enyhén zsíros, kismértékben szemcsés, közepesen lisztes állagú,
- „Plancheta”: a főzési folyamat végére a szemek igen nagy része még ép, a héj sima felületű, nagyon puha, az albumin nagyon puha, nagyon zsíros, kis mértékben szemcsés és enyhén lisztes állagú,
- „Pinta”: a főzési folyamat végére a szemek még közepesen épek, a héj sima felületű, az albumin puha, zsíros, nagyon kis mértékben szemcsés és közepesen lisztes állagú,
- „Riñón menudo”: a főzési folyamat végére a szemek még közepesen épek, a héj nagyon sima felületű, közepesen kemény, az albumin puha, közepesen zsíros, nagyon kis mértékben szemcsés és közepesen lisztes állagú.

A belső piacra szánt száraz és hántolt csomagolt hüvelyesekre vonatkozó minőségi előírásokról szóló, 1983. november 16-i rendelet (HL 275., 1983. november 17-i rendelet) vagy az ennek helyébe lépő mindenkor hatályos szabályozás értelmében a száraz veteménybab „extra” kereskedelmi kategóriába sorolandó, csomagolásához polietilén, textil vagy papír csomagolóanyagot kell használni, tárolása szobahőmérsékleten történik.

4.3. Földrajzi terület:

Az összesen 5 456 négyzetkilométer kiterjedésű mezőgazdasági termőterület a León tartományban található Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera és Tierras de León mezőgazdasági körzetek 98 települését, valamint a szomszédos Zamora tartományban Benavente-Los Valles körzet 20 települését foglalja magában.

A települések, tartományok és mezőgazdasági körzetek szerinti csoportosításban a következők:

León tartomány:

Astorga körzet: Astorga, Benavides, Brazuelo, Carrizo, Hospital de Órbigo, Las Omañas, Llamas de la Ribera, Magaz de Cepeda, Mancomunidad de Quintana del Castillo y Villagatón, Quintana del Castillo, San Justo de la Vega, Santa Colomba de Somoza, Santiago Millas, Turcia, Val de San Lorenzo, Valderrey, Villagatón, Villamejil, Villaobispo, Villarejo de Órbigo és Villares de Órbigo.

El Páramo körzet: Ardón, Bercianos del Páramo, Bustillo del Páramo, Chozas de Abajo, La Antigua, Laguna Dalga, Laguna de Negrillos, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Roperuelos del Páramo, San Adrián del Valle, San Pedro Bercianos, Santa María del Páramo, Santa Marina del Rey, Urdiales del Páramo, Valdefuentes del Páramo, Valdevimbre, Villadangos del Páramo, Villazala és Zotes del Páramo.

Esla-Campos körzet: Algadefe, Cabreros del Río, Campo de Villavidel, Cimanes de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Mansilla de las Mulas, Mansilla Mayor, Onzonilla, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamañán, Villamandos, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villasabariego és Villaturiel.

La Bañeza körzet: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castrocalbón, Cebrones del Río, Comunidad de Riego de la Vega y Villamontán de la Valduerna, Comunidad de Soto de la Vega y Villazala, Destriana, La Bañeza, Palacios de la Valduerna, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Regueras de Arriba, Riego de la Vega, San Cristobal de la Polantera, San Esteban de Nogales, Santa Elena de Jamuz, Santa María de la Isla, Soto de la Vega és Villamontán de la Valduerna.

La Cabrera körzet: Castrocontrigo és Luyego.

Tierras de León körzet: Cimanes del Tejar, Gradefes, León, San Andrés del Rabanedo, Santa Colomba de Curueño, Santa María de Ordás, Santovenia de la Valduncina, Sariegos, Valdefresno, Valdepolo, Valverde de la Virgen, Vegas del Condado és Villaquilambre.

Zamora tartomány

Benavente és los Valles körzet: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (csak az Esla folyótól nyugatra), Coomonte, Fresno de la Polvorosa, La Torre del Valle, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Morales de Rey, Pobladura del Valle, San Cristóbal de Entreviñas, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa María de la Vega, Villabrázaro, Villaferreña és Villanueva de Azoague (csak az Esla folyótól nyugatra).

4.4. A származás igazolása:

A termékleírásban szereplő előírások teljesülését az ellenőrző szerv felügyeli és ellenőrzi a termék előállítására, tárolására, csomagolására és minőségére vonatkozóan. A veteménybab kizárólag az ellenőrző szerv parcella-nyilvántartásában szereplő mezőgazdasági termőterületen található parcellákról származhat. A veteménybabot kizárólag az ellenőrző szerv megfelelő nyilvántartásaiba korábban már bejegyzett raktárakban és csomagolóüzemekben szabad kezelni. A parcellákat, raktárakat és ipari létesítményeket az ellenőrző szerv nyilvántartásába történő bejegyzés céljából előzetes értékelésnek, majd a nyilvántartásba vétel megőrzése érdekében rendszeres értékeléseknek kell alávetni. A terméknek a bejegyzett mezőgazdasági termelők, raktárak és ipari létesítmények közötti mozgatása az ellenőrző szerv által előzetesen kiadott forgalmi okmány alapján történik. Kizárólag az összes ellenőrzésen megfelelt veteménybab értékesíthető az ellenőrző szerv címkeje által biztosított eredetgaranciával. Az ellenőrző szerv által a csomagolóüzemek számára kiadott ellenőrző címkék száma a beérkező veteménybab mennyiségétől és a csomagolások úrtartamától függ.

4.5. Az előállítás módja:

A parcellákon: a parcellákon öntözéses termesztést vagy a nagyon hűvös területeken nem öntözéses termesztést alkalmaznak. A veteménybabot legfeljebb kétévenként szabad más növényekkel vetésforgóban termesztetni. Az előírások szerinti „zsrímentes” növényekből származó, zsiszikirtott vetőmag használata mindig az ellenőrző szerv felügyelete alatt megy végbe. A vetés tavasszal történik legfeljebb 190 000 tő/ha sűrűséggel. A veteménybab leszedésére augusztustól októberig kerülhet sor akkor, amikor a babszemek elérik fiziológiai érettségüket.

A raktárakban: a tárolási feladatot, amelynek során a különböző tételekből származó, fizikailag elkülönítetten tartandó veteménybabok keveredését el kell kerülni, a mezőgazdasági termelők, vagy bármely más közreműködő elláthatja.

A raktáraknak teljesíteniük kell a hatályos műszaki-egészségügyi szabályzat előírásait.

A csomagolóüzemekben:

itt folyik a beérkező veteménybabok minőségellenőrzése a tételek homogenizálása érdekében, az előzetes tisztítás, a zsiszikirtás, a rostálás és osztályozás, a hibás szemek eltávolítása, az adagolók segítségével történő csomagolás, a végső minőség-ellenőrzés és a címkézés, amely magában foglalja a szabályozó szerv által kibocsátott ellenőrző címkék elhelyezését.

4.6. Kapcsolat:

Hír név

Medina del Campo híres piacain már 1570 körül kereskedtek az Alubias de La Bañezával, amelyet kizárólag a körzet földművesei kínáltak eladásra.

Az ensenadai telekkönyv 1752-ben tesz említést arról, hogy La Bañezában minden szombaton piacot tartanak, és az ott gazdát cserélő áruk felsorolása tartalmazza a babot is.

Pascual Madoz „Spanyolország és tengerentúli területeinek földrajzi, statisztikai és történelmi szótára (1846–1850)” című művében az 1799-es felmérés alapján így számol be a León tartományban folyó babtermesztésről: „...a tartományban 2 102 fanega (126 120 kg) babot termesztettek, melynek értéke 63 060 real”. Közli León város 1835–1839 közötti fogyasztási adatait is. A legnagyobb mennyiségben fogyasztott hüvelyes termés a bab (0,21 fanega = 12,6 kg/lakos/év), ezt követi a csicseriborsó (0,09 fanega = 5,4 kg) és a lednek (0,03 fanega = 1,8 kg).

Bailly-Bailliére „Spanyolország általános évkönyve (1912)” című művében említést tesz arról, hogy a veteménybab a La Bañeza bírósági körzethez tartozó több település legfontosabb termékei közé tartozik, sőt még egy hirdetést is közöl, amely szó szerint a következő: „Ceferino Martín – La Bañeza – minősített, aranyérmes gabonafélék, gyapjú, tisztítóköc, burgonya és babféslegesek”.

José Mourille López „León tartomány (általános útmutató)” című 1928-as művében La Bañeza térséggel kapcsolatban rámutat, hogy „a régió híres az ott termesztett babról, amely nagy mennyiségben kerül kivitelre”.

Korunkban többek között a minőségi élelmiszerekről készült különböző hivatalos katalógusokban, pl. a mezőgazdasági, halászati és élelmezési minisztérium „A hagyományos spanyol termékek leltára” (1996) című, az Európai Bizottság által finanszírozott kiadványában való szerepeltetése bizonyítja a termék jó hírnevét.

Hasonlóképpen a Castilla y León regionális önkormányzata által 2001-ben kiadott „Minőségi mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek leltára” két oldalon foglalkozik ezzel a termékkel.

Legutóbb a León tartomány által az EMOGA Orientációs részlege finanszírozásában kiadott „León, ízlés szerint” című minőségi élelmiszerek útmutatója négy oldalt szentel ennek a veteménybabnak.

A termék külföldi promócióját illetően említést érdemel, hogy a földművelési minisztérium kiadványa a „Guide of the Best Fruits and vegetables” szintén két oldalt szentel a témának.

A Google-ban folytatott internetes keresésekre közel 300 találatot kapunk, nagyrészt a gasztronómiával, idegenforgalommal foglalkozó oldalakon, a Wikipédiában stb. A termék társadalmi fontosságát bizonyítja a bañezai babmúzeum és az Alubia de La Bañeza-León gasztronómiai társaság, amelynek elnöke a számvevőszék elnöke.

A fogyasztók elismerését és nagybecsülését mutatja, hogy a piacokon javára jelentős árkülönbség mutatkozik azokkal a veteménybabokkal szemben, amelyek nem állnak oltalom alatt.

Természeti tényezők:

A La Bañeza-León térségben termesztett veteménybab jellemzői a környék éghajlati és talajtani jellemzőivel és a környezethez alkalmazkodott növényanyaggal állnak kapcsolatban.

Éghajlat: A térség a tőle keletre eső körzetek tekintetében egyértelmű eltéréseket mutat a hőmérséklet és a nedvességtartalom vonatkozásában, a tőle északra és nyugatra fekvő körzetek tekintetében pedig a nedvességtartalom vonatkozásában. Mivel a veteménybabot öntözéssel, vagy a nagyon hűvös területeken öntözés nélküli rendszerben termesztik, a termesztési időszakban átlagosan lehulló csapadékmennyiség éppen megfelelő a növény fejlődéséhez. Amennyiben a növények általában megfelelő kezelésben részesülnek, különös tekintettel az öntözés alkalmazására, a mérsékelt nedvességtartalom általában megnehezíti a gombás fertőzések terjedését.

Talajtan: A térségben elsősorban vályogos és vályogos-homokos textúrájú, mérsékelt agyagtartalommal rendelkező, pH szempontjából semleges vagy savanyú, szerves anyagban gazdag, igen alacsony karbonát szintű talajokat találunk. E talajoknak köszönhetően az itt termelt bab igen magas vízfelszívó képességgel, alacsony hamuszinttel és főzés után jobb érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, a héj lényegesen simább, az albumen lisztesebb és kevésbé szemcsés.

Növényanyag: E veteménybab változatnak hagyományos, hosszú időn keresztül folytatott termesztése váltotta ki azt a szelekciót, amelyet az agroklímatis környezet és a következő termés érdekében mindig a legjobb parcellákat, a legjobb minőségű és a legegységesebb babokat kiválasztó mezőgazdasági termelő hajtott végre.

Emberi tényezők:

A több emberöltő alatt szerzett tapasztalat segítségével a mezőgazdasági termelők ki tudják választani a bab termesztésére leginkább alkalmas parcellákat, és képesek a művelési gyakorlatot a legjobb minőségű bab előállítására irányozni.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León”
Cím: Avenida Portugal s/n
24750 La Bañeza (León)
ESPAÑA
Tel. +34 987641686
Fax +34 987641686
E-mail: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

Az „Alubia de La Bañeza-León” oltalom alatt álló földrajzi jelzés ellenőrző szervének működése megfelel az EN-45011:1998 szabványnak.

4.8. Címkézés:

Az egyes csomagoló- vagy feldolgozó üzemek kereskedelmi címkéit, illetve feliratait az ellenőrző szervnek kell jóváhagynia. A címkéken kötelező feltüntetni az „Alubia de La Bañeza-León” földrajzi jelzést és az ellenőrző szerv logóját. Az alfanumerikus kóddal azonosított ellenőrző címkét az ellenőrző szerv adja ki.

Az ellenőrző szerv logója:



Az olyan termékek csomagolásán, amelyek gyártásához alapanyagként „Alubia de La Bañeza-León” babot használtak, még akkor is, ha az feldolgozáson esett át, feltüntethető az „Alubia de La Bañeza-León földrajzi jelzés oltalma alatt álló termék felhasználásával készült” felirat – a közösségi logó nélkül – amennyiben:

- a) A termékben az „Alubia de La Bañeza-León” az egyetlen összetevő saját termék kategóriájában.
- b) Az érintett gyártó vagy feldolgozó üzemek rendelkeznek az ellenőrző szerv engedélyével, és szerepel annak nyilvántartásában annak érdekében, hogy az ellenőrző szerv felügyelhesse az oltalom alatt álló földrajzi jelzés szabályszerű használatát. Az ellenőrző szerv kidolgozza a kérelmezés modelljét, amely tartalmazza az engedélyezés feltételeit. Az engedélyezés azzal a feltétellel történik, hogy a kérelmező elfogadja az ellenőrzéseket, amelyeket az ellenőrző szerv az „Alubia de La Bañeza-León” nyomon követhetősége biztosítása érdekében végez.

Amennyiben egy termék előállításához nem kizárólag „Alubia de La Bañeza-León”-t használnak, az oltalom alatt álló földrajzi jelzést kizárólag a végtermék (vagy feldolgozott termék) összetevőinek jegyzékében szabad megemlíteni.
