

II

(Comunicazioni)

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI
DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Publicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 86/02)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«GARBANZO DE FUENTESAÚCO»

N. CE: ES/PGI/005/0264/19.11.2002

DOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello stato membro:*

Nome: 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

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

Telefono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Associazione:*

Nome: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Telefono: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

E-mail: —

Composizione: Produttore/Trasformatore (X) altro ()

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.6 — Garbanzo (Frutta, ortaggi e cereali al naturale o trasformati)

4. *Disciplinare*

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome: «Garbanzo de Fuentesauco».

4.2. Descrizione: Semi di cece «Cicer Arietinum L», della varietà macrocarpum, ecotipo Fuentesauco. Questo legume viene immesso sul mercato confezionato sotto forma di legume secco.

La punta è curva e pronunciata, il colore crema oppure un misto di giallo pallido, bianco e marrone, la buccia è di rugosità media e senza macchie.

Il peso di 100 ceci dopo il condizionamento oscilla fra i 40 e i 50 grammi.

La capacità di assorbimento di acqua distillata, a 25 °C per 10 ore, è superiore al 100 %.

Dopo la cottura, l'albume si fa pastoso, poco granuloso e la buccia diventa molle. Almeno l'85 % dei ceci rimane intatto mantenendo, al tempo stesso, l'aderenza della buccia.

Sapore sempre gradevole.

4.3. Zona geografica: I ceci si producono esclusivamente nei seguenti comuni della provincia di 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 e Villamor de los Escuderos.

Questa zona di produzione agricola ha una superficie di 687 chilometri quadrati.

4.4. Prova dell'origine: La prova che il prodotto è originario della zona si ottiene mediante i procedimenti di controllo e di certificazione.

Aspetti di cui tenere conto:

- I ceci debbono provenire esclusivamente dalle particelle iscritte, situate nella zona di produzione agricola in cui sono realizzate le pratiche colturali descritte al punto 4.5.
- I ceci debbono essere manipolati in depositi nonché in imprese di condizionamento previamente iscritte nei registri del Consejo Regulador.
- La spedizione dei ceci fra i diversi operatori dovrà essere accompagnata da una bolla di spedizione previamente rilasciata dal Consejo Regulador.
- Il Consejo Regulador procede periodicamente a controlli e verifiche, basati sulle ispezioni delle particelle, dei magazzini e delle imprese di condizionamento, destinati a garantire il rispetto del metodo di ottenimento del prodotto, nonché al prelievo di campioni, alla realizzazione di prove sui prodotti e all'esame della documentazione.
- Saranno commercializzati con la garanzia d'origine corroborata dall'etichettatura dl Consejo Regulador soltanto i ceci che provengono dalle imprese di condizionamento che abbiano superato tutti i controlli previsti.
- Il numero di etichette o di controetichette fornite dal Consejo Regulador alle imprese di condizionamento dipende dal prodotto consegnato alle suddette imprese dall'agricoltore o dal magazziniere e dalla capienza delle confezioni nelle quali i ceci saranno commercializzati.

4.5. Metodo di ottenimento: I ceci debbono essere coltivati in particelle debitamente iscritte presso il Consejo Regulador. I terreni di coltura debbono essere profondi, avere un buon drenaggio, presentare tessitura compatta o compatta ed argillosa, pH acido o leggermente alcalino, medio o basso tenore di calcio assimilabile, basso rapporto carbonio/azoto e grado di salinità scarsissimo o nullo. Il cece si coltiva in alternanza, evitando di seminare la stessa varietà in campagne consecutive. Non si fa uso di concimi organici durante la campagna di coltivazione del cece. La raccolta si effettua quando sia le piante coltivate che le erbacce sono completamente secche. L'immagazzinamento avviene in locali asciutti e lontani da radiazioni solari dirette. Si deve sempre evitare di mescolare i ceci che presentano caratteristiche diverse.

I ceci vanno mondati negli impianti di condizionamento iscritti, quindi si procede all'eliminazione di corpi estranei, alla selezione, alla calibratura e al condizionamento.

I ceci secchi devono essere venduti prima del mese di settembre del secondo anno, già confezionati e muniti della controetichetta del Consejo Regulador.

4.6. Legame: Alcuni riferimenti storici sul Garbanzo de Fuentesauco:

- Ordinanze municipali di Fuentesauco del 1569.
- Il Conte de la Fuente de Saúco ne fece omaggio a D. Francisco de Quevedo y Villegas.
- Il cece fu premiato a Madrid, all'Esposizione dell'agricoltura dell'anno 1857 ed ottenne un diploma d'onore in occasione dell'Esposizione generale di Siviglia all'inizio del secolo XX.

Alcuni riferimenti letterari al Garbanzo de Fuentesauco:

- Registro catastale del Marqués de la Ensenada (1752).
- Madoz, dizionario statistico (1845).
- «Episodios Nacionales» (Episodi nazionali), di Benito Pérez Galdós.
- «Judíos, moros y cristianos» (Ebrei, mori e cristiani), di Camilo José Cela.

Fattori naturali

Le caratteristiche del cece di Fuentesauco sono legate alle caratteristiche pedologiche e climatiche della zona di produzione, così come all'ecotipo che vi si coltiva.

Nella zona di produzione gli inverni sono lunghi e freddi, con frequenti gelate, il che agevola un controllo naturale dei parassiti e delle malattie che colpiscono le piantine. Poiché durante lo sviluppo della coltura e la maturazione del cece le precipitazioni sono scarse, la pianta deve attingere alle riserve idriche del terreno.

I terreni sono profondi, con buon drenaggio, pH acido o leggermente basico, livelli bassi o medi di calcio, basso rapporto carbonio-azoto e grado di salinità scarso o nullo. Tali condizioni pedologiche, essenzialmente i bassi livelli di calcio, conferiscono a questi ceci buccia sottile e grande capacità di assorbimento dell'acqua.

Durante molte generazioni gli agricoltori hanno selezionato le migliori varietà di ceci, dando così origine all'ecotipo Fuentesauco, ossia un materiale vegetale perfettamente adeguato alla zona.

Fattori umani

I metodi colturali impiegati dagli agricoltori sono finalizzati ad ottenere ceci che presentino determinate caratteristiche organolettiche. Si evita di mescolare partite di ceci dotate di caratteristiche diverse, in modo da ottenere una certa uniformità.

4.7. Organismo di controllo:

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

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

Telefono: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

Il Consejo Regulador rispetta la norma EN-45011, versione del 1998.

- 4.8. Etichettatura: Nelle indicazioni esterne, nelle marcature o nelle etichette apposte sulle confezioni del «Garbanzo de Fuentesauco» deve obbligatoriamente figurare la dicitura «Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco», corredata del logotipo del Consejo Regulador. Tale indicazione, marcatura o etichetta dell'industria di condizionamento deve essere munita della controetichetta di identificazione rilasciata dal Consejo Regulador.

Le controetichette debbono contenere una chiave alfanumerica che consenta di garantire la tracciabilità; esse dovranno essere incollate sul punto della confezione stabilito dal Consejo Regulador nel suo manuale di qualità e in modo tale da non poter essere riutilizzate.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata l'IGP «Garbanzo de Fuentesauco», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla suddetta denominazione di origine, senza l'apposizione del logo comunitario, come «prodotti elaborati a partire da Garbanzos de Fuentesauco a indicazione geografica protetta», a condizione che:

- Il «Garbanzo de Fuentesauco» IGP, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della corrispondente categoria di prodotti.
- I fabbricanti o trasformatori interessati siano autorizzati dal Consejo Regulador e da quest'ultimo iscritti nel corrispondente registro di controllo previsto a questo effetto; il Consejo Regulador assicurerà altresì il corretto uso della denominazione protetta.

Se il prodotto elaborato non è fabbricato esclusivamente con «Garbanzo de Fuentesauco» IGP, l'uso della denominazione protetta potrà essere menzionato unicamente nell'elenco degli ingredienti del prodotto che lo contiene o che deriva dalla trasformazione o dall'elaborazione.
