

Pubblicazione di una domanda di modifica, 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

(2009/C 186/12)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN»

N. CE: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello stato membro:

Nome: 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
Indirizzo: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475410
E-Mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Associazione richiedente:

Nome: Promotora Pro-IGP Alubia de León
Indirizzo: Plaza San Marcos, 6
1º (Cámara Agraria)
24002 León
ESPAÑA
Tel. +34 987226140
Fax: +34 987272840
E-mail: agraria@camaraleon.e.telefonica.net
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: Legumi

4. Disciplinare:

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome:

«Alubia de La Bañeza-León»

4.2. Descrizione:

Il prodotto protetto consiste in semi secchi e separati dal baccello di fagioli (*Phaseolus vulgaris* L., sottospecie *Papilionaceae*, legume da granella destinato al consumo umano) delle varietà locali Canela, Plancheta, Riñón menudo e Pinta.

Le caratteristiche dei semi di queste varietà, nettamente diverse tra loro, sono:

caratteristiche morfologiche del prodotto secco:

- la varietà Canela ha forma reniforme ed allungata, è di colore cannella uniforme ed il peso di 100 semi varia tra 50 e 62 grammi,
- la varietà Plancheta ha forma ovale, il colore è bianco ed il peso di 100 semi varia tra 44 e 52 grammi,
- la varietà Pinta ha forma arrotondata, è di colore cannella picchiettato di granata ed il peso di 100 semi varia tra 51 e 67 grammi,
- la varietà Riñón Menudo ha forma reniforme ovale, il colore è bianco con venature ed il peso di 100 semi varia tra 41 e 57 grammi.

Caratteristiche fisico-chimiche del prodotto secco:

Assorbimento di acqua distillata, ad una temperatura compresa fra 10 e 15 °C, per 10 ore, superiore al 100 %.

Caratteristiche organolettiche:

- Canela: i semi cotti rimangono interi in proporzione molto elevata, con una buccia liscia e morbida, albume molto molle leggermente cremoso, di scarsa granulosità e mediamente farinoso.
- Plancheta: i semi cotti rimangono interi in proporzione molto elevata, con una buccia liscia molto molle, albume molto molle e molto cremoso, di scarsa granulosità e leggermente farinoso.
- Pinta: i semi cotti rimangono interi in proporzione media, con una buccia liscia e molle, albume molle e cremoso, scarsamente granuloso e mediamente farinoso.
- Riñón menudo: i semi cotti rimangono interi in proporzione media, con una buccia molto liscia e mediamente dura, albume molle e mediamente cremoso, scarsamente granuloso e mediamente farinoso.

Il fagiolo secco, che appartiene alla categoria commerciale Extra, descritta nel decreto del 16 novembre 1983 recante approvazione della norma di qualità relativa a determinati legumi secchi (BOE n. 275, del 17 novembre 1983) o nella disposizione sostitutiva, è avvolto in polietilene, tela o carta e si conserva in condizioni ambientali normali.

4.3. Zona geografica:

La zona di produzione agricola, di 5 456 chilometri quadrati, include 98 comuni della provincia di León appartenenti alle regioni agricole di Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera e Tierras de León, nonché 20 comuni della regione di Benavente-Los Valles, nella provincia di Zamora, contigua alla precedente.

Essa comprende i seguenti comuni, raggruppati per province e regioni agricole:

Provincia di León:

regione di Astorga: 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 e Villares de Órbigo;

regione di El Páramo: 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 e Zotes del Páramo;

regione di Esla-Campos: 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 e Villaturiel;

regione di La Bañeza: 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 e Villamontán de la Valduerna;

regione di La Cabrera: Castrocontrigo y Luyego;

regione di Tierras de León: Cimanes del Tejar, Gradefes, León, San Andrés del Rabanedo, Santa Colomba de Curueño, Santa María de Ordás, Santovenia de la Valdoncina, Sariegos, Valdefresno, Valdepolo, Valverde de la Virgen, Vegas del Condado, e Villaquilambre;

provincia de Zamora:

regione di Benavente y los Valles: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (soltanto la riva ovest del fiume Esla), 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, Villaferrueña e Villanueva de Azoague (soltanto la riva ovest del fiume Esla).

4.4. Prova dell'origine:

Sarà il Consejo Regulador ad esercitare le funzioni di sorveglianza e di controllo intese ad assicurare la conformità di produzione, immagazzinamento, condizionamento e qualità dei fagioli ai requisiti del disciplinare. I fagioli devono provenire da particelle site nella zona di produzione agricola ed iscritte nel registro delle particelle del Consejo Regulador. I fagioli sono trattati esclusivamente nei magazzini e negli impianti di condizionamento previamente iscritti nei corrispondenti registri del Consejo Regulador. Le particelle, i magazzini e gli impianti devono essere oggetto di una valutazione iniziale per essere iscritti nel registro del Consejo Regulador e di valutazioni periodiche per continuare a figurarvi. Opportuni documenti di circolazione previamente rilasciati dal Consejo Regulador devono accompagnare i movimenti del prodotto fra agricoltori, magazzini e impianti. Sono immessi sul mercato con garanzia di origine comprovata dall'etichettatura apposta dal Consejo Regulador soltanto i fagioli che abbiano superato tutti i controlli. Il numero di controetichette consegnate dal Consejo Regulador agli impianti di condizionamento e di trasformazione sarà in funzione dei quantitativi di fagioli ricevuti e della capacità degli imballaggi.

4.5. Metodo di ottenimento:

Nelle particelle: i terreni sono irrigui o asciutti e molto freschi. Il fagiolo entra nel sistema di rotazione delle colture al massimo ogni due anni. I semi devono provenire da coltivazioni prive di «grasso» e vengono sottoposti ad un trattamento antifidi, sotto il controllo del Consejo Regulador. La semina viene effettuata in primavera con una densità massima di 190 000 piante/ha. La raccolta dei fagioli avviene nei mesi di agosto, settembre ed ottobre, quando il seme è giunto a maturità fisiologica.

Nei depositi: l'immagazzinamento può essere realizzato dagli agricoltori o dagli altri operatori, evitando di mescolare i fagioli provenienti da lotti diversi, che saranno fisicamente separati.

I magazzini devono soddisfare la normativa tecnico-sanitaria vigente.

Negli impianti di condizionamento:

i fagioli sono sottoposti a vari processi di controllo della qualità della materia prima; vengono suddivisi in lotti uniformi, sottoposti a pulizia iniziale, quindi ad un trattamento antiafidi, a vagliatura e calibratura; si eliminano quindi i fagioli che presentano difetti e si condizionano gli altri mediante appositi dosatori. Essi subiscono quindi un controllo di qualità finale, vengono etichettati e muniti di controetichette di identificazione rilasciate dal Consejo Regulador.

4.6. Legame:

Reputazione

I primi scambi commerciali di *Alubias de La Bañeza* risalgono al 1570 nei famosi mercati di Medina del Campo cui venivano portati dai contadini della regione.

Il catasto di Ensenada del 1752 riferisce che a La Bañeza si teneva un mercato ogni sabato, durante tutto l'anno, e che i fagioli figuravano tra le merci che vi erano vendute.

Il «Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones de ultramar (1846-1850)», di Pascual Madoz, fornisce informazioni sulla coltivazione dei fagioli nella provincia di León in base ad un censimento del 1799: «. nella provincia si producono 2 102 *fanegas* (126 120 kg) di alubias, valutate a 63 060 reali». In questo dizionario si trovano anche le cifre relative al consumo nella città di León nel quinquennio 1835-1839. Il fagiolo è il legume più largamente consumato (0,21 *fanegas*/12,6 kg per abitante e all'anno), seguita dal cece (0,09 *fanegas*/5,4 kg) e dalla cicerchia (0,03 *fanegas*/1,8 kg).

L'*Anuario General de España* del 1912, di Bailly-Baillièrè, oltre a citare i fagioli come una delle principali produzioni di vari comuni della zona rurale di La Bañeza include un annuncio pubblicitario in cui si legge testualmente: «Ceferino Martín — La Bañeza — Cereali, legumi, lane, stoppe, patate e fagioli classificati, premiati con medaglia d'oro».

Nella *Provincia di León (Guida generale)*, opera di José Mourille López del 1928 si legge, a proposito della zona di La Bañeza, che «i fagioli, esportati in gran quantità, conferiscono grande fama alla regione».

Ora come ora, questa fama è confermata tra l'altro dal fatto che il prodotto è stato inserito in diversi cataloghi alimentari ufficiali, ad esempio l'*Inventario Español de Productos Tradicionales*, del ministero dell'agricoltura, della pesca e dell'alimentazione, del 1996, finanziato dalla Commissione europea.

Analogamente, l'*Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad*, della *Junta de Castilla y León*, del 2001, dedica due pagine a questo prodotto.

In tempi più recenti, la Guida degli alimenti di qualità della provincia di León, intitolata «León al Gusto», finanziata dal FEAOG-Orientamento, dedica quattro pagine a questi fagioli.

A livello della promozione all'estero, anche la «Guide of the Best Fruits and vegetables», pubblicata dal ministero dell'agricoltura, dedica due pagine ai fagioli in parola.

Su Internet, una ricerca su Google rimanda a 300 riferimenti; si tratta essenzialmente di pagine legate alla gastronomia, al turismo, a Wikipedia, ecc. L'importanza di questo prodotto nell'ambito sociale è comprovata anche dall'esistenza di un museo del fagiolo a la Bañeza e dall'esistenza di una *Cofradía Gastronómica de la Alubia de La Bañeza-León*, presieduta dall'attuale presidente della Corte dei Conti.

Sui mercati, la fama di cui gode questo fagiolo presso i consumatori è comprovata dalla notevole differenza di prezzo rispetto a quello di altri fagioli che non beneficiano di denominazione protetta.

Fattori naturali

Le caratteristiche dei fagioli di La Bañeza-León sono correlate alle particolari caratteristiche climatiche ed edafologiche della zona ed al materiale vegetale adattato all'ambiente.

Clima: presenta nette differenze per quanto riguarda i regimi di temperatura ed umidità rispetto alla zona limitrofa orientale e per quanto riguarda il regime di umidità delle zone limitrofe settentrionali e occidentali. L'indice medio delle precipitazioni durante l'epoca di coltivazione del fagiolo è propizia allo sviluppo della pianta di fagiolo che viene coltivata su terreni irrigui oppure asciutti ma sempre molto freschi. In linea di massima, il regime di umidità moderato frena lo sviluppo delle malattie micotiche purché siano correttamente eseguite le pratiche colturali in generale e l'irrigazione in particolare.

Terreni: in questa zona predominano terreni dalla tessitura franca o franca ed argillosa, con basso tenore di argilla, pH neutro o acido, ricchi di materie organiche e poveri di carbonati. Nell'insieme, questi terreni conferiscono ai fagioli un'elevata capacità di assorbimento di acqua, un basso contenuto di ceneri e migliori caratteristiche organolettiche dopo la cottura, il che risulta essenzialmente in una buccia più liscia ed un albume più farinoso e scarsamente granuloso.

Il materiale vegetale: la coltivazione abituale e continua di queste varietà di fagioli ha comportato una selezione da parte dell'ambiente agroclimatico e da parte dell'agricoltore che sceglie sempre, fra le migliori particelle, i fagioli di miglior qualità e quelli più uniformi per la semina successiva.

Fattori umani

Gli agricoltori, grazie all'esperienza acquisita da intere generazioni, sono in grado di riconoscere quali siano le particelle più adatte alla coltivazione del fagiolo e sanno adeguare le loro pratiche colturali in modo da ottenere fagioli di qualità superiore.

4.7. Struttura di controllo:

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

Il Consejo Regulador dell'*Indicación Geográfica Protegida* «Alubia de La Bañeza-León» è rispondente alla norma EN-45011, versione 1998.

4.8. Etichettatura:

Le etichette commerciali proprie di ogni stabilimento di condizionamento o di trasformazione devono essere previamente approvate dal Consejo Regulador. Su tali etichette deve obbligatoriamente figurare la dicitura: *Indicación Geográfica Protegida* «Alubia de La Bañeza-León», insieme al logo del Consejo Regulador. La controetichetta, identificata mediante codice alfanumerico, è rilasciata dal Consejo Regulador.

Il logo del Consejo Regulador è il seguente:



I prodotti per la cui elaborazione si utilizza come materia prima il fagiolo *Alubia de La Bañeza-León*, eventualmente dopo averlo sottoposto ad un processo di elaborazione e trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni che facciano riferimento alla suddetta denominazione come «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León», senza che figuri il logo comunitario, purché:

- a) la *Alubia de La Bañeza-León*, certificata come tale, costituisca l'unico ingrediente appartenente alla corrispondente categoria di prodotti;
- b) i fabbricanti o i trasformatori interessati siano autorizzati dal Consejo Regulador che vigilerà sul corretto utilizzo della denominazione protetta. A tal scopo il Consejo Regulador definisce un modello di domanda in cui siano specificate le modalità relative all'autorizzazione. Quest'ultima comporta l'obbligo del richiedente di accettare tutti i controlli che il Consejo Regulador riterrà opportuno eseguire per verificare la tracciabilità dell'*Alubia de La Bañeza-León*.

Allorché i prodotti non sono composti esclusivamente di fagioli del tipo *Alubia de La Bañeza-León*, l'uso della denominazione protetta può essere citato unicamente nell'elenco degli ingredienti di tali prodotti.
