

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE EUROPESE
UNIE

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen*(2007/C 86/02)*

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„GARBANZO DE FUENTESAÚCO”****EG-nummer: ES/PGI/005/0264/19.11.2002****BOB () BGA (X)**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: 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

Adres: Paseo Infanta Isabel, nº 1
E-28071 Madrid

Telefoon: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Groepering:*

Naam: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Telefoon: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

E-mail: —

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling ()

⁽¹⁾ PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

2. *Productcategorie:*

Categorie 1.6 — Kikkererwt (Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt)

3. *Productdossier:*

(Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: „Garbanzo de Fuentesauco”

4.2. Beschrijving: Het gaat om zaad van de kikkererwt „Cicer Arietinum L”, van de variëteit macrocarpum, ecotype Fuentesauco, dat verpakt in de handel wordt gebracht als gedroogde groente.

De zaden zien er uitgesproken rondhoekig uit, zijn roomkleurig of vertonen een palet van zachtgeel, -wit en -bruin. De schil is tamelijk ruw en egaal van kleur.

Na verpakking schommelt het gewicht van 100 kikkererwten tussen 40 en 50 gram.

De opname van gedestilleerd water gedurende 10 uur bij 25 °C bedraagt meer dan 100 %.

Na het koken ziet het kiemwit er boterachtig en weinig korrelig uit en is de schil zacht. Bij ten minste 85 % van de kikkererwten valt de korrel niet uiteen terwijl de schil niet loslaat.

De smaak is altijd aangenaam.

4.3. Geografisch gebied: De erwten worden uitsluitend geteeld in de volgende gemeenten in de provincie 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 en Villamor de los Escuderos.

Dit teeltgebied beslaat een oppervlakte van 687 vierkante kilometer.

4.4. Bewijs van oorsprong: Controle- en certificeringsprocedures staan er borg voor dat het product uit het gebied afkomstig is.

Elementen waarmee rekening moet worden gehouden:

- De kikkererwten mogen uitsluitend afkomstig zijn van geregistreerde percelen die zich in het teeltgebied bevinden, waar de in punt 4.5 beschreven teelttechnieken worden toegepast.
- De kikkererwten mogen enkel worden verwerkt in opslagplaatsen en verpakkings- en verwerkingsbedrijven die door de Raad van Toezicht zijn geregistreerd.
- Wanneer kikkererwten worden vervoerd tussen verschillende marktdeelnemers, dienen zij vergezeld te gaan van een transportbewijs dat door de Raad van Toezicht is afgegeven.
- De Raad van Toezicht controleert en beoordeelt regelmatig percelen, opslagplaatsen, verpakkings- en verwerkingsbedrijven om vast te stellen of de werkwijze voor het verkrijgen van het product wordt nageleefd. Ook controleert hij documenten, voert monsternemingen uit en test het product.
- Uitsluitend kikkererwten, afkomstig van verpakkingsbedrijven die alle controles in het kader van het hele productieproces hebben doorstaan, worden op de markt gebracht met het etiket van de Raad van Toezicht dat de oorsprong garandeert.
- Het aantal etiketten of contra-etiketten dat door de Raad van Toezicht aan de verpakkingsbedrijven wordt geleverd, is afhankelijk van de door de landbouwer of groothandelaar geleverde hoeveelheid product en van de grootte van de verpakkingen waarin de erwten op de markt worden gebracht.

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product: De kikkererwten worden geteeld op percelen die bij de Raad van Toezicht zijn geregistreerd. De grond is er diep en goed gedraineerd, met een losse of losse zanderige structuur, een zure of licht basische pH, een laag of gemiddeld gehalte aan assimileerbare kalk, een lage koolstof-stikstofverhouding en een zoutgehalte dat nihil of zeer laag is. De kikkererwt wordt afwisselend met andere gewassen geteeld, en mag geen twee seizoenen achter elkaar op hetzelfde veld worden verbouwd. Tijdens het teeltseizoen van de kikkererwt wordt geen organische mest toegevoegd. De oogst vindt plaats wanneer de planten en het onkruid op het perceel volledig verdroogd zijn. De erwten dienen op een droge plaats en buiten bereik van direct zonlicht te worden bewaard. Kikkererwten met verschillende kenmerken dienen te allen tijde van elkaar gescheiden te worden gehouden.

De kikkererwten worden in de geregistreerde verpakkingsbedrijven gereinigd en van ongerechtigheden ontdaan. Daarna worden ze geselecteerd, gesorteerd en verpakt.

Droge kikkererwten dienen vóór september van het volgende jaar te worden verpakt en in de handel gebracht, met het contra-etiket van de Raad van Toezicht.

4.6. Verband: Enkele historische verwijzingen naar de garbanzo de Fuentesauco:

- Ordenanzas municipales de Fuentesauco de 1569.
- De graaf van Fuente de Saúco schonk ze aan D. Francisco de Quevedo y Villegas.
- De erwt kreeg een prijs toegekend in Madrid, tijdens de Landbouwwereldtentoonstelling van 1857 en kreeg een Erediploma tijdens de Wereldtentoonstelling te Sevilla, begin 20e eeuw.

Enkele literaire verwijzingen naar de garbanzo de Fuentesauco:

- Kadaster van de markies van la Ensenada. 1752.
- Madoz, statistisch woordenboek. 1845.
- Episodios Nacionales, van Benito Pérez Galdós.
- Joden, moren en christenen, van Camilo José Cela.

Natuurlijke factoren

De kenmerken van de kikkererwt uit Fuentesauco houden verband met de bodemkundige en klimatologische kenmerken van het productiegebied, alsook met het ecotype dat wordt geteeld.

In het productiegebied zijn de winters lang en koud, met regelmatige vorstperiodes. Daardoor worden de plagen en ziekten die de kikkererwt kunnen aantasten, op een natuurlijke wijze bestreden. Tijdens de teelt en rijping van de erwt valt er weinig regen, waardoor de plant van de waterreserves in de bodem gebruik moet maken.

Dankzij de diepe, goed gedraineerde grond, die een zure of licht basische pH heeft, een laag of gemiddeld kalkgehalte, een lage koolstof-stikstofverhouding, en een zoutgehalte dat nihil of zeer laag is, heeft de kikkererwt een fijne schil en absorbeert hij veel water.

Van generatie op generatie hebben de landbouwers de fijnste kikkererwten geselecteerd, wat heeft geleid tot een specifiek plantaardig materiaal dat perfect is aangepast aan de omstandigheden in het gebied, namelijk het ecotype Fuentesauco.

Menselijke factoren

De teeltmethoden van de landbouwers zijn erop gericht om kikkererwten met bepaalde organoleptische kenmerken te verkrijgen. Er wordt op gelet dat partijen kikkererwten met verschillende kenmerken van elkaar gescheiden blijven, zodat de kikkererwten in een partij uniform zijn.

4.7. Controlestructuur:

Naam: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) „Garbanzo de Fuentesauco”

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

Telefoon: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

De Raad van Toezicht voldoet aan norm EN-45011, versie van 1998.

- 4.8. Etikettering: Opschriften of etiketten op verpakkingen van de „Garbanzo de Fuentesauco” dienen de vermelding „*Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco*” te bevatten, samen met het logo van de Raad van Toezicht. Deze opschriften of etiketten van de verpakkingbedrijven dienen vergezeld te gaan van een contra-etiket dat is afgegeven door de Raad van Toezicht.

De contra-etiketten bevatten een alfanumerieke code waarmee de traceerbaarheid kan worden gegarandeerd; ze dienen te worden aangebracht op een plaats op de verpakking die door de Raad van Toezicht is bepaald in zijn kwaliteitsrichtsnoeren (Manual de Calidad) en mogen niet herbruikbaar zijn.

Producten waarvoor de „Garbanzo de Fuentesauco” met beschermde oorsprongsbenaming als grondstof wordt gebruikt bij de vervaardiging, ook na bewerking of verwerking, mogen aan de consument worden aangeboden in verpakkingen waarop de vermelding „*Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco*” is aangebracht zonder het logo van de Gemeenschap, op voorwaarde dat:

- de „Garbanzo de Fuentesauco IGP”, als zodanig gecertificeerd, het exclusieve bestanddeel vormt van de categorie waartoe het product behoort;
- de betrokken bewerkende en verwerkende bedrijven zijn erkend door de Raad van Toezicht, die ze opneemt in het desbetreffende register om controle mogelijk te maken en die toeziet op het correcte gebruik van de beschermde benaming.

Wanneer niet uitsluitend van de „Garbanzo de Fuentesauco” met beschermde oorsprongsbenaming gebruik wordt gemaakt, mag het gebruik van de beschermde oorsprongsbenaming enkel worden vermeld in de lijst van ingrediënten van het product dat de kikkererwt bevat of dat het resultaat is van de be- of verwerking ervan.
