

**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**

(2009/C 186/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad 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**

**„ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN”**

**EG-nummer: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005**

**BOB ( ) BGA ( X )**

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

**1. Bevoegde dienst van de lidstaat:**

Naam: 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  
Adres: Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA  
Tel. +34 913475394  
Fax +34 913475410  
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

**2. Groepering:**

Naam: Promotora Pro-IGP Alubia de León  
Adres: Plaza San Marcos, 6  
1º (Cámara Agraria)  
24002 León  
ESPAÑA  
Tel. +34 987226140  
Fax +34 987272840  
E-mail: agraria@camaraleon.e.telefonica.net  
Samenstelling: Producenten/verwerkers ( X ) Andere samenstelling ( )

**3. Productcategorie:**

Categorie 1.6: Peulvruchten

**4. Productdossier:**

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

**4.1. Naam:**

„Alubia de La Bañeza-León”

**4.2. Beschrijving:**

Het beschermde product betreft gedroogde, uit de peul verwijderde bonen (*Phaseolus vulgaris* L., subspecies *Papilionaceae*, een zaaddragende leguminose voor menselijke consumptie) in de plaatselijke variëteiten „Canela”, „Plancheta”, „Riñón menudo” en „Pinta”.

De bonen van deze onderling duidelijk van elkaar te onderscheiden variëteiten hebben de volgende kenmerken:

Morfologische kenmerken van het gedroogde product:

- De „Canela” is langwerpig niervormig, heeft een egale kaneelkleur en een gewicht van 50 tot 62 gram per 100 bonen.
- De „Plancheta” is ovaal, wit en weegt 44 tot 52 gram per 100 bonen.
- De „Pinta” is min of meer rond, kaneelkleurig met donkerrode spikkels en weegt 51 tot 67 gram per 100 bonen.
- De „Riñón menudo” is niervormig ovaal, dooraderd wit en weegt 41 tot 57 gram per 100 bonen.

Fysisch-chemische kenmerken van het gedroogde product:

De opname van gedistilleerd water in 10 uur bij 10-15 °C bedraagt meer dan 100 %.

Organoleptische kenmerken:

- De „Canela”: na het koken blijft de boon zeer vast. De schil is fijn en niet hard, het kiemwit is zacht en enigszins boterachtig, heeft een geringe korreligheid en is gemiddeld meelachtig.
- De „Plancheta”: na het koken blijft de boon vast. De schil is fijn en zeer zacht, het kiemwit is zacht en zeer boterachtig, heeft een geringe korreligheid en is weinig meelachtig.
- De „Pinta”: na het koken blijft de boon redelijk vast. De schil is fijn en zacht, het kiemwit is zacht, boterachtig, heeft een zeer geringe korreligheid en is gemiddeld meelachtig.
- De „Riñón menudo”: na het koken blijft de boon redelijk vast. De schil is zeer fijn en gemiddeld hard, het kiemwit is zacht en gemiddeld boterachtig, heeft een zeer geringe korreligheid en is gemiddeld meelachtig.

Gedroogde bonen vallen onder de handelscategorie „Extra” uit hoofde van het besluit van 16 november 1983 waarmee de Spaanse regering haar goedkeuring hechtte aan kwaliteitsnormen voor bepaalde peulvruchten (BOE nr. 275, d.d. 17 november 1983) of vervangende normen dien-aangaande, worden verpakt in polyethyleen, textiel of papier en worden opgeslagen onder normale omgevingscondities.

#### 4.3. Geografisch gebied:

Het areaal waar het product wordt geteeld meet 5 456 vierkante kilometer en strekt zich uit over 98 gemeenten in de provincie León (de landbouwgebieden Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera en Tierras de León), alsook over 20 gemeenten in het landbouwgebied Benavente-Los Valles in de aangrenzende provincie Zamora.

De lijst van gemeenten is als volgt vastgesteld, gegroepeerd per provincie en landbouwgebied:

Provincie León:

Landbouwgebied 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 en Villares de Órbigo.

Landbouwgebied 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 en Zotes del Páramo.

Landbouwgebied Esla-Campos: Algadefe, Cabrereros del Río, Campo de Villavidel, Cimanos 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 en Villaturiel.

Landbouwgebied La Bañeza: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castrocabón, 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 en Villamontán de la Valduerna.

Landbouwgebied La Cabrera: Castrocontrigo en Luyego.

Landbouwgebied Tierras de León: Cimanos 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 en Villaquilambre.

Provincie Zamora:

Landbouwgebied Benavente y los Valles: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (alleen westelijk van de rivier de 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 en Villanueva de Azoague (alleen oostelijk van de rivier de Esla).

#### 4.4. *Bewijs van oorsprong:*

Toezicht en controle op de productie, opslag, verpakking en kwaliteit van de bonen worden in overeenstemming met de inhoud van het productdossier uitgevoerd door de Consejo Regulador (raad van toezicht op de beschermde geografische aanduiding „Alubia de La Bañeza-León”). De bonen mogen uitsluitend afkomstig zijn van percelen die zich in het areaal bevinden en zijn opgenomen in het register van de Consejo Regulador. De bonen mogen uitsluitend worden verwerkt in opslagplaatsen en verpakkingsbedrijven die zijn opgenomen in de betreffende registers van de Consejo Regulador. De percelen, opslagplaatsen en bedrijven dienen voorafgaand aan hun opname in het register van de Consejo Regulador te worden geïnspecteerd, en vervolgens periodiek om hun inschrijving te behouden. Wanneer de producten worden vervoerd tussen geregistreerde landbouwers, opslagplaatsen en bedrijven dienen zij vergezeld te gaan van een transportbewijs dat vooraf door de Consejo Regulador is afgegeven. Uitsluitend bonen die alle controles met succes hebben doorlopen, worden op de markt gebracht met de etikettering van de Consejo Regulador die de oorsprong garandeert. Het aantal contra-etiketten dat door de Consejo Regulador aan de verpakkings- en verwerkingsbedrijven wordt geleverd, is afhankelijk van de ontvangen hoeveelheid bonen en de grootte van de verpakkingen.

#### 4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

Op de percelen: de percelen worden bevoeid of ontvangen van nature voldoende neerslag. De bonen worden in wisselbouw geteeld en staan nooit twee seizoenen achtereen op hetzelfde veld. De zaden worden gewonnen van gewas dat vrij is van de „vetvlekkenziekte” en worden behandeld met een middel tegen de bonenkever. Dit alles wordt gecontroleerd door de Consejo Regulador. Het zaaien vindt plaats in het voorjaar; de dichtheid die daarbij wordt aangehouden is maximaal 190 000 planten/ha. De bonen worden in augustus, september of oktober geoogst zodra ze fysiologisch volledig zijn gerijpt.

In de opslagplaatsen: de oogst kan worden opgeslagen bij de landbouwers of bij andere marktdeelnemers; bonen van verschillende partijen worden fysiek van elkaar gescheiden, zodat ze niet vermengd raken.

Opslagplaatsen dienen te voldoen aan alle geldende technisch-sanitaire richtlijnen.

In de verpakkingsbedrijven:

De bonen worden onderworpen aan een grondstofkwaliteitscontrole; de partijen worden gestandaardiseerd, ontdaan van ongerechtigheden, behandeld tegen bonenkever, geselecteerd en geëvalueerd, ontdaan van aangetaste exemplaren, verpakt met doseerautomaten en na een eindcontrole voorzien van een etiket, waarbij ook het door de Consejo Regulador afgegeven contra-etiket ter identificatie wordt aangebracht.

#### 4.6. Verband met het geografisch gebied:

##### Reputatie

Reeds in het jaar 1570 werd op de befaamde markten van Medina del Campo gehandeld in bonen uit La Bañeza, die uitsluitend daar werden aangeboden door landarbeiders uit dat gebied.

In het „Catastro de Ensenada” (kadaster van markies de Ensenada), jaargang 1752, wordt melding gemaakt van een vaste zaterdagmarkt in La Bañeza en van de betreffende bonen die er naast andere waren werden verkocht.

Het „Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones de ultramar” (geografisch, statistisch en historisch woordenboek van Spanje en zijn overzeese bezittingen, 1846-1850) van Pascual Madoz maakt gewag van de bonenteelt in de provincie León, opgetekend in een agrarische census uit 1799: „in de provincie wordt 2 102 fanega (126 120 kg) bonen verbouwd, met een waarde van 63 060 real”. Vervolgens beschrijft hij de consumptie in de stad León in de periode van 1835-1839. De boon is de meest gegeten peulvrucht (0,21 fanega/12,6 kg per inwoner per jaar), gevolgd door de kikkererwt (0,09 fanega/5,4 kg) en de erwt (0,03 fanega/1,8 kg).

In zijn „Anuario General de España” (algemene almanak van Spanje) van 1912 vermeldt Bailly-Baillière de bonen als belangrijk product van diverse gemeenten in het rechtsgebied La Bañeza, en de tekst van een advertentie: „Ceferino Martín — La Bañeza — Granen, Groenten, Wol, Poetskatoen, Aardappelen en Gesorteerde bonen, bekroond met een gouden medaille”.

In „La provincia de León (Guía general)” van José Mourille López uit 1928 staat over het gebied La Bañeza geschreven dat „deze regio bekendstaat om zijn bonen, die vandaar in grote hoeveelheden worden uitgevoerd”.

De huidige reputatie van de bonen blijkt onder meer uit het feit dat dit product vermeld wordt in een groot aantal officiële documenten betreffende de voedselkwaliteit, bijvoorbeeld de uit Europese middelen gefinancierde „Inventario Español de Productos”, in 1996 uitgegeven door het Spaanse ministerie van Landbouw.

Ook in de „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad”, in 2001 uitgegeven door de Junta de Castilla y León, worden twee pagina's aan dit product gewijd.

Nog recenter zijn er in de gids voor kwaliteitsvoeding uit de provincie León, „León al Gusto”, gefinancierd door de afdeling Oriëntatie van het EOGFL, vier pagina's aan deze bonen gewijd.

In het kader van de promotie in het buitenland heeft het ministerie van Landbouw twee pagina's aan het product gewijd in „Guide of the Best Fruits and Vegetables”.

Zoeken op internet met Google levert bijna 300 treffers op, vooral op pagina's over gastronomie en toerisme, in Wikipedia, enzovoort. Het maatschappelijk belang van dit product blijkt uit het bestaan van het Museo de la Alubia in La Bañeza en van een gastronomisch genootschap, „Cofradía Gastronómica de la Alubia de La Bañeza-León”, dat wordt voorgezeten door de huidige voorzitter van de rekenkamer.

Op de markt blijkt de reputatie en waardering van de consument duidelijk uit het aanzienlijke prijsverschil ten opzichte van andere, niet-beschermden bonen.

#### Natuurlijke factoren

De kenmerken van de „Alubia de La Bañeza-León” houden verband met het klimaat en de bodemgesteldheid in deze regio, alsook met de aanpassing van het plantaardig materiaal aan de omgeving.

**Klimaat:** deze regio verschilt qua temperatuurniveau en neerslagpatroon duidelijk van het gebied ten oosten hiervan, en qua neerslagpatroon van het gebied ten noorden en ten westen hiervan. De gemiddelde neerslaghoeveelheid in het teeltseizoen van de boon is voldoende voor een goede ontwikkeling van de bonenplant, aangezien deze op percelen staat die worden bevloed of van nature voldoende neerslag ontvangen. Door de matige hoeveelheid vocht komt mycose moeilijk tot ontwikkeling, mits de teelt in het algemeen en de bevloeiing in het bijzonder correct worden uitgevoerd.

**Bodem:** de bodem in dit gebied heeft een overwegend losse of losse zanderige structuur, een matig kleigehalte, een neutrale of zure pH-waarde, een hoog gehalte aan organische stof en een zeer laag gehalte aan carbonaten. Hierdoor hebben de bonen een goede waterabsorptie, een laag asgehalte en betere organoleptische kwaliteiten na het koken, in het bijzonder een fijnere schil en een meelachtiger, minder korrelig kiemwit.

**Het plantaardige materiaal:** deze bonenvariëteiten zijn in de loop der jaren ontstaan door de selectiedruk van de agrarisch-klimatologische omstandigheden waarin ze zijn geteeld en van landbouwers die steeds de beste en meest gelijkmatige bonen van de beste percelen hebben uitgekozen als zaaigoed voor de volgende oogst.

#### Menselijke factoren

De landbouwers kennen, dankzij de ervaring die zij in de loop van vele generaties hebben opgedaan, de meest geschikte percelen voor de bonenteelt en passen deze teeltkennis toe om bonen van de allerhoogste kwaliteit te produceren.

#### 4.7. Controlestructuur:

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

De Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León” (Raad van Toezicht op de Beschermden Geografische Aanduiding „Alubia de La Bañeza-León”) voldoet aan norm EN-45011, versie 1998.

#### 4.8. Etiketgeving:

Alle handelsetiketten of opschriften van verpakkings- of verwerkingsbedrijven moeten goedgekeurd zijn door de Consejo Regulador en de volgende elementen bevatten: de vermelding Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León” en het logo van de Consejo Regulador. Het contra-etiket, voorzien van een alfanumerieke code, wordt afgegeven door de Consejo Regulador.

Het logo van de Consejo Regulador ziet er als volgt uit:



Producten waarin de „Alubia de La Bañeza-León” als grondstof wordt verwerkt, ook na bewerking of verwerking, mogen aan de consument worden aangeboden in verpakkingen waarop wordt gerefereerd aan de oorsprongsbenaming zoals „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León” (bereid met de beschermde geografische aanduiding „Alubia de La Bañeza-León”), zonder het logo van de Gemeenschap, op voorwaarde dat:

- a) de „Alubia de La Bañeza-León”, als zodanig gecertificeerd, het enige bestanddeel is in deze product-categorie;
- b) de betrokken bewerkende of verwerkende bedrijven zijn erkend door de Consejo Regulador, die waakt over het rechtmatige gebruik van de beschermde benaming. De Consejo Regulador zal hiertoe een aanvraagformulier opstellen, voorzien van een toelichting op de voorwaarden voor erkenning. Aanvragers geven de Consejo Regulador toestemming tot het uitvoeren van de nodige controles op de traceerbaarheid van de „Alubia de La Bañeza-León”.

Indien de „Alubia de La Bañeza-León” niet het enige bestanddeel in deze categorie is, mag de beschermde benaming uitsluitend worden vermeld in de ingrediëntenlijst van het product dat de bonen bevat, of het resultaat is van de bewerking of verwerking daarvan.

---