

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 86/02)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«**GARBANZO DE FUENTESAÚCO**»N.º CE: **ES/PGI/005/0264/19.11.2002**DOP () IGP (**X**)

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do Estado-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

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

Telefone: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupamento:*

Nome: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Telefone: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

E-mail: —

Composição: Produtores/transformadores (**X**) Outra ()

(1) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.6: — Grão de bico (frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados)

4. *Caderno de especificações*

(resumo dos requisitos do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1. Nome: «Garbanzo de Fuentesauco»

4.2. Descrição: Sementes de grão de bico «*Cicer arietinum* L.», variedade macrocarpum, ecótipo Fuentesauco, introduzidas no comércio acondicionadas, como leguminosa seca.

Apresentam um ápice curvo e pronunciado, são de cor creme ou de uma mistura de cor pálida de amarelo, branco e castanho, com tegumento de rugosidade intermédia e sem manchas.

O peso de 100 grãos após o acondicionamento varia entre 40 e 50 gramas.

Absorção de água destilada, a 25.º C durante 10 horas, superior a 100 %.

Após a cozedura apresentam albúmen amanteigado, de textura pouco granulosa e tegumento mole. Pelo menos 85 % dos grãos estão intactos e mantém o tegumento aderente.

Sabor sempre agradável.

4.3. Área geográfica: O grão de bico será produzido exclusivamente nos seguintes municípios da província de 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.

Esta zona de produção agrícola tem uma superfície de 687 km².

4.4. Prova de origem: A origem do produto é provada através dos procedimentos de controlo e certificação.

Aspectos a ter em consideração:

— O grão de bico será proveniente unicamente de parcelas inscritas, situadas na zona de produção agrícola, onde se realizam as práticas de cultivo descritas no ponto 4.5.

— O grão de bico será manipulado apenas em armazéns e empresas de acondicionamento previamente inscritos nos registos do Consejo Regulador.

— O grão de bico transportado entre os diversos operadores será acompanhado de uma guia de circulação expedida previamente pelo Consejo Regulador.

— O Consejo Regulador efectuará controlos e avaliações periódicas das parcelas, armazéns e empresas de acondicionamento destinados a comprovar o cumprimento do método de obtenção do produto, bem como colheitas de amostras, ensaios e exames da documentação.

— Apenas será colocado no mercado com garantia de origem comprovada pelo rótulo do Consejo Regulador o grão de bico proveniente das empresas de acondicionamento que tenha satisfeito todos os controlos do processo.

— O número de rótulos ou contra-rótulos entregues pelo Consejo Regulador às empresas de acondicionamento será função da quantidade de produto entregue pelo agricultor ou pelo armazenista a essas empresas e da capacidade das embalagens em que o grão de bico é comercializado.

4.5. Método de obtenção: O grão de bico será cultivado em parcelas inscritas no Consejo Regulador. Essas parcelas terão solos profundos e bem drenados, de textura franca ou franco-arenosa, pH ácido ou ligeiramente alcalino, com níveis baixos ou médios de cálcio assimilável, baixa relação carbono/azoto e salinidade nula ou muito baixa. O grão de bico será cultivado em rotação, sem repetição da cultura na mesma parcela em campanhas consecutivas. Não serão incorporados no solo adubos orgânicos durante a campanha de cultivo do grão de bico. O grão de bico será colhido quando as plantas e as infestantes da cultura estejam secas. Será conservado em lugares secos e protegidos da radiação solar directa. Evitar-se-á em todos os momentos a mistura de lotes de grão de bico de diferentes características.

O grão de bico será submetido, nas empresas de acondicionamento inscritas, a operações de limpeza, eliminação de corpos estranhos, selecção, calibragem e acondicionamento.

O grão de bico seco será comercializado, acondicionado, com o contra-rótulo do Consejo Regulador, antes do mês de Setembro do segundo ano.

4.6. Relação: Algumas referências históricas sobre o «Garbanzo de Fuentesauco»:

- Ordenanças municipais de Fuentesauco de 1569.
- O Conde de la Fuente de Saúco ofereceu o produto a D. Francisco de Quevedo y Villegas.
- Foi premiado em Madrid, na Exposição de Agricultura de 1857, e obteve o Diploma de Honra na Exposição Geral de Sevilha, em princípios do século XX.

Algumas referências literárias ao «Garbanzo de Fuentesauco»:

- Cadastro do Marqués de la Ensenada, (1752).
- Madoz, Diccionario Estadístico, (1845).
- Episodios Nacionales, de Benito Pérez Galdós.
- Judíos, moros y cristianos, de Camilo José Cela.

Factores naturais

As características do «Garbanzo de Fuentesauco» estão relacionadas com as características edafoclimáticas da zona de produção, assim como com as do ecótipo cultivado.

Na zona de produção os Invernos são compridos e frios, com geadas frequentes, o que facilita o controlo natural das pragas e doenças que atacam o grão de bico. Durante o desenvolvimento vegetativo da planta e a maturação do grão, a precipitação é escassa, pelo que a planta deve fazer uso das reservas de água do solo.

Os solos são profundos, bem drenados, com um pH ácido ou ligeiramente alcalino, níveis baixos ou médios de cálcio, baixa relação carbono/azoto e salinidade baixa ou nula. Estas condições edafológicas, principalmente os baixos níveis de cálcio, estão relacionadas com a finura do tegumento do grão de bico e a sua elevada absorção de água.

Durante muitas gerações, os agricultores seleccionaram o grão de bico de tegumento mais fino, criando assim o ecótipo Fuentesauco, um material vegetal perfeitamente adaptado à zona.

Factores humanos

Os agricultores orientam as suas práticas culturais para a obtenção de grão de bico com determinadas características organolépticas. Evita-se a mistura de lotes de grão de bicos de diferentes características, conseguindo assim que o grão apresente características uniformes.

4.7. Estrutura de controlo:

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

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

Telefone: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

O Consejo Regulador cumpre a norma EN-45011, versão de 1998.

- 4.8. Rotulagem: Nas inscrições ou rótulos das embalagens de «Garbanzo de Fuentesauco» figurará obrigatoriamente a menção «Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco» e o logótipo do Consejo Regulador. Essa inscrição ou rótulo da empresa de acondicionamento deverá ser acompanhada do contra-rótulo de identificação emitido pelo Consejo Regulador.

Os contra-rótulos conterão uma chave alfaumérica que permite controlar a rastreabilidade e deverão ser colocados no local de acondicionamento determinado pelo Consejo Regulador no seu manual de qualidade, de modo a não poderem ser reutilizados.

Os produtos em cuja elaboração o «Garbanzo de Fuentesauco» IGP é utilizado como matéria-prima, inclusive após os processos de laboração e transformação, podem ser introduzidos no consumo em embalagens que façam referência à denominação, como «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco», sem aposição do logótipo comunitário, desde que sejam respeitadas as seguintes condições:

- O «Garbanzo de Fuentesauco» IGP, certificado como tal, constitua o componente exclusivo da categoria de produtos correspondente, e
- Os fabricantes ou transformadores em causa sejam autorizados pelo Consejo Regulador e inscritos por este registo correspondente para efeitos de controlo, que velará pela utilização correcta da denominação protegida.

Quando o produto elaborado não contenha exclusivamente «Garbanzo de Fuentesauco» IGP, a utilização da denominação protegida só poderá ser mencionada na lista dos ingredientes do produto que o contenha ou que resulte da transformação ou elaboração.
