

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

(2009/C 186/12)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho. 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

«ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN»

N.º CE: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005

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

2. Requerente:

Nome: Promotora Pro-IGP Alubia de León
Endereço: Plaza San Marcos, 6
1º (Cámara Agraria)
24002 León
ESPAÑA
Telefone: +34 987226140
Fax: +34 987272840
E-mail: agraria@camaraleon.e.telefonica.net
Composição: Produtores/transformadores (X) outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 1.6: Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

4. Caderno de especificações:

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome:

«Alubia de La Bañeza-León»

4.2. Descrição:

O produto protegido consiste na semente seca, separada da vagem, do feijão (*Phaseolus vulgaris* L., sub-espécie *Papilionaceae*, leguminosa para grão destinada ao consumo humano) das cultivares locais «Canela», «Plancheta», «Riñón menudo» e «Pinta».

As características da semente destas cultivares, que apresentam diferenças acentuadas, são as seguintes:

Características morfológicas do produto seco:

- «Canela»: forma nefróide e alongada, cor de canela uniforme. O peso de 100 sementes varia entre 50 e 62 g;
- «Plancheta»: forma oval de cor branca. O peso de 100 sementes varia entre 44 e 52 g;
- «Pinta»: forma arredondada, cor de canela tingida de cor de romã. O peso de 100 sementes varia entre 51 e 67 g;
- «Riñon menudo»: forma nefróide oval de cor branca raiada. O peso de 100 sementes varia entre 41 e 57 g.

Características físico-químicas do produto seco:

Absorção de água destilada superior a 100 %, a uma temperatura compreendida entre 10 e 15 °C, durante 10 horas.

Características organolépticas:

- «Canela»: quando cozido, permanece inteiro em proporção muito elevada, com tegumento liso e tenro, albúmen muito macio ligeiramente amanteigado, pouco granuloso e mediamente farinhento;
- «Plancheta»: quando cozido, permanece inteiro em proporção elevada, com tegumento liso muito tenro, albúmen muito macio e amanteigado, pouco granuloso e ligeiramente farinhento;
- «Pinta»: quando cozido, permanece inteiro em proporção média, com tegumento liso e tenro, albúmen macio e amanteigado, muito pouco granuloso e mediamente farinhento;
- «Riñon menudo»: quando cozido, permanece inteiro em proporção média, com tegumento muito liso e mediamente amanteigado, albúmen macio mediamente cremoso, muito pouco granuloso e mediamente farinhento.

O feijão seco, pertencente à categoria comercial «Extra» descrita no diploma de 16 de Novembro de 1983, que adopta a norma de qualidade relativa a alguns legumes secos (BOE n.º 275 de 17 de Novembro de 1983), ou no diploma que lhe dê nova redacção, é embalado em polietileno, tela ou papel; conserva-se em condições ambientais normais.

4.3. Área geográfica:

A área de produção agrícola de 5 456 km² compreende 98 municípios da província de León pertencentes às regiões agrícolas de Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera e Tierras de León, bem como 20 municípios da região de Benavente y Los Valles, na província de Zamora, contígua à precedente.

Abrange os municípios seguintes, agrupados por províncias e regiões agrícolas:

Província de León:

Região de 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.

Região de 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.

Região de 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.

Região de La Bañeza: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castroalbón, 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.

Região de La Cabrera: Castrocontrigo e Luyego.

Região de 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.

Província de Zamora:

Região de Benavente y Los Valles: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (apenas a margem Oeste do rio 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 (apenas a margem Oeste do rio Esla)

4.4. Prova de origem:

O *Consejo Regulador* exerce as funções de vigilância e controlo destinados a assegurar que a produção, armazenagem, acondicionamento e qualidade do feijão observam as exigências do Caderno de Especificações. O feijão deve provir de parcelas localizadas na zona de produção agrícola e inscritas no registo de parcelas do *Consejo Regulador*. O feijão é manipulado exclusivamente nos armazéns e estabelecimentos de acondicionamento previamente inscritos nos respectivos registos do *Consejo Regulador*. Para poderem figurar nos registos, as parcelas, armazéns e estabelecimentos de transformação e acondicionamento devem ser submetidos a avaliação inicial; para poderem manter-se no registo do *Consejo Regulador*, têm igualmente de submeter-se a avaliações periódicas. As guias de transporte emitidas previamente pelo *Consejo Regulador* devem acompanhar as deslocações do produto entre os agricultores, armazéns e estabelecimentos registados. Apenas o feijão que tenha passado todos os controlos com êxito é colocado no mercado, com a garantia de origem atestada pelo rótulo do *Consejo Regulador*. O *Consejo Regulador* emite contra-rótulos aos estabelecimentos de acondicionamento e de transformação em função da quantidade de feijão recebida e da capacidade das embalagens.

4.5. Método de obtenção:

Nas parcelas: as parcelas são terrenos irrigados ou secos bem frescos. O feijão entra no sistema de rotação de culturas, no máximo de dois em dois anos. A semente deve ser proveniente de culturas isentas de «gordura» e é objecto de tratamento contra o gorgulho, sob o controlo do *Consejo Regulador*. A sementeira efectua-se na Primavera, a uma densidade máxima de 190 000 plantas/ha. A apanha do feijão efectua-se em Agosto, Setembro ou Outubro, quando os grãos tiverem atingido maturidade fisiológica.

Nos armazéns: o produto pode ser armazenado pelos agricultores ou outros operadores, evitando misturar o feijão pertencente a lotes diferentes, que serão objecto de separação física.

Os armazéns devem respeitar a regulamentação técnica e sanitária em vigor.

Estabelecimentos de acondicionamento:

O feijão é submetido a diversos processos de controlo de qualidade da matéria-prima. É repartido em lotes uniformes, submetido a limpeza inicial e, em seguida, a tratamento contra o gorgulho, triado e calibrado. Após eliminação dos grãos defeituosos, o feijão é acondicionado por meio de doseadores. Procede-se seguidamente a um controlo de qualidade final, à rotulagem e aplicação de contra-rótulos distintivos emitidos pelo *Consejo Regulador*.

4.6. Relação:

Reputação

O primeiro registo de trocas comerciais de feijão de La Bañeza remonta a 1570 e tinha por cenário os famosos mercados de Medina del Campo, abastecidos exclusivamente pelos camponeses da região.

O cadastro de Ensenada, de 1752, regista a realização de um mercado semanal, ao sábado, em La Bañeza, figurando o feijão entre a mercadoria aí comercializada.

O Dicionário geográfico, estatístico e histórico de Espanha e dos territórios ultramarinos (1846-1850), de Pascual Madoz, contém informações sobre a cultura do feijão na província de León, após um recenseamento de 1799: «[...] a província produz 2 102 fangas (126 120 kg) de feijão, calculadas em 63 060 reais». Fornece igualmente valores sobre o consumo na cidade de León, no período 1835-1839. O feijão é o produto hortícola mais consumido (0,21 fangas/12,6 kg por habitante/ano), seguido do grão (0,09 fangas/5,4 kg) e da ervilha (0,03 fangas/1,8 kg).

O Anuário geral de Espanha, de 1912, de Bailly-Baillièrre, cita o feijão como uma das principais produções de vários municípios de La Bañeza e inclui o seguinte anúncio publicitário: «*Ceferino Martín — La Bañeza — Cereais, legumes, lã, estopa, batata e feijão certificado, recompensados por medalha de ouro*».

Na obra *Província de León (guia geral)*, de José Mourille López, de 1928, afirma-se, a propósito de La Bañeza, que «o feijão, exportado em grandes quantidades, faz a fama da região».

Atualmente, esta notoriedade é confirmada, nomeadamente, pela inclusão do produto nas diversas listas oficiais de alimentos (por exemplo, o Inventário espanhol de produtos tradicionais, de 1996, publicado pelo Ministério da Agricultura, da Pesca e da Alimentação, financiado pela Comissão Europeia).

Paralelamente, o Inventário dos produtos agro-alimentares de qualidade, do Governo de Castela e Leão, relativo a 2001, consagra duas páginas a este produto.

Mais recentemente, o guia de alimentos de qualidade da província de León, intitulado «León al gusto», financiado pelo FEOGA-Orientação, consagrou quatro páginas a este feijão.

No que respeita à promoção no estrangeiro, o «Guia dos melhores frutos e produtos hortícolas», publicado pelo Ministério da Agricultura, consagra-lhe igualmente duas páginas.

Na internet, uma pesquisa no *Google* remete para 300 referências, essencialmente páginas ligadas à gastronomia, ao turismo, à *Wikipédia*, etc. A importância do produto do ponto de vista social é igualmente demonstrada pela existência de um museu do feijão em La Bañeza e da confraria gastronómica do feijão de La Bañeza-León, presidida pelo actual presidente do Tribunal de Contas.

No mercado, a boa reputação deste feijão junto do consumidor reflecte-se na importante diferença constatada entre o seu preço e o de outro feijão que não beneficia de denominação protegida.

Factores naturais

As características do feijão de La Bañeza-León prendem-se com as propriedades edafoclimáticas da zona geográfica e do material vegetal adaptado ao meio.

Clima: Apresenta diferenças acentuadas nos regimes térmicos e higrométricos relativamente à área limítrofe oriental e no regime higrométrico relativamente às áreas limítrofes setentrionais e ocidentais. O índice médio de precipitação durante o período de cultivo do feijão é propício ao bom desenvolvimento da planta, a qual é cultivada em terrenos irrigados ou não, mas muito frescos. De um modo geral, o regime de humidade moderada contém o desenvolvimento de doenças micóticas, na condição de se observarem os cuidados de cultivo devidos (nomeadamente de irrigação).

Solos: Esta área geográfica é essencialmente constituída por solos de textura franca ou franco-arenosa, de baixo teor de argila, pH neutro ou ácido, ricos em matéria orgânica e pobres em carbonatos. Em geral, este tipo de solo confere ao feijão uma elevada capacidade de absorção de água, um baixo teor de cinza e melhores características organolépticas após a cozedura, traduzidas por tegumento mais liso e albúmen mais farinhento e pouco granuloso.

Material vegetal: O cultivo habitual e continuado destas cultivares de feijão implicou uma selecção exercida pelo meio agroclimático da cultura e pelo agricultor, que selecciona sempre, entre as melhores parcelas, o feijão de melhor qualidade e mais uniforme para a sementeira da colheita seguinte.

Factores humanos

Os agricultores, graças à experiência adquirida ao longo de gerações, sabem determinar quais as parcelas mais aptas para o cultivo do feijão e sabem adaptar as práticas de cultura de modo a obter feijão de qualidade superior.

4.7. Estrutura de controlo:

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

O Consejo Regulador da Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León cumpre a norma EN-45011, versão 1998.

4.8. Rotulagem:

Os rótulos comerciais próprios de cada estabelecimento de acondicionamento ou de transformação têm de ser aprovados pelo Consejo Regulador. Neles deve figurar obrigatoriamente a menção *Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León*, acompanhada do logótipo do Consejo Regulador. O contra-rótulo, identificado com uma codificação alfanumérica, é emitido pelo Consejo Regulador.

Reproduz-se abaixo o logótipo do *Consejo Regulador*:



Os produtos que utilizam como matéria-prima o feijão *Alubia de La Bañeza-León*, eventualmente após um processo de elaboração e transformação, podem ser propostos para consumo em embalagens que façam referência à denominação (*Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León*), sem o logótipo comunitário, desde que:

- a) O produto IGP *Alubia de La Bañeza-León*, certificado como tal, constitua o componente exclusivo da categoria de produtos correspondente; e
- b) Os fabricantes ou transformadores em causa sejam reconhecidos pelo *Consejo Regulador*, o qual zela pela utilização correcta da denominação protegida. Para tal, o *Consejo Regulador* estabelece um modelo de pedido que especifica as modalidades de autorização. Esta submete o requerente à aceitação dos controlos que o *Consejo Regulador* tem de efectuar para verificar a rastreabilidade do feijão *Alubia de La Bañeza-León*.

Quando os produtos não sejam exclusivamente constituídos por feijão *Alubia de La Bañeza-León*, a denominação protegida só pode constar na lista de ingredientes do produto que o contém ou que resulte da sua transformação ou elaboração.
