

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII
EUROPENE

COMISIE

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2007/C 86/02)

Publicarea conferă dreptul de contestare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului (¹). Declarațiile de contestare trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ RECAPITULATIVĂ

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„GARBANZO DE FUENTESAUÇO”

NR. CE: ES/PGI/005/0264/19.11.2002

DOP () IGP (X)

Această fișă recapitulativă stabilește, cu scop informativ, principalele elemente ale specificației produsului.

1. *Serviciul competent din statul membru:*

Denumire: 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

Adresă: Paseo Infanta Isabel, n° 1
E-28071 Madrid

Telefon (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grup:*

Denumire: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Telefon (34) 980 60 09 13

Fax (34) 980 60 11 36

E-mail: —

Componența: Producători/prelucrători (X) Altele ()

(¹) JOL 93, 31.3.2006 p. 12.

3. *Tipul produsului:*

Clasa 1.6 — Năut (fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate)

4. *Specificația:*

[Recapitularea cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire: „Garbanzo de Fuentesauco”

4.2. Descriere: Boabele de năut „Cicer Arietinum L”, varietatea macrocarpum, ecotipul Fuentesauco, comercializate și ambalate sub formă de legume uscate.

Boabele, cu o formă lunguiață pronunțată, sunt de culoare crem sau cu nuanțe care variază între galben, alb și maro; coaja fiind relativ dură și fără pete.

Greutatea a 100 de boabe de năut după ambalare variază între 40 și 50 de grame.

Capacitatea de absorbție a apei distilate la o temperatură de 25 °C timp de 10 ore: mai mare de 100 %.

După fierbere, albumenul boabelor devine vâcos, puțin granulat, iar coaja devine moale. Cel puțin 85 % din boabele de năut rămân intacte și cu coajă.

Boabele de năut își păstrează mereu gustul agreabil.

4.3. Zona geografică: Năutul este produs exclusiv pe teritoriile următoarelor unități administrative ale provinciei 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 și Villamor de los Escuderos.

Această arie de producere agricolă are o suprafață de 687 kilometri pătrați.

4.4. Dovada originii: Procedurile de control și de certificare permit confirmarea dovezii de origine a produsului.

Aspecte care trebuie să se ia în considerare:

— Năutul trebuie să fie originar exclusiv de pe parcelele înregistrate, situate în aria de cultivare agricolă unde au fost efectuate practicile de cultură a produsului, menționate la punctul 4.5,

— Boabele de năut trebuie păstrate în depozite, precum și în întreprinderile de ambalare și prelucrare înscrise anticipat în registrele Consiliului de reglementare,

— Transportul produsului între operatorii înregistrați este însoțit de un borderou de expediere eliberat în prealabil de Consiliul de reglementare respectiv,

— Consiliul de reglementare desfășoară activități periodice de control și de evaluare pe baza inspecțiilor parcelelor, depozitelor de ambalare și unităților de prelucrare, având drept scop asigurarea respectării metodelor de cultivare a produsului, precum și activități de control al actelor, de prelevare de probe și de testare a produsului,

— Se va comercializa cu garantarea originii corespunzătoare etichetei eliberate de Consiliul de reglementare numai năutul ambalat în unitățile de ambalare care au întrunit toate condițiile prevăzute de procedura de control,

— Numărul etichetelor sau al etichetelor duble eliberate întreprinderilor de ambalare de către Consiliul de reglementare se calculează în funcție de cantitatea de produse livrate de către agricultor sau din depozit și de capacitatea ambalajelor în care vor fi comercializate boabele de năut.

4.5. Metodă de producție: Boabele de năut se cultivă pe parcele din aria de producție agricolă înregistrată la Consiliul de reglementare. Stratul de sol trebuie să fie gros și bine drenat, textura solului fiind humoasă și nisipoasă. PH-ul solului trebuie să fie acid sau ușor alcalin, cu un nivel jos sau mediu de calcar asimilabil, un raport jos carbon/azot și o salinitate zero sau foarte limitată. Năutul se cultivă prin alternanță, aceeași cultură nefiind replantată în cursul campaniilor consecutive. Utilizarea îngrășămintelor în timpul campaniilor de cultivare a năutului nu este autorizată. Recoltarea se efectuează când plantele și buruienile sunt total uscate. Boabele de năut se conservă în locuri uscate și la adăpost de lumina directă a soarelui. A se evita amestecarea boabelor de năut cu caracteristici diferite.

Boabele de năut se curăță, debarasează de impurități, selectează, calibrează și ambalează în unitățile de ambalare înregistrate.

Boabele de năut uscate se comercializează în ambalaje care dețin eticheta dublă eliberată de Consiliul de reglementare, înainte de luna a anului următor care.

4.6. Legătura: Câteva referințe istorice privind boabele de năut din Fuentesauco:

- Ordonanța municipală din Fuentesauco în 1569,
- Conte de Fuente de Saúco îi oferă boabe de năut lui Francisco de Quevedo y Villegas,
- Năutul a fost premiat la Salonul agricol de la Madrid în 1857 și a obținut o diplomă de onoare la Expoziția generală de la Sevilla la începutul secolului XX.

Câteva referințe literare privind boabele de năut din Fuentesauco:

- Registrul de cadastru din Marqués de la Ensenada. Anul 1752,
- Madoz, dicționar statistic. Anul 1845,
- Episodios Nacionales, de Benito Pérez Galdós,
- Judíos, moros y cristianos, de Camilo José Cela.

Factorii naturali

Caracteristicile pedologice și condițiile climaterice din aria de cultivare, precum și ecotipul cultivat, contribuie la determinarea caracteristicilor boabelor de năut din Fuentesauco.

În această arie de producție iernile sunt lungi și grele, cu perioade de îngheț frecvente, ceea ce contribuie la eliminarea naturală a paraziților și a bolilor care afectează boabele de năut. Având în vedere că precipitațiile sunt rare în perioada de dezvoltare a culturii și de maturizare a grăunțului, planta este nevoită să se alimenteze cu apa din rezervele solului.

Solul gros, bine drenat, cu un PH acid și ușor bazic, având nivele de calcar asimilabile scăzute sau medii, precum și un raport scăzut carbon/azot și o salinitate zero sau foarte limitată. Aceste condiții fundamentale se află la originea fineții boabelor de năut și a calității lor excepționale de absorbție a apei.

Timp de generații, agricultorii au selectat cele mai fine boabe de năut, creând astfel ecotipul Fuentesauco, o materie vegetală perfect adaptată condițiilor din această regiune.

Factorul uman

Agricultorii își orientează practicile de cultură astfel încât să obțină boabe de năut cu anumite caracteristici organoleptice. În scopul obținerii unei uniformități a produsului, se evită amestecarea loturilor de boabe de năut cu caracteristici diferite.

4.7. Organism de control:

Denumire: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) „Garbanzo de Fuentesauco“

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

Telefon (34) 923 22 83 45

Fax (34) 923 22 83 45

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

Consiliul de reglementare întrunește cerințele versiunii din 1998 a normei EN-45011.

- 4.8. Etichetare: Pe inscripțiile sau etichetele ambalajelor „Garbanzo de Fuentesauco” trebuie să figureze mențiunea „Indicație geografică protejată de Fuentesauco”, însoțită de logotipul Consiliului de reglementare. Această inscripție sau etichetă a unității de ambalare trebuie să fie însoțită de eticheta dublă eliberată de Consiliul de reglementare.

Eticheta dublă trebuie să conțină un cod alfanumeric care permite asigurarea trasabilității și trebuie lipită pe ambalaj la locul indicat în manualul de calitate de către Consiliul de reglementare, astfel încât să nu poată fi reutilizată.

Produsele care servesc drept materie primă pentru elaborarea indicației geografice protejate „Garbanzo de Fuentesauco”, inclusiv după fabricare și prelucrare, pot fi introduse pe piață pentru consum în ambalaje care fac referință la respectiva indicație ca la un „produs elaborat pe baza «Garbanzo de Fuentesauco»” sub indicația geografică protejată, cu condiția ca:

- IGP „Garbanzo de Fuentesauco”, certificată ca atare, constituie singurul component exclusiv al categoriei de produse în cauză,
- Cultivatorii sau prelucrătorii respectivi să fie autorizați de către Consiliul de reglementare și înscrși de către acesta în registrul de control prevăzut în acest sens. Consiliul se va asigura că denumirea protejată este întrebuințată corect.

În cazul în care produsul nu este fabricat exclusiv sub IGP „Garbanzo de Fuentesauco”, utilizarea denumirii protejate se va menționa numai pe lista ingredientelor care intră în compoziția produsului sau care rezultă din prelucrarea sau elaborarea acestuia.
