

**Publicarea unei cereri de înregistrare 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**

(2009/C 186/12)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 al CONSILIULUI**

**„ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN”**

**NR. CE: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005**

**DOP ( ) IGP ( X )**

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

**1. Autoritatea competentă din statul membru:**

Denumire: Subdirecc. general de calidad diferenciada y agric. ecológica, dirección general de industria y mercados alimentarios, secretaria general de medio rural, ministerio de medio ambiente y medio rural y marino  
Adresă: Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA  
Telefon: +34 913475394  
Fax: +34 913475410  
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

**2. Grup:**

Denumire: Promotora Pro-IGP Alubia de León  
Adresă: Plaza San Marcos, 6  
1º (Cámara Agraria)  
24002 León  
ESPAÑA  
Telefon: +34 987226140  
Fax: +34 987272840  
E-mail: agraria@camaraleon.e.telefonica.net  
Componență: producători/prelucrători ( X ) alte categorii ( )

**3. Tip de produs:**

Clasa 1.6.: Legume

**4. Caiet de sarcini:**

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

**4.1. Denumire:**

„Alubia de La Bañeza-León”

**4.2. Descriere:**

Produsul care beneficiază de indicația geografică protejată „Alubia de la Bañeza-León” constă în boabe uscate și curățate de fasole (specia *Phaseolus vulgaris* L., sub-specia *Papilionaceae*, leguminoasă cu boabe destinată consumului uman) aparținând varietăților locale „Canela”, „Plancheta”, „Riñón menudo” și „Pinta”.

Caracteristicile boabelor acestor varietăți, care prezintă diferențe semnificative, sunt următoarele:

Caracteristici morfologice ale produsului uscat:

- varietatea „Canela”: forma bobului este alungită, similară rinichiului, iar culoarea sa uniformă este asemănătoare scorțișoarei. 100 de boabe cântăresc între 50 și 62 de grame;
- varietatea „Plancheta”: forma bobului este ovală, iar culoarea sa este albă. 100 de boabe cântăresc între 44 și 52 de grame;
- varietatea „Pinta”: forma bobului este rotundă, iar culoarea sa este asemănătoare scorțișoarei cu striații vișinii. 100 de boabe cântăresc între 51 și 67 de grame;
- varietatea „Riñon menudo”: forma bobului este ovală, similară rinichiului, iar culoarea sa este albă cu striații. 100 de boabe cântăresc între 41 și 57 de grame.

Caracteristicile fizico-chimice ale produsului uscat:

Capacitate de absorbție a apei distilate, la o temperatură cuprinsă între 10 și 15 °C, pe parcursul a zece ore, peste 100 %.

Caracteristici organoleptice:

- „Canela”: boabele fierte rămân întregi în proporție ridicată, au piețița netedă și fină, miezul foarte moale și ușor păstos și prezintă un aspect granulat fin și aproape făinos;
- „Plancheta”: boabele fierte rămân întregi în proporție ridicată, au piețița netedă și foarte moale, miezul foarte moale și foarte păstos și prezintă un aspect ușor granulat și puțin făinos;
- „Pinta”: boabele fierte rămân întregi în proporție medie, au piețița netedă și moale, miezul moale și păstos și prezintă un aspect foarte puțin granulat și aproape făinos;
- „Riñon menudo”: boabele fierte rămân întregi în proporție medie, au piețița foarte netedă și de duritate medie, miezul moale și oarecum păstos și prezintă un aspect foarte puțin granulat și aproape făinos.

Fasolea uscată, care aparține categoriei comerciale „Extra” definite în Standardul de calitate pentru legumele uscate, aprobat prin ordinul din 16 noiembrie 1983 (BOE nr. 275 din 17 noiembrie 1983) sau în dispoziția care îl înlocuiește, este ambalată în recipiente de polietilenă, pânză sau hârtie și se păstrează în condiții de mediu normale.

#### 4.3. Aria geografică:

Aria de producție agricolă care se întinde pe o suprafață de 5 456 km<sup>2</sup> cuprinde 98 de comune ale provinciei León care aparțin de regiunile (*comarcas*) agricole Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera și Tierras de León, precum și 20 de comune care aparțin de regiunea Benavente y Los Valles, în provincia Zamora, care se învecinează cu provincia menționată anterior.

Aria geografică include următoarele comune, grupate pe provincii și regiuni agricole:

Provincia León:

Regiunea 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 și Villares de Órbigo.

Regiunea 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 și Zotes del Páramo.

Regiunea Esla-Campos: Algadefe, Cabrereros 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, Villaquejada, Villasabariego și Villaturiel.

Regiunea La Bañeza: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castrocalbón, 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 și Villamontán de la Valduerna.

Regiunea La Cabrera: Castrocontrigo și Luyego:

Regiunea Tierras de León: Cimanes del Tejar, Gradefes, León, San Andrés del Rabanedo, Santa Colomba de Curueño, Santa María de Ordás, Santovenia de la Valduncina, Sariegos, Valdefresno, Valdepolo, Valverde de la Virgen, Vegas del Condado și Villaquilambre.

Provincia Zamora:

Regiunea Benavente y Los Valles: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (sólo al Oeste del río 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 și Villanueva de Azoague (numai malul vestic al râului Esla).

#### 4.4. *Dovada originii:*

Consiliul de reglementare îndeplinește funcțiile de supraveghere și de control cu scopul de a stabili dacă producția de fasole, depozitarea, ambalarea și calitatea acesteia îndeplinesc cerințele prevăzute în caietul de sarcini. Fasolea trebuie să provină de pe parcele situate în aria de producție agricolă și înscrise în Registrul parcelelor al Consiliului de reglementare. Fasolea este manipulată exclusiv în depozitele și societățile de ambalare înscrise în prealabil în registrele corespunzătoare ale Consiliului de reglementare. Parcelele, depozitele și societățile de prelucrare și de ambalare trebuie supuse unei evaluări inițiale în vederea înscrierii acestora în Registrul Consiliului de reglementare și unor evaluări periodice în vederea menținerii acestora în respectivul registru. Transportul produsului între agricultori, depozite și societăți trebuie să fie însoțit de documentele de circulație furnizate în prealabil de Consiliul de reglementare. Numai fasolea care a trecut cu succes toate controalele de calitate este comercializată cu garanția de origine atestată de eticheta Consiliului de reglementare. Numărul de contraetichete furnizate de Consiliul de reglementare societăților de ambalare și de prelucrare depinde de cantitățile de fasole permise și de capacitatea ambalajelor.

#### 4.5. *Metodă de obținere:*

Pe parcele: parcelele sunt terenuri irigate sau terenuri uscate foarte răcoroase. Fasolea intră în sistemul de rotație al culturilor la cel mult fiecare doi ani. Semințele trebuie să provină de la culturi de fasole care nu sunt atinse de arsura aureolată și care sunt tratate împotriva gărgărițelor, sub supravegherea Consiliului de reglementare. Însămânțarea are loc primăvara, densitatea maximă fiind de 190 000 de plante pe hectar. Recoltarea fasolei se efectuează în lunile august, septembrie și octombrie, când boabele au atins maturitatea fiziologică.

În depozite: depozitarea fasolei poate fi realizată de către agricultori sau de către alți operatori care trebuie să evite amestecarea fasolelor din loturi diferite deoarece acestea trebuie separate în mod fizic.

Depozitele trebuie să fie conforme cu reglementările tehnice și sanitare în vigoare.

În societățile de ambalare:

Fasolea este supusă unor diferite procedee de control a calității materiei prime. După repartizarea fasolei în loturi uniforme, aceasta este supusă unei curățări preliminare, apoi tratată împotriva gărgărițelor, triată și sortată după mărime. După înlăturarea boabelor stricate, fasolea este ambalată cu ajutorul unor dozatoare. Fasolea este apoi supusă unui control final de calitate, după care este etichetată și prevăzută cu contraetichete distinctive furnizate de Consiliul de reglementare.

#### 4.6. Legătură:

##### Reputație

Primele schimburi comerciale înregistrate de fasole „La Bañeza” datează din 1570 și aveau loc în renumitele piețe din Medina del Campo, care erau aprovizionate exclusiv de fermierii din regiune.

În registrul cadastral (*Catastro de Ensenada*) din 1752 se menționează faptul că în fiecare sâmbătă din an în La Bañeza se organiza o piață, iar fasolea figura printre produsele care se vindeau acolo.

„Dicționarul de geografie, statistică și istorie a Spaniei și a posesiunilor acesteia de peste mări (1846-1850)” al lui Pascual Madoz oferă informații despre cultivarea fasolei în provincia León după un recensământ din 1799: „[...] provincia produce 2 102 de *fanegas* (126 120 kg) de fasole, estimate la 63 060 reali.” Dicționarul oferă, de asemenea, cifre privind consumul de fasole în orașul León între anii 1835 și 1839. Fasolea este cea mai consumată legumă (0,21 *fanegas*/12,6 kg per locuitor și pe an), urmată de năut (0,09 *fanegas*/5,4 kg) și de latir (0,03 *fanegas*/1,8 kg).

Anuarul general al Spaniei din 1912 al lui Bailly-Baillière citează fasolea ca fiind una dintre principalele producții ale mai multor comune aparținând circumscripției judiciare ale regiunii La Bañeza și include un anunț publicitar redactat după cum urmează: „Ceferino Martín – La Bañeza – cereale, legume, lână, câlți, cartofi și fasole alese și recompensate cu medalia de aur.”

În lucrarea „Provincia León (ghid general)” din 1928, José Mourille López afirmă în legătură cu regiunea La Bañeza că „fasolea, exportată în cantități mari, crește reputația regiunii”.

În prezent, această reputație este confirmată, printre altele, de încorporarea acestui produs în diferite cataloage alimentare oficiale, cum ar fi, de exemplu, „Inventarul spaniol al produselor tradiționale” din 1996, publicat de Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației și finanțat de Comisia Europeană.

În același mod, „Inventarul produselor agroalimentare de calitate” al Guvernului Castilia-León pentru anul 2001 dedică două pagini acestui produs.

Mai recent, ghidul alimentelor de calitate ale provinciei León, intitulat „León al gusto” și finanțat de FEOGA – secțiunea Orientare, a dedicat patru pagini acestui soi de fasole.

În ceea ce privește promovarea în străinătate, „Guide of the Best Fruits and Vegetables” („Ghidul celor mai bune fructe și legume”) publicat de Ministerul Agriculturii dedică, de asemenea, două pagini acestui produs.

Pe Internet, efectuarea unei căutări după acest produs pe motorul de căutare Google indică 300 de referințe, în special pagini legate de gastronomie, turism, Wikipedia etc. Importanța acestui produs din punct de vedere social este, de asemenea, demonstrată de existența unui muzeu al fasolei în La Bañeza și de existența unei asociații gastronomice a fasolei „La Bañeza-León”, condusă de actualul președinte al Curții de Conturi.

Buna reputație de care se bucură acest soi de fasole în rândul consumatorilor se reflectă, în piețe, în diferența semnificativă de preț între acest soi de fasole și alte soiuri de fasole care nu beneficiază de o denumire protejată.

#### Factorii naturali

Caracteristicile fasolei „La Bañeza-León” sunt legate de proprietățile climatice și edafice ale ariei geografice și ale materiei vegetale adaptate la mediu.

Clima: se pot observa diferențe clare în ceea ce privește nivelurile de temperatură și de umiditate în raport cu aria limitrofă estică și în ceea ce privește nivelul de umiditate în raport cu ariile limitrofe nord-vestice. Indicele mediu al precipitațiilor în perioada de cultivare a fasolei este propice dezvoltării armonioase a plantei, care este cultivată pe terenuri irigate sau neirigate, însă foarte răcoase. În mod general, nivelul moderat de umiditate împiedică dezvoltarea ciupercilor, cu condiția ca îngrijirea culturilor de fasole, în special udarea, să se efectueze în mod corect.

Solurile: această arie geografică este alcătuită, în principal, din soluri cu textură ușoară sau ușoară și nisipoasă, cu conținut scăzut de argilă, cu pH neutru sau acid, bogate în materii organice și sărace în carbonați. În general, aceste soluri conferă fasolei o capacitate ridicată de absorbție a apei, un conținut scăzut de cenușă și cele mai bune caracteristici organoleptice după fierbere, care se manifestă în special sub forma unei coji mai netede și a unui miez mai făinos și puțin granulat.

Materia vegetală: cultivarea obișnuită și continuă a acestor varietăți de fasole a condus la o selecție realizată de către mediul agroclimatic al culturii și de către agricultori, care aleg întotdeauna, de pe cele mai bune parcele, fasolea de cea mai bună calitate și cea mai uniformă pentru însămânțarea recoltei următoare.

#### Factorul uman

Datorită experienței dobândite din generație în generație, agricultorii își pot da seama care sunt cele mai bune parcele pentru cultivarea fasolei și știu să-și adapteze practicile de cultivare pentru a obține fasole de calitate superioară.

#### 4.7. Organism de control:

Denumire: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León”  
Adresă: Avenida Portugal s/n  
24750 La Bañeza (León)  
ESPAÑA  
Telefon +34 987641686  
Fax +34 9876416 86  
E-mail: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

Consiliul de reglementare a indicației geografice protejate „Alubia de La Bañeza-León” respectă standardul EN-45011, versiunea din 1998.

#### 4.8. Etichetare:

Etichetele comerciale proprii ale societății care a efectuat ambalarea sau prelucrarea trebuie să fie aprobate de Consiliul de reglementare. Pe etichete trebuie să figureze în mod obligatoriu mențiunea „Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León”, însoțită de sigla Consiliului de reglementare. Contraeticheta, identificată cu ajutorul unui cod alfanumeric, este furnizată de Consiliul de reglementare.

Sigla Consiliului de reglementare este prezentată mai jos:



Produsele care conțin fasole „Alubia de La Bañeza-León” ca materie primă, eventual după un proces de prelucrare, pot fi comercializate în ambalaje care fac trimitere la denumirea „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León” („produs cu indicație geografică protejată Alubia de La Bañeza-León”), fără a prezenta sigla Comunității Europene, cu condiția ca:

- (a) produsul care beneficiază de IGP „Alubia de La Bañeza-León” să fie singurul ingredient care aparține categoriei de produse corespunzătoare;
- (b) producătorii sau prelucrătorii în cauză să fie agreați de Consiliul de reglementare, care garantează utilizarea corectă a denumirii protejate. În acest scop, Consiliul de reglementare stabilește un model de cerere în care sunt prezentate în detaliu modalitățile de autorizare. Această cerere conferă solicitantului obligația de a accepta controalele pe care Consiliul de reglementare trebuie să le efectueze în vederea verificării trasabilității produsului „Alubia de La Bañeza-León”.

În cazul în care produsele nu conțin exclusiv fasole „Alubia de La Bañeza-León”, denumirea protejată poate fi menționată numai în lista ingredientelor produselor care o conțin sau care rezultă din transformare sau elaborare.

---