

## II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH  
ORGAN

## KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2007/C 86/02)

Enligt artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup> innebär detta offentliggörande också en rättighet att inkomma med invändningar. Eventuella invändningar skall skickas in till kommissionen senast sex månader efter detta offentliggörande.

## SAMMANFATTNING

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

## "GARBANZO DE FUENTESAÚCO"

EG-nummer: ES/PGI/005/0264/19.11.2002

SUB ( ) SGB ( X )

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten:*

Namn: 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

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

Telefon: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-postadress: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupp:*

Namn: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Telefon: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

E-postadress: —

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Övrigt: ( )

(<sup>1</sup>) EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

3. *Produkttyp:*

Klass 1.6 – Kikärter (Frukt, grönsaker och spannmål, färska eller bearbetade)

4. *Produktspecifikation:*

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1. *Beteckning:* "Garbanzo de Fuentesauco"

4.2. *Beskrivning:* Frön av "Cicer Arietinum L", av arten *macrocarpum*, ekotyp Fuentesauco, som saluförs torkade.

Kikärterna har en framträdande böjd spets, är krämfärgade eller matt gulvitbruna, har medelskrovligt skal utan fläckar.

100 kikärter väger efter beredning mellan 40 och 50 gram.

Vid en temperatur av 25 °C absorberar de under 10 timmar mer än 100 % destillerat vatten.

Efter kokning är kikärternas frövita smörig, skalet mjukt och kikärterna bara något korniga. Åtminstone 85 % av kikärterna är hela med intakt skal.

Smaken är alltid angenäm.

4.3. *Geografiskt område:* Kikärterna odlas endast i följande kommuner i provinsen Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentepreadas, 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, Villacusa och Villamor de los Escuderos.

Detta produktionsområde har en yta på 687 kvadratkilometer.

4.4. *Bevis på ursprung:* Genom kontroller och certifiering kontrolleras det att produkten har sitt ursprung i området.

Följande faktorer beaktas:

- Kikärterna får odlas endast på registrerade skiften som är belägna i produktionsområdet där de odlingsmetoder som beskrivs i artikel 4.5 används.
- Kikärterna får lagras och packas på de företag som är inskrivna i kontrollorganets register.
- Kikärter som transporteras mellan de olika anläggningarna måste åtföljas av en följesedel som utfärdats av kontrollorganet.
- Kontrollorganet skall göra kontroller och återkommande bedömningar, grundade på inspektion av jordbruksskiftena, lagren och förpackningsföretagen, för att kontrollera att alla villkor vad gäller framställningsmetod, provtagning, testning samt översyn av dokumentationen är uppfyllda.
- Endast kikärter som kommer från förpackningsföretag som godkänts i alla förfarandekontroller får saluföras med kontrollorganets märkning avseende ursprungsgaranti.
- Det antal kontrolletiketter som kontrollorganet delar ut till förpackningsföretag beräknas i förhållande till hur stor mängd som odlaren eller lagringsföretaget levererar och volymen på de förpackningar i vilka kikärterna kommer att säljas.

4.5. *Framställningsmetod:* Kikärterna odlas på skiften som är registrerade hos kontrollorganet. Dessa skiften skall ha djup väl-dränerad lerjord eller lerjord blandad med sand, med surt eller svagt alkaliskt pH-värde, med låga eller medelhöga halter av kalk som växterna kan tillgodogöra sig, låg kol/kvävekvot och ingen eller ytterst låg salthalt. Kikärter odlas i växelbruk och får inte odlas på samma skifte under två odlingsår i rad. Under kikärternas odlingsår får ingen organisk gödning tillföras. De skördas när växterna och ogräset i odlingen är helt torra. De förvaras i torra utrymmen utan direkt solljus. Kikärter med olika egenskaper får inte blandas.

Kikärterna rengörs, rensas, sorteras, klassificeras och förpackas i de registrerade förpackningsanläggningarna.

De torkade kikärterna skall säljas, med kontrollorganets kontrolletikett, före september månad följande år.

#### 4.6. Samband: Några historiska referenser för Garbanzo de Fuentesauco:

- Fuentesaucos kommunala stadgar från 1569
- Greven av Fuente de Saúco förärade Don Francisco de Quevedo y Villegas kikärter.
- De tilldelades ett pris i Madrid vid jordbruksutställningen 1857 och fick hedersdiplom vid den allmänna utställningen i Sevilla i början av 1900-talet.

Några omnämnande i litteraturen:

- Jordebok av Marqués de la Ensenada. År 1752.
- Madoz, statistiskt lexikon. År 1845.
- "Episodios Nacionales" av Benito Pérez Galdós
- "Judíos, moros y cristianos" av Camilo José Cela.

#### *Naturförhållanden:*

De utmärkande egenskaperna för garbanzo de Fuentesauco har samband med produktionsområdets mark- och klimatförhållanden och till den ekotyp som odlas.

Vintrarna är långa och kalla och det förekommer ofta frost vilket bidrar till en naturlig bekämpning av de skadegörare och sjukdomar som kikärter kan angripas av. Under den tid då kikärterna växer och mognar faller det bara lite nederbörd och växterna måste använda det vatten som finns i marken.

Skiftena skall ha djup välrdänerad jord, med surt eller svagt alkaliskt pH-värde, med låga eller medelhöga halter av kalk som växterna kan tillgodogöra sig, låg kol/kväve-kvot och låg eller ingen salthalt. Dessa jordmånsförhållanden, särskilt de låga kalkhalterna bidrar till kikärternas fina skal och höga vattenabsorption.

Under generationer har jordbrukarna valt ut de finaste kikärterna vilket lett till ekotypen Fuentesauco, ett plantmaterial som är mycket väl anpassat till förhållandena i området.

#### *Mänskliga faktorer*

Jordbrukarna använder metoder för att få fram kikärter med bestämda organoleptiska egenskaper. Man undviker att blanda kikärter med olika egenskaper för att garantera enhetlighet.

#### 4.7. Kontrollorgan:

Namn: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Garbanzo de Fuentesauco"

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

Telefon: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

E-post: info@legumbresdecalidad.com

Kontrollorganet uppfyller kraven i norm EN-45011, versionen från 1998.

- 4.8. Märkning: På alla märkningar och etiketter på förpackningarna av "Garbanzo de Fuentesauco" skall det ovillkorligen anges "Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco" och dessa skall åtföljas av kontrollorganets logotyp. Förpackningsföretagens textning, märkningar eller etiketter skall åtföljas av kontrollorganets kontrolletikett.

Kontrolletiketterna skall innehålla en bokstavs- och sifferkod som gör att produkten kan spåras. De skall vara klistrade på den del av förpackningen som fastställs i kontrollorganets kvalitetshandbok och på ett sådant sätt att de inte kan återanvändas.

Kikärter med den skyddade ursprungsbeteckningen "Garbanzo de Fuentesauco" SGB, (även efter det att de har bearbetats) kan även användas som råvara i produkter eller bearbetade produkter. Dessa skall saluföras i förpackningar med hänvisning till ursprungsbeteckningen exempelvis med märkningen "Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco" (Tillverkad under den skyddade ursprungsbeteckningen Garbanzo de Fuentesauco) och utan gemenskapssymbol, dock under förutsättning att

- Garbanzo de Fuentesauco SGB utgör den enda ingrediensen ur sin produktkategori.
- Kontrollorganet registrerar och kontrollerar de berörda bearbetningsföretagen i för ändamålet avsedda kontrollregister och övervakar att användningen av den skyddade ursprungsbeteckningen följer bestämmelserna.

När "Garbanzo de Fuentesauco" SGB inte uteslutande används får den skyddade ursprungsbeteckningen endast nämnas i produktens eller den bearbetade produktens innehållsdeklaration.

---