

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

(2009/C 186/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN"****EG-nr: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005****SUB () SGB (X)**

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

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: 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
Adress: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tfn +34 913475394
Fax +34 913475410
E-post: sgcaproagro@mapya.es

2. Sökande grupp:

Namn: Promotora Pro-IGP Alubia de León
Adress: Plaza San Marcos, 6
1º (Cámara Agraria)
24002 León
ESPAÑA
Tfn +34 987226140
Fax +34 987272840
E-post: agraria@camaraleon.e.telefonica.net
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp:

Klass 1.6: Grönsaker

4. Produktspecifikation:

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

4.1. Namn:

"Alubia de La Bañeza-León"

4.2. Beskrivning:

Den skyddade produkten utgörs av torkade och separerade frön från baljor av bönor (*Phaseolus vulgaris* L., underart *Papilionaceae*, trindsäd avsedd som livsmedel) av de lokala sorterna "Canela", "Plancheta", " Riñón menudo" och "Pinta".

Fröna av dessa sorter, som skiljer sig markant sinsemellan, har följande egenskaper:

Den torra produktens morfologiska egenskaper:

- Sorten "Canela": Långsmala, njurformade frön med enhetlig kanelbrun färg. Vikten av 100 frön varierar mellan 50 och 62 gram.
- Sorten "Plancheta": Ovala, vita frön. Vikten av 100 frön varierar mellan 44 och 52 gram.
- Sorten "Pinta": Runda kanelbruna frön med mörkröda prickar. Vikten av 100 frön varierar mellan 51 och 67 gram.
- Sorten "Riñon menudo": Ovala, njurformade frön, vita med ådring. Vikten av 100 frön varierar mellan 41 och 57 gram.

Den torra produktens fysikalisk-kemiska egenskaper:

Upptaget av destillerat vatten vid en temperatur på mellan 10 och 15 °C under 10 timmar överstiger 100 %.

Organoleptiska egenskaper:

- "Canela": En mycket stor andel av de kokade fröna förblir hela, med slätt och mjukt skal och mycket mjuk och lätt krämig frövita med liten kornighet och måttlig mjölighet.
- "Plancheta": En stor andel av de kokade fröna förblir hela, med slätt och mycket mjukt skal och mycket mjuk och krämig frövita med liten kornighet och mjölighet.
- "Pinta": En medelstor andel av de kokade fröna förblir hela, med slätt och mjukt skal och mjuk och krämig frövita med mycket liten kornighet och måttlig mjölighet.
- "Riñon menudo": En medelstor andel av de kokade fröna förblir hela, med mycket slätt och medelhårt skal och mjuk, måttligt krämig frövita med mycket liten kornighet och måttlig mjölighet.

De torra bönorna, som omfattas av kvalitetsklassen "Extra" enligt de kvalitetsnormer för torkade grönsaker som antagits genom lagen av den 16 november 1983 (BOE nr 275, 17 november 1983) eller i den bestämmelse som ersätter denna, är förpackade i polyetylen, väv eller papper och förvaras i rumstemperatur.

4.3. Geografiskt område:

Produktionsområdet på 5 456 km² omfattar 98 kommuner i provinsen León som tillhör jordbruksregionerna Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera och Tierras de León samt 20 kommuner i regionen Benavente y Los Valles, i provinsen Zamora, som ligger granne med provinsen León.

Produktionsområdet omfattar följande kommuner, grupperade efter provins och jordbruksområde:

Provinsen León:

Regionen 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 och Villares de Órbigo.

Regionen 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 och Zotes del Páramo.

Regionen 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, Villaquejida, Villasabariego och Villaturiel.

Regionen 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 och Villamontán de la Valduerna.

Regionen La Cabrera: Castrocontrigo och Luyego.

Regionen 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 och Villaquilambre.

Provinsen Zamora:

Regionen Benavente y Los Valles: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (endast öster om floden 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 och Villanueva de Azoague (endast öster om floden Esla)

4.4. Bevis på ursprung:

Consejo Regulador utövar övervakning och kontroll av att produktion, lagring och förpackning av börnorna samt deras kvalitet uppfyller kraven i produktspecifikationen. Börnorna ska härröra från skiften inom produktionsområdet som finns upptagna i det register över jordbruksskiften som hålls av Consejo Regulador. Börnorna hanteras endast på lager och förpackningsanläggningar som är inskrivna i respektive register hos Consejo Regulador. Skiften, lager och bearbetnings- och förpackningsanläggningar ska genomgå en första bedömning innan de införs i registren. Därefter krävs regelbundna bedömningar för att de ska kunna fortsätta att vara upptagna i registren hos Consejo Regulador. Transportdokument som utfärdats av Consejo Regulador ska åtfölja produkten vid transport mellan odlare, lager och anläggningar. Endast bönor som har klarat alla kontroller släpps ut på marknaden med den ursprungsgaranti som Consejo Reguladors märkning innebär. Det antal kontrollmärken som Consejo Regulador levererar till förpacknings- och bearbetningsanläggningar är avhängigt av de kvantiteter bönor som tas emot och av förpackningskapaciteten.

4.5. Framställningsmetod:

På skiftena: Skiftena finns på bevattnad mark eller är obevattnade men med väl genomfuktad jord. Börnorna ingår i växtföljden och odlas högst vartannat år på samma skifte. Utsädet kommer från "fettfria" odlingar med goda näringsbetingelser och genomgår en behandling mot vivlar under kontroll av Consejo Regulador. Sådden sker på våren och den maximala såddtätheten är 190 000 plantor per hektar. Börnorna skördas i augusti, september och oktober, när fröna har nått fysiologisk mognad.

På lagren: Lagringen kan göras av odlarna eller av andra operatörer. Bönor från olika partier blandas inte utan hålls fysiskt åtskilda.

Lagren ska uppfylla gällande tekniska föreskrifter och hygienföreskrifter.

På förpackningsanläggningarna:

Bönorna genomgår olika kontrollförfaranden som gäller råvarans kvalitet. De fördelas i likstora partier, genomgår en första rensning och därefter en behandling mot vivlar. Slutligen sorteras och storleksindelas bönorna. När defekta frön har avlägsnats förpackas bönorna med hjälp av doseringsapparat. Bönorna genomgår en slutlig kvalitetskontroll och märks sedan och förses med de särskilda kontrollmärken som levereras av Consejo Regulador.

4.6. Samband:

Anseende

De första dokumenterade handelsutbytena med bönor från La Bañeza härrör från 1570 och ägde rum vid de berömda marknaderna i Medina del Campo. Bönorna kom uteslutande från bönder i regionen.

I fastighetsregistret för Ensenada från 1752 anges att en marknad hölls i La Bañeza varje lördag och att bönorna fanns bland de varor som såldes på marknaden.

I Pascual Madoz geografiska, statistiska och historiska verk om Spanien "Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones de ultramar (1846–1850)" finns uppgifter om odling av bönor i provinsen León efter en inventering 1799: "... provinsen producerar 2 102 fanegas (126 120 kg) bönor, som värderas till 63 060 reales". Verket innehåller också uppgifter om konsumtionen i staden León under perioden 1835–1839. Bönor är den grönsak som det konsumeras mest av (0,21 fanegas/12,6 kg per person och år), följt av kikärter (0,09 fanegas/5,4 kg) och plattvial (*Lathyrus sativus*) (0,03 fanegas/1,8 kg).

I årsboken för Spanien 1912 av Bailly-Baillièrre anges bönor som en av de viktigaste produkterna från flera kommuner i domkretsen La Bañeza. Där citeras också en annons med följande lydelse: "Ceferino Martin – La Bañeza – Spannmål, grönsaker, ull, plånor, potatis och kvalitetsklassade bönor, belönade med guldmedalj."

I en guide över provinsen León från 1928 av José Mourille López berättas det om La Bañeza att "regionen är berömd för sina bönor, som exporteras i stora mängder".

I dagsläget bekräftas detta anseende bland annat av att produkten finns med i olika officiella livsmedelsförteckningar, till exempel "Inventario Español de Productos Tradicionales" – den förteckning över traditionella spanska produkter som publicerades 1996 av det spanska jordbruksministeriet och som finansierades av EU-kommissionen.

Likaledes ägnas två sidor åt produkten i den inventering av högkvalitativa livsmedelsprodukter från jordbruket som gjordes av provinsregeringen i Kastilien-León 2001.

Mer nyligen har guiden över kvalitetslivsmedel från provinsen León, "León al gusto", som finansierades av utvecklingssektionen vid EUGFJ, ägnat fyra sidor åt bönorna.

När det gäller marknadsföring utanför Spanien ingår två sidor om bönorna i "Guide of the Best Fruits and Vegetables", som publicerats av jordbruksministeriet.

En Google-sökning på Internet ger 300 träffar, huvudsakligen på sidor om gastronomi, turism, Wikipedia osv. Produktens betydelse ur samhällsynpunkt framgår också av att bönorna har ett eget museum i La Bañeza och ett gastronomiskt sällskap i La Bañeza-León, vars ordförande är revisionsrättens nuvarande ordförande.

På marknaderna avspeglas börnornas goda rykte hos konsumenterna av den betydande skillnaden i pris mellan dem och andra bönor som saknar skyddad beteckning.

Naturförhållanden

Egenskaperna hos börnorna från La Bañeza-León är förknippade med det geografiska områdets klimat- och markbetingelser och med den växtlighet som är anpassad till miljön.

Klimat: Klimatet skiljer sig påtagligt från det angränsande området österut när det gäller temperatur och nederbörd och från de angränsande områdena norrut och västerut när det gäller nederbörd. Medel-nederbörden under börnornas odlingsäsong är gynnsam för plantornas utveckling, oavsett om de odlas på bevattnad mark eller på obevattnad mark med mycket väl genomfuktad jord. Generellt hämmar den måttliga nederbörden utvecklingen av svampsjukdomar, under förutsättning att odlingsåtgärderna, särskilt bevattningen, utförs korrekt.

Jordmån: Det geografiska området domineras av lersand och sandjord, med låg lerhalt och neutralt eller surt pH, hög halt av organiskt material och låg karbonathalt. Som helhet ger dessa jordar börnorna ökad vattenupptagningsförmåga, låg askhalt och bättre organoleptiska egenskaper efter kokning, vilket huvudsakligen tar sig uttryck i ett slätare skal och en mjöligare frövit med liten kornighet.

Växtlighet: Den traditionella och kontinuerliga odlingen av dessa bönsorter har lett till ett urval till följd av odlingsmiljön och ett urval som gjorts av odlaren som hela tiden har valt de bästa skiftena och de mest enhetliga börnorna med bäst kvalitet som utsäde till nästa sådd.

Mänskliga faktorer

Tack vare den erfarenhet som odlarna har skaffat sig under många generationer kan de välja de skiften som är bäst lämpade för odling av bönor och har den kunskap som krävs för att kunna anpassa sina odlingsmetoder så att de får fram bönor av mycket hög kvalitet.

4.7. Kontrollorgan:

Namn: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Alubia de La Bañeza-León"
Adress: Avenida Portugal s/n
24750 La Bañeza (León)
ESPAÑA
Tfn +34 987641686
Fax +34 987641686
E-post: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León uppfyller den europeiska standarden EN-45011:1998.

4.8. Märkning:

Den märkning som varje förpacknings- och bearbetningsanläggning använder ska vara godkänd av Consejo Regulador. Märkningen ska innehålla frasen "Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León", åtföljd av logotypen för Consejo Regulador. Kontrollmärket, som innehåller en alfa-numerisk kod, levereras av Consejo Regulador.

Consejo Reguladors logotyp återges nedan:



Produkter som framställts med Alubia de La Bañeza-León som råvara, eventuellt efter beredning, får saluföras för användning som livsmedel i förpackningar med hänvisning till denna beteckning (Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León), men utan gemenskapens logotyp, under förutsättning att:

- a) Alubia de La Bañeza-León, med den skyddade geografiska beteckningen, är den enda ingrediensen från denna produktgrupp.
- b) Tillverkaren eller förädlaren är godkända av Consejo Regulador, som ser till att den skyddade geografiska beteckningen används korrekt. Consejo Regulador ska i detta syfte fastställa en förlaga till ansökan i vilken villkoren för godkännande anges. Ett godkännande innebär att den sökande har skyldighet att godta de kontroller som Consejo Regulador gör för att bekräfta spårbarheten för Alubia de La Bañeza-León.

När det inte uteslutande har använts "Alubia de La Bañeza-León", får den skyddade beteckningen endast nämnas i dessa produkters innehållsförteckning.
