

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ
KÖZLEMÉNYEK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 86/02)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„GARBANZO DE FUENTESAÚCO”

EK-szám: ES/PGI/005/0264/19.11.2002

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: 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

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

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Csoportosulás:

Név: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Tel.: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

e-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. Termék típusa:

1.6. osztály: csicseriborsó (Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva)

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Garbanzo de Fuentesauco”

4.2. Leírás: A *Cicer Arietinum* L. faj *macrocarpum* fajtájához tartozó fuentesauco-i ökotípus termése, amelyet szárazborsóként csomagolva hoznak forgalomba.

Nyúlványa görbe és jól kiemelkedő, színe vajsárga vagy sárgával kevert fehér és barna. Héja közepesen egyenetlen, foltmentes.

100 szem borsó tömege előkezelés után 40 és 50 gramm között van.

10 órán át 25 °C-os desztillált vízben áztatva 100 %-nál több vizet vesz fel.

Főzés után a mag belseje krémes, csaknem egységes állagú, héja puha. A szemek legalább 85 %-a egészben marad, héja nem válik le.

Íze mindig kellemes.

4.3. Földrajzi terület: A csicseriborsót kizárólag Zamora tartomány következő településein termesztik: 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 és Villamor de los Escuderos.

A termőterület kiterjedése 687 négyzetkilométer.

4.4. Származási igazolás: A termék származását az ellenőrző és tanúsító eljárások révén igazolják.

A következőket kell vizsgálni:

- A csicseriborsó kizárólag a termőterületen található olyan bejegyzett parcelláról származhat, ahol a 4.5. szakasznak megfelelő művelés folyik.
- A termést csak olyan raktárakba és csomagolóüzemekbe szabad szállítani, amelyeket a szabályozó tanács előzőleg felvett nyilvántartásába.
- A csicseriborsót a különböző piaci szereplők közötti szállításkor a szabályozó tanács által előzetesen kiállított fuvarlevél kíséri.
- A szabályozó tanács rendszeres időközönként ellenőrzéseket és értékelő vizsgálatokat végez. Ezek keretében szemrevételezi a parcellákat, raktárakat és csomagolóüzemeket, meggyőződik a termék előállításának szabályosságáról, mintákat vesz, vizsgálatokat és iratellenőrzést végez.
- A szabályozó tanács által kiadott, az eredetet igazoló címkével csak olyan csicseriborsó kerülhet forgalomba, amely a minőség-ellenőrzési eljárások során valamennyi vizsgálatnak megfelelt csomagolóüzemből származik.
- A szabályozó tanács a csomagolóüzemek részére csak annyi címkét és ellenőrzőcímkét ad ki, amennyi a termelők vagy raktározók által a csomagolóüzemnek leszállított mennyiség és a forgalomba kerülő csomagolási egységek töltete alapján indokolt.

4.5. Az előállítás módja: A csicseriborsót a szabályozó tanács nyilvántartásába bejegyzett parcellákon termesztik. A parcellák talaja mély, jó vízelvezetésű. A talaj vályogos vagy vályogos-homokos, kémhatása savas vagy enyhén lúgos, oldott kalciumtartalma alacsony vagy közepes, szén-nitrogén aránya alacsony, sőt nem vagy alig tartalmaz. A csicseriborsót vetésforgóban kell ültetni, két egymást követő évben nem vethető ugyanoda. Termesztésének ideje alatt a talajt nem szabad szerves trágyával kezelni. A termést akkor kell betakarítani, amikor a növény és a termőterületen növő gyomok teljesen elszáradtak. Tárolását száraz, közvetlen napfénytől védett helyen kell megoldani. A különböző jellemzőkkel rendelkező csicseriborsók keverését kerülni kell.

A bejegyzett csomagolóüzemekben a csicseriborsót megtisztítják, eltávolítják a szemek közül az idegen anyagokat, kiválogatják, nagyság szerint osztályozzák és becsomagolják.

A száraz csicseriborsót a szabályozó tanács ellenőrzőcímkéjével ellátott csomagolásban a második év szeptembere előtt hozzák forgalomba.

4.6. Kapcsolat: Néhány történelmi említés a „Garbanzo de Fuentesauco”-ról:

- Fuentesauco városi statútumai, 1569.,
- Fuente de Saúco grófja csicseriborsót ajándékozott Don Francisco de Quevedo y Villegas-nak,
- díjat nyert az 1857-es madridi mezőgazdasági kiállításon, a XX. század elején Sevilában rendezett vásáron pedig tiszteletdíjban részesült.

Irodalmi említések:

- Marqués de la Ensenada (Ensenada márkí) telekkönyve, 1752.,
- Madoz-féle statisztikai szótár, 1845.,
- Benito Pérez Galdós Episodios Nacionales című műve,
- Camilo José Cela Judíos, moros y cristianos című műve.

Természeti tényezők

A „Garbanzo de Fuentesauco” jellemzőit a termőterület talajtani és éghajlati viszonyai és a természet ökotípus befolyásolják.

A termőterületen hosszú és hideg telek jellemzőek gyakori faggal, ami természetes módon gátolja a csicseriborsót fenyegető kártevők és betegségek megjelenését. A növények növekedése és a borsó érése idején kevés csapadék esik. Ez arra kényszeríti a növényt, hogy a talaj víztartalmait hasznosítsa.

A talaj mély, jó vízelvezetésű, savas vagy enyhén lúgos kémhatású, kalciumtartalma alacsony vagy közepes, szén-nitrogén aránya alacsony, sótartalma nulla vagy elhanyagolható. A talaj jellemzőinek, főleg az alacsony kalciumtartalomnak köszönhető, hogy a csicseriborsó héja vékony, és a szemek sok vizet vesznek fel.

A gazdák nemzedékek óta igyekeznek kiválasztani a finomabb szemű csicseriborsót, így jött létre a fuentesauco-i ökotípus, amely a területhez tökéletesen alkalmazkodott.

Az emberi tényező

A gazdák a művelés során arra törekkenek, hogy meghatározott érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező csicseriborsót termesszenek. A különböző jellemzőkkel rendelkező változatokat nem keverik, így egységes termést hoznak létre.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) „Garbanzo de Fuentesauco”

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

Tel.: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

e-mail: info@legumbresdecalidad.com

A szabályozó tanács megfelel az EN 45011 szabvány 1998-as kiadásának.

- 4.8. Címkézés: A „Garbanzo de Fuentesauco” csomagolásán elhelyezett címkéken vagy feliratokon kötelező feltüntetni az „Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco” („Garbanzo de Fuentesauco” oltalom alatt álló földrajzi jelzés) megjelölést, valamint a szabályozó tanács logóját. A csomagolóüzem által elhelyezett felirat, nyomat vagy címke mellett a szabályozó tanács ellenőrzőcímekjét is el kell helyezni a terméken.

Az ellenőrzőcímkeken alfanumerikus kód szerepel, amellyel biztosítható a nyomon követhetőség. Az ellenőrzőcímket a csomagoláson a szabályozó tanács minőségbiztosítási kézikönyvében előírt módon kell elhelyezni úgy, hogy biztosan ne lehessen újra felhasználni.

Az olyan termékek csomagolásán, amelyek gyártásához alapanyagként „Garbanzo de Fuentesauco” csicsriborsót használtak, még akkor is, ha az feldolgozáson esett át, feltüntethető az „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco” (A „Garbanzo de Fuentesauco” földrajzi jelzés oltalmát élvező termék felhasználásával készült) felirat, de a közösségi logó elhagyható, amennyiben:

- a termék kizárólag a „Garbanzo de Fuentesauco” földrajzi jelzés oltalmát élvező csicsriborsó felhasználásával készült,
- a feldolgozó üzem rendelkezik a szabályozó tanács engedélyével, és szerepel annak nyilvántartásában annak érdekében, hogy a szabályozó tanács ellenőrzéseket végezhesen és felügyelhesse az oltalom alatt álló földrajzi jelzés szabályszerű használatát.

Amennyiben egy termék előállításához nem csak „Garbanzo de Fuentesauco”-t használnak, az oltalom alatt álló földrajzi jelzést kizárólag a végtermék (vagy feldolgozott termék) összetevőinek jegyzékében szabad megemlíteni.
