

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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

(2009/C 37/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„FABA DE LOURENZÁ”

EK-szám: ES-PGI-005-0480-05.07.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios. Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. España

Cím: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaae@mapa.es

2. **Csoportosulás:**

Név: Asociación Cosecheros Asociados de Faba (COAFA) y otros

Cím: Masma — Mondoñedo (Lugo)

Tel.: (34) 982 12 10 06

Fax: (34) 982 12 15 52

E-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A termék típusa:

1.6. osztály – Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés: „Faba de Lourenzá”

- 4.2. *Leírás:* A „Faba de Lourenzá” földrajzi jelzés (OF) oltalma alatt álló termék egészséges, ép, tiszta, emberi fogyasztásra alkalmas szemekből álló, fejtett, száraz veteménybab (paszuly vagy „fabas”), amely a pillangósvirágúak vagy hüvelyesek családjához tartozó *Phaseolus vulgaris*, L fajta „Faba Galaica” néven ismert helyi változata.

Genetikai szempontból a Faba Galaica a *Phaseolus vulgaris* veteménybabfajta ún. andoki hagyatékához tartozik. A magvak tipológiája alapján a termék a „Favada” nemzetközi kereskedelmi csoportba sorolandó.

A magvak jellemzői:

- mintázat nélküli, egyenletes fehér szín,
- tömeg: igen nagy (80–120 g/100 mag),
- méret: 19–26 mm hosszú, 9–11 mm széles, 7–8 mm vastag magvak,
- forma: vese alakú, hosszúkás, félig telt,
- víztartalom: 14–17 %.

A „Faba Galaica” bizonyos minőségi jellemzői eltérnek más babokétól, rendkívüli fogyasztói népszerűsége a konyhai elkészítés szempontjából kivételes minőségének köszönhető, azaz az aránylag kevés héjtartalmának (8–10 %), a 100 %-ot meghaladó, nagy nedvzívó képességének és a főzési jellemzőinek, ugyanis a főzési folyamat végére a szemek tökéletesen épek maradnak, húruk krémes, csomómentes és alig különböztethető meg a héjtól.

- 4.3. *Földrajzi terület:* A termék termőterülete egybeesik a feldolgozási és csomagolási területtel és magában foglalja Lugo tartomány „A Mariña Luguesa” néven ismert természeti tájkörzetet alkotó tengerparti területét. Ez a terület három közigazgatási körzetre oszlik, Nyugat-A Mariña, Közép-A Mariña és Kelet-A Mariña körzetre, amelyekhez az alábbi települések tartoznak: Alfoz, Barreiros, Burela, Cervo, Foz, Lourenzá, Mondoñedo, Ourol, Pontenova (A), Ribadeo, Trabada, Valadouro (O), Vicedo (O), Viveiro és Xove.

A területen a hegyek közé ékelve számos mély, gazdag, közepesen kötött talajú, jó vízelvezetésű völgy fut keresztül észak-dél irányban, amelyek éghajlatát erőteljesen befolyásolják a domborzati viszonyok és a tenger közelsége.

- 4.4. *A származás igazolása:* A termék nyomon követhetőségét az egyes termelési és értékesítési szakaszokban való azonosíthatósága biztosítja.

A termékleírásban szereplő előírások teljesülésének ellenőrzése céljából az ellenőrző szerv folyamatosan aktualizált nyilvántartást vezet az ültetvényekről, illetve a raktárakról és a csomagolást végző létesítményekről.

Kizárólag a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett ültetvényekben és termelők által, a termékleírásban és a többi vonatkozó szabályzatban meghatározott feltételek mellett termesztett, előírt tulajdonságokkal rendelkező bab állhat a „Faba de Lourenzá” földrajzi jelzés oltalma alatt.

Hasonlóképpen, csak a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett létesítményekben kezelt, illetve csomagolt bab kaphatja meg a „Faba de Lourenzá” oltalom alatt álló földrajzi jelzést.

Az ellenőrző szerv ellenőrzést és felügyeletet gyakorol minden természetes vagy jogi személy felett, akinek vagy amelynek birtokában állnak a nyilvántartásban szereplő ültetvények és raktárak, illetve a további létesítmények és maguk a termékek, a célból, hogy meggyőződjön arról, hogy a „Faba de Lourenzá” földrajzi jelzés oltalma alatt álló termékek megfelelnek a termékleírásban és a többi vonatkozó szabályzatban meghatározott feltételeknek.

A regisztrált személyeknek ezenkívül kötelességük az e célból létesített nyilvántartásba tett bejegyzések alapján bejelenteni az oltalom alatt álló „Faba de Lourenzá” ténylegesen megtermelt és értékesített mennyiségét. Az ellenőrző szerv összeveti a csomagolók által értékesített mennyiségeket az őket ellátó mezőgazdasági termelők terméseredményeivel, valamint az előbbieket a bejegyzett parcellák mezőgazdasági hozamaival.

A teljes termést azonosító sorszámot viselő OFJ címkével ellátott csomagolásban kell értékesíteni.

- 4.5. Az előállítás módja: A „Faba de Lourenzá” földrajzi jelzés oltalma alatt álló babot kizárólag a *Phaseolus vulgaris*, L fajta „Faba Galaica” néven ismert helyi változatának száraz, fejtett magvaiból lehet előállítani. Az előállításához minősített vetőmagot, a saját gazdaságból származó ellenőrzött, újrafelhasznált magot, vagy az ellenőrző szerv nyilvántartásába bejegyzett más ültetvényekből származó vetőmagot kell használni.

A vetőterületet ekével, ásóboronával vagy talajmaróval kell előkészíteni 2–3 egymást keresztező menetben, amelynek során a szükséges trágyázás is el lehet végezni a terület ideális körülményeinek megteremtése érdekében. Hangsúlyozandó, hogy még jelenleg is jelentős a terület gazdaságaiból származó természetes trágya használata. A vetés május–júniusban történik, a vetés mélysége 2–5 cm.

A „Faba Galaica” (futóbab) termesztésénél a földterületen támrendszereket kell létesíteni, amelyek elősegítik a növény megfelelő fejlődését. Ezt a támrendszert a választott termesztési rendszernek megfelelően többféle módon lehet elkészíteni:

- monokultúra esetében: fából vagy más anyagból készült botokból, amelyek közé drótot vagy kötelet feszítenek, zsinegből font vagy kész hálót helyeznek,
- kukorica és bab vegyeskultúra esetében: a kukorica látja el a támrendszer funkcióját.

A lehetséges kártevők, illetve betegségek elleni harcot az alábbi termesztési módszerek alkalmazásával kell elvégezni:

- a támrendszereket és a talajt beültetés előtt fertőtleníteni kell azoknál a parcelláknál, ahol előfordult vöröspók fertőzés,
- a gaz és a növényi kultúrák maradványait el kell távolítani,
- a kultúrákat az első fejlődési szakaszok alatt megfigyelés alatt kell tartani,
- megfelelő ültetőkereteket kell alkalmazni, amelyek lehetővé teszik a levegőztetést,
- egészséges és jó csírázóképeségű mag használata,
- a talaj megfelelő trágyázása és meszezése; a nitrogénfelesleg képződése kerülendő,
- elejét kell venni a talajáztatásnak és tömörödésnek,
- nem szabad túl mélyre vetni,
- vetésforgót kell alkalmazni a nehezen kontrollálható betegségek elterjedésének megelőzése érdekében,
- kerülni kell a túl korai vetést.

Abban az esetben, ha az ültetvényen valamilyen növényvédő szer használata válik szükségessé, a következő általános szabályokat kell betartani:

- a lehető legkisebb mennyiségű szert kell alkalmazni, a gyártó által ajánlott adagolások figyelembevételével,

- egy szert csak előzetes technikai ajánlás birtokában szabad egymás után kettőnél többször alkalmazni vagy több szert összekeverni,
- be kell tartani az egyes alkalmazások és a betakarítás közötti biztonsági várakozási időt.

Gyakran, kis mennyiségű vizet kell szétöntözni a pangó víz elkerülése és az egyenletes elosztás érdekében. Lehetőség szerint mindenképpen el kell kerülni az egészségügyi kockázatokat.

A bab leszedése augusztus vége és november vége között történik. A betakarításra akkor kerül sor, amikor a hüvely már száraz; történhet kézi úton, amikor a növényről egyenként szedik le a hüvelyeket, illetve az egész növény kitépésével, majd megfelelő helyen történő feldolgozásával. Ezt követően kerül sor a bab fejtésére gépi vagy kézi úton.

A raktározást és tárolást hűvös, száraz helyen kell végezni, ahol biztosítottak a megfelelő higiénia-egészségügyi feltételek.

Csomagolás előtt a babszemeket tisztítják, rostálják és válogatják, majd a zsizsikesedés megelőzése céljából legalább 48 óráig -20 °C -on vagy ennél alacsonyabb hőmérsékleten hűtőkamrákban tárolják. A termék tartósítására nem használnak vegyszereket.

A kereskedelemben kerülő bab extra vagy első osztályú besorolást kap a száraz zöldségfélékre vonatkozó, az 1983. november 16-i rendelet által jóváhagyott (BOE 275. sz., 1983. november 17.) minőségi szabványok szerint. Új, tiszta és olyan anyagból készült csomagolást kell használni, amely lehetővé teszi a termék megfelelő levegőzését, megőrzését és szállítását. Általában 0,5 és 1 kg befogadására alkalmas csomagolóanyag van szükség.

- 4.6. *Kapcsolat:* A babtermesztés rendkívül fontos ezen a vidéken, bibliográfiai adatok sokasága bizonyítja jelenlétét a legkülönbözőbb művekben, pl. a „Galíciai Királyság leírása gazdasági szempontból” (Lucas Labrada, 1804), „A századvég története. Lugo tartomány földrajzi és történelmi leírása” (Antonio Correa Fernández, 1900) vagy a „Galíciai Királyság földrajza” (Carreras y Candi, 1936) című munkákban. Vilanova de Lourenzá helyi levéltárában megtalálhatók a heti piacokkal és a havonta tartott vásárokkal kapcsolatos adatok, amelyekből ugyancsak kiviláglik a terméknek e vidéken betöltött fontos szerepe. A múlt század hatvanas éveinek elejére jelentősen emelkedett a babtermesztés La Mariña Luguesa környékén, különösen Vilanova de Lourenzá körzetében, amelyről azután a bab a „Faba de Lourenzá” piaci nevet kapta, amelyet a különböző gasztronómiai útikönyvek is említenek. E kultúrájának a területen betöltött jelentős szerepét és népszerűségét mutatja, hogy 1991 óta minden év október első hetében megtartják a „Festa da faba de Lourenzá” (a lourenzá bab ünnepét), amelyet a Xunta de Galicia (Galicia Autonóm Közösség kormánya) idegenforgalmi szempontból kiemelt jelentőségű eseménnyé nyilvánított.

A Faba de Lourenzá termőhelyéül szolgáló völgyek optimális természeti környezetet biztosítanak általában a bab, és különösen a „Faba Galaica” termesztése számára. Azon túl, hogy a talaj gazdag, mély, jó vízelvezetéssel rendelkező és közepes textúrájú (vegyes vagy vegyes-tőzegetes), az éghajlat is különösen kedvez e kultúrának, mivel a nyár párás, enyhe (Lourenzában a májusi középhőmérséklet $13,6\text{ °C}$, a szeptemberi $17,0\text{ °C}$), a hőingadozások csekély mind a nappalok és az éjszakák, mind az egyes napok között. E körülmények alapvetően befolyásolják a termék minőségét, aminek eredményeként a babszemek csillogók, héjuk vékony, húruk omlós, textúrájuk és ízük kellemes; a fogyasztók mindezt nagyra értékelik, ezért a piacon e termék magasabb árat ér el, mint a máshonnan származó babok.

Fontos, hogy helyi fajtáról van szó, amelyet a Mariña Luguesa környékén ősidők óta termesztenek és a mezőgazdasági termelők minden egyes betakarításkor a legjobb szemeket válogatják ki. A helyi gazdák által a legjobb növények megőrzése és kiválasztása érdekében alkalmazott ősi gyakorlat a termesztési technikáknak a terület adottságaihoz történő hozzáigazítása mellett, egy a környezethez különlegesen kötődő és kiváló érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező terméket eredményezett.

A Faba Galaica fajta és a kijelölt termőterület közötti összhangot a Tudományos Kutatások Főtanácsa (CSIC) által készített tanulmány is megállapította, amely arra a következtetésre jut, hogy ez a fajta a mag kereskedelmi minőségének vonatkozásában (különösen a héjarány és a vízfeltevő-képesség tekintetében) szembetűnően eredményesebb, ha a kijelölt termőterületen termesztik, mint ha más, közeli babtermesztő vidékeken termelt volna.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal)

Cím: Rúa Fonte dos Concheiros 11, bajo
E-15703 Santiago de Compostela

Tel.: (34) 981 54 00 55

Fax: (34) 981 54 00 18

E-mail: sxca.agri@xunta.es

- 4.8. Címkézés: A „Faba de Lourenza” földrajzi jelzés oltalma alatt értékesített száraz veteménybabot hitelesítés után el kell látni az adott előállító/csomagoló márkajelével és egy sorszámozott, alfanumerikus kódolással, az ellenőrző szerv által engedélyezett és kiadott és a „Faba de Lourenzá” földrajzi jelzés hivatalos logóját tartalmazó címkével.

Mind a kereskedelmi címkén, mind magának a jelzésnek címkéjén kötelezően szerepelnie kell a „Faba de Lourenzá oltalom alatt álló földrajzi jelzés” megjelölésnek.
