

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 186/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN”

NR WE: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

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

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Promotora Pro-IGP Alubia de León
Adres: Plaza San Marcos, 6
1º (Cámara Agraria)
24002 León
ESPAÑA
Telefon +34 987226140
Faks +34 987272840
E-mail: agraria@camaraleon.e.telefonica.net
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Warzywa

4. Specyfikacja produktu:

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Alubia de La Bañeza-León”

4.2. Opis produktu:

Chroniony produkt to suche ziarna oddzielone od strąków fasoli (*Phaseolus vulgaris* L., rodzina bobowatych, roślina grubonasienna przeznaczona do spożycia przez ludzi) następujących odmian lokalnych: „Canela”, „Plancheta”, „Riñón menudo” i „Pinta”.

Cechy charakterystyczne ziaren tych odmian, między którymi zachodzą znaczne różnice, są następujące:

Cechy morfologiczne produktu suchego:

- odmiana „Canela”: ziarno nerkowate i wydłużone, jednolitej cynamonowej barwy; masa 100 ziaren waha się od 50 do 62 gramów;
- odmiana „Plancheta”: ziarno o owalnym kształcie, barwy białej; masa 100 ziaren waha się do 44 do 52 gramów;
- odmiana „Pinta”: ziarno okrągłe, barwy cynamonowej, nakrapiane na ciemnoczerwono; masa 100 ziaren waha się od 51 do 67 gramów;
- odmiana „Riñón menudo”: ziarna nerkowate, owalne, barwy białej żyłkowatej; masa 100 ziaren waha się od 41 do 57 gramów.

Cechy fizykochemiczne produktu suchego:

Wełnianie wody destylowanej, w temperaturze 10–15 °C, w ciągu 10 godzin, powyżej 100 %.

Cechy organoleptyczne:

- „Canela”: gotowane ziarna w bardzo dużej części pozostają nienaruszone, z gładką i sprężystą skórką oraz bardzo miękkim, nieco tłustym, mało ziarnistym i średnio mączystym bielmem;
- „Plancheta”: gotowane ziarna w dużej części pozostają nienaruszone, z gładką, bardzo miękką skórką oraz bardzo miękkim i bardzo tłustym, mało ziarnistym i nieco mączystym bielmem;
- „Pinta”: połowa gotowanych ziaren pozostaje nienaruszona, z gładką, miękką skórką oraz miękkim i tłustym, bardzo mało ziarnistym i średnio mączystym bielmem;
- „Riñón menudo”: połowa gotowanych ziaren pozostaje nienaruszona, z bardzo gładką i średnio twardą skórką oraz miękkim i średnio tłustym, bardzo mało ziarnistym i średnio mączystym bielmem.

Fasola sucha, która należy do kategorii handlowej „Ekstra” opisanej w rozporządzeniu z dnia 16 listopada 1983 r. w sprawie zatwierdzenia normy jakości odnoszącej się do niektórych warzyw suchych (BOE nr 275 dnia 17 listopada 1983) lub w przepisach, które zastępują to rozporządzenie, jest pakowana w polietylen, siatkę lub papier i przechowywana w normalnych warunkach otoczenia.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji rolnej o powierzchni 5 456 km² obejmuje 98 gmin prowincji León należących do regionów rolniczych Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera i Tierras de León oraz 20 gmin regionu Benavente y Los Valles w prowincji Zamora przylegającego do León.

Obejmuje następujące gminy podzielone według prowincji i regionów rolniczych:

Prowincja León:

Region 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 i Villares de Órbigo.

Region 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 i Zotes del Páramo.

Region Esla-Campos: Algadefe, Cabrerros 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 i Villaturiel.

Region 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 i Villamontán de la Valduerna.

Region La Cabrera: Castrocontrigo i Luyego:

Region 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 i Villaquilambre.

Prowincja Zamora:

Region 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 i Villanueva de Azoague (wyłącznie zachodni brzeg rzeki Esla).

4.4. Dowód pochodzenia:

Consejo Regulador pełni funkcje nadzorcze i kontrolne w celu zapewnienia zgodności produkcji, przechowywania, pakowania i jakości fasoli z wymogami specyfikacji. Fasola musi pochodzić z działek znajdujących się na obszarze produkcji rolnej i wpisanych do rejestru działek Consejo Regulador. Czynności wykonywane na fasoli odbywają się wyłącznie w magazynach i zakładach zajmujących się pakowaniem, które zostały uprzednio wpisane do odpowiednich rejestrów Consejo Regulador. Działki, magazyny i zakłady przetwórcze oraz zakłady pakowania muszą być poddane wstępnej ocenie w celu wpisania ich do rejestru Consejo Regulador i ocenom okresowym w celu utrzymania ich w tym rejestrze. Przemieszczeniu produktu między tymi rolnikami, magazynami i zakładami muszą towarzyszyć dokumenty przewozowe wydane uprzednio przez Consejo Regulador. Tylko fasola, która przeszła pomyślnie wszystkie kontrole wprowadzana jest do obrotu, wraz z gwarancją pochodzenia potwierdzoną za pomocą etykiety Consejo Regulador. Liczba etykiet dodatkowych wydanych przez Consejo Regulador zakładom pakowania i zakładom przetwórczym jest zależna od odebranych ilości fasoli i pojemności opakowań.

4.5. Metoda produkcji:

Na działkach: działki to grunty nawadniane lub grunty nienawadniane, ale o świeżej glebie. Fasola wprowadzana jest do płodozmianu najwyżej co dwa lata. Nasiona muszą pochodzić z upraw wolnych od bakteriozy fasoli i są poddawane zabiegom przeciw chrzęszczom pod kontrolą Consejo Regulador. Siew ma miejsce wiosną, a maksymalna gęstość wynosi 190 000 roślin/ha. Zbory fasoli odbywają się w sierpniu, wrześniu lub październiku, kiedy ziarna osiągną fizjologiczną dojrzałość.

W magazynach: przechowywać produkt mogą rolnicy lub inne podmioty, unikając mieszania fasoli należącej do różnych partii, które należy fizycznie rozdzielić.

Magazyny muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami technicznymi i sanitarnymi.

W zakładach pakowania:

fasola podlega różnym procesom kontrolnym dotyczącym jakości surowca. Fasolę jest dzielona na jednolite partie, poddawana wstępnemu oczyszczeniu, a następnie zabiegom przeciw chrząszczom, sortowana i kalibrowana. Po pozbyciu się wadliwych ziaren fasola jest pakowana za pomocą dozowników. Podlega ona końcowej kontroli jakości, a następnie jest etykietowana i wyposażana w oddzielne etykiety dodatkowe dostarczane przez Consejo Regulador.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

R e n o m a

Pierwsze odnotowane przypadki handlu fasolą La Bañeza datuje się na 1570 r. Handel ten odbywał się na słynnych targach Medina del Campo, zaopatrywanych wyłącznie przez chłopów z regionu.

Kataster z Ensenady z 1752 r. podaje, że w La Bañeza każdej soboty odbywał się targ i że fasola widniała wśród sprzedawanych na nim towarów.

Słownik geograficzny, statystyczny i historyczny Hiszpanii i jej posiadłości zamorskich (1846–1850) Pascuala Madoza podaje informacje na temat uprawy fasoli w prowincji León zgodnie ze spisem z 1799 r.: „prowincja produkuje 2 102 faneg (126 120 kg) fasoli, której wartość szacuje się na 63 060 reali”. Podaje on również dane liczbowe dotyczące spożycia w mieście León w latach 1835–1839. Fasola jest warzywem najczęściej spożywanym (0,21 fanegi/12,6 kg na mieszkańca rocznie), za którym plasuje się ciecierzycza (0,09 fanegi/5,4 kg) i groszek (0,03 fanegi/1,8 kg).

Powszechny rocznik Hiszpanii z 1912 r. Bailly-Baillière przytacza fasolę jako jedną z głównych rodzajów produkcji wielu gmin okręgu sądowego La Bañeza i zawiera następujące ogłoszenie reklamowe: „Ceferino Martín – La Bañeza – klasyfikowane zboża, warzywa, wełna, pakuły, ziemniaki i fasola odznaczone złotym medalem”.

Prowincja León (przewodnik ogólny), dzieło José Mourille López z 1928 r., stwierdza w odniesieniu do La Bañeza, że „eksportowana w dużych ilościach fasola przyczynia się do renomy regionu”.

Dzisiaj renomę tę potwierdza między innymi włączenie tego produktu do różnych oficjalnych katalogów żywności, np. Hiszpańskiego wykazu produktów tradycyjnych z 1996 r. opublikowanego przez ministerstwo rolnictwa, rybołówstwa i żywności oraz sfinansowanego przez Komisję Europejską.

Podobnie Wykaz produktów rolno-spożywczych wysokiej jakości rządu Kastylii-León na 2001 r. poświęca temu produktowi dwie strony.

Ostatnio w Przewodniku żywności wysokiej jakości prowincji León, zatytułowanym „León al gusto” i sfinansowanym z EFOGR–Orientacja, fasoli poświęcono cztery strony.

Jeśli chodzi o promocję za granicą, również „Guide of the Best Fruits and Vegetables” opublikowany przez ministerstwo rolnictwa poświęca jej dwie strony.

W Internecie, wyszukanie w Google’u odsyła do 300 wyników, głównie do stron związanych z gastronomią i turystyką, do Wikipedii itp. O znaczeniu tego produktu ze społecznego punktu widzenia świadczy również istnienie muzeum fasoli w Alubia en La Bañeza oraz stowarzyszenia gastronomicznego na rzecz fasoli La Bañeza-León, któremu przewodniczy obecny prezes Trybunału Obrachunkowego.

Na rynkach renoma, jaką cieszy się ta fasola wśród konsumentów znajduje odzwierciedlenie w dużej różnicy, jaką można zaobserwować między jej ceną a ceną innych typów fasoli, które nie są objęte chronioną nazwą.

Czynniki naturalne

Cechy charakterystyczne fasoli La Bañeza-León są związane z właściwościami klimatu i gleby obszaru geograficznego oraz materiału roślinnego dostosowanego do otoczenia.

Klimat: występują wyraźne różnice w stosunku do przyległych obszarów od strony wschodniej pod względem temperatury i wilgotności, a w stosunku do obszaru przyległego od strony północnej i zachodniej – pod względem wilgotności. Średni wskaźnik opadów w okresie upraw fasoli sprzyja prawidłowemu rozwojowi rośliny, która jest uprawiana na gruntach nawadnianych lub nienawadnianych, ale o bardzo świeżej glebie. Ogólnie umiarkowana wilgotność hamuje rozwój chorób grzybiczych, pod warunkiem że czynności składające się na uprawę, w szczególności podlewanie, są prawidłowo wykonywane.

Gleby: ten obszar geograficzny tworzą głównie gleby lekkie lub lekkie i piaszczyste, o niewielkiej zawartości gliny, neutralnym lub kwaśnym pH, o dużej zawartości substancji organicznych i małej zawartości węglanów. Ogólnie rzecz ujmując, gleby te zapewniają fasoli dużą zdolność do wchłaniania wody, niską zawartość popiołu i optymalne cechy organoleptyczne po ugotowaniu, które wyrażają się głównie przez bardziej gładką skórkę oraz bardziej mączyste i mało ziarniste bielmo.

Materiał roślinny: zwyczajowa, ciągła uprawa tych odmian fasoli doprowadziła do selekcji dokonanej przez środowisko agro-klimatyczne uprawy i przez rolnika, który z najlepszych działek zawsze wybiera fasolę najwyższej jakości i najbardziej jednolitą w celu zasiewu do kolejnych zbiorów.

Czynniki ludzkie

Rolnicy, dzięki doświadczeniu nabywanemu z pokolenia na pokolenie, są w stanie określić działki, które najlepiej nadają się pod uprawę fasoli, i potrafią dostosować praktyki uprawowe tak, by otrzymać fasolę najwyższej jakości.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida »Alubia de La Bañeza-León«
Adres: Avenida Portugal s/n
24750 La Bañeza (León)
ESPAÑA
Telefon +34 987641686
Faks +34 987641686
e-mail: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León spełnia normę EN-45011 w wersji z 1998 r.

4.8. Etykietowanie:

Etykiety handlowe właściwe dla każdego zakładu pakowania i zakładu przetwórczego muszą zostać zatwierdzone przez Consejo Regulador. Muszą one obowiązkowo zawierać informację Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León wraz z logotypem Consejo Regulador. Etykieta dodatkowa oznaczona kodem alfanumerycznym jest wydawana przez Consejo Regulador.

Logotyp Consejo Regulador jest przedstawiony poniżej:



Produkty, dla których Alubia de La Bañeza-León stanowi surowiec, po ewentualnym poddaniu tej fasoli procesowi przetworzenia, mogą być oferowane do spożycia w opakowaniach odwołujących się do tej nazwy (Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León), ale bez wspólnego logo, pod warunkiem że:

- a) produkt objęty CHOG Alubia de La Bañeza-León jest jedynym składnikiem należącym do odpowiedniej kategorii środka spożywczego;
- b) zainteresowani producenci lub przetwórcy są zatwierdzeni przez Consejo Regulador, która czuwa nad prawidłowym stosowaniem chronionej nazwy. W tym celu Consejo Regulador przygotowuje wzór wniosku, w którym wyszczególnia zasady wydawania zezwolenia. Zezwolenie nakłada na wnioskodawcę obowiązek poddania się kontroli, jakie Consejo Regulador musi przeprowadzać w celu sprawdzenia identyfikowalności Alubia de La Bañeza-León.

Jeżeli produkty nie składają się wyłącznie z Alubia de La Bañeza-León chroniona nazwa może być wymieniona jedynie w wykazie składników tych produktów.
