

INNE AKTY

KOMISJA

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 37/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec planowanej rejestracji zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o wniesieniu sprzeciwu muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„FABA DE LOURENZÁ”****Nr WE: ES-PGI-005-0480-05.07.2005****CHNP () CHOG (X)**

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: 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

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaae@mapa.es

2. Grupa składająca wniosek:

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

Adres: Masma — Mondoñedo (Lugo)

Telefon: (34) 982 12 10 06

Faks: (34) 982 12 15 52

E-mail: —

Skład: Producenci/przetwórcy (x) Inni ()

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża świeże lub ich przetwory.

4. Specyfikacja produktu:

(streszczenie wymogów zgodności z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006).

4.1. Nazwa produktu: „Faba de Lourenzá”

4.2. Opis: Produktem objętym chronionym oznaczeniem geograficznym „Faba de Lourenzá” są ziarna fasoli, suche, oddzielone od strąka, pochodzące z rodziny bobowatych, z gatunku fasola zwykła („*Phaseolus vulgaris*, L.”), w odmianie miejscowej znanej jako „Faba Galaica”, zdrowe, całkowicie wykształcone, wolne od zanieczyszczeń i przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Pod względem genetycznym Faba Galaica pochodzi od andyjskiej rodziny gatunku „*Phaseolus vulgaris*”. Według typologii nasion należy ona do międzynarodowej klasy handlowej „Favada”.

Ziarno charakteryzuje się następującymi cechami:

- Gładkie, jednolicie białe.
- Wielkość: bardzo duże (80–120 gr/100 nasion).
- Wymiary: długość 19–26 mm, szerokość 9–11 mm, grubość 7–8 mm.
- Kształt: nerkowaty, wydłużony, bocznie spłaszczony.
- Wilgotność: 14–17 %.

„Faba Galaica” posiada cechy jakościowe odróżniające ją od innych rodzajów fasoli, dzięki którym jest poszukiwana przez konsumentów. Należą do nich wspaniałe walory kulinarne wynikające z małej grubości skórki (od 8 do 10 % objętości nasion); bardzo duża zdolność pochłaniania wody, przekraczająca 100 %; oraz zachowanie w trakcie gotowania, pozwalające na uzyskanie na zakończenie tego procesu pełnych, nienaruszonych ziaren, wyróżniających się pulchnością miąższu, pozbawionego grudek i w niewielkim stopniu odróżniającego się od skórki.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji pokrywa się z obszarem przygotowywania i pakowania, obejmując przybrzeżny obszar prowincji Lugo, tj. region naturalny znany jako A Mariña Luguesa, podzielony na trzy regiony administracyjne: A Mariña Occidental, A Mariña Central i A Mariña Oriental, w których znajdują się gminy: Alfoz, Barreiros, Burela, Cervo, Foz, Lourenzá, Mondoñedo, Oourol, Pontenova (A), Ribadeo, Trabada, Valadouro (O), Vicedo (O), Viveiro i Xove.

Obszar ten obejmuje szereg dolin ukrytych pośród gór, rozciągających się na linii północ-południe, o glebach żyznych, głębokich, dobrze drenowanych, średniozwięzłych; na klimat okolicy duży wpływ ma topografia i bliskość morza.

4.4. Dowód pochodzenia: Identyfikowalność produktu jest zagwarantowana dzięki jego identyfikacji na wszystkich etapach produkcji i sprzedaży.

Aby weryfikować przestrzeganie wymogów wynikających ze specyfikacji produktu, organ kontrolny będzie zarządzał rejestrem upraw oraz rejestrem magazynów i instalacji pakujących, które będą na bieżąco aktualizowane.

Chronionym oznaczeniem geograficznym „Faba de Lourenzá” mogą być oznaczane wyłącznie suche nasiona fasoli wyhodowanej zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji produktu oraz w innych znajdujących zastosowanie normach na plantacjach i przez producentów wpisanych do właściwego rejestru — oraz posiadające cechy, które powinny je charakteryzować.

Podobnie, chronione oznaczenie geograficzne „Faba de Lourenzá” można będzie nadawać wyłącznie suchym ziarnom fasoli przetwarzanym lub pakowanym w instalacjach wpisanych do właściwego rejestru.

Wszystkie osoby fizyczne lub prawne, właściciele składników majątkowych wpisanych do wspomnianych rejestrów, a także plantacje, magazyny, instalacje i produkty poddawane będą inspekcjom i weryfikacjom organu kontroli, których celem będzie sprawdzenie, czy produkty, którym nadawane jest chronione oznaczenie geograficzne „Faba de Lourenzá” spełniają wymogi określone w specyfikacji produktu i pozostałe odpowiednie normy.

Zarejestrowane podmioty są ponadto zobowiązane do deklarowania poprzez właściwe wzmianki w stosownych rejestrach ilości nasion fasoli „Faba de Lourenzá” objętej CHOG faktycznie wyprodukowanych i wprowadzonych do obrotu. Organ kontroli będzie sprawdzał zgodność ilości nasion fasoli wprowadzonych do obrotu przez podmioty zajmujące się pakowaniem z ilościami wyprodukowanymi przez dostarczających ją rolników oraz wielkość produkcji w stosunku do wydajności agronomicznej wpisanych działek.

Całość produkcji sprzedawana będzie w opakowaniach opatrzonych numerowaną etykietą identyfikującą chroniony obszar geograficzny.

- 4.5. *Metoda produkcji:* Chronionym oznaczeniem geograficznym „Faba de Lourenzá” będą mogły zostać objęte tylko suche i oddzielone od strąka ziarna fasoli z gatunku „*Phaseolus vulgaris*, L.”, w odmianie miejscowej „Faba Galaica”, pochodzące z certyfikowanych nasion, uzyskane w sposób kontrolowany w danym gospodarstwie lub z nasion pochodzących z innych plantacji wpisanych do rejestrów organu kontroli.

Teren uprawy przygotowuje się do zasiewu przejeżdżając pole dwa lub trzy razy pługiem, broną lub spulchniaczem obrotowym w krzyżujących się kierunkach, aplikując przy tym niezbędny nawóz, tak aby pozostawić teren w najlepszym możliwym stanie. Należy podkreślić znaczenie, jakie nawet dziś ma stosowanie obornika pochodzącego z okolicznych gospodarstw. Zasiewu dokonuje się pomiędzy majem a czerwcem, umieszczając nasiona na głębokości od 2 do 5 cm.

W przypadku uprawy „Faba Galaica” (pnącej) niezbędne jest przygotowanie tyczek, które umożliwią właściwy rozwój rośliny. Taką strukturę podtrzymującą buduje się na różne sposoby, uwzględniając wybrany system uprawy:

- Monokultura: Pale drewniane lub z innego materiału, połączone naciągniętym drutem lub liną, pomiędzy którymi umieszcza się sznurek lub siatkę.
- Połączenie kukurydzy i fasoli: kukurydza pełni rolę tyczek.

Walka z ewentualnymi atakami szkodników/chorób ukierunkowana jest na stosowanie takich metod uprawy, jak:

- Dezynfekcja konstrukcji i podłoża przed sadzeniem, w przypadku plantacji, na których wcześniej występował przędziorek chmielowiec.
- Usuwanie chwastów i pozostałości wcześniejszych upraw.
- Śledzenie przebiegu upraw w pierwszych fazach rozwoju.
- Odpowiednie rozmieszczanie upraw, umożliwiające napowietrzanie.
- Stosowanie nasion zdrowych, o dużej zdolności kiełkowania.
- Odpowiednie nawożenie i nawapnianie gleby, tak aby unikać nadmiaru azotu.
- Unikanie powstawania kałuż i zbijania się gleby.
- Wysiew na niewielkiej głębokości.
- Wymienność upraw zapobiegająca utrzymywaniu się trudnych do zwalczania chorób.
- Unikanie przedwczesnego wysiewu.

Stosując dowolny typ leczenia upraw należy generalnie przestrzegać następujących norm:

- Należy podawać najmniejsze możliwe ilości leków, stosując zawsze dawki zalecane przez producenta.

- Nie należy stosować tego samego produktu więcej, niż dwa razy z rzędu, bez wcześniejszych zaleceń technicznych.
- Należy zachować okres bezpieczeństwa pomiędzy podawaniem leków a zbiorami.

Uprawy należy podlewać często, równomiernie, a przy tym niezbyt obficie, tak by unikać tworzenia się kałuż. W każdym przypadku uprawy należy podlewać unikając na tyle, na ile to możliwe, ryzyka sanitarnego.

Żniwa przeprowadza się pomiędzy końcem sierpnia a końcem listopada. Zbiórów dokonuje się, gdy strąki są suche i można je zrywać ręcznie, z rosnących krzaków, strąk po strąku, lub uprzednio wrywając krzaki i obierając je ze strąków w przystosowanych do tego miejscach. Następnie przechodzi się do usuwania nasion ze strąków, którą to czynność wykonuje się mechanicznie lub ręcznie.

Zebrane nasiona przechowuje się i konserwuje w chłodnych i suchych pomieszczeniach, zapewniających właściwe warunki higieniczno-sanitarne.

Ziarna, przed zapakowaniem, poddaje się procesowi mycia, przesiewania i selekcji. Następnie umieszcza się je w chłodniach na co najmniej 48 godzin w temperaturze nie wyższej niż $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ w celu zwalczania wołka zbożowego. Do konserwacji produktu nie stosuje się środków chemicznych.

Sprzedawana fasola należy do kategorii ekstra lub pierwszej, określonych w Normie jakości warzyw suchych, przyjętej rozporządzeniem z dnia 16 listopada 1983 r. (BOE nr 275 z 17 listopada). Opakowania muszą być nowe, czyste i wyprodukowane z odpowiednich materiałów, umożliwiających właściwą wentylację, konserwację i transport produktu. Generalnie stosuje się opakowania o wadze 0,5 kg i 1 kg.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Uprawa fasoli ma wielkie znaczenie dla przedmiotowego obszaru, o czym świadczą liczne dane bibliograficzne pojawiające się często w różnych pracach, takich jak „Descripción económica del Reyno de Galicia” (Lucas Labrada, 1804), „Historia fin de siglo. Descripción geográfica e historia de la provincia de Lugo” (Antonio Correa Fernández, 1900), czy też „Geografía del Reino de Galicia” (Carreras y Candi, 1936). W lokalnym archiwum Vilanova de Lourenzá znajdują się dane dotyczące cotygodniowego targu i comiesięcznego jarmarku, w których stwierdza się znaczenie tych upraw dla regionu. Na początku lat 60. ubiegłego wieku nastąpił wyraźny wzrost produkcji fasoli „faba” w regionie La Mariña Luguesa, przede wszystkim w miejscowości Vilanova de Lourenzá, i właśnie w tym okresie na rynku rozpowszechniła się nazwa „Fabas de Lourenzá”, pod którą to rzeczona odmiana fasoli pojawia się w licznych przewodnikach gastronomicznych. Znaczenie i popularność tej uprawy na opisywanym terenie spowodowały, że od 1991 r. odbywa się dorocznie w pierwszy weekend października święto fasoli pod nazwą „Festa da faba de Lourenzá”, uznane przez rząd Galicji za wydarzenie dużej wagi dla turystyki w regionie.

Doliny, w których produkuje się Faba de Lourenzá, stanowią optymalne środowisko dla uprawy fasoli w ogóle, a dla odmiany „Faba Galaica” w szczególności. Obszar ten charakteryzuje się glebami głębokimi, żyznymi, dobrze drenowanymi, średniozwięzłymi (gliniastymi lub piaszczysto-gliniastymi), ponadto klimat jest tu szczególnie sprzyjający, ponieważ lata są wilgotne i łagodne (w Lourenzá średnie temperatury w maju wynoszą $13,6\text{ }^{\circ}\text{C}$, a we wrześniu $17,0\text{ }^{\circ}\text{C}$), przy czym wahania temperatury w cyklu dobowym, jak i pomiędzy kolejnymi dniami są niewielkie. Warunki takie w sposób podstawowy wpływają na jakość produktu, który charakteryzuje się lśniącem ziarnem o cienkiej skórce i delikatnym miąższu, posiadającym ponadto przyjemną fakturę i smak. Dzięki tym walorom przedmiotowa odmiana jest bardzo ceniona przez konsumentów i osiąga na rynku ceny wyższe, niż ma to miejsce w przypadku fasoli innego pochodzenia.

Co więcej, mowa jest tu o odmianie lokalnej, uprawianej od zamierzonych czasów przez rolników z regionu A Mariña Luguesa, którzy wyselekcjonowali ją wybierając przy okazji kolejnych zbiorów najlepsze ziarna. Dziedziczone po przodkach praktyki lokalnych producentów rolnych, utrzymujących i wybierających najlepsze rośliny, przy równoczesnym dostosowywaniu technik produkcji do warunków panujących na tym obszarze, pozwoliły otrzymać produkt wyjątkowo związany z otoczeniem, o znakomitych walorach organoleptycznych.

Związek pomiędzy odmianą Faba Galaica a ograniczonym obszarem produkcji został stwierdzony w badaniu Wysokiej Rady ds. Badań Naukowych (Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC), w którym zauważono, że wartość tej odmiany w odniesieniu do walorów handlowych ziarna (szczególnie proporcjonalna ilość skórki i pochłanianie wilgoci) jest znacznie wyższa, gdy ziarno uprawia się w przedmiotowym ograniczonym obszarze, niż gdy rośnie ono w innych pobliskich strefach produkcji fasoli.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal)

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

Telefon: (34) 981 54 00 55

Faks: (34) 981 54 00 18

E-mail: sxca.agri@xunta.es

- 4.8. *Etykietowanie:* Suche ziarna fasoli sprzedawane z chronionym oznaczeniem geograficznym „Faba de Lourenzá” powinny być opatrzone po certyfikacji etykietą handlową odpowiadającą własnej marce każdego z producentów/podmiotów pakujących i własną etykietą CHOG, z oznaczeniem alfanumerycznym z odpowiednim numerem, dopuszczoną i wydaną przez organ kontrolny, a także z oficjalnym logo chronionego oznaczenia geograficznego „Faba de Lourenzá”.

Zarówno na etykiecie handlowej, jak i na etykiecie własnej produktu, obowiązkowo musi znajdować się napis „Indicación Geográfica Protegida Faba de Lourenzá” (Chronione oznaczenie geograficzne Faba de Lourenzá).
