

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2012/C 300/14)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

## ENHEDSDOKUMENT

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

## »GARBANZO DE ESCACENA«

EF-Nr.: ES-PGI-0005-0945-01.02.2012

BGB ( X ) BOB ( )

1. **Betegnelse:**

»Garbanzo de Escacena«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Det produkt, der omfattes af den beskyttede geografiske betegnelse »Garbanzo de Escacena«, er frugt (kikærter) fra plantearten *Cicer arietinum* L. af den lokale økotype »Campo de Tejada« samt de sorter, der er eller vil blive registreret under handelstypen »Lechoso«.

Den beskyttede geografiske betegnelse omfatter kun de kikærter, der er klassificeret som »ekstra« i overensstemmelse med gældende national lovgivning, og som forhandles som bælgfrugter.

Kikærterne i kategorien »ekstra« er kendetegnet ved at være af højeste kvalitet, og frøene har den form, det udseende og den udvikling og farve, som er karakteristisk for handelstypen. De skal være fri for skader med undtagelse af meget små uregelmæssigheder på overfladen, forudsat at det ikke indvirker på deres generelle udseende, kvalitet eller præsentation i emballagen.

Fysiske og morfologiske egenskaber:

- a) kikærtens farve er meget lys gullig-hvid

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

- b) frøet er aflangt og fladt i siderne, mens overfladen er uregelmæssig med dybe riller
- c) det kan tillades, at op til 2 % af kikærterne ikke overholder egenskaberne i a) og b), forudsat at det ikke påvirker helhedsindtrykket
- d) kikærterne skal have en størrelse på mindst 8 mm, dog må 4 % af dem være mindre
- e) 1 000 kikærter skal mindst veje 490 gram.

Organoleptiske egenskaber:

- a) frøhviden er smøragtig og kun svagt grynet
- b) skallen er blød og fin og hænger fast på frøet
- c) meget fin i smagen
- d) smagen vil altid være behagelig uden fremmede smagsindtryk

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Ikke relevant.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Ikke relevant.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

På grund af den klare forbindelse mellem det endelige produkts kvalitet og den økotype, der anvendes, og klimaet og jordbunden i produktionsområdet er den eneste etape af produktionen, der skal foregå i det geografiske område, selve dyrkningen af kikærten

3.6. *Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.:*

I de virksomheder, der emballerer det beskyttede produkt, gennemføres følgende processer i nævnte rækkefølge:

- kvalitetskontrol så snart kikærterne ankommer til virksomheden, hvor kikærterne opdeles i ensartede partier
- rensning og fjernelse af fremmedlegemer ved hjælp af en maskine til forrensning med lukkede sigter og luftgennemstrømning
- behandling mod kornsnudebiller i de første 30 dage fra høstdatoen, hvis behandlingen ikke allerede er blevet gennemført på lageret
- sigtning og sortering efter størrelse i sigter med runde huller
- frø med fejl fjernes ved hjælp af et sorterbord
- emballering i pakker på op til 5 kg
- endelig kvalitetskontrol af pakning og produkt
- anbringelse af de kontroletiketter, som kontrolorganet har udstedt.

De tørre kikærter må højst være i omsætning i en periode på 2 ½ år fra høstdatoen.

Dette gælder ikke kikærter omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, som sælges i løs vægt.

3.7. *Særlige mærkningsregler:*

Etiketterne, som er forskellige fra en forhandler til en anden, skal alle bære benævnelsen »Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena» « og BGB-logoet, som ses nedenfor.



Emballagen skal være forsynet med nummererede garantiforseglinger, som udstedes af kontrolorganet.

#### 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Garbanzo de Escacena« produceres i et område, der omfatter kommunerne Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado og Villarrasa (alle beliggende i Huelva-provinsen), samt i kommunerne Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe og Olivares (alle beliggende i Sevilla-provinsen)

#### 5. Tilknytning til det geografiske område:

##### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Garbanzo de Escacena« produceres i det gamle historiske område »El Campo de Tejada«. Det er en slette, der ligger i lavlandet omkring Guadalquivir og er naturligt afgrænset af Sierra Morena i nord og af landevejen CN-431 Sevilla-Huelva i syd.

»Garbanzo de Escacena« dyrkes udelukkende på marker med jord af typen vertisol, også kaldet »tierras negras« eller »barros« i Huelva eller »tierras de bujeo« i Sevilla.

Det er en meget dyb og lerholdig jord (især montmorillonit), som på grund af det flade terræn har svært ved at blive drænet og holder på fugtigheden, har et højt basisk niveau, et lavt indhold af kvælstof og fosfer og et højt kaliumindhold.

Hvad angår klimaet, spiller havets indflydelse en stor rolle. Da området ligger tæt på kysten og »Coto de Doñana«, nyder det godt af en sydøstlig brise, der blæser næsten hele sommeren.

Den havbrise, som er til stede fra solen går ned, til den står op, medfører, at den relative luftfugtighed stiger med 10-15 %.

##### 5.2. Produktets egenart:

»Garbanzo de Escacena« er specifik i sig selv, da frugten stammer fra plantearten *Cicer arietinum* L. af handelstypen Lechoso, der har tilpasset sig de geografiske forhold, som den traditionelt er blevet dyrket under, og har udviklet en lokal beskyttet økotype.

Produktets særlige kendetegn er en smøragtig og kun svagt grynet frøhvide, et blødt og fint skind, der hænger fast på frøet.

Et andet særligt kendetegn er den store størrelse på mindst 8 mm.

##### 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Forholdet mellem kikærten og det geografiske område er baseret på det omdømme, der er opnået takket være de store kvaliteter ved den økotype, der findes i området, og den lange dyrkningstradition, som betyder, at de lokale landbrugere præcist ved, hvilke dyrkningsteknikker der er de bedste, og hvordan man vælger de bedst egnede jordområder.

## 1. Forholdet mellem det geografiske område og »Garbanzo de Escacena«

Hvis denne kikært dyrkes uden for det geografiske område, kan man ikke opnå den samme kvalitet, da den er afhængig af jordtypen, de geografiske forhold, klimaet og den lokale økotype for denne grøntsag. Forholdet mellem den lerholdige jord med et højt kaliumindhold, klimaet på sletterne i lavlandet omkring Guadalquivir, som er mildt om aftenen og natten om foråret og sommeren på grund af havbrisen, og selvfølgelig den særlige kvalitet, som den lokale økotype af de registrerede sorter af handelstypen Lechoso har, giver et produkt med de fysiske egenskaber, der er beskrevet i punkt 3.2, og nogle helt specielle organoleptiske egenskaber, såsom den smøragtige og fine frøhvide, der efter tilberedning ikke indeholder klumper af stivelse, hvilket skyldes disse to faktorer:

- mikroklimaet i området, som opstår på grund af det nærliggende hav, som giver nætter med en høj luftfugtighed
- det høje kaliumindhold i jorden, hvor planterne dyrkes.

## 2. »Garbanzo de Escacena«'s berømmelse og omdømme

I 1996 udgav det daværende ministerium for landbrug, fiskeri og fødevarer »Inventario Español de Productos Tradicionales« (oversigt over Spaniens traditionelle produkter) inden for rammerne af projektet »Euroterroirs«, som var finansieret af EU med det formål at gøre et fremstød for den europæiske landbrugsfødevarer. I indledningen til oversigten står der:

»... Hensigten med denne oversigt er at opstille alle de særlige fremstillings- og produktionsmetoder, der i et særligt område eller miljø, i land- eller byområder i Spanien, forener traditioner, fremgangsmåder og produktions- og salgsmetoder ...«

På side 428 i oversigten beskrives »Garbanzo de Escacena« som en kikært, der er kendetegnet ved sin store størrelse, en meget lys gullighvid farve og dybe riller.

I 1970'erne og -80'erne faldt produktionen af »Garbanzo de Escacena«, bl.a. på grund af dårlig markedsføring. Kikærter blev udelukkende solgt i løs vægt.

I sektoren besluttede man at »koncentrere udbuddet efter oprindelse og skabe kvalitetsmærker, som er nøglen til den andalusiske landbrugssektor«, som det hedder i titlen på en artikel fra Diario de Economía i avisen ABC fra den 28. maj 1991, skrevet af Angel Gómez.

I 1981 blev varemærket »Escacena« registreret for kikærter af Juan Bautista Bernal Escobar, og den 10. november 1984 blev det nævnte varemærke opkøbt af sammenslutningen »Campo de Tejada«, som siden da har markedsført kikærten fra området under dette varemærke samt under varemærket »Campo de Tejada«. Dette faktum kan verificeres ved de mange fakturaer på salg af kikærter til diverse af sammenslutningens kunder siden 1985.

Avisen »Diario ABC de Sevilla« (den 28. maj 1991, s. 66) offentliggjorde en artikel af Angel Gómez, der fremhæver produktets kvaliteter og det omdømme, det har, i distributionskæderne »... sammenslutningen »Campo de Tejada«, førende inden for produktion af kikærter ...«.

»... Produktionen sælges altid til en god pris, idet det ikke kun er forretningerne i området, der slås om at forhandle det, men også de store kæder på nationalt plan. Der er også en særlig efterspørgsel fra forhandlere af kvalitetsprodukter, som f.eks. Club Vino Selección, og kikærten har altså fået sin gang i de finere kredse og forhandles i mange delikatesseforretninger ...«

Navnet »Garbanzo de Escacena« forekommer også senere i andre udgivelser, bl.a. i »Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía« af Ana Cristina Gómez Muñoz, Manuel Santos Murillo og Pedro Caldentey Albert (Fundación Unicaja, 1996): i afsnittet om grøntsager (s. 666 og 667) er en artikel på 5 sider tilegnet »Garbanzo de Escacena«, hvor de diskuterer dens sammensætning, det geografiske område, de historiske forudsætninger, de elementer, der gør den anderledes, produktions- og tilberedningsmetode og principperne for dens markedsføring.

På webstedet »Ruta del Vino de Condado de Huelva« på siden om gastronomi i regionen anbefales det, at besøgende og turister skal prøve den typiske ret, »Garbanzos de Escacena«: »tagarminas esparragás«, »calamares del campo«, »vinageras«, »migas« og suppe med »Garbanzos de Escacena« kan anbefales til forret.«.

På webstedet vinosdeandalucia.com var der den 2. februar 2009 en reklame for »Jornadas del Cerdo Ibérico« på »Restaurante Alcuza« i Sevilla mellem den 9. og 14. februar 2009 med en artikel af José F. Ferrer:

»Ragout af iberisk svineflæsk med »garbanzos de escacena«, skinketern og stærke pølser.«

På webstedet playasdehuelva.com, på siden om gastronomi, sættes der fokus på »Garbanzos de Escacena«'s omdømme:

»Til sidst, hvad angår middelhavskosten og i forbindelse med grøntsager, spiller kikærten en vigtig rolle (de mest kendte er »Garbanzos de Escacena«), da den danner basis for mange andalusiske sammenkogte retter og supper eller for kikærter med spinat.«

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

Den fulde tekst til varespecifikationen for betegnelsen kan findes på følgende link:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_garbanzo\\_escacena.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_garbanzo_escacena.pdf)

eller ved at gå direkte til forsiden på webstedet for Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) og følge tråden: »Industrias Agroalimentarias« — »Calidad y Promoción« — »Denominaciones de Calidad« — »Otros Productos«. Varespecifikationen findes under navnet på kvalitetsbetegnelsen.

---