

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2012/C 300/14)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”GARBANZO DE ESCACENA”****EG-nr: ES-PGI-0005-0945-01.02.2012****SGB ( X ) SUB ( )****1. Beteckning:**

”Garbanzo de Escacena”

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Spanien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:****3.1 Produkttyp:**

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:**

Den produkt med namnet ”Garbanzo de Escacena” som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen utgörs av frukten av arten *Cicer arietinum* L., av den lokala ekotypen Campo de Tejada, liksom varianter av handelstypen Lechoso som redan är registrerade eller som kan komma att registreras.

Endast kikärter i klassen ”Extra” skyddas i enlighet med nationell tillämplig lagstiftning, vilka behandlas och säljs som torkade grönsaker.

Kikärter i klassen ”Extra” kännetecknas av mycket hög kvalitet. De har en form, ett utseende, en utveckling och en färg som är typisk för handelstypen. De får inte vara skadade, med undantag för mycket lätta ytförändringar förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet eller presentation i förpackningen.

Fysiska och morfologiska egenskaper:

a) Kikärtan är mycket blekt krämvit till färgen.

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

- b) Kikärtan är avlång och tillplattad på två sidor. Ytan är ojämn (djupa hack och utbuktningar).
- c) Upp till 2 % av kikärtorna behöver inte ha de egenskaper som avses i a och b ovan, förutsatt att det allmänna utseendet inte försämras.
- d) De ska minst vara 8 mm stora. Upp till 4 % av kikärtorna får ha en mindre storlek.
- e) Minimivikten för ett parti med 1 000 kikärtor är 490 gram.

Organoleptiska egenskaper:

- a) Oljig och lite kornig frövit.
- b) Mjukt och tunt skal, som sitter fast vid bönan.
- c) Mjäll textur.
- d) Mycket angenäm smak, inga främmande smaker.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Inte tillämpligt.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Inte tillämpligt.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Tack vare den tydliga kopplingen mellan slutproduktens kvalitet och den ekotyp som används samt klimatet och marken i produktionsområdet, är den enda specifika produktionsstegen som måste ske i det geografiska området själva odlingen av kikärtan.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

De företag som förpackar den skyddade produkten utför följande processer i den ordning som anges:

- Kvalitetskontroll när kikärtorna tas emot, för att se till att de olika partierna blir enhetliga.
- Rensning och avlägsnande av främmande föremål med hjälp av en maskin för förrensning med slutna såll och luftgenomströmning.
- Behandling mot vivlar under 30 dagar efter skörd, såvida inte detta redan har utförts vid lagren.
- Sållning och storlekssortering i sållanordningar med runda hål.
- Avskiljning av defekta bönor med hjälp av separation efter densitet.
- Förpackning i förpackningar med ett innehåll på högst 5 kg.
- Slutlig kvalitetskontroll av förpackningarna och produkten.
- Märkning med baksidesetiketter som tillhandahålls av kontrollorganet.

Torra kikärtor får säljas under en period på högst två och ett halvt år räknat från skörden.

Den skyddade geografiska beteckningen omfattar inte kikärtor som säljs i lös vikt.

3.7 Särskilda regler för märkning:

De specifika etiketterna för varje företag som säljer kikärtan måste innehålla en uppgift om den skyddade geografiska beteckningen "Garbanzo de Escacena", åtföljt av logotypen för denna SGB som visas nedan:



Förpackningarna ska vara försedda med kontrollorganets numrerade garantisigill.

#### 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för de produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Garbanzo de Escacena" utgörs av kommunerna Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado och Villarrasa (som alla tillhör Huelva-provinsen), liksom kommunerna Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe och Olivares (Sevilla-provinsen).

#### 5. Samband med det geografiska området:

##### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för de produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Garbanzo de Escacena" tillhör den historiska regionen "El Campo de Tejada". Det rör sig om slättmark i Guadalquivir-dalen, vars naturliga gränser i norr utgörs av Sierra Morena och i söder av den nationella motorvägen CN-431 Sevilla-Huelva.

"Garbanzo de Escacena" odlas endast på jordlotter där marken utgörs av typen topomorf vertisol, som även kallas "tierras negras" eller "barros" i Huelva-provinsen och "tierras de bujeo" i Sevilla-provinsen.

Det rör sig om mycket djup mark med hög lerhalt (främst montmorillonit) som, på grund av den lätta terränghöjningen, har problem att avleda vatten men stor fukthållningskapacitet. Marken är mycket basisk och kännetecknas även av sitt låga kväve- och fosforinnehåll och sin höga kaliumhalt.

När det gäller klimatet bör man uppmärksamma havets inverkan. Området ligger nära kusten och Coto de Doñana, och en sydvästlig vind blåser nästan varje dag under somrarna.

Denna havsbris blåser mellan solnedgång och soluppgång och höjer den relativa fuktigheten från ca 10 % till 15 %.

##### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Garbanzo de Escacena" är specifik i sig själv. Den är frukten av grönsakssorten *Cicer arietinum L.* av handelstypen Lechoso, som genom att anpassa sig efter den geografiska miljö där den traditionellt sett odlats, har utvecklat den lokala ekotyp som skyddet omfattar.

"Garbanzo de Escacena" kännetecknas av en den oljiga och lite korniga frövit, liksom av det mjuka och tunna skal som sitter fast i bönan.

Den är också känd för sin stora storlek (minst 8 mm).

##### 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Sambandet mellan denna kikärta och det geografiska området grundar sig på det anseende som bygger på den höga kvaliteten hos den lokala ekotypen och den långa odlingstraditionen i detta geografiska område. De jordbrukare som odlar denna vet därför vilka som är de bästa teknikerna och hur man väljer den bäst lämpade marken.

## 1. Sambandet mellan "Garbanzo de Escacena" och den geografiska omgivningen

Det går inte att få en kikärta av samma kvalitet utanför det geografiska området, vilket beror på marken, det geografiska läget, klimatet och den lokala ekotypen av denna grönsak. Kombinationen av lerig mark med höga halter av kaliumhydrid, klimatet på åkermarkerna i Guadalquivir-dalen, vilket mildras av havsbrisen på eftermiddagarna och kvällarna under vår och sommar, och naturligtvis den inneboende kvaliteten hos den lokala ekotypen av de sorter som registrerats för handelstypen Lechoso, har skapat en kikärta med de fysikaliska egenskaper som definieras i punkt 3.2 och vissa sällsynta organoleptiska egenskaper, bl.a. en oljig och mycket delikat frövit som inte skapar några stärkelseklumpar när den tillagas, tack vare dessa två faktorer:

- Mikroklimatet i området, som beror på närheten till havet och gör nätterna mycket fuktiga.
- Den höga kaliumhalten i jorden där kikärtan odlas.

## 2. "Garbanzo de Escacenas" rykte och anseende

Under 1996 publicerade den dåvarande spanska ministern för jordbruk, fiske och livsmedel en inventering av traditionella spanska produkter inom ramen för det EU-finansierade projektet "Euroterroirs" som syftade till att uppvärdera det europeiska jordbruksarvet. I inledningen till denna inventering kan man läsa följande:

"... Denna inventering syftar till att kartlägga sådana specifika framställnings- och produktionsmetoder som, på en särskild plats eller i en särskild miljö, antingen på spanska landsbygden eller i en spansk stad, kombinerar tradition, hantverk och produktions-/saluföringsmetoder ...".

"Garbanzo de Escacena" nämns på sidan 428 i denna inventering och beskrivs som en stor kikärta som kännetecknas av en krämig färg med mycket bleka färgtoner och mycket markerade färor.

Under 1970- och 1980-talet gick produktionen av "Garbanzo de Escacena" tillbaka, bland annat på grund av brister i samband med marknadsföringen. Kikärtan såldes endast i lösvikt.

Branschen beslutade sig för att "framhäva produkternas ursprung och skapa kvalitetsmärken, vilket är avgörande för att lyckas inom den andalusiska jordbruksbranschen", något som journalisten Ángel Gómez rapporterade i en artikel av den 28 mars 1991 i ekonomibilagan (Diario de Economía) till tidningen ABC.

Under 1981 registrerades handelsnamnet "Escacena" av Juan Bautista Bernal Escobar för denna kikärta och den 10 november 1984 köptes det av Cooperativa Campo de Tejada, som sedan dess säljer kikärtan från det geografiska området under detta märke och under märket "Campo de Tejada". Detta kan styrkas genom att granska den stora mängden fakturor som kooperativet ställt ut för kikärtorna till olika kunder sedan 1985.

Tidningen ABC i Sevilla publicerade den 28 maj 1991 (på sidan 66) en artikel av Ángel Gómez som visade produktens kvalitet och anseende i distributionsleden. Han nämner "kooperativet Campo de Tejada, ledande inom kikärtsproduktionen ..." och fortsätter med

"... Produktionen säljs fortfarande till bra priser och flera aktörer slåss om denna: inte bara distributörerna i regionen utan även de stora nationella kedjorna. Kikärtan är också populär bland företag som specialiserar sig på kvalitetsprodukter, t.ex. Club Vino Selección. Således har den lokala kikärtan tagit sig in i kvalitetsbranschen och finns nu på hyllorna i delikatessaffärerna ...".

Även i nyare publikationer nämns beteckningen "Garbanzo de Escacena". Ett exempel är boken *Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía* av Ana Cristina Gómez Muñoz, Manuel Santos Murillo och Pedro Caldentey Albert (Ed. Fundación Unicaja, 1996), där avsnittet om grönsaker (sidorna 666 och 667) innehåller en artikel på hela fem sidor om "Garbanzo de Escacena". Där avhandlas dess sammansättning, geografiska område, historia, särskilda kännetecken, produktions- och tillagningsmetoder samt de främsta aktörerna.

Dessutom uppmuntras turister och besökare på webbplatsen "Ruta del Vino de Condado de Huelva" att bland de typiska rätterna i regionen prova "Garbanzos de Escacena": "Som förrätt rekommenderas 'tagarninas esparragás', 'calamares del campo' och 'vinagreras', 'migás' och 'potajes' av 'Garbanzos de Escacena'".

På webbplatsen vinosdeandalucia.com uppmärksammar man i en artikel av José F. Ferrer av den 2 februari 2009 Jornadas del Cerdo Ibérico på restaurangen Alcuza i Sevilla, som anordnades mellan 9–14 februari 2009. Bland rätterna nämns följande:

”Gryta av iberiskt bogfläsk med ’Garbanzos de Escacena’, skinktärningar och korv.”

Därutöver tar gastronomisidorna på webbplatsen playasdehuelva.com även upp ”Garbanzos de Escacenas” goda rykte:

”När det rör sig om grönsakerna i Medelhavskosten är kikärtan (Escacena del Campo är populär) mycket vanlig, och utgör basen i andalusiska köttgrytor och rätterna pucheros eller kikärtor med spenat.”

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

Hela produktspecifikationen för beteckningen finns på följande adress:

[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 direkt på startsidan på webbplatsen tillhörande Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), genom att följa ”Industrias Agroalimentarias”/”Calidad y Promoción”/”Denominaciones de Calidad”/”Otros Productos” (en länk till produktspecifikationen finns under namnet på kvalitetsbeteckningen).

---