

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 186/12)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN»

N° CE: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: 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
Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Teléfono +34 913475394
Fax +34 913475410
Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. Agrupación:

Nombre: Promotora Pro-IGP Alubia de León
Dirección: Plaza San Marcos, 6
1º (Cámara Agraria)
24002 León
ESPAÑA
Teléfono +34 987226140
Fax +34 987272840
Correo electrónico: agraria@camaraleon.e.telefonica.net
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.6: Legumbres

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Alubia de La Bañeza-León»

4.2. Descripción:

El producto amparado lo constituyen las semillas secas y separadas de la vaina de alubias (*Phaseolus vulgaris* L., subespecie *Papilionaceae*, leguminosa de grano para consumo humano) de las variedades locales Canela, Plancheta, Riñón menudo y Pinta.

Las características de las semillas de estas variedades, netamente diferentes entre sí, son:

Morfológicas, del producto en seco:

- la Canela tendrá forma arriñonada y alargada, color canela uniforme y el peso de 100 semillas estará entre 50 y 62 gramos,
- la Plancheta tendrá forma ovalada, color blanco y el peso de 100 semillas entre 44 y 52 gramos,
- la Pinta tendrá forma redondeada, color canela con pintas granates y el peso de 100 semillas entre 51 y 67 gramos,
- la Riñón Menudo tendrá forma riñón oval, color blanco veteado y el peso de 100 semillas entre 41 y 57 gramos.

Físico-químicas, del producto en seco:

Absorción de agua destilada, a T^a entre 10 y 15 °C, durante 10 horas, superior al 100 %.

Organolépticas:

- canela: Una vez cocidas presentarán muy elevada integridad de grano, piel lisa y poco dura, albumen muy blando ligeramente mantecoso, baja granulosis y medianamente harinoso,
- plancheta: Una vez cocidas presentarán elevada integridad de grano, piel lisa muy blanda, albumen muy blando, muy mantecoso, de baja granulosis y ligeramente harinoso,
- pinta: Una vez cocidas presentarán integridad de grano media, piel lisa y blanda, albumen blando, mantecoso, muy poco granuloso y de harinosidad media,
- riñón menudo: Una vez cocidas presentarán mediana integridad de grano, piel muy lisa y dureza media, albumen blando medianamente mantecoso, muy poco granuloso y medianamente harinoso.

La alubia seca pertenecerá a la categoría comercial Extra, reflejada en la Orden de 16 de noviembre de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para determinadas legumbres secas (BOE nº 275, de 17 de noviembre de 1983) o norma que la sustituya, irá envasada en polietileno, tela o papel y se conservará en condiciones ambientales normales.

4.3. Zona geográfica:

La zona de producción agrícola, de 5 456 kilómetros cuadrados, se encuadra en 98 municipios de la provincia de León pertenecientes a las comarcas agrarias de Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera y Tierras de León, así como en 20 municipios de la comarca de Benavente-Los Valles, en la provincia de Zamora, colindante con la anterior.

Comprende los siguientes municipios, agrupados por provincias y comarcas agrarias:

Provincia de León:

Comarca de 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 y Villares de Órbigo.

Comarca 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 y Zotes del Páramo.

Comarca Esla-Campos: Algadefe, Cabreros 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 y Villaturiel.

Comarca de La Bañeza: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castroalbón, 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 y Villamontán de la Valduerna.

Comarca de La Cabrera: Castrocontrigo y Luyego.

Comarca 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, y Villaquilambre.

Provincia de Zamora

Comarca de 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 y Villanueva de Azoague (sólo al Oeste del río Esla).

4.4. Prueba del origen:

Las funciones de vigilar y controlar que la producción, almacenamiento, envasado y calidad de las alubias son acordes con lo establecido en el Pliego las ejercerá el Consejo Regulador. Las alubias procederán de parcelas situadas en la zona de producción agrícola inscritas en el Registro de Parcelas del Consejo Regulador. Las alubias se manipularán exclusivamente en los almacenes e industrias envasadoras que previamente hayan sido inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador. Las parcelas, almacenes e industrias deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en el registro del Consejo Regulador. Los movimientos de producto entre agricultores, almacenes e industrias inscritas se acompañarán de documentos de circulación previamente expedidos por el Consejo Regulador. Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado del Consejo Regulador las alubias que hayan superado todos los controles. El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a las industrias envasadoras y elaboradoras irá en función de las cantidades de alubias recibidas y de la capacidad de los envases.

4.5. Método de obtención:

En las parcelas: Las parcelas serán de regadío o secanos muy frescos. La alubia entrará en la alternativa de cultivos como máximo cada dos años. Las semillas procederán de cultivos libres de «grasa» y llevarán un tratamiento antigorgojo, todo ello bajo el control del Consejo Regulador. La siembra se realizará en primavera con una densidad de hasta 190 000 plantas/ha. La recolección de alubias se hará en los meses de agosto, septiembre u octubre, una vez que el grano haya completado su madurez fisiológica.

En los almacenes: El almacenamiento lo podrán realizar tanto los agricultores como el resto de operadores evitando la mezcla de alubias de diferentes lotes, que estarán físicamente separados.

Los almacenes deberán cumplir la reglamentación técnico-sanitaria vigente.

En las industrias de envasado:

Las alubias se someterán a procesos de control de calidad de la materia prima, uniformar los diferentes lotes, prelimpia, tratamiento antigorgojo, cribado y clasificación, eliminación de granos defectuosos, envasado mediante dosificadoras, control de calidad final y etiquetado, que incluirá la colocación de las contraetiquetas identificativas expedidas por el Consejo Regulador.

4.6. Vínculo:

Reputación

Ya por el año 1570 hubo transacciones en los famosos mercados de Medina del Campo, de Alubias de La Bañeza, que eran llevadas allí en exclusiva por labradores de la comarca.

El Catastro de Ensenada, año 1752, refiere que en La Bañeza se celebraba un mercado todos los sábados del año y cita las alubias entre las mercaderías con que allí se comerciaba.

El «Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones de ultramar (1846-1850)», de Pascual Madoz, informa sobre el cultivo de alubias en la provincia de León según un censo de 1799: «[...] en la provincia se producen 2 102 fanegas (126 120 kg) de alubias, valoradas en 63 060 reales». Asimismo recoge cifras sobre el consumo en la ciudad de León en el quinquenio 1835-1839. La alubia es la legumbre de mayor consumo (0,21 fanegas/12,6 kg por habitante y año), seguida del garbanzo (0,09 fanegas/5,4 kg) y de los titos (0,03 fanegas/1,8 kg).

El Anuario General de España de 1912, de Bailly-Baillièrre, además de citar las alubias como una de las principales producciones de varios municipios del partido judicial de La Bañeza incluye un anuncio publicitario que dice textualmente: «Ceferino Martín — La Bañeza — Cereales, Legumbres, Lanas, Estopas, Patatas y Alubias clasificadas, premiadas con medalla de oro».

La provincia de León (Guía general), obra de José Mourille López de 1928: sobre la zona de La Bañeza, indica «las alubias, que se exportan en grandes cantidades, dan fama a esta región».

La reputación en el momento actual queda probada, entre otras, con la inclusión de este producto en diversos catálogos oficiales de calidad alimentaria, por ejemplo el Inventario Español de Productos Tradicionales, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, del año 1996, financiado por la Comisión Europea.

Igualmente, el Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad, de la Junta de Castilla y León, del año 2001, dedica dos páginas a este producto.

Más recientemente, la Guía de alimentos de calidad de la provincia de León, llamada León al Gusto, financiada por el FEOGA-Orientación, dedica cuatro páginas a estas alubias.

Y a nivel de promoción en el exterior, la Guide of the Best Fruits and vegetables, del Ministerio de Agricultura le dedica también dos páginas.

En Internet, las búsquedas en Google dan casi 300 referencias, fundamentalmente en páginas gastronómicas, turísticas, wikipedia, etc. La importancia de este producto en el ámbito social también se prueba con la existencia de un Museo de la Alubia en la Bañeza y con la existencia de una Cofradía Gastronómica de la Alubia de La Bañeza-León, presidida por el actual presidente del Tribunal de Cuentas.

En los mercados, su reputación y valoración por los consumidores queda probada mediante una importante diferencia de precio respecto de otras alubias no amparadas.

Factores naturales

Las características de las alubias de La Bañeza-León están vinculadas a las características climáticas y edafológicas de la zona y al material vegetal adaptado al medio.

Clima: Presenta claras diferencias en los regímenes de temperatura y humedad respecto a la zona exterior este, y en el régimen de humedad con las zonas exteriores norte y oeste. El índice medio de precipitaciones durante la época de cultivo de la alubia es el adecuado para el correcto desarrollo de la planta de alubia ya que ésta se cultiva en régimen de regadío o en secanos muy frescos. El moderado régimen de humedad, en general, dificulta el desarrollo de enfermedades micóticas, siempre que se realice un correcto manejo del cultivo en general y del riego en particular.

Suelos: En la zona predominan las texturas de suelo francas y franco-arenosas, con contenidos moderados de arcilla, pH neutros o ácidos, ricos en materia orgánica y niveles de carbonatos muy bajos. En conjunto estos suelos proporcionan a las alubias una elevada absorción de agua, bajos niveles de cenizas y mejores cualidades organolépticas tras la cocción, fundamentalmente una piel más lisa y albumen más harinoso y poco granuloso.

El material vegetal: El cultivo habitual y continuado a lo largo de los años de estas variedades de alubias ha ejercido una presión de selección por parte del medio agroclimático donde se han cultivado y por parte del agricultor que siempre elige, de las mejores parcelas, las alubias de mayor calidad y más uniformes para la siembra de la cosecha siguiente.

Factores humanos

Los agricultores, a través de la experiencia acumulada durante varias generaciones, son capaces de identificar las parcelas más aptas para el cultivo de la alubia y saben orientar sus prácticas de cultivo hacia la obtención de alubias de máxima calidad.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Alubia de La Bañeza-León»
Dirección: Avenida Portugal s/n
24750 La Bañeza (León)
ESPAÑA
Teléfono +34 987641686
Fax +34 987641686
Correo electrónico: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Alubia de La Bañeza-León» cumple con la norma EN-45011, versión de 1998.

4.8. Etiquetado:

Las etiquetas comerciales o rotulaciones propias de cada industria envasadora o elaboradora deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador. En ellas figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida «Alubia de La Bañeza-León» acompañada del logotipo del Consejo Regulador. La contraetiqueta, identificada con una clave alfanumérica, será expedida por el Consejo Regulador.

El logotipo del Consejo Regulador será:



Los productos en cuya elaboración se utilice como materia prima la Alubia de La Bañeza-León, incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y transformación, podrán despacharse al consumo en envases que hagan referencia a dicha denominación como «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León», sin que figure el logo comunitario, siempre que:

- a) la Alubia de La Bañeza-León, certificada como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente;
- b) los elaboradores o transformadores afectados estén autorizados por el Consejo Regulador, quien velará por el correcto uso de la denominación protegida. A tal efecto el Consejo Regulador establecerá un modelo de solicitud donde se detallen las condiciones de la autorización. La autorización implicará que el solicitante acepta los controles necesarios a realizar por el Consejo Regulador para comprobar la trazabilidad de la Alubia de La Bañeza-León;

Cuando no se utilice exclusivamente Alubia de La Bañeza-León, el uso de la denominación protegida sólo podrá mencionarse en la lista de los ingredientes del producto que la contiene o que resulte de la transformación o elaboración.
