

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 300/14)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«GARBANZO DE ESCACENA»****N. CE: ES-PGI-0005-0945-01.02.2012****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione:**

«Garbanzo de Escacena».

**2. Stato membro o paese terzo:**

Spagna.

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.6: ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

Il prodotto oggetto della presente Indicazione geografica protetta, che risponde alla denominazione «Garbanzo de Escacena», è il frutto della specie vegetale *Cicer arietinum* L., dell'ecotipo locale Campo de Tejada e delle varietà registrate o da registrarsi appartenenti al tipo commerciale «lattiginoso».

Conformemente alla normativa nazionale applicabile, beneficiano della protezione unicamente i ceci della categoria «Extra» commercializzati come legumi secchi confezionati.

I ceci della categoria «Extra» sono di qualità superiore e i semi presentano forma, aspetto, sviluppo e colore caratteristici del tipo commerciale. Sono privi di difetti, all'infuori di leggerissime alterazioni superficiali, sempreché queste non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità o la presentazione nella confezione.

Caratteristiche fisiche e morfologiche:

a) colore bianco giallognolo molto chiaro;

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- b) forma del seme allungata e appiattita sui lati, dalla superficie irregolare caratterizzata da solchi profondi e rigonfiamenti;
- c) è tollerato un massimo del 2 % di ceci non conformi ai criteri di cui alle precedenti lettere a) e b), purché non pregiudichino l'aspetto generale;
- d) calibro minimo pari a 8 mm, con una tolleranza del 4 % di ceci di calibro inferiore;
- e) peso minimo di 1 000 ceci pari a 490 grammi.

Caratteristiche organolettiche:

- a) albume burroso e poco granuloso;
- b) tegumento morbido e sottile, aderente al seme;
- c) grande finezza sul palato;
- d) sapore invariabilmente gradevole, senza alcun sapore estraneo.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Non pertinente.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

Non pertinente.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Data l'evidente correlazione tra la qualità del prodotto finito, l'ecotipo utilizzato e le condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, l'unica fase specifica che deve aver luogo nella zona geografica è la produzione in campo dei ceci.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Negli stabilimenti che confezionano il «Garbanzo de Escacena» si effettuano le seguenti operazioni, nell'ordine indicato:

- controllo qualità al ricevimento dei ceci, inteso a rendere omogenee le varie partite,
- pulitura e rimozione di corpi estranei mediante prepulitore a setacci chiusi e corrente d'aria,
- trattamento antiafidi nei primi trenta giorni dalla raccolta, qualora non sia stato effettuato in magazzino,
- vagliatura e calibratura mediante setacci a maglie tonde,
- eliminazione di semi difettosi mediante tavole densimetriche,
- imballaggio in confezioni del peso massimo di 5 kg,
- controllo qualità finale delle confezioni e del prodotto,
- apposizione delle controetichette rilasciate dal Consiglio regolatore.

I ceci essiccati sono commercializzati entro un massimo di due anni e mezzo dalla raccolta.

La commercializzazione alla rinfusa è incompatibile con l'IGP.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Le etichette commerciali di ogni impresa di vendita recano obbligatoriamente la dicitura Indicazione geografica protetta «Garbanzo de Escacena», accompagnata dal logo dell'IGP di seguito riprodotto:



Le confezioni recano un sigillo di garanzia numerato, rilasciato dal Consiglio regolatore.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione dell'IGP «Garbanzo de Escacena» comprende i comuni di Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado e Villarrasa, nella provincia di Huelva, nonché i comuni di Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe e Olivares, nella provincia di Siviglia.

#### 5. Legame con la zona geografica:

##### 5.1. Specificità della zona geografica:

La zona di produzione dell'IGP «Garbanzo de Escacena» è situata sul territorio dell'antica area storica nota come «El Campo de Tejada». Si tratta di una zona agricola localizzata nella conca del Guadalquivir e delimitata a nord dalla Sierra Morena e a sud dalla strada statale CN-431 Siviglia-Huelva.

Il «Garbanzo de Escacena» è coltivato esclusivamente in appezzamenti di terreno del tipo Vertisol topomorfo, noto anche come «terre nere» o «fanghi» nella provincia di Huelva e come «tierras de bujeo» (terre nere) nella provincia di Siviglia.

Si tratta di suoli molto profondi, argillosi (prevalentemente montmorillonitici) che, a causa della scarsa ondulazione del terreno, presentano problemi di drenaggio e sono caratterizzati da grande capacità di ritenzione dell'umidità, abbondanza di alcali, basso tenore di azoto e fosforo e alto tenore di potassio.

Dal punto di vista climatico, un fattore specifico dovuto all'influsso del mare — per la vicinanza della zona geografica al litorale e al Parco nazionale di Doñana — è costituito dalle brezze che soffiano da sud-ovest quasi tutti i giorni dell'estate.

Questa brezza marina, predominante dal crepuscolo all'alba, provoca un aumento del 10-15 % dell'umidità relativa ambiente.

##### 5.2. Specificità del prodotto:

Il «Garbanzo de Escacena» è di per sé specifico, essendo il frutto della specie vegetale *Cicer arietinum* L. del tipo commerciale «lattiginoso», adattatosi all'ambiente geografico in cui è tradizionalmente coltivato e che ha dato luogo all'ecotipo locale protetto.

Le caratteristiche distintive del «Garbanzo de Escacena» sono l'albume burroso e poco granuloso e il tegumento morbido e sottile, aderente al seme.

Un'altra peculiarità è data dal suo grosso calibro, non inferiore a 8 mm.

##### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Il legame tra il «Garbanzo de Escacena» e la zona geografica si basa sulla reputazione, dovuta all'eccellente qualità dell'ecotipo locale e a una lunga tradizione di coltivazione nella zona, tanto che gli agricoltori del posto sono esperti conoscitori delle migliori tecniche e delle terre più adatte a questa coltura.

### 1. Legame con l'ambiente geografico del «Garbanzo de Escacena»

La qualità di questo cece è ineguagliata al di fuori della zona delimitata, in quanto vi contribuiscono il tipo di suolo, la posizione geografica, il clima e l'ecotipo locale di questo legume. Il concorso di diversi fattori — suolo argilloso con elevato tenore di carbonato di potassio, clima tipico della conca del Guadalquivir mitigato dalla brezza marina durante le sere e le notti di primavera-estate e, non da ultimo, la qualità intrinseca dell'ecotipo locale delle varietà registrate appartenenti al tipo commerciale «lattiginoso» — dà luogo a un prodotto che presenta le caratteristiche fisiche elencate al punto 3.2 nonché caratteristiche organolettiche eccezionali; in particolare, l'albume è molto burroso e fine, privo di grumi di amido dopo la cottura, grazie a due fattori:

- il microclima della zona, favorito dalla vicinanza del mare cui si deve l'elevata umidità ambiente notturna,
- l'elevato tenore potassico del terreno in cui è coltivato il cece.

### 2. Notorietà e reputazione del «Garbanzo de Escacena»

Nel 1996 l'allora ministero dell'Agricoltura, Pesca e Alimentazione pubblicava un «Inventario spagnolo dei prodotti tradizionali» che si iscriveva nel quadro del progetto «Euroterroirs» finanziato dall'Unione europea, mirante a valorizzare il patrimonio agroalimentare europeo. Nella presentazione dell'Inventario si può leggere:

«... Il presente Inventario intende censire i metodi di elaborazione e di produzione specifici che, in un determinato luogo o ambiente, rurale e/o urbano del territorio spagnolo, associano tradizione, competenza e procedimenti di produzione/commercializzazione ...».

A pagina 428 dello stesso Inventario figura il «Garbanzo de Escacena», descritto come un cece di grosso calibro, dal colore giallino molto chiaro e con solchi profondi.

Negli anni 1970-1980 la produzione del «Garbanzo de Escacena» ha conosciuto un periodo di decadenza dovuto, tra l'altro, alle carenze nella commercializzazione. I ceci erano venduti solo alla rinfusa.

Il settore ha puntato sulla «concentrazione dell'offerta all'origine e creazione di marchi di qualità, chiavi di volta dell'agricoltura andalusa», come commenta l'autore di un articolo pubblicato il 28 maggio 1991 sul *Diario de Economía* del giornale ABC, firmato Angel Gómez.

Il marchio commerciale «Escacena» per i ceci è stato registrato nel 1981 su iniziativa di Juan Bautista Bernal Escobar e il 10 novembre 1984 è stato acquistato dalla Cooperativa Campo de Tejada, che da allora commercializza i ceci della zona con quel marchio, insieme a quello di «Campo de Tejada», come comprovato da innumerevoli fatture relative alla vendita di ceci a molteplici clienti, emesse dalla cooperativa sin dal 1985.

In un articolo pubblicato sul quotidiano ABC di Siviglia (28 maggio 1991, pag. 66), il giornalista Angel Gómez vanta la qualità del prodotto e la sua reputazione nei canali di distribuzione: «... la Cooperativa Campo de Tejada, leader nella produzione di ceci ...».

«... La produzione viene sempre venduta a buon prezzo, dato che se la contendono non solo i commercianti della zona, ma anche le grandi catene di distribuzione a livello nazionale, oltre a una domanda di nicchia da parte di raffinati clienti come il Club Vino Selección, grazie ai quali i ceci della zona sono ormai entrati nella filiera dell'alta qualità e sono presenti nelle "boutiques" di generi alimentari, ...».

La denominazione «Garbanzo de Escacena» è successivamente citata in altre pubblicazioni, tra cui la «Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía» («Catalogazione e caratterizzazione dei prodotti agroalimentari tipici dell'Andalusia») di Ana Cristina Gómez Muñoz, Manuel Santos Murillo e Pedro Caldentey Albert, Ed. Fundación Unicaja, 1996, che nella rubrica «Legumi» (pagg. 666-667) dedica un articolo di 5 pagine al «Garbanzo de Escacena», analizzandone la composizione, la zona geografica, i cenni storici, gli elementi distintivi, le tecniche di produzione, la lavorazione del prodotto e le principali imprese di vendita.

Nella rubrica gastronomica della pagina web «Ruta del Vino de Condado de Huelva» («Strada del vino della contea di Huelva»), i ceci di Escacena vengono presentati a visitatori e turisti come piatto tipico che merita di essere assaggiato: «Tra i primi piatti si consigliano cardogone in padella, fritto di cipolle e peperoni, zuppa di acetosa, pane e ceci o minestra di ceci.»

Il sito Internet [vinosdeandalucia.com](http://vinosdeandalucia.com) pubblicizzava, il 2 febbraio 2009, le «Giornate del suino iberico» che si sarebbero tenute dal 9 al 14 febbraio 2009 presso il ristorante Alcuza di Siviglia, con un articolo redatto da José F. Ferrer:

«Spezzatino di petto di maiale iberico con ceci di Escacena, involtini di prosciutto di Jabugo».

La reputazione dei ceci di Escacena è messa in rilievo anche nella sezione «Gastronomia» del sito Internet ([playasdehuelva.com](http://playasdehuelva.com)):

«Infine, nella dieta mediterranea, tra i legumi occupano un posto di rilievo i ceci (famosi soprattutto quelli di Escacena del Campo), ingrediente base dei lessi e bolliti andalusi o preparati con spinaci.»

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

È possibile consultare il testo completo del disciplinare della denominazione al seguente indirizzo:

[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)

oppure accedendo direttamente alla pagina iniziale del sito della Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) e seguendo il percorso: «Industrias Agroalimentarias/Calidad y Promoción/Denominaciones de Calidad/Otros Productos». Il disciplinare si trova sotto la denominazione di qualità.

---