

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2012/C 300/14)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) n° 510/2006 DEL CONSEJO

«GARBANZO DE ESCACENA»

N° CE: ES-PGI-0005-0945-01.02.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Garbanzo de Escacena»

2. Estado Miembro o Tercer País:

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

El producto que ampara esta Indicación Geográfica Protegida bajo el nombre de «Garbanzo de Escacena» es el fruto de la especie vegetal *Cicer arietinum* L., del ecotipo local del Campo de Tejada y de las variedades registradas o que se registren del tipo comercial Lechoso.

Sólo serán protegidos los garbanzos que pertenezcan a la categoría «Extra» de acuerdo con la legislación nacional de aplicación, que se comercializarán envasados como legumbre seca.

Los garbanzos de la categoría «Extra» se caracteriza por ser de calidad superior y sus granos presentan la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característicos del tipo comercial. Estarán exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen el aspecto general, la calidad o su presentación en el envase.

Características físicas y morfológicas:

a) el color del garbanzo será blanco amarillento muy claro;

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- b) la forma del grano será alargada y achatada por los lados, presentando irregularidades en su superficie con profundos surcos y abultamientos;
- c) se podrá admitir hasta un 2 % de garbanzos que no se correspondan con las características a) y b) anteriores, siempre que no perjudiquen el aspecto general;
- d) el calibre mínimo será de 8 mm, admitiéndose hasta un 4 % de garbanzos con calibre inferior;
- e) el peso de 1 000 garbanzos deberá ser, como mínimo, de 490 gramos.

Características organolépticas:

- a) albumen mantecoso y poco granuloso;
- b) piel blanda y fina, adherida al grano;
- c) gran finura al paladar;
- d) el sabor será siempre agradable, con ausencia de sabores extraños.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

No procede.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

No procede.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Dado la clara interacción entre la calidad del producto final y el ecotipo utilizado, el clima y el suelo de la zona de producción, la única fase específica de producción a realizar dentro de la zona geográfica será la de producción en campo del garbanzo.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

En las industrias que envasen producto amparado se realizarán los siguientes procesos y en el siguiente orden:

- control de calidad a la entrada de los garbanzos que se reciban, encaminado a homogeneizar los diferentes lotes;
- limpieza y eliminación de cuerpos extraños mediante máquina prelimpiadora con cribas cerradas y corriente de aire;
- tratamiento antigorgojo en los 30 primeros días desde la recolección si no lo hubiera recibido en almacén;
- cribado y calibrado en cribas de pica redonda;
- eliminación de granos defectuosos en mesa densimétrica;
- envasado en envases de hasta 5 kilogramos;
- control de calidad final sobre envases y producto;
- colocación de las contraetiquetas expedidas por el Consejo Regulador.

Los garbanzos secos se comercializarán en un período máximo de hasta dos años y medio después de su recolección.

Queda excluida la comercialización de garbanzo a granel amparado por la Indicación Geográfica Protegida.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En las etiquetas comerciales propias de cada firma comercializadora figurará, obligatoriamente, la mención Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena», e irá acompañada del logotipo propio de la I.G.P., el cual se expone a continuación.



Los envases llevarán unos precintos de garantía que irán numerados y serán expedidos por el Consejo Regulador.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena» está formada por los términos municipales de Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado y Villarrasa (todos ellos en la provincia de Huelva), y los de Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe y Olivares (en la provincia de Sevilla).

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona de producción de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Escacena» se encuentra en la antigua comarca histórica conocida como «El Campo de Tejada». Es una campiña comprendida en la Depresión del Guadalquivir, siendo sus límites naturales Sierra Morena, por el Norte, y la CN-431 Sevilla-Huelva, por el Sur.

El «Garbanzo de Escacena» sólo se cultivará en parcelas que tengan suelo de tipo Vertisol topoforno, también conocido como «tierras negras» o «barros» en la provincia de Huelva, y como «tierras de bujeo» en la provincia de Sevilla.

Son suelos muy profundos, de alto contenido arcilloso (montmorillonitas principalmente) y que debido a la poca ondulación del terreno, tienen problemas de drenaje, presentando una gran capacidad de retención de humedad y una alta riqueza en bases, bajo contenido en Nitrógeno y Fósforo y un elevado nivel de Potasio.

Respecto al clima, hay un factor específico debido a la influencia marina, por su proximidad al litoral y al Coto de Doñana, que son las brisas del Suroeste, presentes casi todos los días de verano.

Esta brisa marina que se presenta desde el atardecer hasta el amanecer, provoca un aumento del 10-15 % de la humedad relativa ambiental.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El «Garbanzo de Escacena» es específico en sí mismo, ya que es el fruto de la especie vegetal *Cicer arietinum* L. del tipo comercial Lechoso, que se ha adaptado al medio geográfico en el que de forma tradicional se ha cultivado, desarrollando el ecotipo local que se protege.

Las características particulares del «Garbanzo de Escacena» son albumen mantecoso y poco granuloso, y piel blanda y fina, adherida al grano.

Otro carácter específico es su elevado calibre, siendo el mínimo de 8 mm.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

El vínculo entre el garbanzo y la zona geográfica se basa en la reputación, derivada de la gran calidad del ecotipo de la zona y de la larga tradición del cultivo en ella, de modo que los agricultores de la misma son perfectos conocedores de las mejores técnicas y de la selección de las tierras más adecuadas.

1. Respecto al vínculo con el medio geográfico del «Garbanzo de Escacena»

Fuera de la zona considerada no se consigue la calidad de este garbanzo, porque ésta depende del tipo de suelo, de la situación geográfica, del clima y del ecotipo local de esta legumbre. La conjunción de unos suelos arcillosos con alto contenido en potasa, el clima de las campiñas de la Depresión del Guadalquivir, suavizado en las tardes y noches de primavera-verano por la brisa marina y, cómo no, la calidad intrínseca del ecotipo local de las variedades registradas del tipo comercial Lechoso dan como resultado un producto con las características físicas definidas en el punto 3.2., y unas características organolépticas excepcionales su albumen es muy mantecoso, muy fino, y después de la cocción no presenta grumos de almidón, debido esto a dos factores:

- el microclima de la zona, creado por la proximidad al mar que proporciona unas noches con alta humedad ambiental,
- el alto contenido en potasio de las tierras en las que se siembra.

2. Notoriedad y reputación del «Garbanzo de Escacena»

En el año 1996, el entonces Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación editó el «Inventario Español de Productos Tradicionales», enmarcado dentro del proyecto «Euroterroirs» financiado por la Unión Europea, cuyo objetivo era valorizar el patrimonio agroalimentario europeo. En la presentación de este Inventario se lee:

«... Este Inventario pretende hacer el censo de los modos de hacer y producir específicos que, en un lugar o medio particular, rural y/o urbano del territorio español, conjugan tradición, modo de hacer y modo de producción-comercialización ...»

En la página 428 de este Inventario figura el «Garbanzo de Escacena» describiéndolo como un garbanzo caracterizado por su gran tamaño, con un color amarillento muy claro con profundos surcos.

Sobre los años 1970 y 1980 la producción del «Garbanzo de Escacena» entró en un proceso de decadencia, incidiendo en esa caída, entre otros factores, las deficiencias en la comercialización. El garbanzo sólo se vendía a granel.

El sector apostó por «Concentrar la oferta en origen y crear marcas de calidad, claves del sector agrario andaluz», como recoge el titular del artículo publicado en el Diario de Economía de ABC el día 28 de mayo de 1991 firmado por Angel Gómez.

En el año 1981 se registró la marca comercial «Escacena» para garbanzo por D. Juan Bautista Bernal Escobar, y el 10 de noviembre de 1984 dicha marca comercial fue adquirida por la Cooperativa Campo de Tejada, que desde entonces viene comercializando el garbanzo de la zona con esa marca y con la «Campo de Tejada». Este extremo se puede comprobar en gran cantidad de facturas de venta de garbanzos a distintos clientes de la Cooperativa desde el año 1985.

El Diario ABC de Sevilla (28 de mayo de 1991, página 66) publicó un artículo firmado por Angel Gómez en el que se muestra la calidad del producto y la reputación que tiene en los canales de distribución «... la Cooperativa Campo de Tejada, líder en producción de garbanzos ...».

«... La producción la tienen siempre vendida a unos buenos precios, disputándose la no sólo la distribución comercial de la zona, sino grandes cadenas a nivel nacional, así como demandas especiales de alta calidad, como es el Club Vino Selección, por lo que los garbanzos de la zona entran en la ruta de la alta calidad presente en las “boutiques” de alimentación, ...»

En esta denominación «Garbanzo de Escacena» se insiste posteriormente en otras publicaciones, entre las que podemos citar la «Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía», de Ana Cristina Gómez Muñoz, Manuel Santos Murillo y Pedro Caldentey Albert, Ed. Fundación Unicaja, 1996: en el apartado de Legumbres (págs. 666 y 667) dedica un artículo de 5 páginas al «Garbanzo de Escacena», analizando su composición, zona geográfica, antecedentes históricos, elementos diferenciales, técnicas del producto, elaboración del mismo y principales comercializadores.

En la página web «Ruta del Vino de Condado de Huelva» en la página de gastronomía se propone a los visitantes y turistas como plato típico que merece la pena probar los «Garbanzos de Escacena»: «Las tagarninas esparagás; calamares del campo; vinagreras, migas y potajes de garbanzos de Escacena son una buena propuesta de primeros platos.»

En la página web vinosdeandalucia.com, el día 2 de febrero de 2009, se dio publicidad a las Jornadas del Cerdo Ibérico en el Restaurante Alcuza de Sevilla del 9-14 febrero de 2009, mediante un artículo redactado por José F. Ferrer.

«Menudo de pectorejo ibérico con garbanzos de Escacena, taquitos de jamón y jabuguitos.»

En la página web playasdehuelva.com, en la sección de gastronomía, se remarca la reputación de los garbanzos de Escacena:

«Por último, en la dieta mediterránea, las legumbres, aquí ocupa un importante lugar el garbanzo (afamados los de Escacena del Campo), base de los cocidos andaluces, pucheros o los garbanzos con espinacas.»

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_garbanzo_escacena.pdf

o bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Otros Productos», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.
