

II

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 86/02)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie powinny być wniesione do Komisji w terminie 6 miesięcy od niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„GARBANZO DE FUENTESAÚCO”****Nr WE: ES/PGI/005/0264/19.11.2002****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adres: Paseo Infanta Isabel, n° 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa:*

Nazwa: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

Adres: Camino Valparaíso s/n
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon: (34) 980 60 09 13

Faks: (34) 980 60 11 36

e-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 — Ciecierzycza (Świeże lub przetworzone owoce, warzywa i zboża)

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Garbanzo de Fuentesauco”

4.2. Opis: Nasiona ciecierzycy pospolitej „*Cicer arietinum* L.”, odmiana macrocaprum, odmiany lokalnej z Fuentesauco wprowadzane do obrotu w opakowaniach jako suche warzywa strączkowe.

Nasiona mają wyraźnie widoczny zakrzywiony czubek, są w kolorze kremowym lub w bladych odcieniach żółto-biało-brązowych, ich skórka jest średnio chropowata, pozbawiona płam.

Waga ciecierzycy po jej przygotowaniu wynosi między 40 i 50 gram.

Zdolność pochłaniania wody destylowanej w temperaturze 25 °C w ciągu 10 godzin przekracza 100 %.

Po ugotowaniu ciecierzycza charakteryzuje się maślanym białkiem o nieznacznej ziarnistości i miękką skórką. Co najmniej 85 % ciecierzycy zarówno pozostaje w całości jak i zachowuje skórkę.

Smak zawsze przyjemny.

4.3. Obszar geograficzny: Ciecierzycza jest produkowana wyłącznie w następujących okręgach miejskich w prowincji Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa y Villamor de los Escuderos.

Przedstawiony obszar produkcji rolnej obejmuje powierzchnię 687 km².

4.4. Dowód pochodzenia: Pochodzenie produktu gwarantowane jest poprzez procedurę kontroli i certyfikacji.

Elementy, które należy uwzględnić:

- Ciecierzycza może pochodzić wyłącznie z zarejestrowanych działek znajdujących się na obszarze produkcji rolnej, na których stosowane są metody uprawy przedstawione w pkt 4.5.
- Ciecierzycę przygotowuje się w magazynach i przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem, uprzednio wpisanych do rejestrów rady regulacyjnej.
- Partie ciecierzycy wysyłane między poszczególnymi przedsiębiorstwami muszą być zaopatrzone w dokument transportowy wydany uprzednio przez radę regulacyjną.
- Rada regulacyjna przeprowadza kontrole i okresowe oceny oparte na inspekcjach przeprowadzanych na działkach rolnych, w magazynach i przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem. Mają one na celu weryfikację zgodności metody otrzymywania produktu, pobieranie próbek, przeprowadzanie prób, a także kontrolę dokumentacji.
- Wyłącznie ciecierzycza pochodząca z przedsiębiorstw zajmujących się pakowaniem, które pozytywnie przeszły wszystkie kontrole procesu, zostaje dopuszczona do obrotu z gwarancją pochodzenia potwierdzoną etykietą organu regulacyjnego.
- Liczba etykiet i etykiet dodatkowych przyznawanych przez radę regulacyjną przedsiębiorstwom zajmującym się pakowaniem zależy od ilości dostarczonej do nich ciecierzycy pochodzącej od rolnika lub z magazynów oraz od objętości opakowań, w których ciecierzycza będzie wprowadzana do obrotu.

4.5. Metoda produkcji: Ciecierzycza uprawiana jest na działkach wpisanych do rejestru rady regulacyjnej. Działki te charakteryzują się glebą gliniastą lub gliniasto-piaszczystą o dużej głębokości i dużej zdolności zatrzymywania wody, kwaśnym lub lekko zasadowym odczynem pH, niskim lub średnim poziomem przyswajalnego wapnia, niskim stosunkiem węgla do azotu oraz zerowym lub bardzo niskim zasoleniem. Ciecierzycza uprawiana jest w systemie płodozmianowym bez powtarzania jej upraw w następujących po sobie sezonach. Podczas sezonu uprawy ciecierzycy nie stosuje się nawozów naturalnych. Plony zbiera się kiedy rośliny uprawne i chwasty są zupełnie suche. Zbiory przechowuje się w suchym, oddalonym od bezpośredniego promieniowania słonecznego miejscu. Zawsze unika się mieszania ciecierzycy o różnych cechach.

W zarejestrowanych przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem ciecierzycy poddawana jest oczyszczaniu, usuwaniu ciał obcych, selekcji, klasyfikacji i jest pakowana.

Sucha ciecierzycy wprowadzana jest do obrotu w terminie do września drugiego z kolei roku, w opakowaniach zaopatrzonych w etykietę dodatkową przyznaną przez radę regulacyjną.

4.6. Związek: Wzmianki w źródłach historycznych dotyczące ciecierzycy z Fuentesauco

- Zarządzenia miejskie z Fuentesauco z 1569 r.
- Hrabia de la Fuente de Saúco podarował ciecierzycę Francisco de Quevedo y Villegas.
- Ciecierzycy uzyskała nagrodę na wystawie rolniczej w Madrycie w 1857 r. oraz otrzymała dyplom honorowy na wystawie ogólnej w Sewilli na początku XX wieku.

Wzmianki w literaturze dotyczące ciecierzycy z Fuentesauco

- „Catastro”, Marqués de la Ensenada, 1752 r.
- „Diccionario estadístico”, Madoz, 1845 r.
- „Episodios Nacionales”, Benito Pérez Galdós
- „Judíos, moros y cristianos”, Camilo José Cela

Czynniki naturalne:

Cechy ciecierzycy z Fuentesauco związane są z cechami gleby i warunkami klimatycznymi charakterystycznymi dla obszaru produkcji, jak również z cechami uprawianej odmiany lokalnej.

Na obszarze produkcji zimy są długie i zimne z często występującymi przymrozkami, co umożliwia naturalną kontrolę szkodników i chorób zagrażających ciecierzycy. W okresie wzrostu upraw i dojrzewania ziaren występują niewielkie opady, co powoduje, że roślina wykorzystuje zapasy wody zgromadzone w glebie.

Gleba charakteryzuje dużą głębokością i dużą zdolnością zatrzymywania wody, kwaśnym lub lekko zasadowym odczynem pH, niskim lub średnim poziomem przyswajalnego wapnia, niskim stosunkiem węgla do azotu oraz zerowym lub bardzo niskim zasoleniem. Przedstawione cechy gleby, przede wszystkim niski poziom wapnia, związane są z cienką skórką ciecierzycy i jej wysoką zdolnością pochłaniania wody.

Wiele pokoleń rolników dokonało selekcji ciecierzycy o najcieńszej skórcie, co doprowadziło do stworzenia odmiany lokalnej Fuentesauco będącej rośliną doskonale przystosowaną do tego terenu.

Czynniki ludzkie:

W swoich metodach uprawy rolnicy dążą do uzyskania ciecierzycy o określonych cechach organoleptycznych. Unika się mieszania ciecierzycy o zróżnicowanych cechach, co prowadzi do jednorodności otrzymywanej ciecierzycy.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) „Garbanzo de Fuentesauco”

Adres: Paseo del Cementerio s/n
Convento Monjas
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon: (34) 923 22 83 45

Faks: (34) 923 22 83 45

e-mail: info@legumbresdecalidad.com

Rada regulacyjna spełnia wymogi określone w normie EN-45011, wersja z 1998 r.

- 4.8. Etykietowanie: Napisy, naklejki i etykiety umieszczone na opakowaniach „Garbanzo de Fuentesauco” obowiązkowo zawierają oznaczenie „Chronione oznaczenie geograficzne” wraz z logo rady regulacyjnej. Oprócz wymienionych napisów, naklejek i etykiet umieszczonych przez przedsiębiorstwo zajmujące się pakowaniem, na opakowaniu musi znajdować się jeszcze dodatkowa etykieta identyfikacyjna przyznana przez radę regulacyjną.

Etykiety dodatkowe zawierają alfanumeryczny kod umożliwiający zapewnienie identyfikowalności i należy je umieszczać w miejscu opakowania określonym przez radę regulacyjną w jej podręczniku jakości w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

Produkty wytwarzane z ciecierzycy objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Garbanzo de Fuentesauco”, nawet jeżeli poddane zostały procesowi obróbki lub przetworzenia, mogą być wprowadzane do obrotu w opakowaniach opatrzonych oznakowaniem chronionego oznaczenia geograficznego „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco” („Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym Garbanzo de Fuentesauco”) bez umieszczania logo wspólnotowego, pod warunkiem że:

- Ciecierzycza „Garbanzo de Fuentesauco” objęta chronionym oznaczeniem geograficznym i posiadająca odpowiedni certyfikat stanowi wyłączny składnik tego rodzaju produktów.
- Przedsiębiorstwa przetwórcze lub wykonujące obróbkę posiadają upoważnienie rady regulacyjnej, która dokonuje ich wpisu do rejestru do celów przeprowadzania kontroli oraz dba o odpowiednie stosowanie chronionego oznaczenia.

Jeśli ciecierzycza „Garbanzo de Fuentesauco” objęta chronionym oznaczeniem geograficznym nie jest wyłącznym składnikiem produktu, możliwe jest jedynie wymienienie jej wśród składników produktu, który ją zawiera lub jest wynikiem jej obróbki lub przetworzenia.
