

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2012/C 300/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„GARBANZO DE ESCACENA”****NR WE: ES-PGI-0005-0945-01.02.2012****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Garbanzo de Escacena”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Produkt objęty niniejszym chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) pod nazwą „Garbanzo de Escacena” stanowi owoc gatunku roślinnego *Cicer arietinum* L. z lokalnego ekotypu uprawianego w Campo de Tejada oraz odmian typu handlowego *Lechoso* zarejestrowanych lub oczekujących na rejestrację.

Ochronie podlega wyłącznie ciecierzycza z kategorii „Extra” zgodnie z mającym zastosowanie krajowym ustawodawstwem, wprowadzana do obrotu jako warzywo suche, pakowane.

Ciecierzycza z kategorii „Extra” charakteryzuje się wysoką jakością, a jej ziarna charakteryzują się kształtem, wyglądem, rozwojem i kolorem właściwymi dla odmiany handlowej. Będą one pozbawione skaz, z wyłączeniem niewielkich zmian powierzchniowych, o ile zmiany takie nie będą miały negatywnego wpływu na wygląd ogólny, jakość oraz prezentowanie się w opakowaniu.

Właściwości fizyczne i morfologiczne:

a) barwa ciecierzycy jest biało-żółtawa, bardzo jasna;

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- b) kształt ziarna jest wydłużony, spłaszczony na bokach, z nieregularną powierzchnią, na której widoczne są głębokie bruzdy i wybrzuszenia;
- c) dopuszcza się do 2 % ziaren ciecierzycy nieodpowiadających właściwościom wymienionym w powyższych punktach a) i b), o ile nie wpływa to niekorzystnie na wygląd ogólny produktu;
- d) minimalna wielkość to 8 mm, przy czym dopuszcza się 4 % ziaren ciecierzycy o mniejszej wielkości;
- e) masa 1 000 ziaren ciecierzycy powinna wynosić co najmniej 490 gram.

Właściwości organoleptyczne:

- a) białko tłuste o niskiej ziarnistości;
- b) skórka miękka i cienka, przylegająca do ziarna;
- c) duża delikatność konsystencji podczas spożywania;
- d) smak zawsze przyjemny, brak smaków obcych.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Nie dotyczy.

3.4. *Paśna (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Nie dotyczy.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Ze względu na jednoznaczny związek pomiędzy jakością produktu końcowego a wykorzystywanym ekotypem oraz klimatem i glebą obszaru produkcyjnego, jedynym specyficznym etapem produkcji, jaki musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, jest uprawa na polach ciecierzycy.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

W zakładach zajmujących się pakowaniem produktu objętego ochroną przeprowadzane są następujące procesy w podanym poniżej porządku:

- kontrola jakości otrzymanej ciecierzycy na wejściu w celu ujednoczenia poszczególnych partii towaru;
- mycie i usuwanie ciał obcych z zastosowaniem maszyny do mycia wstępnego przy sitach zamkniętych i z użyciem strumienia powietrza;
- zabieg usuwania wołków w ciągu 30 pierwszych dni od momentu zbioru, o ile zabiegu tego nie przeprowadzono w magazynie;
- przesiewanie i kalibracja w sitach o okrągłych otworach;
- eliminacja wadliwych ziaren na stole densymetrycznym;
- pakowanie do opakowań o masie do 5 kilogramów;
- końcowa kontrola jakości obejmująca opakowania i produkt;
- naniesienie kontretykiet wydawanych przez Radę Regulacyjną.

Sucha ciecierzycza może być przedmiotem obrotu przez okres do dwóch i pół roku po zebraniu.

W przypadku ciecierzycy objętej chronionym oznaczeniem geograficznym wykluczony zostaje obrót luzem.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na własnych etykietach handlowych każdej firmy zajmującej się sprzedażą obowiązkowo musi figurować wyrażenie „Indicación Geográfica Protegida: »Garbanzo de Escacena«” oraz logo ChOG przedstawione poniżej.



Na opakowaniach znajdują się opatrzone numerami banderole gwarancyjne wydawane przez Radę Regulacyjną.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar, na którym wytwarza się produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Garbanzo de Escacena”, tworzą tereny gmin Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado i Villarrasa (wszystkie zlokalizowane w prowincji Huelva) oraz gminy Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe i Olivares (w prowincji Sewilla).

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar wytwarzania produktów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Garbanzo de Escacena” znajduje się na terenie dawnego okręgu historycznego znanego jako „El Campo de Tejada”. Jest to obszar rozległych pól w Nizinie Andaluzyskiej, którego naturalnymi granicami są góry Sierra Morena od północy oraz droga krajowa 431 Sewilla–Huelva od południa.

„Garbanzo de Escacena” uprawia się wyłącznie na działkach z glebą topomorficzną typu *Vertisol*, znaną również pod określeniem „czarne ziemie” albo „błota” w prowincji Huelva, oraz jako „ziemie bujeo” w prowincji Sewilla.

Są to gleby bardzo głębokie, o wysokiej zawartości glin (przede wszystkim montmorylonitów), które ze względu na niewielkie pofałdowanie terenu cechują ograniczone możliwości odprowadzania wody, przez co charakteryzują się one dużą zdolnością zatrzymywania wilgoci oraz dużą zasadowością, niską zawartością azotu i fosforu oraz zwiększonym poziomem potasu.

Jeśli chodzi o klimat, mamy do czynienia z czynnikiem specyficznym ze względu na wpływ morza spowodowany bliskością wybrzeża oraz Coto de Doñana, polegający na działaniu bryz wiejących z południowego wschodu niemal przez całe lato.

Morska bryza wiejąca od zmierzchu do świtu powoduje zwiększenie wilgotności względnej otoczenia o 10–15 %.

5.2. Specyfika produktu:

Ciecierzycza „Garbanzo de Escacena” jest specyficzna sama w sobie, będąc produktem gatunku roślinnego *Cicer arietinum* L. w odmianie handlowej *Lechoso*, zaadaptowanego do środowiska geograficznego, w którym uprawiano go w sposób tradycyjny, co doprowadziło do rozwoju lokalnego ekotypu, objętego ochroną.

Szczególne właściwości „Garbanzo de Escacena” to tłuste i mało ziarniste białko oraz miękka i cienka skórka ściśle przylegająca do ziarna.

Inną właściwością specyficzną dla tej odmiany jest znaczna wielkość, co najmniej 8 mm.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek między ciecierzycą a obszarem geograficznym bazuje na renomie wynikającej z wysokiej jakości ekotypu obszaru oraz długiej tradycji upraw na tym terenie, dzięki czemu rolnicy z omawianego obszaru są znakomitymi znawcami jeśli chodzi o najlepsze techniki uprawy oraz selekcję najodpowiedniejszych gruntów.

1. Powiązanie „Garbanzo de Escacena” z obszarem geograficznym

Poza omawianym obszarem nie uzyskuje się ciecierzycy takiej jakości, bowiem jakość zależy od rodzaju gleby, lokalizacji geograficznej, klimatu oraz lokalnego ekotypu tego warzywa. Połączenie gleb gliniastych o wysokiej zawartości potasu, klimatu obszarów uprawnych Niziny Andaluzyjskiej łagodzonego wieczorami i nocami w okresie wiosenno-letnim przez morską bryzę oraz, rzecz jasna, samoistnej jakości ekotypu lokalnego zarejestrowanych odmian typu handlowego *Lechoso*, daje w rezultacie produkt o właściwościach fizycznych zdefiniowanych w punkcie 3.2 oraz wyjątkowe właściwości organoleptyczne ze względu na tłustą i delikatną konsystencję białka, co po ugotowaniu sprawia, że nie czuje się grudek skrobi ze względu na dwa niżej przedstawione czynniki:

- mikroklimat obszaru, jaki tworzy bliskość morza zapewniająca wysoką wilgotność otoczenia w nocy,
- wysoka zawartość potasu w glebach wykorzystywanych do wysiewu.

2. Sława i renoma „Garbanzo de Escacena”

W 1996 roku działające wówczas Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywnienia wydało „Inventario Español de Productos Tradicionales” („Hiszpański Inwentarz Produktów Tradycyjnych”) w ramach projektu „Euroterroirs” finansowanego przez Unię Europejską, którego celem było dokonanie oceny rolno-spożywczego dziedzictwa europejskiego. W nocie przedstawiającej Inwentarz można przeczytać:

„Niniejszy Inwentarz stanowi próbę stworzenia spisu charakterystycznych metod działalności i produkcji, które w określonym miejscu lub środowisku wiejskim lub miejskim na terytorium hiszpańskim łączą ze sobą tradycję, metody działania oraz produkcję i handel...”.

Na stronie 428 wspomnianego Inwentarza figuruje „Garbanzo de Escacena”, opisana jako ciecierzycy charakteryzująca się dużymi rozmiarami, barwy żółtawej, bardzo jasnej, z głębokimi bruzdkami.

W latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych XX w. produkcja „Garbanzo de Escacena” zaczęła spadać, do czego przyczyniły się, między innymi, niedoskonałości systemu wprowadzania do obrotu handlowego. Ciecierzycy była sprzedawana wyłącznie luzem.

Przedstawiciele sektora postanowili „Skoncentrować ofertę na miejscu pochodzenia i stworzyć marki wysokojakościowe, kluczowe dla sektora rolniczego Andaluzji”, jak to ujęto w nagłówku artykułu autorstwa Angela Gómeza opublikowanego w dzienniku „Diario de Economía” dodatku do „ABC” z dnia 28 maja 1991 r.

W 1981 roku zarejestrowana została przez Juana Bautistę Bernala Escobara marka handlowa „Escacena” dla ciecierzycy, zaś dnia 10 listopada 1984 roku wspomniana marka handlowa została nabyta przez spółdzielnię Cooperativa Campo de Tejada, która od tamtego dnia zajmuje się handlem ciecierzycą pochodzącą z omawianego obszaru pod tą właśnie marką oraz pod marką „Campo de Tejada”. Powyższe można stwierdzić na podstawie ogromnej liczby faktur wystawionych na sprzedaż ciecierzycy różnym klientom spółdzielni od 1985 roku.

Dziennik „Diario ABC” z Sewilli (28 maja 1991 r., s. 66) opublikował artykuł pióra Angela Gómeza, w którym wskazuje się na jakość produktu oraz na reputację, jaką cieszy się w kanałach dystrybucji: „Spółdzielnia Cooperativa Campo de Tejada, lider w produkcji ciecierzycy”.

„Swoją produkcję zawsze sprzedają w całości po dobrych cenach, a o pozyskanie produktu ubiegają się nie tylko lokalni dystrybutorzy handlowi, lecz także wielkie sieci ogólnokrajowe, jak również specjaliści nabywcy produktów o wysokiej jakości, tacy jak Club Vino Selección; tak więc ciecierzycy produkowana na tym obszarze należy do żywności wysokojakościowej obecnej w spożywczych »butikach«”.

Nazwa „Garbanzo de Escacena” lansowana jest później w innych publikacjach, spośród których możemy zacytować „Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía”, („Katalog i opis właściwości typowych produktów rolno-spożywczych Andaluzji”), którego autorami są Ana Cristina Gómez Muñoz, Manuel Santos Murillo i Pedro Caldentey Albert, wyd. Fundación Unicaja, 1996 r.: w rozdziale poświęconym roślinom strączkowym (s. 666 i s. 667) zamieszczono pięciostronicowy artykuł dotyczący „Garbanzo de Escacena”, w którym analizuje się skład warzywa, obszar geograficzny, dane historyczne, elementy wyróżniające, techniki produkcji, obróbkę produktu oraz wymienia się głównych sprzedawców.

Na portalu internetowym „Ruta del Vino de Condado de Huelva”, na stronie gastronomicznej „Garbanzos de Escacena” proponuje się odwiedzającym i turystom, jako typowe danie godne spróbowania: „szparagi z ostu (*tagarninas esparagás*), smażona cebula z papryką (*calamares del campo*), szczaw, grzanki oraz zupa z ciecierzycy z Escacena to dobre propozycje na pierwsze danie”.

Na stronie internetowej vinosdeandalucia.com dnia 2 lutego 2009 r. zamieszczono reklamę Dni Prosiaka Iberyjskiego w restauracji Restaurante Alcuza de Sevilla odbywających się w dniach od 9 do 14 lutego 2009 r. w formie artykułu zredagowanego przez José F. Ferrera:

„Podroby z pectorejo ibérico z ciecierzycą z Escaceny, taquitos z szynki i jabuguitos”.

Na stronie internetowej playasdehuelva.com, w dziale gastronomicznym, podkreśla się reputację ciecierzycy z Escaceny:

„Wreszcie w diecie śródziemnomorskiej, wśród roślin strączkowych ważne miejsce zajmuje ciecierzycza (słynne »Garbanzos de Escacena del Campo«), stanowiąca podstawę andaluzyjskich potraw mięsno-jarzynowych, gęstych zup lub ciecierzycy ze szpinakiem”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Pełny tekst specyfikacji nazwy można sprawdzić korzystając z poniższego linku:

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

lub też wchodząc bezpośrednio na stronę główną portalu Departamentu Rolnictwa i Rybołówstwa (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), według następującej ścieżki dostępu: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/ „Otros Productos”, plik można znaleźć pod konkretną nazwą oznaczającą produkt wysokiej jakości.
