

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 182/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Alubia de Anguiano”**Nr UE: PDO-ES-02642 – 14.10.2020****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa**

„Alubia de Anguiano”

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 chronioną nazwą pochodzenia „Alubia de Anguiano” składa się z suchych, łuskanych ziaren gatunku *Phaseolus vulgaris* L. należącego do rodziny bobowatych, odmiany pnącej spokrewnionej z fasolą tyczną „El Encinar”, produkowanych i pakowanych w gminie Anguiano.

Kultywar „El Encinar” powstał z szeregu lokalnych ekotypów wyselekcjonowanych na przestrzeni wieków przez rolników w celu zwiększenia wydajności produkcji i poprawy cech jakościowych. Rośnie w sposób nieprzewidywalny i wykształca długie międzywęzła, dlatego do prawidłowego rozwoju wymaga tyczek. Cykl wegetacyjny wynosi 120–180 dni.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„Alubia de Anguiano” jest rośliną strączkową o następujących cechach: średnia wielkość, owalny kształt, kolor purpurowy lub winny o niskiej jaskrawości i nasyceniu, skórka cienka, niska zawartość kwasu szczawiowego (około 625 mg/kg) i wysoki poziom absorpcji wody (minimum 95 %) podczas namaczania przed gotowaniem. Skutkuje to zmiękczeniem fasoli i skróceniem czasu gotowania, dzięki czemu jest to produkt kulinarny wysokiej jakości.

Wielkość	Średnia
Szerokość	5,80 mm ± 0,5 mm
Długość	10,95 mm ± 1 mm
Grubość	5,10 mm ± 0,5 mm
Masa 100 ziaren (g)	38,36 ± 1,19
Gęstość g/cm ³	1,37 ± 0,03
Twardość (próba ściskania) (N/mm ²)	0,58 ± 0,10
Absorpcja wody w %	≥ 98 ± 3,29
Twardość po namoczeniu (próba ściskania) (N/mm ²)	0,07 ± 0,02
Twardość (próba przebijania) (N/mm ²)	6,41 ± 1,25
Twardość po namoczeniu (próba przebijania) (N/mm ²)	0,3 ± 0,03
Kształt	Owalny
Połysk	Lśniące
Barwa	Kolor purpurowy/winny
Plamistość	Brak
Wzór	Brak wzoru

W momencie pakowania ziarna fasoli muszą być całe, zdrowe i bez szkodliwych z wyjątkiem bardzo drobnych plamek na powierzchni, które nie mogą mieć negatywnego wpływu na ogólny wygląd lub jakość, ani na to, jak prezentuje się opakowanie. Zawartość wilgoci w ziarnach nie może przekraczać 17 %. Nasiona muszą być takiej wielkości, aby nie można ich było przesiać przez sito do sortowania o otworach o średnicy 5 mm.

Jakość kulinarna „Alubia de Anguiano”, która jest związana z reakcją fasoli na proces gotowania, ma bezpośredni wpływ na jej charakterystyczny smak po ugotowaniu. Ziarna nie zlepiają się w grudki, lecz pozostają całe i nienaruszone, a ich struktura jest gładka i maślana. Skórka jest niewyczuwalna, a ziarna bardzo przyjemnie rozpluwają się w ustach.

Dzięki tym cechom fasola ta cieszy się dużą popularnością na rynku, można ją wykorzystywać do wielu różnych zastosowań i dobrze nadaje się do kreatywnej kuchni. Fasolę „Alubia de Anguiano” gotuje się bardzo łatwo i szybko, a jej ziarna nie pękają nawet po rozgotowaniu.

3.3. Pasza i surowce

–

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Wszystkie procesy związane z produkcją, łuskaniem, suszeniem, konserwowaniem i przygotowywaniem produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Alubia de Anguiano” muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Chociaż pakowanie i etykietowanie, prowadzone na miejscu, odbywa się po zakończeniu produkcji i zajmują się tym podmioty zarejestrowane na potrzeby pracy w związku z tym oznaczeniem, czynności te są kluczowe dla zapewnienia jakości oraz zagwarantowania odpowiedniej identyfikowalności i monitorowania. Wynika to z faktu, że fasola jest produktem, który bardzo łatwo można zmieszać z fasolą pochodzącą z innych źródeł, fasolą karłowatą, innymi odmianami lub fasolą, która nie została odpowiednio zakonserwowana. Chroni to także renomę produktu.

Pakowanie może odbywać się ręcznie lub przy użyciu wag automatycznych bądź półautomatycznych. Stosuje się opakowania o masie netto 0,5, 1, 2 i 3 kg. Na potrzeby sprzedaży do sektora gastronomicznego można stosować również worki o masie 5, 10 i 20 kg.

Pozostawia się jednak możliwość przepakowywania oraz dokonywania przez indywidualnych producentów wysyłek luzem, w której to sytuacji etykietowanie następuje na późniejszym etapie, pod warunkiem uwzględnienia odniesienia do ChNP i istnienia odpowiedniego systemu monitorowania zapewniającego konsumentowi końcowemu możliwość zidentyfikowania produktu. W stosownych przypadkach takie praktyki należy zgłosić organowi zarządzającemu lub innemu właściwemu organowi.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Każde opakowanie musi posiadać etykietę opatrzoną numerem i zawierającą następujące informacje: chronioną nazwę pochodzenia „Alubia de Anguiano”, jej logo oraz (w innym widocznym polu) rok zbioru fasoli.

Wszyscy producenci i przetwórcy spełniający wymogi określone w specyfikacji mogą korzystać ze specjalnego logo identyfikującego produkt.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny obejmuje gminę Anguiano (o łącznej powierzchni 90,89 km²), która znajduje się w powiecie Sierra w regionie Rioja Alta.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowo-skutkowy między cechami i jakością produktu a środowiskiem geograficznym wynika ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych panujących na wyznaczonym obszarze geograficznym oraz wiedzy fachowej lokalnych producentów i przetwórców.

Jakość lub cechy produktu

Fasolę „Alubia de Anguiano” otrzymuje się wyłącznie z odmiany „El Encinar” i fasola ta różni się od fasoli otrzymywanej z innych odmian ze względu na szczególne właściwości fizyczne określone w pkt 3.2. Różni się ona jednak znacznie również od fasoli uprawianej na sąsiednich obszarach. Fasola uprawiana na określonym obszarze geograficznym charakteryzuje się znaczną masą, gęstością i właściwościami reologicznymi (odpornością na odkształcanie lub pęknięcie) oraz wysoką zdolnością absorpcji wody podczas namaczania przed gotowaniem.

Dzięki tak wysokiej zdolności absorpcji wody twardość ziarna mierzona za pomocą próby przebijania spada z 6,4 N/mm² do 0,30 N/mm², co przyspiesza procesy żelatynizacji skrobi i denaturacji białek oraz skraca czas gotowania. Ziarna „Alubia de Anguiano” nie pękają nawet po rozgotowaniu. Właściwość ta ma bezpośredni wpływ na smak, a w połączeniu z innymi cechami przyczynia się do wysokiej jakości kulinarnej produktu.

Czynniki naturalne

Orografia

Gmina Anguiano położona jest w środkowym/górnym biegu rzeki Najerilla. Wysokość nad poziomem morza w obszarze chronionej nazwy pochodzenia waha się od 600 m n.p.m. w dolnym biegu rzeki Najerilla do 750 m n.p.m. w wyższych partiach, gdzie uprawa przedmiotowej fasoli jest wyraźnie utrudniona. Na rzeźbę terenu składa się łańcuch szczytów i masywów, co często prowadzi do znacznych różnic wysokości, które zapobiegają erozji gleby (ewolucji).

Stromość zboczy i skład skał wapiennych przyczyniły się do powstania piargów, na których gleba uformowała się w bardzo niewielkim stopniu. Obszary te uznaje się za obszary o ubogich glebach i w związku z tym fasolę „Alubia de Anguiano” uprawia się tu innymi metodami niż na obszarach sąsiednich, które nie mają takich właściwości.

Warunki glebowe

Te typowe gleby górskie (ubogie i słabo rozwinięte) powstały w okresie trzeciorzędu i składają się głównie ze zlepieńców, łupków i piaskowców. Ponieważ uprawy rosną na twardych piargach, plony są niższe, a ziarna są mniejsze, ale za to wyższej jakości.

Gleby te bardzo dobrze przepuszczają wodę. Ma to zasadnicze znaczenie dla prawidłowego rozwoju fasoli „Alubia de Anguiano”, która wymaga wilgoci, aby rosnąć. Z drugiej strony nadmiar wody jest bardzo szkodliwy, ponieważ może sprzyjać rozprzestrzenianiu się wielu chorób.

Dzięki temu, że gleby występujące na tym obszarze są kwaśne i pozbawione wapna, fasola „Alubia de Anguiano” ma cieńszą skórkę, a komórki znajdujące się pod skórką mają niższą zawartość kwasu szczawiowego (ok. 625 mg/kg). Większa to zdolność ziaren do absorpcji wody podczas namaczania i skraca czas gotowania.

Klimat

Średnia roczna temperatura na obszarze geograficznym objętym przedmiotową ChNP wynosi 9,7 °C. Średnia temperatura maksymalna wynosi 13,8 °C, a najcieplejszymi miesiącami są lipiec, sierpień i czerwiec (w tej kolejności). Średnia temperatura minimalna wynosi 6 °C, a najzimniejszymi miesiącami są luty i styczeń. Temperaturę powyżej 25 °C odnotowuje się przez 37 dni w roku, a poniżej 0°C – przez 58. Występują również znaczne wahania temperatury, gdy noce są bardzo zimne, a dni cieplejsze. Również i to powoduje, że zbiory są mniejsze, ale jakość fasoli wyższa.

Specyficzne warunki klimatyczne panujące na obszarze górskim są idealne dla prawidłowego rozwoju fasoli „Alubia de Anguiano”. Fasolę wysiewa się wiosną, a zbiory odbywają się w okresie jesienno-letnim. Minimalna temperatura, w której fasola rośnie, wynosi około 8 °C. Minimalna temperatura, w której fasola kiełkuje, wynosi 12 °C. Ponieważ roślina może obumrzeć, jeśli temperatura spadnie poniżej 3 °C, jest bardzo wrażliwa na mrozy.

Fasola „Alubia de Anguiano” potrzebuje do prawidłowego rozwoju również wilgoci. Liczba dni, w których występują wyraźne opady deszczu, tj. powyżej jednego l/m², wynosi 80. Łączne opady wynoszą 39,06 l/m². Najbardziej deszczowe miesiące to marzec, czerwiec i październik, a miesiące o najniższych opadach to grudzień, styczeń i maj. Wartość odniesienia dla ewapotranspiracji wynosi 913,9 mm. Względna wilgotność powietrza wynosi 68,33 %, a średnie łączne nasłonecznienie 185,44 W/m². Średnia temperatura gleby wynosi 15,03 °C.

Oprócz opadów deszczu uprawom sprzyja również wysoka wilgotność względna powietrza w okresie wiosennym, a nawet letnim. Źródłem tej wilgotności są doliny ze względu na zróżnicowanie temperatur w ciągu dnia i nocy oraz bliskość rzek.

Czynnik ludzki

Na obszarze geograficznym stosuje się również specyficzne praktyki społeczne i kulturalne. Na przykład metody, za pomocą których rolnicy selekcjonowali odmiany od niepamiętnych czasów, optymalne praktyki uprawy pozwalające na uzyskanie najlepszych właściwości, palikowanie konieczne w przypadku fasoli tyczkowej, dokładna wiedza na temat momentu, w którym należy zebrać fasolę, oraz naturalny sposób suszenia fasoli – całą tę wiedzę zgromadzono i przykazywano na przestrzeni lat. Stanowi to również ważny czynnik w produkcji fasoli wysokiej jakości, który pozwala zachować wszystkie jej właściwości przez jak najdłuższy czas.

Aby fasolę można było uznać za fasolę „Alubia de Anguiano”, ziarna muszą pochodzić wyłącznie z lokalnej odmiany fasoli tyczkowej „El Encinar” i być w doskonałym stanie. W tym względzie bardzo ważna jest wiedza fachowa lokalnych producentów, którzy od lat selekcjonują nasiona w celu poprawy ich jakości i zdolności przystosowania się do wyznaczonego środowiska geograficznego, dzięki czemu można je odróżnić od tej samej odmiany uprawianej na innych (w tym sąsiednich) obszarach.

Wiedza zdobyta przez producentów, którzy przez całe życie hodują i selekcjonują najlepsze rośliny, jest niezbędna również do określenia, w którym momencie najlepiej jest zebrać fasolę, w zależności od dojrzałości roślin i koloru strąków.

Dzięki wiedzy fachowej producenci mogą stosować odpowiednie techniki, aby roślina mogła wyschnąć w sposób naturalny po wyrwaniu z korzeniami i rozłożeniu. Jeżeli odbywa się to na polu, szczególnej uwagi wymaga młócenie, które również należy wykonywać w odpowiednim momencie w zależności od wilgotności fasoli. Bardzo istotne jest również, aby na każdym etapie wybierać najlepsze ziarna fasoli, ponieważ do obrotu można wprowadzać tylko fasolę wysokiej jakości. Dotyczy to zarówno ich stanu zdrowotnego (odrzuca się ziarna popękane lub ze skazą), jak i wymogu, aby ziarna fasoli należące do tej samej partii były wysuszone równomiernie i miały taką samą wilgotność.

Ponieważ łodygi fasoli „Alubia de Anguiano” są pnąciami i mogą rosnąć we wszystkich kierunkach, aby zapewnić prawidłowy rozwój rośliny, należy przygotować podłoże wraz z tyczkami. Tyczki muszą zostać odpowiednio wbite i zamocowane. Wymaga to znacznych umiejętności, ponieważ jeżeli wiatr wywróci, złamie lub splącze rośliny, straty mogą być znaczne. Wymagałoby to także wbicia nowych tyczek, co wiąże się z poniesieniem dodatkowych kosztów pracy.

W ostatnich latach znacznie zmniejszono obszar przeznaczony na uprawę czerwonej fasoli pnącej lub tyczkowej (jak „Alubia de Anguiano” jest również nazywana). Doprowadziło to do obniżenia plonów – nie tylko ze względu na konkurencję wynikającą z uprawy innych, bardziej dochodowych roślin, ale także dlatego, że odmiany pnące zastąpiono odmianami karłowymi, które charakteryzują się niższymi kosztami produkcji i umożliwiają pełną mechanizację wszystkich czynności związanych z uprawą.

Istnieje realne ryzyko, że ziarna fasoli pnącej staną się zbyt jednorodne i konieczne będzie wprowadzenie innych ziaren z innych miejsc, które nie mają takich samych właściwości organoleptycznych jak odmiany tradycyjne. Innym nowym problemem jest nieuczciwa konkurencja, polegająca na tym, że karłowe odmiany fasoli sprzedaje się tak, jakby były odmianami pnąciami, wykorzystując ich pozorne podobieństwo pomimo ich gorszej jakości. Bardzo ważne jest, aby podjąć współpracę na rzecz zachowania zasobów genowych roślin i zabezpieczenia różnorodności biologicznej fasoli „Alubia de Anguiano” poprzez uzupełnienie zasobów odmiany „El Encinar”, którą tradycyjnie rozwijano i uprawiano na chronionym obszarze geograficznym.

Wiadomo również, że ochrona rodzimych odmian jest bardzo korzystna dla środowisk wiejskich, w szczególności na odległych obszarach znajdujących się w niekorzystnym położeniu, takich jak obszar geograficzny, na którym uprawia się fasolę „Alubia de Anguiano”. Istnieją niezaprzeczalne przesłanki genetyczne, społeczne, kulturowe, środowiskowe i ekonomiczne, aby wspierać uzupełnianie, ochronę i rozwój rodzimych odmian roślin. Dotyczy to w szczególności terenów położonych na obszarach górskich, takich jak Anguiano. Producenci z tej gminy są świadomi, że podkreślanie specyfiki produktów takich jak ten jest w zasadzie jedyną możliwością konkurowania z innymi, bardziej wyspecjalizowanymi regionami producenckimi.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Sekcja dotycząca specyfikacji produktu na stronie:

<https://www.larioja.org/agricultura/es/calidad-agroalimentaria>
