

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

KOMISE

Zveřejnění žádosti o registraci podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2007/C 86/02)

Toto zveřejnění dává právo vznést námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námitky se musí Komisi doručit do šesti měsíců od tohoto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„GARBANZO DE FUENTESAÚCO“****Č. ES: ES/PGI/005/0264/19.11.2002****CHOP () CHZO (X)**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: 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

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

Telefon: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Skupina:*

Název: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Telefon: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

E-mail: —

Složení: Producenti/zpracovatelé (X) Jiné kategorie ()

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Druh produktu:

Třída 1.6 – Cizrna (Ovoce, zelenina a obiloviny, čerstvé nebo zpracované)

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název: „Garbanzo de Fuentesauco“

4.2 Popis: Jedná se o semena cizrny beraní „*Cicer Arietinum L*“ odrůdy *macrocarpum* ekotypu Fuentesauco, které se uvádějí na trh balené jako suchá luštěnina.

Semena mají výrazný prohnutý zobáček, jejich barva může být smetanově bílá až žluto-bílo-hnědá, povrch je středně hrboletý a beze skvrn.

Váha 100 semen cizrny se po zpracování pohybuje mezi 40 a 50 gramy.

Při 25 °C absorbuje cizrna během deseti hodin více než 100 % destilované vody.

Po uvaření má cizrna máslový bílek, nízkou zrnitost a měkkou slupku. Nejméně 85 % cizrny si zachovává zároveň celistvost zrna a přílnavou slupku.

Chuť je vždy příjemná.

4.3 Zeměpisná oblast: Cizrna se pěstuje výhradně v těchto obcích v provincii Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentepreadas, 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 a Villamor de los Escuderos.

Tato oblast zemědělské produkce má celkovou rozlohu 687 kilometrů čtverečních.

4.4 Důkaz původu: Původ produktu se dokazuje pomocí kontrolních postupů a osvědčování.

Hlediska, která je třeba zohlednit:

— Cizrna pochází výhradně ze zapsaných pozemků nacházejících se v oblasti zemědělské produkce, ve které probíhá pěstování popsané v oddíle 4.5.

— S cizrnou mohou manipulovat sklady a balírny zapsané v rejstřících regulační rady.

— Při přepravě mezi různými subjekty musí cizrnu doprovázet průvodka vydaná regulační radou.

— Regulační rada provádí pravidelné kontroly a hodnocení na základě inspekcí pozemků, skladů a balíren zaměřených na dodržování způsobu produkce cizrny a dále na základě odběru vzorků, provádění zkoušek a kontroly dokumentace.

— Na trh se uvádí se zárukou původu garantovanou na základě etikety regulační rady pouze cizrna z balíren, která vyhovuje všem kontrolám během postupu.

— Počet etiket a zadních etiket vydaných regulační radou balírnám závisí na množství produktu, které jí zemědělci nebo sklady nahlásí, a na objemu balení, ve kterých se cizrna uvádí na trh.

4.5 Metoda produkce: Cizrna se pěstuje na pozemcích zapsaných regulační radou. Na těchto pozemcích je hluboká a dobře odvodňovaná půda s jílovitou nebo jílovitopísečnou strukturou, kyselým nebo mírně zásaditým pH, s nízkými nebo středními úrovněmi asimilovatelného vápníku, nízkým poměrem uhlíku a dusíku a s nulovou nebo velice slabou salinitou půdy. Cizrna se pěstuje střídavě, to znamená, že se neseje ve dvou obdobích jdoucích po sobě. Během období pěstování cizrny se nepoužívají organická hnojiva. Sklizeň se provádí v okamžiku, kdy jsou rostliny a plevel zcela uschlé. Sklizená cizrna se skladuje na suchém místě mimo přímý dosah slunečních paprsků. V každém případě se zamezí smíšení cizrny s různými vlastnostmi.

V zapsaných balírnách se cizrna vyčistí, odstraní se z ní cizí tělesa, roztrídí se, zváží a zabalí.

Suchá cizrna se uvádí na trh zabalená a označená zadní etiketou regulační rady nejpozději do září následujícího roku.

4.6 Souvislost: Některé historické odkazy na cizrnu „Garbanzo de Fuentesauco“:

- Obecní nařízení Fuentesauco z roku 1569.
- Hrabě z Fuente de Saúco pohostil cizrnou pana Francisca de Quevedo y Villegas.
- Cizrně bylo uděleno ocenění na Zemědělské výstavě v Madridu v roce 1857 a čestný diplom na Všeobecné výstavě v Seville na počátku 20. století.

Některé literární odkazy na cizrnu z Fuentesauco:

- Catastro del Marqués de la Ensenada. Rok 1752.
- Madoz, statistický slovník. Rok 1845.
- Episodios Nacionales od Benita Péreze Galdóse.
- Judíos, moros y cristianos od Camila José Cely.

Přírodní faktory

Vlastnosti cizrny z Fuentesauco závisejí na půdních a podnebných vlastnostech oblasti produkce, jakož i na pěstovaném ekotypu.

V oblasti pěstování jsou dlouhé a studené zimy s častými mrazy, což napomáhá přirozené regulaci cizopasníků a nákaz postihujících cizrnu. Během období pěstování a zrání zrn se vyskytují mírné srážky, a proto musí rostlina využívat zásoby vody v půdě.

Půdy jsou hluboké s dobrým odvodněním, s kyselým nebo mírně zásaditým pH, s nízkými nebo středními úrovněmi vápníku, nízkým poměrem uhlíku a dusíku a s nulovou nebo velice slabou salinitou. Tyto půdní vlastnosti, především nízké úrovně vápníku, ovlivňují jemnost slupky cizrny a její zvýšenou schopnost absorpce vody.

Po mnoho generací vybírali zemědělci co nejjemnější cizrnu, a tak vznikl ekotyp Fuentesauco, rostlinný materiál dokonale přizpůsobený oblasti, ve které se pěstuje.

Lidské faktory

Zemědělci zaměřují své postupy pěstování na získávání cizrny určitých organoleptických vlastností. Předchází se tomu, aby se cizrna s různými vlastnostmi mísila, čímž je zaručeno zachování stejné kvality.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) „Garbanzo de Fuentesauco“

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

Telefon: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

Regulační rada splňuje normu EN-45011 ve znění z roku 1998.

- 4.8 Označování: Na nápisech, označeních nebo etiketách balení cizrny „Garbanzo de Fuentesauco“ se povinně uvede údaj „Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco“ (chráněné zeměpisné označení Garbanzo de Fuentesauco) s logem regulační rady. Spolu s tímto nápisem, označením nebo etiketou balírny se na balení musí umístit zadní identifikační etiketa, kterou vydá regulační rada.

Zadní etikety obsahující alfanumerický kód, díky němuž je možné zaručit sledovatelnost, se umístí se na obal na místě, které stanoví regulační rada ve své příručce o jakosti tak, aby nebylo možné je znovu použít.

Produkty, při jejichž výrobě se jako surovina použije cizrna „Garbanzo de Fuentesauco“, CHZO, a to i v případě, že se použije v upravené nebo zpracované formě, se mohou odesílat ke konzumaci v baleních, na kterých se uvede označení jako „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco“ (Vyrobeno z cizrny s chráněným zeměpisným označením Garbanzo de Fuentesauco) bez uvedení loga Společenství v případech, kdy:

- cizrna „Garbanzo de Fuentesauco“ CHZO takto označená představuje jedinou složku příslušné kategorie produktů;
- dotyční zpracovatelé jsou schváleni regulační radou, která je pro kontrolní účely zapíše do příslušného rejstříku a dohlíží nad správným používáním chráněného označení.

V případě, že se při výrobě nepoužije výhradně cizrna „Garbanzo de Fuentesauco“ CHZO, může se použití chráněného označení uvést pouze na seznamu složek produktu, který ji obsahuje nebo který je výsledkem jejího zpracování nebo úpravy.
