

## JINÉ AKTY

## KOMISE

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

(2007/C 233/10)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

## PŘEHLED

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****„AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS“****ES č.: ES/PGI/005/0228/12.03.2002****CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subsecretaria de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Adresa: Paseo Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Skupina:*

Název: COOPAMAN S.C.L.

Adresa: C/ General Borrero, s/n.  
E-16660 Las Pedroñeras (Cuenca)

Telefon: (34) 967 16 05 36

Fax: (34) 967 16 07 04

E-mail: —

Složení: Producenti/zpracovatelé ( X ) Ostatní ( )

3. *Druh produktu:*

Třída: 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny čerstvé nebo zpracované

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

#### 4. Specifikace:

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

##### 4.1 Název: „Ajo Morado de Las Pedroñeras“

- 4.2 Popis: Chráněné zeměpisné označení „Ajo Morado de Las Pedroñeras“ označuje cibulky druhu *Allium sativum* místního ekotypu „Morado de Las Pedroñeras“ (odrůda „Morado de Cuenca“), který se dodává spotřebiteli v sušeném stavu s oddělenými hlavičkami, kategorie Extra nebo I, po dosažení minimálního průměru – měřeného na oloupané hlavičce – 45 mm pro Extra a 41 mm pro I, do jednoho roku ode dne sklizně.

*Fyzikální vlastnosti:* Cibulka nebo hlavička česneku Ajo Morado de Las Pedroñeras má kulatý nebo oblý tvar a je střední velikosti, s vnější bílou nebo mírně zabarvenou slupkou s drážkami. Slupka, která chrání stroužky, má charakteristickou fialovou nebo nachovou barvu a má také drážky. Stroužky jsou malé/střední velikosti, ve tvaru „půlměsíce“, s bílou až nažloutlou dužinou. Tento česnek nemá vnější stroužky.

*Chemické vlastnosti:* Česnek „Ajo Morado de Las Pedroñeras“ obsahuje zvýšené množství organických síranů s nízkou molekulovou hmotností, vysokou prchavostí a velkou reaktivitou. Česnek je bohatý na síru, jód a křemičitan, s velmi zajímavými farmakologickými vlastnostmi; bohatý je zejména na látku *alicin*, která je hlavní složkou vytvářející charakteristickou vůni a chuť.

*Organoleptické vlastnosti:* Česnek Ajo Morado de Las Pedroñeras má silnou vůni a pikantní a stimulační chuť. Tyto vlastnosti jsou výraznější po přeříznutí stroužku, kdy se uvolní výše popsané prchavé složky.

- 4.3 Zeměpisná oblast: Pěstitelská oblast se skládá z dvěstědvacetipěti míst, která patří k přírodním oblastem *La Mancha*, *Mancha*, *Mancha Alta*, *Mancha Baja*, *Manchuela* a *Centro*, jež náleží do provincií Albacete, Ciudad Real, Cuenca a Toledo, v autonomním společenství Castilla-La Mancha.

V současnosti se všechny podniky, které uvádějí česnek Ajo Morado de Las Pedroñeras na trh, nacházejí ve vymezené pěstitelské oblasti. Zpracování, balení a uvádění česneku Ajo Morado de Las Pedroñeras na trh může vykonávat jakýkoli podnik bez ohledu na své sídlo, pokud splní požadavky stanovené ve specifikaci a dodrží zvláštní podmínky stanovené schváleným kontrolním subjektem.

- 4.4 Důkaz původu: Prvky, které zaručují původ nachového česneku chráněného prostřednictvím chráněného označení původu, jsou tyto:

Stroužky používané k množení pocházejí výlučně ze zdravých cibulek nachového česneku ekotypu „Morado de Las Pedroñeras“.

Česnek se pěstuje v uvedené pěstitelské oblasti, na parcelách uvedených v rejstřících pod dohledem certifikačního orgánu.

Zpracování a balení provádějí certifikované podniky, na které dohlíží certifikační orgán. V přijímacích prostorech zpracovatelského podniku se jednotlivě kontroluje každá cibulka, zda při vstupu splňuje všechny požadované vlastnosti. Chráněný česnek se vždy zpracuje odděleně od jiných odrůd česneku.

Pouze česnek splňující kontroly, které jsou stanoveny během celého procesu, se balí a uvádí na trh pod ochranou zeměpisného označení. Produkt se bude prodávat v baleních s odlišným logem chráněného zeměpisného označení, které nebude možné opětně použít.

##### 4.5 Metoda produkce:

###### *Zemědělské postupy*

Česnek je přirozeně dvouletá bylinná rostlina, která se z hospodářského pohledu považuje za jednoletou rostlinu, jelikož se pěstuje pro své cibulky.

Po přípravě půdy a po vyznačení řádek na setí, se od začátku prosince až do poloviny ledna provádí setí. Nejdříve se připraví semeno z vybraných, čistých a vyloupaných cibulek. Většina česneku Ajo Morado de Las Pedroñeras se pěstuje na zavlažovaných polích, jen na několika parcelách se zavlažování nepoužívá.

Sklizeň česneku Ajo Morado de Las Pedroñeras začíná koncem června a končí během července. Pouze v ojedinělých případech se sklizeň prodlužuje do prvních srpnových dní. Průměrná úroda česneku Ajo Morado de Las Pedroñeras je mezi 9-10 tm/ha, s maximální úrodou 13 tm/ha, v závislosti na vnějších a vnitřních výrobních faktorech a způsobu pěstování během vegetativního cyklu.

V pěstitelské oblasti česneku Ajo morado de Las Pedroñeras je sklizeň organizována ve dvou etapách: traktor vybavený vhodným zařízením obrací spodní část brázdy směrem nahoru a vytváří lehkou kyprou půdu. Tímto způsobem se cibulky nacházejí ve spodní části brázdy s listy vzadu. Potom se cibulky ručně posbírají, sváží se do tzv. brázdových svazků („surcos gavilleros“) tak, aby listnatá část chránila cibulky, které musí být chráněny před sluncem. Tato práce začíná za svítání a končí okolo oběda.

Potom se pokračuje s vázáním. Tento úkon spočívá ve vytvoření svazků cibulek tak, že se malé svazky umístí jeden proti druhému v opačném směru a tak vytvoří větší svazek (snop). Ty jsou spojeny speciálním uzlem, který drží svazky spolu, čímž se ulehčí manipulace během přepravy do míst, ve kterých se cibulky suší. Ač existují stroje, které česnek vytrhnou, odříznou kořínky a listy a umístí je do beden nebo pytlů, v této oblasti se zatím vyskytují jen výjimečně. Tyto stroje česnek poškozují, a tím snižují jeho obchodní hodnotu.

#### *Zpracování po sklizni. Sušení a balení*

Aby se odstranila nadměrná vlhkost z listů („porrinas“) a z cibulek, suší se svazky či snopy na slunci nebo pomocí proudění vzduchu. Potom se odřezávají kořínky a listy a pokračuje se v sušení až do dodání česneku do zpracovatelského podniku.

#### *Zpracování, balení a konzervace*

V přijímacích částech zpracovatelských podniků se u každé cibulky zvlášť kontroluje, zda při vstupu splňuje požadovaný stupeň usušení a všechny požadované vlastnosti uvedené v obchodních normách.

Pokud je šarže přijata, vysype se do přijímacího zásobníku. Produkt se třídí a očistí se od zbytků země, prachu a nejvrchnější slupky. Ručně se odstraní několik dalších vrstev, než česnek získá vizuálně přijatelný vzhled.

Po skončení zpracovatelských prací se česnek balí do různých druhů obalů, ve kterých se uvádí na trh a které umožňují jeho skladování při pokojové teplotě do 30. září příslušného hospodářského roku.

Od tohoto data se česnek musí skladovat v prostorách s kontrolovanou teplotou a vlhkostí (mezi -2 a -4 stupni Celsia). Kontejnery nebo bedny, ve kterých je česnek uskladněný, musí být uloženy tak, aby byl mezi nimi průchod a prostor umožňující přiměřenou ventilaci. K tomuto účelu je určeno alespoň 10 % objemu skladovacích prostor.

Na kontejnerech nebo bednách musí být jasně vyznačeno datum přijetí. Česnek nelze prodávat pod ochranou zeměpisného označení „Ajo Morado de Las Pedroñeras“, pokud uplynul od jeho sklizně více než jeden rok.

- 4.6 Souvislost: Tento česnek se těší vynikající pověsti jak na místní a regionální úrovni, tak i na úrovni vnitrostátní a mezinárodní. Tato pověst je důsledkem více faktorů přímo spojených s historií a kulturou, jako např. tradicemi, zvyky, slavnostmi, gastronomií atd.

Jedním z prvních historických odkazů o významu tohoto česneku je svazek XII historicko-zeměpisného statistického slovníku „*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*“ (viz příloha V „Historicko-kulturní reference“, ve které je uveden celý citovaný text), v němž právník, politik a spisovatel Pascual Madoz Ibáñez (nar. v Pamploně 1805 – zemř. v Janově 1879) zmiňuje česnek ve spojení se zemědělstvím a obchodováním v oblasti Las Pedroñeras. Je zjevné, že se v té době v uvedené oblasti česnek pěstoval a byl předmětem obchodování, a v polovině 19. století bylo už místní obyvatelstvo pěstováním této plodiny proslavené.

Popularita této činnosti se odrazila ve zvycích, které přetrvaly do dnešní doby v lidových tradicích a slavnostech (např. slavnost „Concurso de Enristrado“), písních, povídkách, atd.

Vliv česneku lze pozorovat v typické a populární gastronomii této oblasti, jelikož představuje základní chuťovou přísadu při přípravě většiny jídel: *atascaburras*, *caldereta*, *moje de pimientos*, *perdiz en escabeche*, *revueltos*, *migas*, *gachas*, atd.

Nachový česnek, ekotyp „Morado de Las Pedroñeras“ je druh rostliny, který je plně přizpůsoben druhu půdy a charakteristikám půd v oblasti La Mancha, dobře odolávající nepříznivým zemědělsko-klimatickým podmínkám, které jsou pro oblast pěstování příznačné.

#### 4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)

Adresa: C/ Ciudad nº 13 — 1º  
E-45002 Toledo

Telefon: (34) 925 28 51 39

Fax: (34) 925 28 51 39

E-mail: sic-toledo@sicagro.org

Organizace SIC je schválena příslušným orgánem a splňuje podmínky stanovené normou UNE-EN 45011.

#### 4.8 Označování: Označování obsahuje údaje požadované podle platných obchodních norem.

Všechny obaly určené k uvedení chráněného produktu na trh se musí opatřit na viditelném místě logem chráněného zeměpisného označení, jakož i záruční kontrolní páskou, etiketou nebo zadní etiketou očíslovanou a vydanou certifikačním subjektem tak, aby nebylo možno je znovu použít.

Předepsané logo:

