

II

(Teatiseid)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE JA ORGANITE TEATISED

KOMISJON

Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2007/C 86/02)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 510/2006**“GARBANZO DE FUENTESAÚCO”****EÜ NR: ES/PGI/005/0264/19.11.2002****KPN () KGT (X)**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. *Liikmesriigi vastutav asutus:*

Nimetus: 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

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

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

E-post: sgcaproagro@mapya.es

2. *Rühm:*

Nimetus:: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Telefon: (34) 980 60 09 13

Faks: (34) 980 60 11 36

E-post: —

Koosseis: Tootjad/töötajad (X) Muud ()

(¹) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3. Toote tüüp:

Klass 1.6 — Kikerhernes (töötlemata või töödeldud kujul puu-, köögi- ja teraviljad)

4. Spetsifikaat:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: “Garbanzo de Fuentesauco”

4.2. Kirjeldus: Kikerherne *Cicer arietinum* L seemned (sort “Macrocarpum”, Fuentesauco ökotüüp), mida turustatakse pakendatult kuivatatud kaunviljana.

Kikerhernel on ümar esiletungiv ots, värvus on kreemikas või kollase, valge ja pruuni tuhm segu ning kest on keskmiselt kortsuline ja plekkideta.

Saja töödeldud kikerherne kaal kõigub 40 ja 50 grammi vahel.

Destilleeritud vee absorptsioon 25 °C juures on kümne tunni jooksul üle 100 %.

Pärast keetmist on kikerherneste valguline sisu õline ja väheteraline ning kest pehme. Vähemalt 85 %-l kikerhernestest jääb hernetera terveks ja kest selle külge.

Maitse on alati meeldiv.

4.3. Geograafiline piirkond: Kikerhernest viljeldakse ainult järgmistes Zamora provintsi omavalitustes: 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 ja Villamor de los Escuderos.

Kõnealuse põllumajandusliku tootmispiirkonna pindala on 687 km².

4.4. Päritolutoend: Toote päritolu tõendatakse kontrollimeetmete ja tõendite väljastamise abil.

Asjaolud, mida tuleb arvesse võtta:

- kikerhersed pärinevad üksnes registreeritud maatükkidelt, mis asuvad põllumajanduslikus tootmispiirkonnas, kus kasutatakse punktis 4.5 kirjeldatud viljelusviise;
- kikerherneid töödeldakse regulatiivkomitees eelnevalt registreeritud ladudes ja pakendamisetevõtetes;
- kikerherneste saatmisel ühelt töötlejalt teisele peab tootega olema kaasas regulatiivkomitee väljastatud saatekirj;
- regulatiivkomitee viib läbi korrapäraseid maatükkide, ladude ja pakendusettevõtete ülevaatusel põhinevaid kontrole ja hindamisi, mille eesmärk on kontrollida toote saamismeetodi järgimist, võtab proove, teeb katseid ning vaatab läbi dokumente;
- turule viiakse koos päritolu kinnitusega, mida tõendab regulatiivkomitee märgistus, vaid need kikerhersed, mis pärinevad kõik tootmisprotsessi kontrollid läbinud pakendamisetevõtetest;
- regulatiivkomitee poolt pakendamisetevõtetele antavate etikettide ja lisaetikettide arv sõltub põllumajandustootja või hulgimüüja poolt pakendamisetevõttele müüdüd toote hulgast ning pakendite suurusest, milles kikerhernest turustatakse.

4.5. Tootmismeetod: Kikerherneid kasvatatakse regulatiivkomitees registreeritud maatükkidel. Kõnesolevate maatükkidel on paks pinnasekiht, mida vesi kergesti läbib. Pinnas on kobeda või kobeda liivase tekstuuriga, happelise või kergelt leeliselise pH-tasemega, madala või keskmise kaltsiumitasemega, madala süsiniku-lämmastiku suhtega ning väga väikese või olematu soolasisaldusega. Kikerhernest kasvatatakse viljavaheldusmeetodil, nii et kahel järjestikusel viljelusperioodil kikerherne külvi ei korrata. Kikerherne viljelusperioodil ei kasutata orgaanilist väetist. Saak kogutakse siis, kui põllukultuuri peased ja umbrohi on täielikult kuivanud. Kikerherneid säilitatakse kuivas ja otsesest päikesevalgusest eemal. Pidevalt jälgitakse, et eri omadustega kikerhersed omavahel ei seguneks.

Registreeritud pakendamistehastes kikerhersed puhastatakse, eemaldatakse võõrkehad, selekteeritakse, mõõdetakse ja pakendatakse.

Kuivatatud kikerhersed turustatakse pakendatult koos regulatiivkomitee lisaetiketiga enne järgmise aasta septembrikuud.

4.6. Seos: Mõned ajaloolised viited Fuentesauco kikerhernele:

- Fuentesauco omavalitsuse korraldused aastast 1569;
- Fuente de Saúco krahv kostitas kikerhernestega Francisco de Quevedo y Villegas't;
- Fuentesauco kikerhernest autasustati 1857. aasta Madridi põllumajandusnäitusel ning sellele anti aukiri Sevilla üldnäitusel XX sajandi alguses.

Mõned kirjandusviited Fuentesauco kikerhernele:

- Marqués de la Ensenada vararegister, 1752;
- Madozi statistikasõnaraamat, 1845;
- "Episodios Nacionales", Benito Pérez Galdós;
- "Judíos, moros y cristianos", Camilo José Cela.

Looduslikud tegurid

Fuentesauco kikerherne omadused sõltuvad nii selle tootmispiirkonna pinnasest ja ilmastikust kui ka kasvatatavast ökotüübist.

Tootmispiirkonnas on talved pikad ja külmad ning tihti esineb härmatist, mis toimib kikerherneid ohustavaid haigusi ohjeldava loodusliku kontrollivahendina. Kasvuperioodi ja herneterade küpsemise ajal esineb vähe sademeid, mistõttu kasutab taim pinnases asuvaid veevarusid.

Tootmispiirkonnas on paks pinnasekiht ja vesi läbib seda kergesti. Pinnas on happelise või kergelt leeliselise pH-tasemega, madala või keskmise kaltsiumitasemega, madala süsiniku-lämmastiku suhtega ning väga väikese või olematu soolasisaldusega. Kõnesolevate pinnasetingimuste, eriti madala kaltsiumitase tõttu on kikerhernestel õhuke kest ning hea veeimavus.

Paljude põlvkondade vältel on põllumajandustootjad valinud välja kõige kvaliteetsemad kikerherneid, mille tulemusena ongi loodud Fuentesauco ökotüüp, mis on kõnealuses piirkonnas suurepäraselt kohenenud.

Inimtegurid

Põllumajandustootjad seavad oma viljelusmeetodite sihiks toota konkreetsete organoleptiliste omadustega kikerherneid. Vältitakse eri omadustega kikerherneste segunemist, saavutades sel viisil kikerherneste ühetaolisuse.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Garbanzo de Fuentesauco"

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

Telefon: (34) 923 22 83 45

Faks: (34) 923 22 83 45

E-post: info@legumbresdecalidad.com

Regulatiivkomitee tegutseb kooskõlas standardi EN-45011 (1998. aasta väljaanne) nõuetega.

- 4.8. Märgistus: “Garbanzo de Fuentesaúco” pakendite kirjadele, siltidele ja etikettidele peab olema märgitud tekst “Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesaúco” (“Kaitstud geograafilise tähisega Fuentesaúco kikerhernes”) ning regulatiivkomitee logo. Lisaks kõnealusele pakendamisettevõtte kirjale, sildile või etiketile peab pakendil olema ka regulatiivkomitee väljastatud toodet tuvastav lisaetikett.

Lisaetiketid kannavad tähtnumberkoodi, mis tagab toote jälgitavuse, ning need peavad olema kinnitatud pakendil regulatiivkomitee kvaliteedikäsiraamatus kindlaks määratud kohta viisil, mis välistab nende taaskasutamise.

Tooteid, mille valmistamisel on kasutatud toorainena *Garbanzo de Fuentesaúco* kaitstud geograafilise tähisega kikerhernest, võib turustada ka pärast tootmis- ja töötlemisprotsessi läbimist pakendites, millel osutatakse kõnealusele tootele kui “Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesaúco” (“Toodetud kaitstud geograafilise tähisega Fuentesaúco kikerhernest”), ning ilma ühenduse logota, kui:

- vastava tõendiga *Garbanzo de Fuentesaúco* kaitstud geograafilise tähisega kikerherned on toote ainus kõnealusesse tooteliiki kuuluv tooraine;
- asjaomased tootjad või töötlejad on saanud loa regulatiivkomiteelt, kes kannab nad kontrollimiseks vastavasse registrisse ning hoolitseb selle eest, et kaitstud nimetust kasutataks õigesti.

Kui tootes ei kasutata üksnes *Garbanzo de Fuentesaúco* kaitstud geograafilise tähisega kikerherneid, siis võib kaitstud nimetuse kasutamist mainida vaid seda sisaldava või selle töötlemise või tootmise tulemusena valminud toote koostisosade loetelus.
