

V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2022/C 182/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Alubia de Anguiano”

EU br.: PDO-ES-02642 – 14.10.2020

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Alubia de Anguiano”

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Proizvod koji nosi zaštićenu oznaku izvornosti „Alubia de Anguiano” sastoji se od suhih, oljuštenih zrna vrste *Phaseolus vulgaris* L iz porodice *Fabaceae*, sorte penjačice povezane s visokim grahom „El Encinar” koji se veže za kolce, te se proizvodi i pakira u općini Anguiano.

Sortu „El Encinar” proizveli su poljoprivrednici odabirom niza lokalnih ekotipova tijekom stoljeća dok su nastojali povećati produktivnost i kvalitativna svojstva. Tip rasta je nedeterminiran, s dugim internodijima, stoga je biljku potrebno vezati za kolce kako bi se pravilno razvila. Ciklus rasta traje od 120 do 180 dana.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Grah „Alubia de Anguiano” ima sljedeća svojstva: srednje je veličine, ovalnog oblika, ljubičaste boje ili boje vina, slabe svjetline i zasićenosti, tanke kože, niskog udjela oksalne kiseline (oko 625 mg/kg) i visokog postotka apsorpcije vode (najmanje 95 %) pri namakanju prije kuhanja. Namakanjem se grah omekšava, a vrijeme kuhanja skraćuje, pa je riječ o kulinarskom proizvodu visoke kvalitete.

Veličina	srednja
Širina	5,80 mm ± 0,5 mm
Duljina	10,95 mm ± 1 mm
Debljina	5,10 mm ± 0,5 mm
Masa 100 zrna (g)	38,36 ± 1,19
Gustoća g/cm ³	1,37 ± 0,03
Tvrdoća (ispitivanje gnječenjem) (N/mm ²)	0,58 ± 0,10
% apsorpcije vode	≥ 98 ± 3,29
Tvrdoća nakon namakanja (ispitivanje gnječenjem) (N/mm ²)	0,07 ± 0,02
Tvrdoća (ispitivanje probijanjem) (N/mm ²)	6,41 ± 1,25
Tvrdoća nakon namakanja (ispitivanje probijanjem) (N/mm ²)	0,3 ± 0,03
Oblik	ovalni
Svjetlina	sjajno
Boja	ljubičasta/boja vina
Točkice	nema
Uzorak	nema

Zapakirani grah mora biti cijeli, zdrav i bez nedostataka osim neznatnih točkica na površini, koje ne smiju narušavati opći izgled ili kvalitetu ili prezentaciju pakiranja. Sadržaj vlage u zrnu ne smije premašiti 17 %. Veličina zrna mora biti veća od sita za razvrstavanje od 5 mm.

Kulinarska kvaliteta graha „Alubia de Anguiano”, koja je povezana s njegovim svojstvima tijekom kuhanja, ima izravan utjecaj na karakterističan okus kuhanog graha. Grah ne stvara grudice, već ostaje čitav i neoštećen, glatke, kremaste teksture. Koža je neprimjetna, a osjet u ustima vrlo ugodan.

Zbog takvih svojstava grah je vrlo tražen na tržištu te iznimno prilagodljiv i pogodan za kreativno kuhanje. Grah „Alubia de Anguiano” vrlo se lako i brzo kuha, a zrna se ne raspadnu čak ni kad se prekuhaju.

3.3. Hrana za životinje i sirovine

—

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području

Svi postupci uključeni u proizvodnju, ljuštenje, sušenje, čuvanje i pripremu graha zaštićene oznake izvornosti „Alubia de Anguiano” moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Iako se pakiranje i označivanje odvijaju nakon proizvodnje, provode ih subjekti s registriranim nazivom i smatraju se ključnima da bi se osigurala kvaliteta i zajamčili odgovarajući sljedivost i praćenje. To je zato što je grah proizvod koji se vrlo lako može pomiješati s grahom iz drugih izvora, niskim grahom, drugim sortama ili grahom koji se nije ispravno čuvao. Time se štiti ugled proizvoda.

Pakirati se može ručno ili upotrebom automatskih ili poluautomatskih uređaja za vaganje. Upotrebljavaju se pakiranja neto mase 0,5, 1, 2 i 3 kg. Za prodaju u ugostiteljskom sektoru mogu se upotrebljavati i vreće od 5, 10 i 20 kg.

Mogućnost ponovnog pakiranja dopuštena je te pojedinačni proizvođači mogu pakirati pošiljke u rasutom stanju uz naknadno pričvršćivanje oznaka pod uvjetom da navedu ZOI i da postoji odgovarajući sustav praćenja kako bi se osigurala sljedivost proizvoda do krajnjeg potrošača. Prema potrebi, o takvim praksama treba obavijestiti upravljačko tijelo ili nadležno tijelo.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Oznaka na svakom pakiranju mora imati broj i sljedeće podatke: naziv zaštićene oznake izvornosti „Alubia de Anguiano”, njezin logotip i (u drugom vidnom polju) godinu berbe graha.

Svim proizvođačima i prerađivačima koji ispunjavaju zahtjeve iz specifikacije dostupan je određeni logotip za identifikaciju proizvoda.



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Definirano zemljopisno područje obuhvaća općinu Anguiano (ukupna površina od 90,89 km²), koja se nalazi u okrugu Sierra u regiji Rioja Alta.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebni klimatski uvjeti i uvjeti tla na razgraničenom zemljopisnom području te stručnost lokalnih proizvođača i prerađivača osiguravaju uzročnu povezanost svojstava i kvalitete proizvoda te zemljopisnog okruženja.

Kvaliteta ili svojstva proizvoda

Grah „Alubia de Anguiano” potječe isključivo od sorte „El Encinar”, a od drugih sorti graha razlikuje se po posebnim fizikalnim svojstvima navedenima u odjeljku 3.2. Osim toga, znatno se razlikuje i od graha koji se uzgaja na susjednim područjima. Grah s predmetnog zemljopisnog područja ima prilično veliku masu, gustoću i reološku sposobnost (otpornost na izobličenje ili pucanje) te veliku sposobnost apsorpcije vode pri namakanju prije kuhanja.

Zahvaljujući velikoj sposobnosti apsorpcije vode, tvrdoća graha mjerena testom probijanja pada sa 6,4 N/mm² na 0,30 N/mm², čime se ubrzavaju procesi želatinizacije škroba i denaturacije proteina te skraćuje vrijeme kuhanja. Zrna graha „Alubia de Anguiano” ne raspadnu se čak ni kad se prekuhaju. Ta značajka izravno utječe na okus, a u kombinaciji s ostalim svojstvima objašnjava visoku kulinarsku kvalitetu proizvoda.

Prirodni čimbenici

Orografija

Općina Anguiano nalazi se u središnjem/gornjem toku rijeke Najerilla. Visina zaštićenog područja iznosi od 600 m na najnižem dijelu rijeke Najerilla do 750 m na brdovitim područjima, gdje postoje jasna ograničenja uzgoja tog usjeva. Reljef se sastoji od niza vrhova i masiva, zbog čega su česte velike razlike u visini, koje sprečavaju eroziju tla (razvoj).

Zbog strmih padina i sastava vapnenačkih stijena nastale su naslage talusa na kojima se tlo jedva razvilo. Ta se područja nazivaju „siromašnim tlom”, pa se grah „Alubia de Anguiano” ondje uzgaja drugačijim metodama od onih na susjednim područjima koja nemaju takva svojstva.

Uvjeti tla

Tipična planinska tla (siromašna i ne osobito razvijena) potječu iz u razdoblja tercijara, a uglavnom se sastoje od konglomerata, škriljevca i pješčenjaka. Zbog tvrdih naslaga talusa berba je slabija i zrna su manje veličine, ali bolje kvalitete.

Propusnost tla vrlo je dobra. To je ključno za pravilan razvoj graha „Alubia de Anguiano”, koji zahtijeva vlagu. Međutim, višak vode može biti vrlo štetan jer može pogodovati širenju brojnih bolesti.

Zbog kiselog tla bez vapnenca grah „Alubia de Anguiano” ima tanju kožu i niži udio oksalne kiseline (otprilike 625 mg/kg) u stanicama koje se nalaze ispod epiderme. To poboljšava sposobnost apsorpcije vode tijekom namakanja i skraćuje vrijeme kuhanja.

Klima

Prosječna godišnja temperatura na zemljopisnom području obuhvaćenom predmetnim ZOI-jem iznosi 9,7 °C. Najviša prosječna temperatura iznosi 13,8 °C, a najtopliji mjeseci su srpanj, kolovoz i lipanj (tim redosljedom). Najniža prosječna temperatura iznosi 6 °C, a najhladniji mjeseci su veljača i siječanj. Temperatura premašuje 25 °C tijekom 37 dana, a ispod 0 °C pada tijekom 58 dana (u godini). Znatne su i razlike u temperaturama, odnosno noći su vrlo hladne, a dani topli. Zbog toga je prinos manji, ali je kvaliteta graha veća.

Specifični klimatski uvjeti planinskog područja idealni su za pravilan razvoj graha „Alubia de Anguiano”. Sije se u proljeće, a bere u ljeto/jesen. Najniža temperatura rasta iznosi oko 8 °C. Najniža temperatura za klijanje je 12 °C. Biljka je vrlo osjetljiva na mraz, pa može uvenuti ako temperatura padne ispod 3 °C.

Grah „Alubia de Anguiano” zahtijeva i vlagu za pravilan rast. Broj dana s primjetnim padalinama, tj. iznad 1 l/m², iznosi 80. Ukupne padaline iznose 39,06 l/m². Najviše kiše pada u ožujku, lipnju i listopadu, dok su najsušniji mjeseci prosinac, siječanj i svibanj. Referentna vrijednost evapotranspiracije iznosi 913,9 mm. Relativna vlažnost zraka je 68,33 %, a ukupno prosječno sunčevo zračenje 185,44 W/m². Prosječna temperatura tla je 15,03 °C.

Osim padalina, usjevu je potrebna i visoka relativna vlažnost u proljeće, pa čak i ljeto. Ta vlaga nastaje u dolinama zbog razlika u dnevnim i noćnim temperaturama te blizine rijeka.

Ljudski čimbenik

Na predmetnom zemljopisnom području postoje prepoznatljive društvene i kulturne prakse. Na primjer, način na koji su poljoprivrednici od pamtivyjeka odabirali sorte, optimalne prakse uzgoja za nastanak najbolje kvalitete, vezanje za kolce potrebno za visoku sortu graha, poznavanje pravog vremena za berbu i prirodnog postupka za sušenje godinama su se učili i prenosili. To je isto tako važan čimbenik u proizvodnji visokokvalitetnog graha i što duljem očuvanju svih karakterističnih svojstava.

Da bi mogla nositi naziv „Alubia de Anguiano”, zrna graha moraju potjecati isključivo od lokalne visoke sorte graha „El Encinar”, koja se veže za kolce, te moraju biti savršeno zdrava. U tom pogledu vrlo je važna stručnost lokalnih proizvođača, koji su godinama odabirali zrna kako bi poboljšali njihovu kvalitetu i sposobnost prilagodbe okruženju razgraničenog zemljopisnog područja, a time su osigurali i da se grah razlikuje od iste sorte uzgajane na drugim područjima (uključujući susjedna).

Stečeno znanje proizvođača koji su cijeli život brinuli o biljkama i odabirali najbolje jednako je ključno u određivanju najpogodnijeg trenutka za berbu graha, ovisno o zrelosti biljaka i boji mahuna.

Tehničko znanje i vještine proizvođača važni su pri primjeni odgovarajućih tehnika kako bi se biljka prirodno osušila nakon čupanja i polaganja. Ako se to odvija u polju, posebno treba paziti pri vršidbi, koju isto tako treba provesti u odgovarajućem trenutku ovisno o sadržaju vlage u grahu. Ključno je i odabirati najbolja zrna u čitavom postupku jer samo se kvalitetan grah može staviti na tržište. To se odnosi jednako na zdravlje graha (puknuti grah ili grah narušena izgleda uklanja se) kao i na činjenicu da grah iz iste serije treba biti jednako osušen i imati isti sadržaj vlage.

Budući da su stabljike graha „Alubia de Anguiano” penjačice i mogu rasti u svim smjerovima, priprema tla uključuje postavljanje kolaca kako bi se osigurao pravilan razvoj biljaka. Kolci se moraju ispravno umetnuti i učvrstiti. Potrebne su znatne vještine jer utjecaj vjetra može uzrokovati velike gubitke ako se biljke sruše, slome ili zapetljaju. To bi zahtijevalo postavljanje novih kolaca i dodatne troškove rada.

Posljednjih godina znatno se smanjila površina uzgoja crvenog graha penjačice ili visokog graha (kako se još naziva „Alubia de Anguiano”). To je uzrokovalo smanjenje prinosa, ne samo zbog konkurencije koju predstavljaju drugi isplativiji usjevi već i zato što su sorte penjačice zamijenjene niskim sortama, koje imaju niže troškove proizvodnje i omogućuju potpunu mehanizaciju svih uzgojnih postupaka.

Postoji stvaran rizik od prekomjerne homogenizacije sjemena sorti graha penjačica te potrebe za uvođenjem drugog sjemena s drugih područja koje ne dijeli ista organoleptička svojstva kao tradicionalne sorte. Pojavljuje se i problem nepoštene konkurencije jer se sorte niskog graha prodaju kao sorte penjačice na temelju njihove prividne sličnosti unatoč nižoj kvaliteti. Neophodna je suradnja na očuvanju biljnih genetskih resursa i zaštiti bioraznolikosti graha „Alubia de Anguiano” na način da se obnove zalihe sorte „El Encinar”, koja je tradicionalno uzgojena i uzgajana na zaštićenom zemljopisnom području.

Isto tako, poznato je da zaštita autohtonih sorti vrlo povoljno utječe na ruralna područja, posebno kad je riječ o udaljenim područjima u nepovoljnom položaju kao što je zemljopisno područje uzgoja graha „Alubia de Anguiano”. Neosporni su genetski, društveni, kulturni, okolišni i gospodarski razlozi za podupiranje obnove, očuvanja i razvoja autohtonih biljnih vrsta. To posebno vrijedi za planinska područja kao što je Anguiano. Uzgajivači iz te općine svjesni su da je ovakvo isticanje posebnosti proizvoda zapravo jedini način da budu konkurentni specijaliziranim proizvodnim regijama.

Upućivanje na objavu specifikacije

U odjeljku specifikacije proizvoda:

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