

II

(Informacija)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ IR ORGANŲ INFORMACIJA

KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2007/C 86/02)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Užprotestavimas turi būti pateiktas per šešis mėnesius nuo paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„GARBANZO DE FUENTESAÚCO“**EB Nr.: ES/PGI/005/0264/19.11.2002****SKVN () SGN (X)**

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas: 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

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

Telefonas (34) 913 47 53 94

Faksas (34) 913 47 54 10

El. paštas: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupė:*

Pavadinimas: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Telefonas (34) 980 60 09 13

Faksas (34) 980 60 11 36

El. paštas: —

Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kitos kategorijos ()

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

3. *Produkto grupė:*

Klasė 1.6. Avinžirniai (Vaisiai, daržovės ir neperdirbti arba perdirbti javai)

4. *Specifikacija:*

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Garbanzo de Fuentesauco“

4.2. *Aprašymas:* Tai Cicer Arietinum L sėjamųjų avinžirnių sėklos (veislė macrocarpum, ekotipas Fuentesauco), kurios parduodamos kaip supakuotos sausos daržovės.

Sėklos galiukas smailus ir išlinkęs; spalva — kremenė arba neryškus geltonos, baltos ir rusvos mišinys; odėlė nelabai gruoblėta, be dėmių.

100 perdirbtų avinžirnių sveria 40–50 g.

Destiliuoto vandens absorbcija 25 °C temperatūroje per 10 valandų viršija 100 %.

Išvirtų avinžirnių albuminas yra sviestinis, truputį grūdėtas, o odėlė minkšta. Ne mažiau kaip 85 % avinžirnių išlaiko formą ir odėlė nenusilupa.

Jų skonis visada malonus.

4.3. *Geografinė vietovė:* Avinžirniai gaminami tik šiuose Zamora provincijos savivaldos vietuose: 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 ir Villamor de los Escuderos.

Šios žemės ūkio produkcijos zonos plotas — 687 km².

4.4. *Kilmės įrodymas:* Produkto kilmė užtikrinama kontrolės ir sertifikavimo procedūrų metu.

Informacija, į kurią atsižvelgiama:

- avinžirniai auginami tik įregistruotuose žemės sklypuose, kurie yra žemės ūkio produkcijos zonoje, kur vyksta 4.5 dalyje nurodytas auginimo procesas;
- avinžirniai saugomi ir pakuojami įmonėse, kurios prieš tai buvo įregistruotos Reguliavimo tarnybos registruose;
- jei avinžirniai vežami skirtingiems ūkio subjektams, prie jų turi būti pridedamas Reguliavimo tarnybos iš anksto išduotas vežimo dokumentas;
- Reguliavimo tarnyba nuolat vykdo kontrolę ir atlieka vertinimus, paremtus sklypų, sandėlių ir pakavimo įmonių tikrinimais, kurių tikslas — įsitikinti, ar laikomasi produkto gamybos, mėginių ėmimo, tyrimų reikalavimų ir patikrinti dokumentus;
- su Reguliavimo tarnybos išduotoje etiketėje nurodyta kilmės garantija į rinką pateikiami tik avinžirniai iš visą kontrolės procesą praėjusių pakavimo įmonių;
- Reguliavimo tarnybos pakavimo įmonėms išduodamų etikečių arba etikečių nugarėlių skaičius faktiškai priklauso nuo ūkininko arba sandėlio tiekiamo produktų kiekio ir nuo pakuočių, reikalingų avinžirniams pateikti į rinką, skaičiaus.

4.5. *Gamybos būdas:* Avinžirniai auginami Reguliavimo tarnybos įregistruotuose žemės sklypuose. Šių sklypų dirvos turi būti gilios, iš priemolio arba priemolio su smėliu ir su gera drenažo sistema; jų pH rūgštus arba truputį šarmingas, įsisavinamo kalcio lygis žemas arba vidutinis, žemas anglies ir azoto santykis, o druskingumas labai mažas arba jo nėra. Avinžirniai auginami pagal rotacijos principą ir tame pačiame sklype nesėjami dvejus metus iš eilės. Per jų auginimo ciklą negalima naudoti organinių trąšų. Derlius nuimamas kai augalai ir pasėlių piktžolės būna visiškai išdžiūvę. Avinžirniai saugomi sausoje vietoje, kurios nepasiekia tiesioginiai saulės spinduliai. Skirtingų charakteristikų avinžirniai visą laiką turi būti laikomi atskirai.

Įregistruotose pakavimo įmonėse avinžirniai išvalomi, pašalinamos kitos priemaišos, atrenkami, surūšiuojami ir pakuojami.

Sausi avinžirniai parduodami supakuoti, su Reguliavimo tarnybos išduota etiketės nugarėle, iki antrų metų rugsėjo mėnesio.

4.6. Ryšys: „Garbanzo de Fuentesauco“ istoriniuose šaltiniuose:

- 1569 m. Fuentesauco savivaldos vieneto potvarkiai;
- Fuente de Saúco grafas jų padovanojo D. Francisco de Quevedo y Villegas;
- jie buvo apdovanoti 1857 m. Žemės ūkio parodoje, o XX a. pradžioje Sevilijos parodoje jiems buvo suteiktas garbės diplomats;

„Garbanzo de Fuentesauco“ literatūriniuose šaltiniuose:

- 1752 m. Marqués de la Ensenada „Catastro“ ;
- 1845 m. Madoz „Diccionario estadístico“;
- Benito Pérez Galdós „Episodios Nacionales“;
- Camilo José Cela „Judíos, moros y cristianos“.

Gamtiniai veiksniai

„Garbanzo de Fuentesauco“ charakteristikos yra glaudžiai susijusios su gamybos teritorijos dirvos ir klimato sąlygomis bei su auginamu ekotipu.

Gamybos teritorijoje žiemos yra ilgos ir šaltos su dažnomis šalnomis, kurios padeda natūraliai kontroliuoti augalų kenkėjus ir ligas. Pasėlių augimo ir nokimo laikotarpiu nedaug kritulių, todėl augalai turi naudoti dirvos vandens atsargas.

Dirvos yra gilios ir su gera drenažo sistema; jų pH rūgštus arba truputį šarmingas, kalcio lygis žemas arba vidutinis, žemas anglies ir azoto santykis, o druskingumas labai mažas arba jo nėra. Šios dirvos savybės, o ypač žemas kalcio lygis, lemia avinžirnių odelės plonumą bei gebą absorbuoti vandenį.

Viena ūkininkų karta po kitos atrinko geriausius avinžirnius, sukurdami ekotipą Fuentesauco — puikią prie vietovės prisitaikiusią augalinę medžiagą.

Žmoniškieji veiksniai

Ūkininkai naudoja tokius auginimo būdus, kad gautų ypatingų organoleptinių savybių avinžirnius. Siekiant užtikrinti vienerūšiškumą, nemišomos skirtingų charakteristikų avinžirnių partijos.

4.7. Kontrolės įstaiga:

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

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

Telefonas (34) 923 22 83 45

Faksas (34) 923 22 83 45

El. paštas: info@legumbresdecalidad.com

reguliavimo tarnyba atitinka standartą EN-45011 (1998 m. versija).

- 4.8. Ženklinimas etiketėmis: „Garbanzo de Fuentesauco“ pakuočių įrašuose arba etiketėse privalo būti pateikiama nuoroda „Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco“ (Saugoma geografinė nuoroda „Garbanzo de Fuentesauco“) ir Reguliavimo tarnybos logotipas. Kartu su šiais pakavimo įmonės įrašais ir etiketėmis taip pat pateikiama Reguliavimo tarnybos išduota etiketės nugarėlė.

Ant etiketės nugarėlių nurodomas raidžių ir skaičių kodas, kuris padeda užtikrinti atsekamumą ir kuris atspaudžiamas ant pakuotės taip, kad atitiktų Reguliavimo tarnybos kokybės vadovo (isp. k. Manual de Calidad) reikalavimus ir kad jo nebūtų įmanoma panaudoti pakartotinai.

Produktai, kurių gamyboje SGN „Garbanzo de Fuentesauco“ naudojami kaip pirminė žaliava, įskaitant paruošimą ir perdirbimą, gali būti pateikiami į rinką pakuotėse, ant kurių minima ši nuoroda „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco“ be logotipo, jei:

- sertifikuoti SGN „Garbanzo de Fuentesauco“ yra pagrindinė atitinkamos produktų kategorijos sudėtinė dalis.
- Atitinkami ruošėjai arba perdirbėjai turi Reguliavimo tarnybos, kuri kontrolės tikslais juos įregistravo atitinkamame registre ir prižiūri saugomos kilmės vietos naudojimą, leidimą.

Jei naudojami ne tik SGN „Garbanzo de Fuentesauco“ avinžirniai, saugomos kilmės vietos nuoroda gali būti minima tik produkto, kurio sudėtyje jų yra arba kuris gaunamas po paruošimo ar perdirbimo, ingredientų sąrašė.
