

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2022/C 433/23)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ⁽¹⁾ per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Cebolla de la Mancha“**ES Nr.: PGI-ES-02631 – 7.09.2020****SKVN () SGN (X)****1. Pavadinimas [SGN]**

„Cebolla de la Mancha“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymasTai „Recas“ veislės valgomieji svogūnai (*Allium cepa* L. rūšies), parduodami švieži ir visa galvute.

Saugoma geografinė nuoroda bus taikoma tik tiems svogūnams, kurių sausosios medžiagos kiekis yra 5–10 proc., svoris – 165–1 000 g, skersmuo – 50–120 mm, o mažiausias cukraus kiekis – 3,5 °Brix (± 0.5 proc.).

Dėl valgomuosiuose svogūnuose „Cebolla de La Mancha“ esančios sausosios medžiagos kiekio šie svogūnai yra traškūs ir sultingi, o dėl mažiausio cukraus kiekio jie yra švelnaus, šiek tiek aštraus skonio.

Valgomieji svogūnai „Cebolla de la Mancha“ yra rutuliškos formos, leidžiama deformacija – iki 10 proc. svogūno skersmens matuojant svogūną išilgai ir ties viduriu.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Valgomųjų svogūnų „Cebolla de la Mancha“ išorinę spalvą lemia ne mažiau kaip du svogūno lukštai arba odelės, kurie turi būti vario arba tamsios bronzos spalvos. Svogūno vidus turi būti baltos spalvos.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Valgomieji svogūnai „Cebolla de La Mancha“ turi būti pagaminti 4 punkte aprašytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Pakavimo gamyklose turi būti įrengtos sistemos, leidžiančios svogūnus, kuriems taikoma saugoma geografinė nuoroda, pakuoti atskirai nuo svogūnų, kuriems ši nuoroda netaikoma.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Ant valgomųjų svogūnų „Cebolla de La Mancha“ pakuočių etikėčių turi būti nurodytas ne tik produkto pavadinimas, bet ir šio prekės ženklo logotipas su užrašu „Indicación Geográfica Protegida“ (saugoma geografinė nuoroda). Šis logotipas turi būti prieinamas visiems veiklos vykdytojams, kurie jo prašo ir kurie atitinka specifikaciją. Etiketėse gali būti nurodytas produktą sertifikavusios įstaigos išduotas atitikties ženklas.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Vietovė, kurioje gaminamas produktas su saugoma geografine nuoroda, apima savivaldybes, esančias šiuose regionuose: Almansos, Sentro, Heljino, La Mančos, Mančuelos (Albasetės provincija); Kampo de Kalatravos, Kampo de Montjelio ir La Mančos (Siudad Realio provincija); Aukštutinės Mančos, Žemutinės Mančos ir Mančuelos (Kuenkos provincija) ir La Mančos, La Sagros, Talaveros (tik Talaveros savivaldybė) ir Torichoso (Toledo provincija).

5. Ryšys su geografine vietove

Paraiška įregistruoti produktą „Cebolla de la Mancha“ kaip SGN grindžiama produkto savybėmis: tai yra „Recas“ veislės valgomieji svogūnai, jie yra rutuliškos formos, juose yra 5–10 proc. sausosios medžiagos, jie turi ne mažiau kaip du išorinius lukštus arba odeles, kurie turi būti vario arba tamsios bronzos spalvos, viduje jie yra baltos spalvos, mažiausias cukraus kiekis – 3,5 °Brix, svoris – 165–1 000 g, skersmuo – 50–120 mm. Šias savybes užtikrina geografinė vietovė, kurioje šie svogūnai auginami, ir jų auginimo būdai.

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

a) reljefas

I La Mančą patenka paviršinis vanduo iš aplinkinių kalvų ir kalnų grandinių, o dėl tokio kraštovaizdžio upių krantuose susiformavo derlingos, gerai drėkinamos lygumos. Tai, o taip pat šioje vietovėje įrengti požeminio vandens šuliniai, sudarė sąlygas valgomųjų svogūnų auginimui gana specifinėmis dirvožemio ir klimato sąlygomis, dėl kurių jie įgauna išskirtines juslines savybes – traškumą, sultingumą ir švelnų, šiek tiek aštrų skonį.

b) klimatas

Kastilijos-La Mančos regionui dėl žemyninio tipo klimato poveikio būdingi **labai dideli temperatūros** svyravimai. Temperatūra naktį ir dieną labai skiriasi (iki 18–20 laipsnių).

Nustatytoje saugomos geografinės nuorodos vietovėje **kritulių** iškrenta **labai mažai** – vidutiniškai 392,83 mm/m² per metus; taip pat ši vietovė yra **labai saulėta** (vidutiniškai 2 777 saulėtų valandų per metus), o vasarą vietovei būdinga **evapotranspiracija**. Be to, vietovėje **santykinio drėgnio lygis yra žemas** (vidutiniškai 64 proc. per metus), o **atmosferos cirkuliacija yra beveik pastovi** – vidutinis vėjo greitis yra 216 km per parą (Albasetės meteorologijos stotyje jis siekia vidutiniškai 344 km per parą).

c) dirvožemiai

Šios vietovės **dirvožemiai** dažniausiai yra **sudaryti iš priemolio arba smėlingo priemolio, yra labai laidūs ir pasižymi dideliu mineralinių medžiagų kiekiu**. B horizontas yra kalkingas, o dirvožemiai – akmeningi, poringi ir lengvai įdirbami. Dirvožemio sudėtyje yra mažiau kaip 20 proc. molio. Dirvožemio pH yra šarminis – jo vertė svyruoja nuo 7,5 iki 8,5. Organinių medžiagų kiekis dirvožemyje paprastai būna nedidelis – apie 1,5 proc. Valgomieji svogūnai yra auginami negilų paviršinių sluoksnių turinčiuose žemės sklypuose mažo derlingumo dirbamame dirvožemyje, maždaug 35–40 cm gylyje. Dirvožemyje augalų pasisavinamo fosforo kiekis paprastai yra vidutiniškas arba nepakankamas, tačiau kalis, magnis ir kalcis gali būti lengvai įsisavinami.

5.2. Produkto ypatumai

Valgomieji svogūnai „Cebolla de la Mancha“ pasižymi šiomis savybėmis:

tai „Recas“ veislės valgomieji svogūnai;

rutuliškos formos;

sausosios medžiagos kiekis – 5–10 proc., todėl svogūnai yra traškūs ir sultingi;

padengti mažiausiai dviem vario arba tamsios bronzos sausais lukštais arba odelėmis;

viduje baltos spalvos;

mažiausias cukraus kiekis – 3,5 °Brix, dėl kurio svogūnai įgauna švelnų, šiek tiek aštrų skonį;

svoris – 165–1 000 g;

skersmuo – 50–120 mm.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Dėl dirvožemio ir klimato sąlygų bei auginimo praktikos derinio gamybos vietovėje buvo atrinkta **valgomųjų svogūnų „Recas“ veislė**. Ši veislė puikiai prisitaikiusi prie šios gamybos vietovės. Dėl savo specifinių savybių – spalvos, dydžio, tekstūros ir skonio šios veislės valgomieji svogūnai yra tokie paklausūs, kad Kastilija-La Manča tapo svarbiausiu valgomųjų svogūnų auginimo regionu Ispanijoje – jame užauginama daugiau kaip pusė viso šalies valgomųjų svogūnų derliaus.

„Recas“ veislės valgomųjų svogūnų lukštų **spalva** tiesiogiai priklauso ne tik nuo jų genetinės sudėties, bet ir nuo saulėtų valandų skaičiaus vietovėje: vidutiniškai per metus šioje vietovėje saulė šviečia 2 777 valandas, o tai lemia, kad svogūno išorėje susiformuoja **ne mažiau kaip du išoriniai lukšto sluoksniai arba odelės, kurie yra vario arba tamsios bronzos spalvos**.

Nakties ir dienos temperatūrų skirtumas svyruoja nuo 18 iki 20 laipsnių. Vidutinė nakties temperatūra vasaros mėnesiais būna žemesnė kaip 20 °C, o tai reiškia, kad augalai naktį kvėpuodami sunaudoja mažiau sukauptų medžiagų, tad **grynoji fotosintezė vyksta ilgiau**. Dėl to saugomos geografinės nuorodos taikymo vietovėje auginamų valgomųjų svogūnų „Recas“ veislės svogūnai užauga didesni. **Svogūnai yra vidutinio dydžio arba dideli**, rutuliškos formos, jų skersmuo – 50–120 mm, o svoris – nuo 165 iki 1 000 g.

Tai, kad auginimo vietovėje esančiame dirvožemyje yra kalio, magnio ir kalcio, nulemia valgomiesiems svogūnams „Cebolla de la Mancha“ būdingą saldų skonį. Jų mažiausias cukraus kiekis – 3,5 °Brix yra būtent tai, dėl ko svogūnai įgauna švelnų, šiek tiek aštrų skonį.

Kritulių šioje vietovėje iškrenta labai mažai – nuo 300 iki 400 mm per metus. Dėl didelio saulėtų valandų skaičiaus ir evapotranspiracijos vasarą, taip pat dėl šiltų naktų ir mažo santykinio drėgnio sausosios medžiagos kiekis valgomuosiuose svogūnuose yra 5–10 proc., todėl šie svogūnai yra traškūs ir sultingi.

Paprastai taikoma auginimo praktika siekiama, kad svogūno kaklelis gerai užsivertų, kai jau artėjama prie auginimo proceso pabaigos (tai pasiekama, kai saulėtų valandų skaičius dar yra didelis, o temperatūra vis dar yra aukšta, kai santykinis oro drėgnis žemas, atmosferos cirkuliacija beveik pastovi, o evapotranspiracija didelė). Visa tai kartu su vietovės klimato sąlygomis, t. y. žema temperatūra ir mažu santykinio oro drėgniu per tuos mėnesius, kai svogūnai laikomi sandėlyje, užtikrina aukštą jų kokybę per visą ilgą laikymo trukmę.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PC_IGP_CEBOLLA_DE_LA_MANCHA-20191202.pdf
