

## II

*(Informācija)*

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTA INFORMĀCIJA

## KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

*(2007/C 86/02)*

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7. pantam. Iebildumiem jānonāk Komisijā sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

## KOPSAVILKUMS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006****“GARBANZO DE FUENTESAÚCO”****EK Nr. ES/PGI/005/0264/19.11.2002****ACVN ( ) AĢIN ( X )**

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. *Atbildīgais departaments dalībvalstī:*

Nosaukums: 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

Adrese: Paseo Infanta Isabel, nº 1  
E-28071 Madrid

Tālrunis: (34) 913 47 53 94

Fakss: (34) 913 47 54 10

E-pasts: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa:*

Nosaukums: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Tālrunis: (34) 980 60 09 13

Fakss: (34) 980 60 11 36

E-pasts: —

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji ( X ) citi ( )

(<sup>1</sup>) OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3. *Produkta veids:*

1.6. kategorija: Zirņi (augļi, dārzeņi un labība, svaigi vai pārstrādāti)

4. *Specifikācijā:*

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums: "Garbanzo de Fuentesauco"

4.2. Apraksts: Zirņi "Cicer Arietinum L", macrocarpum varietāte, Fuentesauco ekotips, ko pārdod iesaiņotus kā kaltētus dārzeņus.

Zirņi ir ar iztektu un izliektu galu, krēmkrāsā vai blāvi raibi (dzeltens, balts un brūns), miziņa ir vidēji raupja un bez plankumiem.

100 apstrādātu zirņu sver aptuveni 40-50 g.

Destilēta ūdens absorbcija 10 stundu laikā 25 °C temperatūrā ir lielāka par 100 %.

Vārtiem zirņiem raksturīgs sviestains, viendabīgs albumīns un mīksta miziņa. Vismaz 85 % zirņu pēc vārīšanas neizjūk, un to miziņa nenolūp.

Garša vienmēr patīkama.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: Zirņus audzē tikai šādu Samoras (Zamora) provinces pašvaldību teritorijā: 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 un Villamor de los Escuderos.

Šis lauksaimniecības ražošanas zonas platība ir 687 kvadrātkilometri.

4.4. Izcelsmes apliecinājums: Produkta izcelsmi apliecina, veicot kontroles un sertifikācijas procedūras.

Vērā ņem šādus aspektus.

— Zirņus audzē tikai reģistrētos zemes gabalos, kas atrodas lauksaimniecības ražošanas apgabalā, izmantojot 4.5. sadaļā izklāstītās audzēšanas metodes.

— Zirņus apstrādā noliktavās un iepakojšanas uzņēmumos, kas iepriekš reģistrēti Regulatīvās padomes reģistrā.

— Zirņus pārsūtot no viena operatora pie otra, tiem jāpievieno pavaddokumenti, ko iepriekš izsniegusi Regulatīvā padome.

— Regulatīvā padome veic regulāras pārbaudes un novērtējumus, proti, inspicē zemes gabalus, noliktavas un iepakojšanas uzņēmumus, lai pārbaudītu, vai tiek ievērota ražošanas metode, ņem paraugus, veic apsekojumus, kā arī pārbauda dokumentāciju.

— Tirgū apgrozībā laiž tikai zirņus no iepakojšanas uzņēmumiem, kuros ir veiktas visas procedurālās kontroles, un zirņu garantēto izcelsmi apliecina Regulatīvās padomes etiķete.

— Etiķešu vai kontretiķešu skaits, ko iepakojšanas uzņēmumiem izsniedz Regulatīvā padome, ir atkarīgs no produkta daudzuma, ko tiem piegādā audzētāji vai noliktavas, un no iepakojuma tilpuma, kādā zirņi tiks tirgoti.

4.5. Ražošanas metode: Zirņus audzē Regulatīvajā padomē reģistrētos zemes gabalos. Šajos zemes gabalos ir dziļa, labi drenēta māla vai smilšmāla augsne, kam raksturīgs skābums vai viegla sārmainība, zems vai vidējs asimilējamā kalcija līmenis, zeme oglekļa/slāpekļa attiecība un nekāds vai ļoti neliels sāļums. Zirņus audzē, izmantojot augseku, proti, tos neaudzē vienā un tajā pašā laukā vairākus gadus pēc kārtas. Zirņu audzēšanas cikla laikā laukā neiestrādā organisko mēslojumu. Zirņus novāc, kad laukā augošie augi un nezāles pilnīgi izkaltušas. Zirņus uzglabā sausā vietā, sargājot no tiešas saules gaismas. Sevišķi rūpīgi uzrauga, lai nesajauktos zirņi ar atšķirīgām īpašībām.

Tad reģistrētos iepakošanas uzņēmumos zirņus notīra, attīra no svešķermeņiem, atlasa, sašņiro un iepako.

Sausus zirņus pārdod iepakotus, ar Regulatīvās padomes izsniegtu kontretiketēti, līdz nākamā gada septembrim.

#### 4.6. Saikne: Dažas vēsturiskas ziņas par zirņiem "Garbanzo de Fuentesauco".

- Fuentesauco pašvaldības noteikumi, 1569.
- Grāfs de la Fuentesauco tos dāvinājis Fransisko de Kevedo i Viljegasam.
- 1857. gada Madrides Lauksaimniecības izstādē tie saņēma balvu, savukārt Seviljas Lielajā izstādē XX gadsimta sākumā tiem piešķirts goda diploms.

Dažas literatūrā atrodamas atsauces uz zirņiem "Garbanzo de Fuentesauco".

- "Catastro del Marqués de la Ensenada". 1752. gads.
- Madoz, "Diccionario estadístico". 1845. gads.
- Benito Pérez Galdós, "Episodios Nacionales".
- Camilo José Cela, "Judíos, moros y cristianos".

#### *Ekoloģiskie faktori*

Zirņu "Garbanzo de Fuentesauco" īpašības saistītas ar ražošanas apgabala augsnes un klimatiskajām īpatnībām, kā arī ekotipu.

Ražošanas apgabalā ziemas ir ilgas un aukstas, ar biežām salnām, kas palīdz dabiski apkarot zirņu kaitēkļus un slimības. Zirņu augšanas un nogatavošanās periodā nokrišņu ir maz, tādēļ augam nākas izmantot ūdens rezerves augsnē.

Augsne ir dziļa, labi drenēta, skāba vai nedaudz sārmaina, ar zemu vai vidēju asimilējamā kalcija līmeni, zemu oglekļa/slāpekļa attiecību un nekādu vai ļoti nelielu sāļumu. Pateicoties šīm augsnes īpatnībām, jo īpaši zemajam kalcija līmenim, zirņu miziņa ir plāna, un zirņi sevišķi labi spēj absorbēt ūdeni.

Daudzu paaudžu laikā lauksaimnieki ir selekcijējuši vislabākos zirņus, tādējādi izveidojot Fuentesauco ekotipu — augus, kas nevainojami pielāgojušies attiecīgā apgabala īpatnībām.

#### *Cilvēka faktori*

Lauksaimnieku audzēšanas metodes vērstas uz to, lai iegūtu zirņus ar noteiktām organoleptiskām īpašībām. Lai nodrošinātu viendabīgumu, netiek sajauktas zirņu partijas ar atšķirīgām īpašībām.

#### 4.7. Pārbaudes struktūra:

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

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

Tālrunis: (34) 923 22 83 45

Fakss: (34) 923 22 83 45

E-pasts: info@legumbresdecalidad.com

Regulatīvā padome atbilst 1998. gada standartam EN-45011.

- 4.8. Marķējums: Uzraksts "Garbanzo de Fuentesaúco" uz etiķetēm vai iepakojumiem obligāti jāpapildina ar norādi "Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesaúco" (Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde Garbanzo de Fuentesaúco) un Regulatīvās padomes logotipu. Šis iepakojuma uzņēmuma izveidotais uzraksts vai etiķete jāpapildina ar Regulatīvās padomes izdotu kontretiķeti.

Kontretiķetē jābūt norādītam burtu un ciparu kodam, lai nodrošinātu produkta izsekojamību, un tā jāizvieto uz iepakojuma atbilstīgi Regulatīvās padomes Kvalitātes rokasgrāmatai un tā, lai to nevarētu izmantot atkārtoti.

Produktus, ko izgatavo no zirņiem ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Garbanzo de Fuentesaúco", tostarp apstrādājot vai pārstrādājot, var nosūtīt patērētājam iepakojumā, uz kura ir norāde "Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesaúco" (Izgatavots, izmantojot zirņus ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Garbanzo de Fuentesaúco"), ar šādiem nosacījumiem:

- attiecīgo produktu galvenā sastāvdaļa ir zirņi, kas sertificēti kā "Garbanzo de Fuentesaúco", un
- attiecīgie apstrādātāji un pārstrādātāji ir saņēmuši atļauju no Regulatīvās padomes, kas tos reģistrē attiecīgos reģistros, lai varētu veikt attiecīgās pārbaudes un nodrošinātu aizsargātā apzīmējuma pareizu lietošanu.

Ja zirņi ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Garbanzo de Fuentesaúco" nav vienīgā produkta sastāvdaļa, aizsargāto apzīmējumu drīkst iekļaut tikai apstrādes vai pārstrādes rezultātā tapušā produkta sastāvdaļu sarakstā.

---