

CITI AKTI

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 233/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam ⁽¹⁾. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS”

EK Nr.: ES/PGI/005/0228/12.03.2002

ACVN () AĢIN (X)

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. *Atbildīgais departaments dalībvalstī:*

Nosaukums: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subsecretaria de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Adrese: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tālr.: (34) 913 47 53 94

Fakss: (34) 913 47 54 10

E-pasts: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa:*

Nosaukums: COOPAMAN S.C.L.

Adrese: C/ General Borrero, s/n.
E-16660 Las Pedroñeras (Cuenca)

Tālr.: (34) 967 16 05 36

Fakss: (34) 967 16 07 04

E-pasts: —

Sastāvs: Ražotāji/pārstrādātāji (X) Citi ()

3. *Produkta veids:*

Grupa: 1.6. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un graudaugi

⁽¹⁾ OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

4. Specifikācija:

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

4.1. Nosaukums: “Ajo Morado de Las Pedroñeras”

- 4.2. Apraksts: Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Ajo Morado de Las Pedroñeras” aizsargā *Allium sativum* L. šķirnes vietējā ekotipa “Morado de Las Pedroñeras” ķiplokus (tie pieder “Morado de Cuenca” paveidam), kurus patērētājam piegādā sausā veidā un sabērtus iepakojumā, kuri pieder ekstra vai I kategorijai un kuru diametrs (mērīts pie nomizotas galviņas) ir 45 mm ekstra kategorijai un 41 mm I kategorijai, ja nav pagājis vairāk kā gads kopš to novākšanas.

Fiziskās īpašības. Ajo Morado de Las Pedroñeras ķiploka sīpola jeb galviņas forma ir sfēriska jeb apaļa, tie ir vidēja izmēra ar baltu vai mazliet iekrāsotu apvalku ar dzislojumu. Apvalki, kas aizsargā ķiploka daiviņas, ir raksturīgā violetā vai purpursarkanā krāsā, un arī tajos ir dzislojums. Daiviņas ir maza/vidēja izmēra, tās ir sirpja formā balti dzeltenīgā krāsā. Nav perifēro daiviņu.

Ķīmiskās īpašības. Morado de Las Pedroñeras ķiplokos ir vairāk organisko sēra savienojumu ar zemu molekulasu, lielu gaistamību un reaģētspēju. Ķiplokos ir daudz sēra, joda un silīcija ar interesantu farmakoloģisku iedarbību, un jo īpaši — *alicīna*, kas galvenokārt nosaka ķiploka smaržu un garšu.

Organoleptiskās īpašības. Ajo Morado de Las Pedroñeras ķiplokiem ir spēcīga smarža un pikanta, rosinoša garša. Šīs īpašības vislabāk var izjust, pārgriežot daiviņu, lai izdalās iepriekšējā rindkopā minētie gais-tošie savienojumi.

- 4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: Ražošanas apgabalu veido 225 apdzīvotas vietas *La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela y Centro* vēsturiskajos apgabalos, kuri visi atrodas *Albacete, Ciudad Real, Cuenca* un *Toledo* provincēs un *Castilla–La Mancha* autonomajā apgabalā.

Mūsdienās visi uzņēmumi, kas tirgo Ajo Morado de Las Pedroñeras ķiplokus, atrodas minētajā ražošanas apgabalā. Tomēr Ajo Morado de Las Pedroñeras ķiploku apstrādi, iepakojšanu un tirdzniecību var veikt citi ieinteresētie uzņēmumi neatkarīgi no atrašanās vietas, ja vien minētie uzņēmumi ievēro visas specifikācijā noteiktās prasības, kā arī pilnvarotās kontroles iestādes noteiktās specifiskās prasības.

- 4.4. Izcelsmes apliecinājums: Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi aizsargāto sārto ķiploku izcelsmi garantē šādi faktori.

Daiviņas, ko izmanto pavairošanai, ir iegūtas tikai no veselīgiem “Morado de Las Pedroñeras” ekotipa sārtajiem ķiplokiem.

Ķiploki tiek audzēti laukos minētajā ražošanas apgabalā, un šie lauki ir reģistrēti sertifikācijas iestādes pārraudzībā esošos reģistros.

Ķiploku apstrādi un iepakojšanu veic sertificēti uzņēmumi, kurus pārrauga sertifikācijas iestāde. Ķiploku apstrādes uzņēmumu pieņemšanas centros tiek veikta katras ķiploku partijas kontrole, pieņemšanas laikā pārbaudot, vai tiem piemīt visas vajadzīgās īpašības. Aizsargātie ķiploki vienmēr tiek apstrādāti atsevišķi no pārējiem ķiplokiem.

Ar šo aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi iepako un laiž tirgū tikai tādus ķiplokus, kas iztur noteiktās pārbaudes visa procesa laikā. Uz produkta iepakojuma ir ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logo-tips, kas piestiprināts tā, lai to nevarētu izmantot atkārtoti.

- 4.5. Ražošanas metode:

Lauksaimniecības prakse

Ķiploks pēc būtības ir divgadīgs lakstaugs, tomēr no ekonomiskā viedokļa tas uzskatāms par viengadīgu augu, jo to kultivē sīpolu dēļ.

Pēc augsnes sagatavošanas un stādījumu līniju atzīmēšanas laikā no decembra sākuma līdz janvāra vidum notiek stādīšanas darbi. Vispirms sagatavo stādmateriālu no atlasītām, veselām un atdalītām ķiploku daiviņām. Lielāko daļu *Ajo Morado Las Pedroñeras* ķiploku audzē apūdeņotās platībās un ļoti maz izmanto neapūdeņotus laukus.

Ajo Morado de Las Pedroñeras ķiploku novākšana sākas jūnija beigās un beidzas jūlijā. Tikai retos gadījumos novākšana ielgst līdz augusta pirmajām dienām. *Ajo Morado de Las Pedroñeras* ķiploku vidējā raža ir no 9–10 t/ha līdz pat 13 t/ha atkarībā no ārējiem un iekšējiem ražošanas faktoriem, kā arī no kultūrauga kopšanas veģētācijas cikla laikā.

Ajo Morado de Las Pedroñeras ķiploku audzēšanas teritorijā novākšanas sistēma ietver divus posmus: sākumā traktors, kas aprīkots ar piemērotu palīgierīci, izcilā zemi, to viegli uzirdinot. Tādējādi ķiploki paliek vagā ar lakstiem uz augšu. Pēc tam ķiplokus savāc ar rokām, novieto tos rindās (t.s. “*surcos gavilleros*”) un apsedz ar lakstiem, lai ķiploki neizkalstu saulē. Darbs sākas agri no rīta un beidzas aptuveni dienas vidū.

Pēc tam sākas siešanas process. Tā laikā ķiplokus sasienu kūlīšos, ko pēc tam saliek saišķos tā, lai viens kūlītis paliek vienā pusē, bet nākamais tiek novietots pretējā pusē, veidojot saišķi. Saišķi tiek sasieti ar īpaša veida mezglu, lai tos sablīvētu un atvieglotu saišķu pārvietošanu. Pēc tam tos nogādā žāvēšanas vietā. Lai gan ir iekārtas, ar kurām var izraut ķiplokus, nogriezt saknes un lakstus un ievietot tos kastēs vai maisos, apgabalā šādas iekārtas izmanto reti, jo tās sagraiza ķiplokus, tādējādi mazinot to komerciālo vērtību.

Darbi pēc novākšanas — Žāvēšana un sagatavošana

Lai laksti jeb loki (“*porrinas*”) un ķiploki nebūtu pārāk mitri, to saišķus krauj kaudzēs, lai tie apžūtu saulē vai vējā. Pēc tam tiek nogrieztas saknes un laksti, un ķiplokus turpina žāvēt, līdz tos nogādā apstrādes uzņēmumos.

Apstrāde, iepakošana un uzglabāšana

Ķiploku apstrādes uzņēmumu pieņemšanas centros katru piegādāto ķiploku partiju, pārbauda, pārlicinoties, vai tie ir pietiekami sausi un vai tiem piemīt visas tirdzniecības noteikumos paredzētās īpašības.

Ja partija ir pieņemta, to izber beramtilpnē. Ķiplokus sašķiro un notīra ar sukām, lai notīrītu zemes paliekas, putekļus un ārējās zvīņlapas, un pēdīgi ar rokām noņem visas bojātās vai vaļīgās mizas, lai panāktu vizuāli pievilcīgu izskatu.

Pēc apstrādes ķiplokus ievieto dažāda veida tirdzniecības iepakojumos. Pēc ražas novākšanas ķiplokus var uzglabāt vides temperatūrā tikai līdz 30. septembrim.

Pēc 30. septembra ķiploki ir obligāti jāuzglabā kamerās ar mitruma un temperatūras kontroli (no –2 līdz –4 grādiem pēc Celsija). Konteineru vai kastu iekšpusei jābūt izveidotai ar ejām un brīvu vietu, kas nodrošina atbilstīgu ventilāciju. Vismaz 10 % no kameru tilpuma ir jābūt atvēlētiem šai vajadzībai.

Minētajos konteineros vai kastēs jābūt norādei, kas ļauj nešaubīgi noteikt saņemšanas datumu. Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “*Ajo Morado de Las Pedroñeras*” nedrīkst tirgot tādu uzglabātu ķiplokus, pēc kuru novākšanas datuma ir pagājis vairāk nekā gads.

- 4.6. Saikne: Ķiploki ir guvuši plašu atzinību gan vietējā un reģionālā, gan valsts un starptautiskā līmenī. Šādu atpazīstamību nosaka daudzi faktori, kas tieši saistīti ar vēsturi un kultūru, tradīcijām, paražām un svētkiem, gastronomiju utt.

Viena no pirmajām vēsturiskajām atsaucēm par ķiploku spēku ir atrodama grāmatas “*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*” XII sējuma (skatīt pilnīgu citāta kopiju 5. pielikumā “Vēsturiskās un kultūras atsaucēs”), kurā jurists, politiķis un rakstnieks *Pascual Madoz Ibáñez* (1805., Pamplona — 1879., Dženova), runājot par *Las Pedroñeras* lauksaimniecību un tirdzniecību, piemin ķiplokus; tas liecina, ka šajā laikā minētajā teritorijā audzēja un tirgoja ķiplokus. Tas pierāda, ka jau 19. gadsimta vidū bija zināms, ka reģiona iedzīvotāji nodarbojas ar ķiploku audzēšanu un specializējas šajā jomā.

Ķiploku audzēšanas popularitāti atspoguļo ieradumi un paražas (piemēram, ķiploku dzislojuma konkurss), kā arī folklorā un svētki, tie minēti dziesmās un stāstos utt.

Ķiplokus izmanto apgabala tradicionālajos un populārajos ēdienos, un tie ir neiztrūkstoša garšviela, gatavojot lielāko daļu ēdienu, kuru vidū jāmin sautējums *atascaburras*, zivs sautējums, paprikas sautējums, irbe marinādē, omlete, apcepti maizes gabaliņi ar ķiplokiem, putas utt.

“*Morado de Las Pedroñeras*” ekotipa sārtie ķiploki ir pilnībā pielāgojušies *La Mancha* apgabala augsnes tipiem un īpatnībām — tie labi iztur ekstremālos agroklimatiskos apstākļus, kas tipiski audzēšanas apgabalā.

4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)

Adrese: C/ Ciudad nº 13 — 1º
E-45002 Toledo

Tālr.: (34) 925 28 51 39

Fakss: (34) 925 28 51 39

E-pasts: sic-toledo@sicagro.org

SIC ir kompetentās iestādes pilnvarota organizācija, kas atbilst visām standartā UNE-EN 45011 noteiktajām prasībām.

4.8. Marķējums: Uz marķējuma jābūt visām tām norādēm, kas paredzētas spēkā esošajos tirdzniecības noteikumos.

Uz visiem iepakojumiem, ko izmanto aizsargātajam produktam, redzamā vietā ir obligāti jābūt izceltam AĢIN logotipam, kā arī garantijas zīmogam, numurētai etiķetei vai kontretiķetei, ko izsniegusi sertifikācijas iestāde un kas piestiprināta tā, lai to nevarētu izmantot atkārtoti.

Izmantojamais logotips:

