

## V

(Atzinumi)

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2022/C 182/05)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Alubia de Anguiano”

ES Nr.: PDO-ES-02642 – 14.10.2020

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums**

“Alubia de Anguiano”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Alubia de Anguiano” apzīmētais produkts ir kaltētas, izlobītas sēklas, kas pieder pie tauriņziežu dzimtas *Phaseolus vulgaris* L. sugas kāpelējošo kāršu pupiņu šķirnes “El Encinar” un ko ražo un iepakoj *Anguiano* pašvaldības teritorijā.

Šķirne “El Encinar” ir veidota no vairākiem vietējiem ekotipiem, ko lauksaimnieki gadsimtu gaitā izvēlējušies, cenšoties uzlabot tās produktivitāti un kvalitātes īpašības. Tās augšanas veids ir nenoteikts, un tai raksturīgi gari starpmezglu posmi, tāpēc, lai augs pareizi attīstītos, tas jāaudzē uz kārtīm. Tās augšanas cikls ilgst 120 līdz 180 dienas.

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

“Alubia de Anguiano” ir pākšaugu ar šādām īpašībām: vidējs lielums, ovāla forma, purpursarkana vai vīna krāsa ar nelielu spīdumu un piesātinājumu, plāna mīza, zems skābeņskābes saturs (aptuveni 625 mg/kg) un augsta ūdens uzsūktspēja (vismaz 95 %), mērcējot pirms vārīšanas. Mērcēšanas laikā pupiņas kļūst mīkstākas, un tā saīsina pupiņu vārīšanas laiku, padarot tās par augstas kvalitātes kulinārijas produktu.

Izmērs	vidējs
Platums	5,80 mm ±0,5 mm
Garums	10,95 mm ±1 mm
Augstums	5,10 mm ±0,5 mm
100 sēkļu svars (g)	38,36 ± 1,19
Blīvums (g/cm <sup>3</sup> )	1,37 ± 0,03
Cietība (saspiešanas tests) (N/mm <sup>2</sup> )	0,58 ± 0,10
Ūdens uzsūktspēja (%)	≥ 98 ±3,29
Cietība pēc mērcēšanas (saspiešanas tests) (N/mm <sup>2</sup> )	0,07 ± 0,02
Cietība (caurduršanas tests) (N/mm <sup>2</sup> )	6,41 ± 1,25
Cietība pēc mērcēšanas (caurduršanas tests) (N/mm <sup>2</sup> )	0,3 ± 0,03
Forma	ovāla
Spilgtums	spīdīgs
Krāsa	purpursārta/vīna krāsa
Plankumi	nav
Raksts	nav

Iepakotām pupiņām jābūt veselām, nebojātām un bez defektiem, izņemot ļoti nelielus plankumus uz virsmas, kuri nedrīkst kaitēt to kopējam izskatam vai kvalitātei vai iepakojuma noformējumam. Sēkļu mitruma saturs nedrīkst pārsniegt 17 %. Sēkļu izmēram jābūt lielākam par šķirošanas sieta 5 mm izmēra acīm.

“Alubia de Anguiano” pupiņu kulinārās īpašības, kas saistītas ar to reakciju gatavošanas procesā, tieši ietekmē pagatavoto pupiņu raksturīgo garšu. Pupiņas neveido kunkuļus, bet paliek veselās un neskartas un saglabā krēmīgu un sviestainu konsistenci. Mīza ir nemanāma, un garša ir ļoti patīkama.

Minēto īpašību dēļ pupiņas ir ļoti pieprasītas tirgū, un tās ir ļoti pielāgojamas un piemērotas radošai ēdienu gatavošanai. “Alubia de Anguiano” pupiņas ir ļoti viegli un ātri pagatavojamas, un tās neizjūk, pat ja ir pārvāritas.

### 3.3. Dzīvnieku barība un izejvielas

—

### 3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visiem procesiem, kuri ietver ar aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “Alubia de Anguiano” apzīmētā produkta ražošanu, lobīšanu, žāvēšanu, konservēšanu un sagatavošanu, jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

### 3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

Saražotā produkta iepakojšanu un marķēšanu izcelsmes vietā veic šā nosaukuma izmantošanai reģistrēti operatori, un šos posmus uzskata par ļoti svarīgiem kvalitātes, pienācīgas izsekojamības un pārraudzības nodrošināšanā. Tas ir tāpēc, ka pupiņas ir produkts, ko var ļoti viegli sajaukt ar citviet iegūtām pupiņām, krūmu pupiņām, citu šķirņu pupiņām vai pupiņām, kas nav pienācīgi iekonservētas. Tā tiek aizsargāta arī produkta reputācija.

Iepakojšanu var veikt ar rokām vai izmantojot automātiskās vai pusautomātiskās svēršanas iekārtas. Izmanto iepakojumus, kuru neto svars ir 0,5, 1, 2 un 3 kg. Var izmantot arī 5, 10 un 20 kg maisus pārdošanai ēdināšanas sektoram.

Ja vien tiek norādīts ACVN un ja ir ieviesta atbilstīga pārraudzības sistēma, lai garantētu produkta izsekojamību līdz galapatērētājam, ir atļauta pārpakošanas iespēja, un individuāli ražotāji var veidot neiekotus sūtījumus, kuriem etiķetes pievieno vēlāk. Attiecīgā gadījumā par šādu praksi jāpaziņo pārvaldes struktūrai vai kompetentajai iestādei.

### 3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Ikvienai iepakojumam piestiprinātajai etiķetei jābūt numurētai, un tajā jābūt šādai informācijai: aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Alubia de Anguiano", tā logotips un (citā redzamības laukā) pupiņu ražas novākšanas gads.

Visiem ražotājiem un pārstrādātājiem, kuri ievēro specifikācijā noteiktās prasības, ir pieejams īpašais logotips, kas identificē produktu.



## 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ir *Anguiano* pašvaldības teritorija (kopējā platība: 90,89 km<sup>2</sup>), kas atrodas *Rioja Alta* reģiona *Sierra* rajonā.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala specifiskie klimatiskie un augsnes apstākļi, kā arī vietējo ražotāju un pārstrādātāju zinātība nodrošina, ka pastāv cēloniskā saikne starp produkta īpašībām un kvalitāti un ģeogrāfisko vidi.

### *Produkta kvalitāte vai īpašības*

"Alubia de Anguiano" pupiņas iegūst tikai no šķirnes "El Encinar", un, ņemot vērā 3.2. punktā aprakstītās specifiskās fizikālās īpašības, tās atšķiras no pupiņām, kuras iegūst no citām šķirnēm. Tomēr tās arī ievērojami atšķiras no blakus esošajos apgabalos audzētajām pupiņām. Ģeogrāfiskajā apgabalā audzētās pupiņas izceļas ar savu ievērojamo svaru, blīvumu un reoloģisko spēju (noturību pret deformāciju vai plaisāšanu), kā arī ar augstu ūdens uzsūktspēju, ja tās pirms vārīšanas izmērcē.

Pupiņu augstā ūdens uzsūktspēja nodrošina, ka to cietība, ko mēra, veicot caurduršanas testu, samazinās no 6,4 N/mm<sup>2</sup> līdz 0,30 N/mm<sup>2</sup>, tādējādi paātrinot cietes želatinizācijas un olbaltumvielu denaturācijas procesus un saīsinot vārīšanas laiku. "Alubia de Anguiano" pupiņas neizjūk pat tad, ja ir pārvārītas. Šī īpašība tieši ietekmē garšu un kopā ar citām īpašībām veido produkta augsto kulināro kvalitāti.

### *Dabas faktori*

#### Orogrāfija

*Anguiano* pašvaldības teritorija atrodas *Najerilla* upes vidustecē/augštecē. Augstums aizsargātajā apgabalā ir no 600 m *Najerilla* upes zemākajā posmā līdz 750 m kalnu apgabalos, kur attiecībā uz šā kultūrauga audzēšanu pastāv skaidri ierobežojumi. Reljefu veido vairākas smailes un masīvi, kas bieži rada lielas augstuma atšķirības, kuras novērš augsnes eroziju (evolūciju).

Stāvo nogāžu un kaļķaino iežu sastāva dēļ ir izveidojies iežu nobirumu slānis, kurā ir ļoti vāji attīstīta augsne. Šos apgabalus dēvē par apgabaliem ar nabadzīgu augsni, un tajos izmantotās “Alubia de Anguiano” pupiņu audzēšanas metodes atšķiras no metodēm, ko izmanto blakus esošajos apgabalos, kuriem minētās īpašības nepiemīt.

#### Augsnes apstākļi

Minētās tipiskās kalnu augsnes (nabadzīgas un vāji attīstītas) veidojušās terciārajā periodā un lielākoties sastāv no konglomerātiem, slānekļa un smilšakmens. Iežu nobirumu slāņa cietība atspoguļojas kultūraugos, kas dod mazāku sēklu ražu; to sēklas ir mazāka izmēra, bet augstākas kvalitātes.

Augsnēm ir ļoti laba drenāža. Tā ir ļoti svarīga pareizai “Alubia de Anguiano” pupiņu attīstībai, jo mitrums tām vajadzīgs kā ierobežojošais faktors. Tomēr pārmērīgs ūdens daudzums ir arī ļoti kaitīgs, jo tas var veicināt daudzu slimību izplatīšanos.

Tā kā augsnes ir skābas un nesatur kaļķi, “Alubia de Anguiano” pupiņām ir plānāka miza un šūnās zem epidermas — zemāks skābeņskābes saturs (aptuveni 625 mg/kg). Tas uzlabo pupiņu ūdens uzsūktspēju mērcēšanas laikā un saīsina to vārīšanas laiku.

#### Klimatiskie apstākļi

Vidējā gada temperatūra ar ACVN apzīmētā produkta ģeogrāfiskajā apgabalā ir 9,7 °C. Vidējā maksimālā temperatūra ir 13,8 °C, un karstākie mēneši ir jūlijs, augusts un jūnijs (tieši šādā secībā). Vidējā minimālā temperatūra ir 6 °C, un aukstākie mēneši ir februāris un janvāris. Temperatūra pārsniedz 25 °C 37 dienas gadā, bet noslīd zem 0 °C 58 dienas gadā. Vērojamas arī būtiskas temperatūras svārstības — ļoti aukstas nakts un siltākas dienas. To dēļ raža ir mazāka, bet pupiņu kvalitāte — augstāka.

Kalnu apgabala specifiskie klimatiskie apstākļi ir ideāli piemēroti “Alubia de Anguiano” pupiņu pareizai attīstībai. Tās sēj pavasarī, bet ražu novāc vasarā un rudenī. Minimālā augšanas temperatūra ir aptuveni 8 °C. Minimālā dīgšanas temperatūra ir 12 °C. Augs ļoti jutīgs pret salu un var aiziet bojā, ja temperatūra pazeminās zem 3 °C.

Lai “Alubia de Anguiano” pupiņas pareizi attīstītos, tām vajadzīgs arī mitrums. To dienu skaits, kurā nokrišņu daudzums pārsniedz 1 l/m<sup>2</sup>, ir 80. Uzkrātais nokrišņu daudzums ir 39,06 l/m<sup>2</sup>. Lietainākie mēneši ir marts, jūnijs un oktobris, bet mēneši, kuros ir vismazāk nokrišņu, ir decembris, janvāris un maijs. Atsauces evapotranspirācijas vērtība ir 913,9 mm. Relatīvais gaisa mitrums ir 68,33 %, bet kopējais saules starojums ir vidēji 185,44 W/m<sup>2</sup>. Augsnes vidējā temperatūra ir 15,03 °C.

Ražu labvēlīgi ietekmē ne vien nokrišņi, bet arī augstais relatīvā mitruma līmenis pavasarī un pat vasarā. Mitrums ieleju apgabalos rodas dienas un nakts temperatūras svārstību un upju tuvuma dēļ.

#### Cilvēkfaktori

Ģeogrāfiskajā apgabalā tiek īstenota arī atšķirīga sociālā un kultūras prakse. Gadu gaitā ir apgūts un nodots tālāk, piemēram, veids, kādā lauksaimnieki kopš neatminamiem laikiem ir atlasījuši šķirnes, optimālās audzēšanas metodes, kas izceļ labākās īpašības, kāršu pupiņu šķirnei vajadzīgo kāršu sagatavošana, precīzas zināšanas par pupiņu novākšanas laiku un to žāvēšanai izmantotais dabiskais process. Tas ir svarīgs faktors arī augstas kvalitātes pupiņu ražošanā un visu to raksturīgo īpašību saglabāšanā tik ilgi, cik iespējams.

Lai sēklas varētu izmantot “Alubia de Anguiano” pupiņu audzēšanai, tām jābūt iegūtām tikai no vietējās kāršu pupiņu šķirnes “El Encinar” un tām jābūt nevainojamā stāvoklī. Šai ziņā ļoti svarīga ir vietējo ražotāju zinātība, jo tie jau gadiem ilgi ir atlasījuši sēklas, lai uzlabotu to kvalitāti un spēju pielāgoties noteiktajai ģeogrāfiskajai videi, tādējādi nodrošinot, ka pupiņas atšķiras no citos (arī blakus esošajos) apgabalos audzētajām tās pašas šķirnes pupiņām.

Šīs zināšanas, ko ieguvuši ražotāji, kuri visu mūžu rūpējušies par augiem un atlasījuši no tiem labākos, ir būtiskas arī, lai noteiktu labāko laiku pupiņu novākšanai, kas atkarīgs no augu gatavības pakāpes un pākšu krāsas.

Ražotāju tehniskās zināšanas ir svarīgas arī pareizo paņēmienu izmantošanā, lai augs pēc izraušanas no augsnes un novietošanas varētu dabiski izzūt. Darbā uz lauka īpaša uzmanība jāpievērš kulšanai, kas arī jāveic īstajā laikā atkarībā no pupiņu mitruma saturu. Ļoti svarīgi ir arī izvēlēties labākās pupiņas visā procesā, jo tirgū var laist tikai kvalitatīvas pupiņas. Tas attiecas gan uz to veselīgumu (saplaisājušas vai bojātas pupiņas tiek izlasītas), gan uz to, ka vienas partijas pupiņām vajadzētu būt vienmērīgi izžuvušām un ar vienādu mitruma saturu.

Nemot vērā to, ka "Alubia de Anguiano" pupiņu stublāji ir kāpelējoši un var augt visos virzienos, augsne ir jāsaģatavo ar kārtīm, lai nodrošinātu auga pareizu attīstību. Kārtis ir pienācīgi jāievieto un jānostiprina. Tam vajadzīgas labas prasmes, jo vējš tās var sagāzt un radīt būtiskus zaudējumus, augus no tām noraujot, salaužot vai samudžinot. Tad būtu jāievieto jaunas kārtis, un tas radītu papildu darbaspēka izmaksas.

Pēdējos gados sarkano kāpelējošo vai kāršu pupiņu (kā dēvē arī "Alubia de Anguiano" pupiņas) platība ir būtiski samazināta. Arī raža ir kļuvusi mazāka, un tas noticis ne tikai konkurences ar citiem ienesīgākiem kultūraugiem dēļ, bet arī tāpēc, ka kāpelējošās šķirnes ir aizstātas ar krūmu šķirnēm, kurām ražošanas izmaksas ir zemākas un kurām visas izmantotās audzēšanas metodes var pilnībā mehanizēt.

Pastāv nopietns risks, ka kāpelējošo pupiņu sēklas kļūs pārāk vienveidīgas un ka nāksies ieviest citas sēklas — kurām nav tādu pašu organoleptisko īpašību kā tradicionālajām šķirnēm — no citurienes. Vēl viena jauna problēma ir negodīga konkurence, kad krūmu šķirņu pupiņas tiek pārdotas kā kāpelējošo šķirņu pupiņas, pamatojoties uz to šķietamo līdzību un neņemot vērā to, ka krūmu pupiņu kvalitāte ir zemāka. Ir ļoti svarīgi sadarboties, lai saglabātu augu ģēnu resursus un aizsargātu "Alubia de Anguiano" pupiņu bioloģisko daudzveidību, papildinot šķirnes "El Encinar" — kas tradicionāli veidota un audzēta aizsargājamajā ģeogrāfiskajā apgabalā — krājumus.

Zināms ir arī fakts, ka vietējo šķirņu aizsardzība ļoti labi ietekmē lauku vidi jo īpaši attālos, nelabvēlīgos apgabalos, kāds ir arī ģeogrāfiskais apgabals, kurā audzē "Alubia de Anguiano" pupiņas. Pastāv nenoliedzami ģenētiski, sociāli, kultūras, vides un ekonomiski iemesli, lai atbalsētu vietējo augu šķirņu papildināšanu, saglabāšanu un attīstīšanu. Jo īpaši tas attiecas uz teritorijām, kuras atrodas kalnu apgabalos, piemēram, *Anguiano*. Audzētāji šajā pašvaldības teritorijā apzinās, ka šādu produktu specifiskuma izcelšana būtībā ir to vienīgā iespēja, ja tie vēlas konkurēt ar citiem specializētākiem ražotāju reģioniem.

### **Atsauce uz specifiskācijas publikāciju**

Produktu specifiskāciju sadaļā:

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

---