

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2022/C 182/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Alubia de Anguiano”**Nr. UE: PDO-ES-02642 – 14.10.2020****DOP (X) IGP ()****1. Denumirea**

„Alubia de Anguiano”

2. Statul membru sau țara terță

Spania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Produsul care beneficiază de denumirea de origine protejată „Alubia de Anguiano” constă în boabe uscate, curățate de păstăi, din specia *Phaseolus vulgaris* L, familia *Fabaceae*, soiul cățărarător de fasole „El Encinar” cultivat pe araci; aceste boabe sunt produse și ambalate în comuna Anguiano.

Soiul „El Encinar” este constituit dintr-o serie de ecotipuri locale selectate de fermieri de-a lungul secolelor, cu scopul de a spori productivitatea și caracteristicile calitative. Este un soi cu creștere nedeterminată; plantele au internoduri lungi și, prin urmare, trebuie palisate pe araci pentru a se dezvolta în mod corespunzător. Ciclul său vegetativ variază între 120 și 180 de zile.

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Fasolea „Alubia de Anguiano” este o leguminoasă ale cărei boabe au următoarele caracteristici: dimensiune medie, formă ovală, de culoare violet sau de culoarea vinului, cu luminozitate și saturație scăzută, cu epidermă subțire, cu un conținut scăzut de acid oxalic (aproximativ 625 mg/kg) și un procentaj ridicat de absorbție a apei (minimum 95 %) atunci când sunt lăsate la înmuiat înainte de preparare. Acest lucru are ca efect înmuierea boabelor și reducerea timpului de preparare, ceea ce contribuie la obținerea unui produs culinar de înaltă calitate.

Dimensiune	medie
Lățime	5,80 mm ± 0,5 mm
Lungime	10,95 mm ± 1 mm
Grosime	5,10 mm ± 0,5 mm
Greutatea a 100 de boabe (g)	38,36 ± 1,19
Densitate g/cm ³	1,37 ± 0,03
Duritatea (compresie) (N/mm ²)	0,58 ± 0,10
% absorbție a apei	≥ 98 ± 3,29
Duritatea după înmuiere (compresie) (N/mm ²)	0,07 ± 0,02
Duritatea (perforare) (N/mm ²)	6,41 ± 1,25
Duritatea după înmuiere (perforare) (N/mm ²)	0,3 ± 0,03
Formă	ovală
Strălucire	lucioase
Culoare	violet/culoarea vinului
Vinișoare	nu există
Pete	nu există

La ambalare, boabele trebuie să fie întregi, sănătoase și fără defecte, cu excepția unor modificări foarte discrete ale suprafeței, care nu trebuie să dăuneze aspectului general, calității sau prezentării ambalajului. Conținutul de umiditate al boabelor nu trebuie să depășească 17 %. Boabele nu pot să treacă prin sita cu ochiuri de 5 mm.

Calitatea culinară a produsului „Alubia de Anguiano”, care este legată de reacția sa în timpul procesului de preparare, are un impact direct asupra gustului său caracteristic atunci când este gătit. Boabele nu formează cocoloașe, ci rămân întregi și intacte și au o textură netedă, onctuoasă. Epiderma este imperceptibilă, iar senzație bucotactilă este foarte plăcută.

Datorită acestor caracteristici, fasolea este foarte căutată pe piață și foarte adaptabilă și potrivită pentru bucătăria creativă. Boabele de fasole „Alubia de Anguiano” se gătesc foarte ușor și rapid; ele nu se sparg nici atunci când sunt fierte excesiv.

3.3. Hrană pentru animale și materii prime

–

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate procesele de producție, de îndepărtare a păstăilor, de uscare, de conservare și de preparare a fasolei cu denumirea de origine protejată „Alubia de Anguiano” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Deși au loc după producție, ambalarea și etichetarea la sursă sunt efectuate de operatorii înregistrați ca beneficiind de denumirea de origine și sunt considerate esențiale pentru asigurarea calității și garantarea trasabilității și monitorizării adecvate. Acest lucru se datorează faptului că fasolea este un produs care poate fi foarte ușor amestecat cu fasole din alte surse, cu fasole pitică, cu alte soiuri sau cu fasole care nu a fost păstrată în mod corespunzător. Acest lucru protejează și reputația produsului.

Ambalarea se poate face manual sau cu ajutorul unor cântare automate sau semiautomate. Se utilizează ambalaje cu greutate nete de 0,5, 1, 2 și 3 kg. Pentru vânzările către sectorul de alimentație publică pot fi utilizate, de asemenea, pungi de 5, 10 și 20 kg.

Cu condiția să se facă referire la DOP și să existe un sistem de control adecvat pentru a garanta trasabilitatea produsului până la consumatorul final, este permisă posibilitatea reambalării, iar producătorii individuali pot efectua transporturi în vrac pentru care se aplică ulterior etichete. După caz, astfel de practici trebuie notificate organismului de gestionare sau, în caz contrar, autorității competente.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Eticheta de pe fiecare ambalaj trebuie numerotată și trebuie să conțină următoarele elemente: denumirea de origine protejată „Alubia de Anguiano”, logoul acesteia și (într-un câmp vizual diferit) anul recoltării fasolei.

Toți producătorii și prelucrătorii care îndeplinesc cerințele prevăzute în caietul de sarcini au acces la logoul specific care identifică produsul.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică delimitată include comuna Anguiano (suprafață totală 90,89 km²), care se află în districtul Sierra din regiunea Rioja Alta.

5. Legătura cu aria geografică

Condițiile climatice și pedologice specifice din aria geografică delimitată, precum și cunoștințele producătorilor și prelucrătorilor locali asigură existența unei legături cauzale între caracteristicile și calitatea produsului și mediul geografic.

Calitatea sau caracteristicile produsului

Boabele de fasole „Alubia de Anguiano” sunt obținute exclusiv din soiul „El Encinar” și sunt diferite de boabele obținute din alte soiuri datorită caracteristicilor fizice specifice definite la punctul 3.2. Cu toate acestea, ele sunt, de asemenea, foarte diferite de boabele de fasole cultivate în zonele învecinate. Boabele de fasole cultivate în aria geografică se remarcă prin greutatea, densitatea și proprietățile lor reologice considerabile (rezistența la deformare sau la spargere) și prin capacitatea lor ridicată de absorbție a apei atunci când sunt înmuiate înainte de preparare.

Capacitatea lor mare de absorbție a apei face posibil ca duritatea boabelor măsurată cu ajutorul testului de perforare să scadă de la 6,4 N/mm² la 0,30 N/mm², grăbind astfel procesele de gelatinizare a amidonului și de denaturare a proteinelor și reducând timpul de gătire. Boabele de fasole „Alubia de Anguiano” nu se sparg nici atunci când sunt fierte excesiv. Această caracteristică are un impact direct asupra gustului și, în combinație cu alte caracteristici, determină calitatea culinară ridicată a produsului.

Factori naturali

Orografia

Comuna Anguiano este situată în partea mijlocie/superioară a cursului râului Najerilla. Altitudinea ariei delimitate variază între 600 m în partea inferioară a râului Najerilla și 750 m în zonele de munte, unde există constrângeri clare privind cultivarea acestei leguminoase. Relieful constă într-o serie de vârfuri și masive, care conduc adesea la diferențe majore de altitudine ce împiedică eroziunea (evoluția) solului.

Pantele abrupte și compoziția rocilor calcaroase au dat naștere unor depuneri de grohotiș în care solul abia s-a dezvoltat. Aceste zone sunt denumite „soluri sărace”, iar fasolea „Alubia de Anguiano” este cultivată în mod diferit aici față de metodele utilizate în zonele învecinate care nu prezintă aceleași caracteristici.

Condițiile pedologice

Aceste soluri montane tipice (sărace și puțin dezvoltate) datează din perioada terțiară și constau în principal în conglomerate, ardezie și gresie. Duritatea depunerilor de grohotiș se reflectă în culturile care produc o recoltă mai mică de boabe, de dimensiuni mai mici, dar de o calitate mai ridicată.

Solurile sunt foarte bine drenate. Acest lucru este esențial pentru dezvoltarea adecvată a fasolei „Alubia de Anguiano”, care are nevoie de umiditate ca factor limitativ. Cu toate acestea, excesul de apă este, de asemenea, foarte dăunător, deoarece poate favoriza răspândirea multor boli.

Solurile acide și fără calcar din zonă fac ca boabele de fasole „Alubia de Anguiano” să aibă o epidermă mai subțire și un conținut mai scăzut de acid oxalic (aproximativ 625 mg/kg) în celulele situate sub epidermă. Acest lucru le îmbunătățește capacitatea de absorbție a apei în etapa de înmuiere și reduce timpul de gătire.

Clima

Temperatura medie anuală în aria geografică acoperită de DOP este de 9,7 °C. Media temperaturii maxime este de 13,8 °C, iar lunile cele mai calde sunt iulie, august și iunie (în această ordine). Media temperaturii minime este de 6 °C, lunile cele mai reci fiind februarie și ianuarie. Temperatura depășește 25 °C pe parcursul a 37 de zile și scade sub 0 °C pe parcursul a 58 de zile (pe an). De asemenea, există variații semnificative de temperatură, între nopți foarte reci și zile mai calde. Acest lucru duce, de asemenea, la obținerea unei recolte mai mici, dar de o calitate mai ridicată.

Condițiile climatice specifice ale zonei montane sunt ideale pentru dezvoltarea adecvată a boabelor de fasole „Alubia de Anguiano”. Semănatul are loc primăvara, iar recoltarea se efectuează vara sau toamna. Temperatura minimă pentru creștere este de aproximativ 8 °C. Temperatura minimă pentru germinare este de 12 °C. Întrucât planta poate muri dacă temperatura scade sub 3 °C, aceasta este foarte predispusă la îngheț.

De asemenea, fasolea „Alubia de Anguiano” are nevoie de umiditate pentru o dezvoltare adecvată. Numărul de zile cu precipitații considerabile, adică peste 1 l/m², este 80. Totalul precipitațiilor reprezintă 39,06 l/m². Lunile cele mai ploioase sunt martie, iunie și octombrie, iar lunile cu cele mai reduse precipitații sunt decembrie, ianuarie și mai. Valoarea de referință a evapotranspirației este de 913,9 mm. Umiditatea relativă a aerului este de 68,33 %, iar iradianța medie totală este de 185,44 W/m². Temperatura medie a solului este de 15,03 °C.

Pe lângă precipitații, cultura beneficiază, de asemenea, de nivelurile ridicate ale umidității relative în timpul primăverii și chiar în timpul verii. Această umiditate este generată în văi din cauza variației temperaturilor pe timp de zi și noapte și a proximității râurilor.

Factorul uman

În aria geografică există, de asemenea, practici sociale și culturale distincte. De exemplu, modul în care agricultorii selecționează soiurile încă din vremuri imemorabile, practicile optime de cultivare pentru a pune în valoare calitățile soiului, aracii necesari pentru soiul de fasole cățărător, cunoașterea momentului exact al recoltării fasolei și procesul natural utilizat pentru uscarea ei, au fost toate dobândite și transmise de-a lungul anilor. Factorul uman este, de asemenea, un important pentru producerea de boabe de fasole de înaltă calitate și pentru păstrarea tuturor caracteristicilor intrinseci cât mai mult timp posibil.

Pentru a beneficia de DOP „Alubia de Anguiano”, boabele trebuie să provină exclusiv din soiul local cățărător „El Encinar” și să fie într-o stare perfectă. Expertiza producătorilor locali este foarte importantă în această privință, deoarece aceștia selecționează semințele de multă vreme pentru a le îmbunătăți calitatea și capacitatea de a se adapta la mediul geografic delimitat, asigurându-se astfel că semințele respective sunt diferite de semințele din același soi, cultivat în alte zone (inclusiv învecinate).

Aceste cunoștințe dobândite de producătorii care au îngrijit și au selecționat cele mai bune plante pe tot parcursul vieții lor sunt, de asemenea, esențiale pentru determinarea momentului optim de recoltare a fasolei, în funcție de gradul de coacere a plantelor și de culoarea păstăilor.

Cunoștințele tehnice ale producătorilor sunt importante pentru aplicarea tehnicilor adecvate, astfel încât plantele să se poată usca în mod natural după ce au fost dislocate și lăsate pe teren. În cazul în care acest lucru se face pe câmp, trebuie să se acorde o atenție deosebită treieratului, care trebuie efectuat, de asemenea, la momentul potrivit, în funcție de conținutul de umiditate al boabelor. De asemenea, cunoștințele tehnice sunt esențiale pentru selectarea celor mai bune boabe pe parcursul întregului proces, deoarece numai boabele de calitate pot fi introduse pe piață. Aceasta se referă atât la starea lor de sănătate (se elimină boabele de fasole crăpate sau cu defecte), cât și la faptul că boabele din același lot trebuie să fie uscate uniform și să aibă același conținut de umiditate.

Având în vedere că fasolea „Alubia de Anguiano” este o plantă cățărătoare, care se poate dezvolta în toate direcțiile, solul trebuie pregătit cu araci, pentru a asigura dezvoltarea corespunzătoare a plantelor. Aracii trebuie să fie introduși și fixați în mod corespunzător. Este nevoie de abilități considerabile, deoarece pagubele produse de vânt pot duce la pierderi semnificative în cazul în care plantele sunt culcate la pământ, rupte sau încurcate. În această situație ar fi necesari, de asemenea, araci noi, ceea ce ar implica costuri suplimentare cu forța de muncă.

În ultimii ani s-a redus în mod semnificativ suprafața dedicată fasolei roșii cățărătoare (așa cum mai este denumită fasolea „Alubia de Anguiano”). Acest lucru a dus la o reducere a producțiilor, nu numai datorită concurenței din partea altor culturi mai profitabile, ci și datorită faptului că soiurile cățărătoare au fost înlocuite cu soiuri pitice, care au costuri de producție mai mici și permit mecanizarea completă a tuturor practicilor de cultivare.

Există un risc real ca tipurile de semințe de fasole cățărătoare să devină excesiv de omogene și să asistăm la introducerea altor semințe, din alte zone, care nu au aceleași calități organoleptice ca soiurile tradiționale. O altă problemă este concurența nelocală, anumite soiuri de fasole pitică fiind vândute ca și cum ar fi soiuri cățărătoare, pe baza similitudinii lor aparente și în pofida calității lor inferioare. Este esențial să se concluzioneze pentru conservarea resurselor genetice vegetale și pentru protejarea biodiversității fasolei „Alubia de Anguiano” prin menținerea soiului „El Encinar”, care a fost dezvoltat și cultivat în mod tradițional în aria geografică delimitată.

De asemenea, este cunoscut faptul că protejarea soiurilor autohtone este benefică pentru mediile rurale, în special în zonele îndepărtate și defavorizate, cum ar fi aria geografică în care se cultivă fasolea „Alubia de Anguiano”. Există rațiuni genetice, sociale, culturale, de mediu și economice incontestabile pentru a sprijini recuperarea, menținerea și promovarea soiurilor de plante autohtone. Acest lucru este valabil în special pentru teritoriile situate în zone montane, cum ar fi Anguiano. Cultivatorii din această comună sunt conștienți de faptul că evidențierea specificității unor astfel de produse este, în principiu, singura lor opțiune pentru a concura cu alte regiuni producătoare mai specializate.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

În secțiunea dedicată caietelor de sarcini:

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