

## II

(Oznámenia)

## OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

## KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti v zmysle článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2007/C 86/02)

Týmto uverejnením vzniká právo na vznesenie námietky v zmysle článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vyhlásenia obsahujúce námietky musia byť doručené Komisii v lehote do šiestich mesiacov od dátumu uverejnenia.

## ZRNUTIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006****„GARBANZO DE FUENTESAÚCO“****ES č.: ES/PGI/005/0264/19.11.2002****CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. *Príslušný orgán v členskom štáte:*

Názov: 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

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

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Skupina:*

Názov: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

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

Telefón: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

Elektronická adresa: —

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Ostatní ( )

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Druh výrobku:

Trieda 1.6 – Cícer (Ovocie, zelenina a obilniny v surovom alebo spracovanom stave)

4. Špecifikácia:

(Prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Meno: „Garbanzo de Fuentesauco“

4.2. Opis: Semená cíceru „Cícer Arietinum L“, odroda macrocarpum, ekologického druhu Fuentesauco, ktoré sa predávajú v baleniach ako suchá zelenina.

Semená majú zahnutú a výraznú špičku krémovej farby alebo rôznych odtieňov žltej, bielej a hnedej a majú stredne drsný plášť bez škvŕn.

Hmotnosť 100 gramov cíceru sa po zabalení bude pohybovať medzi 40 a 50 gramami.

Pohlcovanie destilovanej vody pri 25 °C počas 10 hodín: vyše 100 %.

Po uvarení obsahuje maslové bielko s nízkou zrnitosťou a mäkkým plášťom. Aspoň 85 % cíceru si zachová zároveň celistvosť zrna a príľnavý plášť.

Vždy príjemnej chuti.

4.3. Zemepisná oblasť: Cícer sa vyrába výlučne na území nasledujúcich obcí v provincii Zamora: 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 a Villamor de los Escuderos.

Táto výrobná oblasť má rozlohu 687 kilometrov štvorcových.

4.4. Dôkaz o pôvode: Pôvod výrobku sa dokazuje prostredníctvom kontrolných postupov a osvedčovania.

Aspekty, ktoré sa zohľadňujú:

- Cícer pochádza výlučne z parcel zapísaných a nachádzajúcich sa vo výrobnej poľnohospodárskej oblasti, v ktorých prebieha pestovanie popísané v časti 4.5.
- S cícerom môžu manipulovať len sklady a baliarne, ktoré boli vopred zapísané do registra Regulačnej rady.
- Pri preprave cíceru medzi rôznymi prevádzkami musí tovar sprevádzať sprievodný list, ktorý vopred vydá Regulačná rada.
- Regulačná rada vykonáva pravidelné kontroly a hodnotenia na základe inšpekcií parcel, skladov a baliarní zameraných na dodržiavanie príslušných postupov pri výrobe, odberoch vzoriek, vykonávaní skúšok a revízií dokumentácie.
- Na trh sa dostane len cícer so zárukou pôvodu potvrdenou etiketou Regulačnej rady pochádzajúci z baliarní, ktoré úspešne absolvovali všetky kontroly výrobného procesu.
- Počet etikiet a kontraetikiet, ktoré poskytne Regulačná rada baliarňam, bude závisieť od množstva, ktoré jej nahlásia poľnohospodári alebo sklady a od kapacity balení, v ktorých sa cícer uvádza na trh.

4.5. Spôsob výroby: Cícer sa pestuje na parcelách, ktoré sú zapísané v Regulačnej rade. Na týchto parcelách je hlboká vrstva dobre odvodňovanej pôdy s voľnou alebo voľne-piesočnou zrnitosťou, kyslým alebo mierne zásaditým pH, s nízkymi alebo strednými úrovňami asimilovateľného vápnika, nízkym pomerom uhlík/dusík a nulovou alebo veľmi nízkou slanostou. Cícer sa pestuje striedavo bez toho, aby sa jeho pestovanie na rovnakých poliach opakovalo. Počas pestovania cíceru sa nepoužívajú organické hnojivá. Cícer sa zbiera, keď rastliny a burina úplne vyschnú. Skladuje sa na suchom mieste chránenom pred priamymi slnečnými lúčmi. Počas celého procesu sa dôsledne dbá na to, aby sa nepomiesali cícery rôznych vlastností.

V zapísaných baliarňach sa cícer vyčistí, odstráni sa z neho cudzie telesá, prebehne triedenie, kalibrácia a balenie.

Suchý cícer sa predáva v baleniach s kontraetiketou Regulačnej rady do septembra nasledujúceho roka.

#### 4.6 Spojenie: Niekoľko historických referencií o cíceri Garbanzo de Fuentesauco:

- Mestské nariadenia Fuentesauco z roku 1569.
- Gróf de la Fuente de Saúco ich podaroval pánovi D. Francisco de Quevedo y Villegas.
- Cícer bol vyznamenaný v Madride na poľnohospodárskej výstave v roku 1857 a získal čestný diplom na všeobecnej výstave v Seville na začiatku 20. storočia.

Niekoľko literárnych referencií cíceru z Fuentesauco:

- Catastro del Marqués de la Ensenada. Rok 1752.
- Madoz, štatistický slovník. Rok 1845.
- Benito Pérez Galdós, *Národné príbehy (Episodios Nacionales)*.
- Camilo José Cela, *Židia, Mauri a kresťania*.

#### *Prírodné faktory*

Vlastnosti cíceru z Fuentesauco vyplývajú z pôdnych a klimatických vlastností výrobnjej oblasti ako aj z pestovaného ekologického druhu.

Vo výrobnjej oblasti sú zimy dlhé a studené, s častými mrazmi, čo uľahčuje prirodzenú kontrolu nákaz a chorôb, ktoré postihujú cícer. Počas rastu a dozrievania zrna sa vyskytujú len mierne zrážky, preto musí rastlina využívať rezervy vody v pôde.

Pôdy sú hlboké, s dobrým odvodňovaním, kyslým alebo mierne zásaditým pH, nízkymi alebo strednými úrovňami vápnika, nízkym pomerom uhlíka a dusíka a nízkou alebo nulovou slanostou. Tieto pôdne podmienky, najmä nízke úrovne vápnika, majú vplyv na jemnosť plášťa cíceru a na vysokú úroveň pohlcovania vody.

Poľnohospodári vyberali počas mnohých generácií najjemnejšie cícery, vďaka čomu bol vytvorený ekologický druh Fuentesauco, ktorý predstavuje rastlinný materiál dokonale prispôsobený na túto oblasť.

#### *Ludské faktory*

Poľnohospodári orientujú svoje pestovateľské postupy na získavanie cíceru so stanovenými organoleptickými vlastnosťami. Predchádza sa miešaniu cícerov rôznych charakteristík, vďaka čomu je cícer vždy rovnomernej kvality.

#### 4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) „Garbanzo de Fuentesauco“

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

Tel.: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

e-mail: info@legumbresdecalidad.com

Regulačná rada spĺňa normu EN-45011, verzia 1998.

- 4.8. Označenie: V nápisoch, označeniach alebo na etiketách na baleniach cíceru „Garbanzo de Fuentesauco“ musí byť povinne uvedené slovné spojenie „Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco (Chránené zemepisné označenie Cícer z Fuentesauco)“ spolu s logom Regulačnej rady. Okrem tohto nápisu a označenia alebo etikety baliarne musí byť na balení uvedená identifikačná kontraetiketa, ktorú vydáva Regulačná rada.

Kontraetikety obsahujú alfanumerický kľúč, ktorý zabezpečuje možnosť vysledovania, musia sa na balení nachádzať presne na miestach stanovených Regulačnou radou v Príručke kvality a musia byť upevnené takým spôsobom, aby ich nebolo možné použiť viackrát.

Výrobky, na ktorých výrobu sa používa ako surovina „Cícer de Fuentesauco“ CHZO, vrátane výrobkov, v ktorých sa používa v upravenej alebo spracovanej podobe, bude možné odosielať na konzumáciu v baleniach, ktoré sa odvolávajú na toto označenie ako „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco (Vyrobené s chráneným zemepisným označením cícer z Fuentesauco)“, vždy keď:

- „Garbanzo de Fuentesauco (Cícer z Fuentesauco)“ CHZO predstavuje výlučnú zložku príslušnej kategórie výrobkov.
- Príslušné výrobné alebo spracovateľské podniky získajú povolenie od Regulačnej rady, ktorá ich zapíše do príslušného registra na kontrolné účely a bude dbať na správne používanie chráneného označenia.

V prípade, že sa pri výrobe takýchto výrobkov nepoužíva výhradne „Garbanzo de Fuentesauco (Cícer z Fuentesauco)“ CHZO, použitie chráneného zemepisného označenia je možné len v zozname zložiek výrobku, ktorý cícer obsahuje alebo je výsledkom jeho úpravy prípadne spracovania.

---