

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 233/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

ZESTAWIENIE PODSUMOWUJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS”****Nr WE: ES/PGI/005/0228/12.03.2002****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze zestawienie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: 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

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: COOPAMAN S.C.L.

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

Telefon: (34) 967 16 05 36

Faks: (34) 967 16 07 04

e-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa: 1.6. — Owoce, warzywa i zboża nieprzetworzone lub przetworzone

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja produktu:

(streszczenie wymogów zgodnie z art. 4 ust. 2 Rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Ajo Morado de Las Pedroñeras”

- 4.2. Opis: Chronione oznaczenie geograficzne „Ajo Morado de Las Pedroñeras” obejmuje czosnek gatunku *Allium sativum* L. odmiany lokalnej „Morado de Las Pedroñeras” (należącej do odmiany „Morado de Cuenca”), przeznaczony do konsumpcji w postaci suchych, pojedynczych główek kategorii extra lub I pod warunkiem osiągnięcia przez nie minimalnej średnicy mierzonej na główce pozbawionej skórki wynoszącej 45 mm w przypadku kategorii extra i 41 mm w przypadku kategorii I, przy czym od momentu zebrania nie minął jeszcze więcej niż rok.

Właściwości fizyczne: Bulwa lub główka czosnku „Ajo Morado de Las Pedroñeras” charakteryzuje się kształtem kulistym lub zbliżonym do niego, średnim rozmiarem, pokryta jest zewnętrznymi, białymi lub lekko zabarwionymi, prążkowanymi łupinami. Łupiny, które chronią ząbki czosnku, są koloru fioletowego lub w charakterystycznym odcieniu fioleto i również są prążkowane. Ząbki czosnku są małe lub średniej wielkości, w kształcie rogala, o biało-żółtawym zabarwieniu. Nie występują ząbki peryferyjne.

Właściwości chemiczne: Na terenie Morado de Las Pedroñeras odnotowuje się dużą zawartość złożonych organicznych związków siarki o niskiej masie cząstkowej, bardzo lotnych i łatwo wchodzących w reakcje, bogatych w siarkę, jod i krzem oraz posiadających interesujące właściwości farmakologiczne. W szczególności występuje *alicina*, która nadaje czosnkowi kolor i smak.

Właściwości organoleptyczne: Czosnek „Ajo Morado de Las Pedroñeras” ma ostry zapach oraz pikantny i pobudzający smak. Cechy te uwydatniają się po przecięciu ząbka czosnku i uwolnieniu składników lotnych przedstawionych powyżej.

- 4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji obejmuje 225 miejscowości należących do gmin leżących na terenach *La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela y Centro*, które znajdują się w prowincjach Albacete, Ciudad Real, Cuenca i Toledo we Wspólnocie Autonomicznej Kastylii-La Mancha.

Obecnie wszystkie przedsiębiorstwa wprowadzające do obrotu czosnek „Ajo Morado de Las Pedroñeras” znajdują się na wyznaczonym obszarze produkcji. Niemniej jednak obróbka, pakowanie i wprowadzanie do obrotu czosnku „Ajo Morado de Las Pedroñera” może być przeprowadzane przez zainteresowane przedsiębiorstwa niezależnie od ich lokalizacji, pod warunkiem że spełnią one wszystkie warunki określone w specyfikacji produktu oraz wymagania ustalone przez właściwy organ kontrolny.

- 4.4. Dowód pochodzenia: Czosnek objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Ajo Morado de Las Pedroñera” musi spełniać następujące warunki:

Ząbki wykorzystywane do rozsadzania pochodzą wyłącznie z oczyszczonych główek czosnku odmiany lokalnej „Ajo morado de Las Pedroñeras”.

Uprawy są prowadzone w obrębie określonego obszaru produkcji na działkach wpisanych do rejestrów podlegających nadzorowi jednostki certyfikującej.

Obróbka i pakowanie realizowane jest przez zarejestrowane przedsiębiorstwa podlegające nadzorowi jednostki certyfikującej. Działy odpowiedzialne za odbiór czosnku w obiektach zajmujących się jego obróbką przeprowadzają kontrolę poszczególnych partii główek, sprawdzając, czy w momencie ich dostarczenia spełniają one wszystkie wymagane warunki. Czosnek objęty chronionym oznaczeniem geograficznym poddawany jest obróbce zawsze oddzielnie od innych rodzajów czosnku.

Wyłącznie czosnek, który pozytywnie przejdzie kontrole przeprowadzane podczas całego procesu, jest pakowany i wprowadzany do obrotu jako czosnek objęty chronionym oznaczeniem geograficznym. Produkt wprowadzany jest do obrotu w opakowaniach zaopatrzonych w etykietę charakterystyczną dla oznaczenia geograficznego w sposób uniemożliwiający jej ponowne wykorzystanie.

- 4.5. Metoda otrzymywania:

Praktyka rolnicza

Czosnek występujący w naturze jest dwuletnią rośliną warzywną, którą w związku z uprawą mającą na celu uzyskiwanie jej główek przekształcono ze względów gospodarczych w roślinę jednoroczną.

Po przygotowaniu terenu i wyznaczeniu zagonów pod uprawę, od początku grudnia do połowy stycznia przeprowadza się zasiew. Przedtem przygotowywane są nasiona wydzielone z wybranych i oczyszczonych główek. Większość upraw czosnku „Ajo Morado de Las Pedroñeras” jest sztucznie nawadniana, nieznaczna część działek nie jest nawadniana.

Zbiory czosnku „Ajo Morado de Las Pedroñeras” rozpoczynają się pod koniec czerwca i kończą się w lipcu. Tylko w wyjątkowych sytuacjach przedłużają się do pierwszych dni sierpnia. Średnia wydajność upraw czosnku „Ajo Morado de Las Pedroñeras” wynosi 9-10 ton/ha i może osiągnąć maksymalną wysokość 13 ton/ha, w zależności od zewnętrznych i wewnętrznych czynników wpływających na produkcję oraz od sposobu prowadzenia uprawy podczas cyklu wegetacyjnego.

Na obszarze produkcji czosnku „Ajo Morado de Las Pedroñeras” system zbiorów obejmuje następujące dwie fazy: najpierw traktor zaopatrzone w odpowiednie narzędzie rolnicze podnosi dno bruzdy lekko spulchniając glebę. W ten sposób główki znajdują się na dnie bruzdy, natomiast liście na powierzchni. Następnie główki zbierane są ręcznie w tzw. „bruzdy zbiorcze”, tak by liście zakrywały główki w celu uniknięcia ich nasłonecznienia. Prace te zaczynają się wcześniej rano i kończą około południa.

Następnie przystępuje się do wiązania czosnku. Polega ono na tworzeniu pęczków z główek czosnku, tak by jeden pęczek znajdował się z jednej strony a drugi z drugiej w celu stworzenia wiązki. Te są wiązane specjalnym węzłem, który sprawia, że są one zbite i łatwe w obróbce. Następnie wiązki transportuje się do miejsca, gdzie przeprowadzane jest suszenie. Mimo że istnieją maszyny zdolne do wrywania czosnku, odcinania korzeni i liści oraz umieszczania go w skrzyniach lub workach, są one rzadko wykorzystywane. Maszyny te powodują uszkodzenie główek i zmniejszanie ich wartości handlowej.

Praktyki po przeprowadzeniu zbiorów Suszenie i przygotowywanie

Aby usunąć nadmiar wilgoci z liści (tzw. „porrinas”) i z główek pęczki lub wiązki gromadzone są w stosy, tak by przeprowadzić ich suszenie na słońcu lub przy pomocy przepływu powietrza. Następnie odcina się korzenie i liście oraz kontynuuje suszenie aż do momentu dostarczenia czosnku do przedsiębiorstw zajmujących się obróbką.

Obróbka, pakowanie i konserwacja.

Działy odpowiedzialne za odbiór czosnku w obiektach zajmujących się jego obróbką, w momencie dostarczenia czosnku przeprowadzają kontrolę poszczególnych partii główek, sprawdzając, czy są odpowiednio wysuszone i czy spełniają wszystkie warunki wymagane w celu wprowadzenia ich do obrotu.

Jeżeli dana partia czosnku zostanie zaakceptowana, jest wyładowywana na platformie wyładunkowej. Czosnek jest klasyfikowany i szczerkowany w celu usunięcia resztek ziemi, pyłu i zewnętrznych łupin. Resztki połamanych lub uszkodzonych łupin są usuwane ręcznie, tak by nadać czosnkowi atrakcyjny wygląd.

Po zakończeniu prac związanych z obróbką czosnek jest pakowany w różnego rodzaju opakowania, w których jest wprowadzany do obrotu, przy czym może być magazynowany w temperaturze otoczenia wyłącznie do dnia 30 września danego sezonu.

Od tego dnia czosnek należy przechowywać obowiązkowo w pomieszczeniach o kontrolowanym poziomie wilgotności i temperaturze między -2 i -4 °C. Kontenery lub skrzynie umieszczone są wewnątrz pomieszczenia w sposób zapewniający przejścia między nimi i przestrzeń, które umożliwiają właściwą wentylację. Do tego celu przeznacza się co najmniej 10 % powierzchni pomieszczenia.

Na wymienionych kontenerach lub skrzyniach widnieje jednoznaczne oznaczenie pozwalające określić bezbłędnie datę ich otrzymania. Po upływie jednego roku od daty zbiorów czosnek nie może być wprowadzany do obrotu jako czosnek objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Ajo Morado de Las Pedroñeras”.

- 4.6. Związek: Czosnek cieszy się dużą popularnością zarówno na poziomie lokalnym i regionalnym, jak i krajowym oraz międzynarodowym. Jego uznanie wynika z szeregu czynników związanych bezpośrednio z historią, kulturą, tradycją, zwyczajami, uroczystościami i gastronomią.

Jedną z pierwszych wzmianek historycznych dotyczących upraw czosnku pochodzi z XII tomu „Słownika geograficzno-statystyczno-historycznego Hiszpanii i jej posiadłości” („*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*”) (zob. kompletny zapis cytatu w załączniku V „Odniesień historyczno-kulturalnych”), w którym prawnik, polityk i pisarz Pascual Madoz Ibáñez (Pampeluna 1805 r. — Genewa 1879 r.) opisując produkcję rolną i handel w regionie Las Pedroñeras, wymienia czosnek. Potwierdza to istnienie upraw czosnku na tym terenie w tamtej epoce i handel nim, co świadczy o tym, że w połowie XIX wieku lokalna ludność powszechnie zajmowała się jego uprawą i była w niej wyspecjalizowana.

Popularność tej działalności znajduje również swój wyraz w tradycji i zwyczajach, które dotrwały do dzisiaj, takich jak konkurs wiązania czosnku oraz w folklorze i uroczystościach, a także w piosenkach i opowiadaniach.

Czosnek jest składnikiem typowych i popularnych potraw z tego regionu i jest niezbędną przyprawą w większości dań: *atascaburras*, *caldereta*, *moje de pimientos*, *perdiz en escabeche*, *revueltos*, *migas*, *gachas*.

Lokalna odmiana czosnku „Ajo Morado de Las Pedroñeras” jest doskonale dostosowana do rodzaju gleby i właściwości gruntów regionu La Mancha oraz dobrze znosi niekorzystne warunki rolno-klimatyczne, które występują na obszarze jego upraw.

4.7. Organ kontrolny:

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

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

Telefon: (34) 925 28 51 39

Faks: (34) 925 28 51 39

e-mail: sic-toledo@sicagro.org

Organ kontrolny Servicios de Inspección y Certificación, S.L. posiada zezwolenie wydane przez właściwy organ krajowy i spełnia wymogi normy EN 45011.

4.8. Etykietowanie: Etykieta zawiera informacje przewidziane w obowiązujących zasadach wprowadzania do obrotu.

Na wszystkich opakowaniach wykorzystywanych przy wprowadzaniu do obrotu czosnku objętego CHOG widnieje obowiązkowo w widocznym miejscu logo CHOG, opakowania są zamknięte fabrycznie i zaopatrzone w etykiety lub etykiety dodatkowe numerowane i wydawane przez jednostkę certyfikującą w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

Stosowany logotyp:

