

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 300/14)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„GARBANZO DE ESCACENA“****ES št.: ES-PGI-0005-0945-01.02.2012****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime:**

„Garbanzo de Escacena“

2. Država članica ali tretja država:

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

Proizvod z imenom „Garbanzo de Escacena“, na katerega se nanaša zaščitena geografska označba, je plod vrste *Cicer arietinum* L., lokalnega ekotipa Campo de Tejada in sort komercialnega tipa Lechoso, ki so že registrirane ali še bodo.

Zaščitena bo samo čičerika, ki je v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo uvrščena v razred „ekstra“ ter se pakira in trži kot zrna stročnic.

Za čičeriko iz razreda „ekstra“ je značilna njena izvrstna kakovost: oblika, videz, razvoj in barva zrn so značilni za komercialni tip. Zrna morajo biti brez napak, razen zelo majhnih površinskih sprememb, če te ne škodujejo splošnemu videzu proizvoda, njegovi kakovosti ali pakiranju v embalaži.

Fizikalne in morfološke lastnosti:

(a) čičerika je zelo blede kremasto bele barve;

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

- (b) je podolgovata in sploščena na obeh straneh ter ima nepravilnosti na površini (globoke zareze in izbokline);
- (c) dopuščata se do 2 % čičerike, ki ne ustreza lastnostim iz točk (a) in (b) zgoraj, če to ne vpliva na splošni videz;
- (d) najmanjša velikost je 8 mm. Dopuščajo se do 4 % čičerike manjše velikosti;
- (e) najmanjša teža serije 1 000 čičerik je 490 gramov.

Organoleptične lastnosti:

- (a) masleno in rahlo zrnato hranilno tkivo;
- (b) mehka in tanka lupina, ki se drži zrna;
- (c) velika prefinjenost v ustih;
- (d) vedno prijeten okus, brez zunanjih vplivov.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Gojenje čičerike na prostem je glede na očitno medsebojno vplivanje, po eni strani, kakovosti končnega proizvoda in, po drugi strani, uporabljenega ekotipa ter podnebja in tal na območju proizvodnje edini posebni proizvodni postopek, ki ga je treba izvajati na geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

V podjetjih, ki zagotavljajo pakiranje zaščitenega proizvoda, se v navedenem vrstnem redu izvajajo naslednji postopki:

- nadzor kakovosti ob prejemu čičerike zaradi poenotenja različnih serij;
- čiščenje in odstranjevanje tujkov s strojem za predhodno čiščenje s siti v sistemu zaprtega kroga in kroženjem zraka;
- obdelava proti rilčkarjem v 30 dneh po spravi, če to ni bilo opravljeno že v skladiščih;
- presejanje in razvrščanje po velikosti v sitih z okroglimi luknjami;
- izločitev poškodovanih zrn s prebiralnikom;
- pakiranje v embalaže z največjo vsebnostjo 5 kg;
- končni nadzor kakovosti embalaž in proizvoda;
- pritrditev hrbtnih etiket, ki jih izda regulativni organ.

Posušena čičerika se trži največ dve leti in pol od spravi.

Zaščiten geografska označba ne zajema trženja čičerike v razsutem stanju.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Na posebnih komercialnih etiketah vsakega podjetja, ki trži čičeriko, mora obvezno biti navedena zaščiten geografska označba „Garbanzo de Escacena“, skupaj s spodnjim logotipom ZGO:



Embaláže so opremljene z oštevilčenim garancijskim pečatom, ki ga izda regulativni organ.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Območje gojenja čičerike z zaščiteno geografsko označbo „Garbanzo de Escacena“ je sestavljeno iz ozemelj občin Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado in Villarrasa (ki so del pokrajine Huelva) ter občin Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe in Olivares (pokrajina Sevilla).

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Območje gojenja čičerike z zaščiteno geografsko označbo „Garbanzo de Escacena“ je del starega zgodovinskega območja, imenovanega „El Campo de Tejada“. To so ravnine v dolini Guadalquivir, katere naravni meji sta Sierra Morena na severu in državna cesta CN-431 Sevilla–Huelva na jugu.

„Garbanzo de Escacena“ se goji samo na zemljiščih, katerih tla ustrezajo tipu topomorfnega vertisola ter so znana tudi pod imenom „tierras negras“ ali „barros“ v pokrajini Huelva in „tierras de bujeo“ v pokrajini Sevilla.

To so zelo globoka tla z visokim deležem gline (predvsem montmorijonita), na katerih se zaradi slabe razgibanosti terena pojavljajo težave z odtekanjem in ki imajo torej veliko zmožnost zadrževanja vlage; ker so tla zelo bazična, je zanje značilna tudi majhna vsebnost dušika in fosforja ter velika vsebnost kalija.

V zvezi s podnebjem je treba ugotoviti obstoj posebnega dejavnika, povezanega z morskim vplivom bližnje obale in nacionalnega parka Coto de Doñana, tj. jugozahodnega vetriča, ki piha skoraj vse poletne dni.

Ta morski vetrič, ki piha od sončnega zahoda do vzhoda, povzroči približno od 10 do 15-odstotno povečanje relativne vlage v okolju.

5.2 *Posebnosti proizvoda:*

Čičerika „Garbanzo de Escacena“ je kot taka posebnost, ker je to plod rastlinske vrste *Cicer arietinum* L., komercialnega tipa Lechoso, ki je s prilagoditvijo geografskemu okolju, v katerem se tradicionalno goji, razvila lokalni ekotip, ki je predmet zaščite.

Za čičeriko „Garbanzo de Escacena“ sta značilna masleno in rahlo zrnato hranilno tkivo ter mehka in tanka lupina, ki se drži zrna.

Ima še eno pomembno značilnost, tj. velikost (ki je najmanj 8 mm).

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO):*

Povezava med to čičeriko in geografskim območjem temelji na slovesu, ki izhaja iz velike kakovosti lokalnega ekotipa in dolge tradicije gojenja proizvoda na tem geografskem območju. Kmetje, ki delajo na tem območju, so odlični poznavalci najboljših tehnik in načinov izbire najprimernejših zemljišč.

1. Povezava čičerike „Garbanzo de Escacena“ z geografskim okoljem

Zunaj obravnavanega geografskega območja ni mogoče vzgojiti čičerike enake kakovosti, saj je ta odvisna od vrste tal, geografskega položaja, podnebja in lokalnega ekotipa te stročnice. Iz kombinacije glinenih tal z visoko vsebnostjo kalija, podnebja ravnin v dolini Guadalquivir, ki ga v spomladanskih in poletnih popoldnevih in večerih omili morski vetrič, ter seveda lastne kakovosti lokalnega ekotipa registriranih sort komercialnega tipa Lechoso nastane proizvod s fizikalnimi lastnostmi, opredeljenimi v točki 3.2, in nekaterimi izjemnimi organoleptičnimi lastnostmi, kot je zelo masleno in fino hranilno tkivo, iz katerega pri kuhanju ne nastanejo škrobave grudice. Ta rezultat je mogoče pripisati povezanosti dveh dejavnikov:

- mikroklimi območja, ki je pogojena z bližino morja in za katero je značilna visoka vlaga ponoči;
- visoki vsebnosti kalija v tleh, kjer je posejana čičerika.

2. Prepoznavnost in sloves čičerike „Garbanzo de Escacena“

Leta 1996 je takratno ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano v okviru projekta „Euroterroirs“, ki ga je financirala Evropska unija in katerega namen je bil ovrednotiti evropsko kmetijsko-živilsko premoženje, objavilo „španski seznam tradicionalnih proizvodov“. V predstavitvi tega seznama je zapisano:

„[...] Namen tega seznama je popisati posebne metode izdelave in proizvodnje, ki v določenem kraju ali okolju, podeželskem ali mestnem, na španskem ozemlju združujejo tradicijo, znanje in spretnosti ter metode proizvodnje/trženja [...]“

Garbanzo de Escacena je navedena na strani 428 tega seznama in opisana kot velika čičerika, za katero so značilne zelo bleda kremasta barva in izrazite brazde.

V 70. in 80. letih prejšnjega stoletja je proizvodnja čičerike Garbanzo de Escacena upadla, med drugim zaradi slabega trženja. Ta čičerika se je tržila samo na debelo.

Sektor se je odločil, da bo „ponudbo osredotočil na poreklo in ustvaril znamke kakovosti, ki so ključne za uspeh andaluzijskega kmetijskega sektorja“, kot je bilo zapisano v naslovu članka, katerega avtor je Angel Gómez in ki je bil objavljen 28. marca 1991 v gospodarski prilogi (*Diario de Economía* de ABC) dnevnika ABC.

Leta 1981 je Juan Bautista Bernal Escobar registriral trgovsko znamko „Escacena“ za čičeriko; 10. novembra 1984 jo je odkupila zadruga Campo de Tejada, ki od tedaj čičeriko z geografskega območja trži pod to isto znamko in pod znamko „Campo de Tejada“. Ta dejstva je mogoče ugotoviti s preučitvijo velike količine faktur, ki jih je zadruga izdala različnim strankam od leta 1985.

V dnevniku ABC iz Seville je bil 28. maja 1991 (na strani 66) objavljen članek Angela Gómeza, v katerem sta bila predstavljena kakovost proizvoda in sloves, ki ga uživa v trgovskih krogih. V članku je navedena „zadruga Campo de Tejada, vodilno podjetje pri proizvodnji čičerike [...]“ in zapisano naslednje:

„[...] Proizvod se še vedno prodaja po dobrih cenah, zanj pa se poteguje več udeležencev na trgu: ne samo komercialni distributerji v regiji, ampak tudi velike nacionalne verige. Po njem povprašujejo tudi subjekti, specializirani za proizvode visoke kakovosti, kot je Club Vino Selección. Lokalna čičerika je torej sprejeta v krogih najvišje kakovosti in delikatesnih prodajalnah [...]“

Tudi novejšje objave se nanašajo na označbo „Garbanzo de Escacena“. To velja na primer za delo z naslovom „Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía“ avtorjev Ane Cristine Gómez Muñoz, Manuela Santosa Murilla in Pedra Caldenteyja Alberta (zal. Fundación Unicaja, 1996), katerega razdelek o zelenjavi (str. 666 in 667) vsebuje članek na petih straneh, ki je posvečen čičeriki „Garbanzo de Escacena“ in v katerem so predstavljeni njena sestava, geografsko območje, zgodovina, razlikovalni elementi, tehnike proizvodnje in priprave ter glavni trgovci.

Poleg tega se v gastronomskem razdelku na spletni strani *Ruta del Vino de Condado de Huelva* turistom in obiskovalcem toplo priporoča, naj med značilnimi jedmi regije poskusijo „Garbanzos de Escacena“: „Kot predjed so dobra izbira ‚tagarninas esparragás‘, ‚calamares del campo‘ ali ‚vinagreras‘, ‚migas‘ in ‚potajes‘ iz ‚garbanzos de Escacena‘.“

Na spletni strani vinosdeandalucia.com so v članku Joséja F. Ferrerja, objavljenem 2. februarja 2009, predstavljeni dnevi Jornadas del Cerdo Ibérico v restavraciji Alcuza v Sevilli, ki so potekali od 9. do 14. februarja 2009. V članku je zapisano:

„Ragu iz pectorejo iberskih prašičev z „garbanzos de Escacena“ ter kockami šunke in jabuguitos.“

Po drugi strani tudi gastronomske strani spletnega mesta playasdehuelva.com širijo sloves „garbanzos de Escacena“:

„Nazadnje, kar zadeva zelenjavo sredozemske prehrane, ima v njej pomembno mesto čičerika (znana je čičerika Escacena del Campo), ki je osnova andaluzijskih enolončnic in jedi, kot so pucheros ali čičerika s špinačo.“

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Celotno besedilo specifikacije imena je na voljo na spletni strani:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_garbanzo_escacena.pdf

ali neposredno na domači strani Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) pod naslednjimi razdelki: „Industrias Agroalimentarias“/„Calidad y Promoción“/„Denominaciones de Calidad“/„Otros Productos“ (povezava na specifikacijo je pod imenom označbe kakovosti).
