

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2012/C 300/14)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

## VIENOTS DOKUMENTS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**“GARBANZO DE ESCACENA”**

**EK Nr.: ES-PGI-0005-0945-01.02.2012**

**AĢIN ( X ) ACVN ( )**

**1. Nosaukums:**

“Garbanzo de Escacena”

**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. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):**

Produkts ar nosaukumu “Garbanzo de Escacena”, uz ko attiecas šī aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde, ir augu sugas “Cicer arietinum L.” auglis, kas pieder *Campo de Tejada* vietējam ekotipam un šķirnēm, kuras reģistrētas vai reģistrējamas kā *Lechoso* tirdzniecības tips.

Aizsargāti tiks tikai tie aunazirņi, kas saskaņā ar piemērojamiem valsts tiesību aktiem pieder kategorijai “Extra” un ir iepakoti pārdošanai kā kaltēti pākšaugi.

Kategorijas “Extra” aunazirņiem ir raksturīga izcila kvalitāte, un to sēklām piemīt tirdzniecības tipam raksturīgā forma, izskats, attīstība un krāsa. Tiem nepiemīt nekādi defekti, izņemot ļoti nenozīmīgas virspusējas neatbilstības, kuras nekādā gadījumā nedrīkst negatīvi ietekmēt aunazirņu vispārējo izskatu, kvalitāti vai to noformējumu iepakojumā.

Fiziskās un morfoloģiskās īpašības:

a) aunazirņi ir ļoti gaišā, dzeltenīgi baltā krāsā;

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

- b) sēkla pēc formas ir garena un malās saplacināta, tās virsma ir nelīdzena, ar dziļām rievām un izvirzījumiem;
- c) līdz 2 % aunazirņu drīkst neatbilst a) un b) īpašībām, ja vien šī neatbilstība neatstāj negatīvu ietekmi uz vispārējo izskatu;
- d) mazākais pieļaujamais aunazirņu lielums ir 8 mm; līdz 4 % aunazirņu drīkst būt mazāka lieluma;
- e) 1 000 aunazirņu minimālais svars ir 490 grami.

Organoleptiskās īpašības:

- a) taukaina un ne sevišķi graudaina endosperma;
- b) maīga un plāna miziņa, kas nav atdalījusies no sēklas;
- c) izsmalcinātas garšas īpašības;
- d) garša vienmēr ir patīkama, bez dīvainām piegāšām.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

Neattiecas.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

Neattiecas.

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Ņemot vērā skaidro saistību starp galaprodukta kvalitāti un izmantoto ekotipu, audzēšanas klimatu un augsni, vienīgais konkrētais ražošanas posms, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir aunazirņu audzēšana laukā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

Ražotnēs, kurās veic aizsargātā produkta iepakojšanu, noris šādi procesi šādā secībā:

- saņemto aunazirņu kvalitātes kontrole saņemšanas laikā, lai nodrošinātu dažādo partiju viendabīgumu,
- tīrīšana un attīrīšana no svešķermeņiem, izmantojot priekšattīrīšanas iekārtu ar slēgtiem sietiem un gaisa strūklu,
- apstrāde pret smecerniekiem pirmo 30 dienu laikā pēc ražas novākšanas, ja tā nav veikta jau noliktavā,
- sijāšana un šķirošana pēc lieluma, izmantojot sietus ar apaļām acīm,
- bojātu sēklu atdalīšana, izmantojot densimetru,
- iepakojšana līdz 5 kg smagos iepakojumos,
- iepakojuma un produkta galīgā kvalitātes kontrole,
- Regulatīvās padomes izsniegto kontretīķešu piestiprināšana.

Sauso aunazirņu pārdošanas laiks nedrīkst pārsniegt divarpus gadus pēc to novākšanas.

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde neattiecas uz aunazirņiem, ko pārdod neiekotus.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Katras komercsabiedrības tirdzniecības marķējumā obligāti jāiekļauj aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Garbanzo de Escacena" līdztekus turpmāk redzamajam AĢIN logotipam.



Iepakojumi jāaizzīmogo ar numurētām garantijas zīmēm, ko izsniedz Regulatīvā padome.

#### 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Apgabalu, kurā ražo produktus, uz ko attiecas aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Garbanzo de Escacena", veido pašvaldības *Escacena del Campo*, *Paterna del Campo*, *Manzanilla*, *Villalba del Alcor*, *La Palma del Condado* un *Villarrasa* (visas – Uelvas (Huelva) provincē), kā arī *Castilleja del Campo*, *Aznalcóllar*, *Sanlúcar la Mayor*, *Albaida del Aljarafe* un *Olivares* (Seviljas (Sevilla) provincē).

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

##### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Apgabals, kurā ražo produktus, uz ko attiecas aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Garbanzo de Escacena", atrodas senajā vēsturiskajā reģionā ar nosaukumu *El Campo de Tejada*. Tas ir lauku apgabals, kas atrodas Gvadalkiviras (*Guadalquivir*) iekšienā, un tā dabiskās robežas ir Sjerramorenas kalnu grēda (*Sierra Morena*) ziemeļos un šoseja CN-431 Sevilja–Uelva dienvidos.

"Garbanzo de Escacena" audzē tikai tīrumos, kam ir topoforma vertisola tipa augsne, kas Uelvas provincē tiek dēvēta arī par *tierras negras* vai *barros*, bet Seviljas provincē – par *tierras de bujeo*.

Šāda veida augsnes ir ļoti dziļas, tām ir augsts māla (galvenokārt montmorilonīta) saturs, un zemes diezgan līdzenā reljefa dēļ tām ir raksturīga slikta drenāža, tās ļoti izteikti piesaista mitrumu un satur daudz bāzu, maz slāpekļa un fosfora un daudz kālija.

Attiecībā uz klimatu īpašs faktors, kas saistīts ar jūras ietekmi, kā arī tuvumu krastam un Donjanas rezervātam (*Coto de Doñana*), ir dienvidrietumu brīzes, kas pūš gandrīz katru vasaras dienu.

Šī jūras brīze, kas pūš no saules rieta līdz tās lēktam, palielina gaisa relatīvā mitruma līmeni par 10–15 %.

##### 5.2. Produkta specifika:

"Garbanzo de Escacena" pats par sevi ir specifisks, jo tas ir augu sugas "*Cicer arietinum* L." *Lechoso* tirdzniecības tipa auglis, kas ir pielāgojies ģeogrāfiskajai videi, kurā to tradicionāli kultivē, tādējādi rodoties aizsargājamam vietējam ekotipam.

"Garbanzo de Escacena" raksturīgās īpašības ir taukaina un ne sevišķi graudaina endosperma un maiga un plāna miziņa, kas nav atdalījusies no sēklas.

Vēl viena īpaša pazīme ir šo aunazirņu lielums – tie ir vismaz 8 mm lieli.

##### 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):

Aunazirņu un ģeogrāfiskā apgabala saistības pamatā ir reputācija, ko nodrošina apgabala ekotipa izcilā kvalitāte un senā tradīcija apgabalā audzēt šo kultūru; šīs tradīcijas ietekmē apgabala lauksaimnieki pilnībā pārzina labākās audzēšanas metodes un to, kā izraudzīties vispiemērotāko zemi.

## 1. Par “Garbanzo de Escacena” saistību ar ģeogrāfisko vidi

Šiem aunazirņiem raksturīgo augsto kvalitāti nevar panākt ārpus minētā apgabala, jo to kvalitāte ir atkarīga no augsnes tipa, ģeogrāfiskā novietojuma, klimata un šā pākšauga vietējā ekotipa. Tādu faktoru kopums kā mālaina augsne ar augstu kālija saturu, Gvadalkivras ieplakas lauku klimats, ko pavasara un vasaras vakaros un naktīs mērenāku dara jūras brīze, un, protams, *Lechoso* tirdzniecības tipa reģistrēto šķirņu vietējam ekotipam raksturīgā kvalitāte ļauj iegūt produktu, kura fiziskās īpašības ir izklāstītas 3.2. punktā un kuram piemīt izcilas organoleptiskās īpašības – šo aunazirņu endosperma ir ļoti taukaina, ļoti maīga, savukārt pēc pagatavošanas divu šādu faktoru dēļ neveidojas cietes kunkuļi:

— apgabala mikroklimats – jūras tuvums, kas naktīs nodrošina augstu gaisa mitrumu,

— augstais kālija līmenis augsnē, kurā šo kultūru sēj.

## 2. “Garbanzo de Escacena” pazīstamība un reputācija

1996. gadā toreizējā Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas produktu ministrija sagatavoja “Spānijas tradicionālo produktu sarakstu” Eiropas Savienības finansētā projekta “Euroterroirs” ietvaros; projekta mērķis bija novērtēt Eiropas lauksaimniecības un pārtikas produktu mantojumu. Šā saraksta ievadā ir rakstīts:

“(..) Šis saraksts ir mēģinājums uzskaitīt visus konkrētos izgatavošanas un ražošanas veidus, kuri konkrētā Spānijas vietā vai vidē – vai nu laukos, vai pilsētā – apvieno tradīciju, izgatavošanas veidu un ražošanas-pārdošanas veidu (..)”

Šā saraksta 428. lappusē ir minēti aunazirņi “Garbanzo de Escacena”, kas raksturoti kā lieli aunazirņi ļoti gaiši dzeltenīgā krāsā, ar dziļām rievām.

Ap XX gs. 70. un 80. gadiem “Garbanzo de Escacena” ražošana piedzīvoja panīkumu; tam par iemeslu līdztekus citiem apstākļiem bija ar pārdošanu saistītas problēmas. Šos aunazirņus pārdeva tikai neiepakotus.

Nozare nolēma “koncentrēt piedāvājumu izcelsmes vietā un izveidot kvalitātes zīmes – Andalūzijas lauksaimniecības nozares panākumu ķīlu”, kā atspoguļots virsrakstā *Angel Gómez* rakstam, kas 1991. gada 28. maijā tika publicēts ABC izdevumā *Diario de Economía*.

*Juan Bautista Bernal Escobar* 1981. gadā reģistrēja aunazirņu preču zīmi “Escacena”, un 1984. gada 10. novembrī šo preču zīmi ieguva kooperatīvs *Campo de Tejada*, kas kopš tā laika pārdod attiecīgā apgabala aunazirņus, tos marķējot ar šo preču zīmi un nosaukumu *Campo de Tejada*. Šo pēdējo apstākli apstiprina liels skaits fakturrēķinu, kas apliecina, ka kooperatīvs pārdod aunazirņus dažādiem klientiem kopš 1985. gada.

Seviljas dienas laikraksts ABC (1991. gada 28. maija numurs, 66. lpp.) publicēja *Angel Gómez* rakstu, kas apliecina produkta augsto kvalitāti un tā labo reputāciju izplatīšanas kanālos: “(..) kooperatīvs *Campo de Tejada*, vadošais aunazirņu ražošanas uzņēmums (..)”

“(..) Kooperatīvs produkciju vienmēr pārdod par izdevīgu cenu, ar tās komercizplatīšanu konkurējot ne vien apgabalā, bet arī valsts mēroga lielajās veikalos ķēdēs, kā arī apmierinot īpašu pieprasījumu pēc augstas kvalitātes produktiem, kuru rada, piemēram, *Club Vino Selección*, šā apgabala aunazirņiem tādējādi nokļūstot starp augstas kvalitātes produktiem, kas nopērkami izmeklētu pārtikas produktu veikalos (..)”

Nosaukums “Garbanzo de Escacena” vēlāk uzsvērti lietots citās publikācijās, kuru starpā var minēt *Ana Cristina Gómez Muñoz*, *Manuel Santos Murillo* un *Pedro Caldenty Albert* (*Fundación Unicaja*, 1996) dokumentu “Andalūzijai raksturīgo lauksaimniecības un pārtikas produktu katalogizācija un raksturojums” – sadaļā par pākšaugiem (666. un 667. lpp.) aunazirņiem “Garbanzo de Escacena” ir veltīts 5 lappuses garš raksts, kurā analizēts to sastāvs, ģeogrāfiskais apgabals, vēsturiskie priekšteči, raksturīgās īpašības, ražošanas metodes, to pagatavošana un galvenie tirgotāji.

Tīmekļa vietnes *Ruta del Vino de Condado de Huelva* lapā par gastronomiju “Garbanzos de Escacena” ceļotājiem un tūristiem tiek ieteikti kā tradicionāls ēdiens, ko ir vērts nogaršot: “Lielisks pirmais ēdiens ir Spānijas ploštbārži (*tagarinas esparragás*), cepti dārzenu gredzeni (*calamares del campo*), pļavas skābenes (*vinagreras*), mīgas (*migas*) un “Garbanzos de Escacena” aunazirņu sautējums.”

Tīmekļa vietnē *vinosdeandalucia.com* 2009. gada 2. februārī *José F. Ferrer* sagatavotā rakstā tika reklamētas Ibērijas šķirnes cūku dienas, kas 2009. gada 9.–14. februārī noritēja Seviljas restorānā *Alcuza*:

“Ibērijas šķirnes cūkas šņukura sautējums ar “Garbanzos de Escacena” un šķiņķa un habugito desas kubiciņiem.”

Tīmekļa vietnes *playasdehuelva.com* gastronomijas sadaļā ir pieminēta “Garbanzos de Escacena” reputācija:

“Visbeidzot, runājot par pākšaugiem Vidusjūras diētā, liela nozīme ir aunazirņiem (kuru vidū izslavēti ir *Escacena del Campo* aunazirņi), kas ir galvenā sastāvdaļa Andalūzijas sautējumos, ragū un aunazirņu–spinātu ēdienos.”

**Atsauce uz specifikācijas publikāciju:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

Ar nosaukuma specifikācijas pilno tekstu var iepazīties, izmantojot šo saiti:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_garbanzo\\_escacena.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_garbanzo_escacena.pdf)

vai tieši piekļūstot Lauksaimniecības un zivsaimniecības ministrijas (*Consejería de Agricultura y Pesca*) mājas lapai (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), izmantojot šādu piekļuves ceļu: “Lauksaimniecības un pārtikas produktu nozares” (*Industrias Agroalimentarias*)/“Kvalitāte un popularizēšana” (*Calidad y Promoción*)/“Kvalitātes nosaukumi” (*Denominaciones de Calidad*)/“Citi produkti” (*Otros Productos*); specifikācija ir pieejama pie attiecīgā kvalitātes nosaukuma.

---