

II

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

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 88/01)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie powinny być wniesione do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS”****Nr WE: ES/PGI/005/0313/21.08.2003****CHNP () CHOG (X)**

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

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: 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

Adres: Paseo Infanta Isabel, n° 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa:*

Nazwa: Asociación para la Promoción de la Lenteja Pardina de Tierra de Campos

Adres: Carretera de Castrobol s/n
E-47680 Mayorga (Valladolid)

Telefon: —

Faks: —

e-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inne kategorie ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Świeże lub przetworzone owoce, warzywa i zboża

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Lenteja Pardina de Tierra de Campos”

4.2. Opis: Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym to nasiona gatunku *Lens culinaris* ssp. *Culinaris* (soczewica jadalna), odmiana *microsperma*, grupa europejska przeznaczone do spożycia przez człowieka, których rodzaj wprowadzany do obrotu nosi nazwę „pardina”.

Materiał roślinny pochodzi z odmian lokalnych przystosowanych na przestrzeni lat do warunków rolno-klimatycznych obszaru, jak również z odmian wprowadzanych do obrotu otrzymanych z tych odmian.

Opisany materiał roślinny jest mocny, odporny na większość szkodników, niepodatny na choroby, dobrze dostosowuje się do suchego klimatu i charakteryzuje się średnią wydajnością plonów.

Właściwości fizyczne i morfologiczne: Powierzchnia soczewicy jest w kolorze brązowym lub brązowo-szarym z czarnymi punktami, w niektórych przypadkach może być pokryta plamami również w kolorze czarnym, które mogą pokrywać całą powierzchnię. Zabarwienie szypułek jest żółte. Minimalny wymiar mierzony w krótszej osi wynosi 3,4 mm, jednocześnie dopuszczalne jest, by 4 % nasion soczewicy było mniejszych.

Właściwości chemiczne: Zawartość minimalna tłuszczu w wysuszonych nasionach soczewicy wynosi 0,9 %. Zawartość maksymalna rafinozy w wysuszonych nasionach soczewicy — 0,3 g/100 g.

Właściwości organoleptyczne: Skórka o gładkiej powierzchni; skórka i białko dość miękkie; białko średnio maślane o nieznacznej ziarnistości i mączności; mała kwasowość.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji rolnej o powierzchni 9 175 km² obejmuje w przybliżeniu następujące regiony:

- W prowincji Leon: regiony Esla-Campos i Sahagún
- W prowincji Palencia: regiony Campos i Saldaña-Valdavia
- W prowincji Valladolid: regiony Centro i Tierra de Campos
- W prowincji Zamora: region Campos-Pan

Granice tego obszaru są wyznaczone przez następujące regiony i rzeki:

Na północy i zachodzie

- Północne granice regionów rolniczych Esla-Campos, Sahagún (oba należące do prowincji Leon) i Saldaña-Valdavia (Palencia), położone między rzekami Carrión i Esla.
- Rzeka Esla od granicy regionu Esla-Campos w prowincji Leon do jej ujścia do rzeki Cea.
- Od tego miejsca granica przebiega mniej więcej prostopadle do rzeki Valderaduey aż do tej rzeki. Ta granica pokrywa się z zewnętrznymi krańcami miejscowości w prowincji Zamora: de Fuentes de Ropel, Villalobos, Prado, Quintaniilla del Olmo y Villamayor de Campos.
- Rzeka Valderaduey od jej wypłynięcia z Villamayor de Campos do jej ujścia w rzece Duero, w pobliżu miasta Zamora.

Na wschodzie i południu

- Rzeka Carrión od jej wplynięcia do regionu Saldaña-Valdavia w prowincji Palencia do jej ujścia w rzece Pisuerga.
- Rzeka Pisuerga od połączenia się z rzeką Carrión do ujścia rzeki Pisuerga do Duero.
- Rzeka Duero między ujściami rzek Pisuerga i Valdereuey.

4.4. Dowód pochodzenia: Dowodem, że produkt pochodzi z danego obszaru geograficznego są procedury kontroli i certyfikacji przeprowadzone przez radę regulacyjną za pośrednictwem komitetu certyfikacji, który jest jej uprawnionym organem zgodnie z normą UNE-EN 45011.

Elementy, które należy uwzględnić:

- Soczewica może pochodzić wyłącznie z zarejestrowanych działek znajdujących się na obszarze produkcji rolnej, na których stosowano metody uprawy przedstawione w pkt 4.5.
- Dopuszczalne jest wyłącznie przechowywanie wstępne soczewicy w magazynach producentów, którzy spełniają wymogi ustanowione w pkt 4.5 i uzyskali wpis do rejestru rady regulacyjnej.
- Soczewica jest przygotowywana i pakowana w zarejestrowanych przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem, w których procesy te są realizowane zgodnie z pkt 4.5.
- Partie soczewicy wysyłane między zarejestrowanymi przedsiębiorstwami muszą być zaopatrzone w dokument transportowy wydany uprzednio przez radę regulacyjną.
- Rada regulacyjna przeprowadza kontrole i okresowe oceny oparte na inspekcjach działek rolnych, magazynów, środków transportu i przedsiębiorstw zajmujących się pakowaniem, a także na kontroli dokumentacji, pobieraniu próbek i testowaniu produktu.
- Wyłącznie soczewica, która pozytywnie przeszła wszystkie kontrole procesu, jest pakowana i dopuszczona do obrotu z gwarancją pochodzenia potwierdzoną etykietą rady regulacyjnej.
- Liczba etykiet i etykiet dodatkowych przyznawanych przez radę regulacyjną zarejestrowanym przedsiębiorstwom zajmującym się pakowaniem zależy od ilości przygotowanej soczewicy spełniającej ustalone wymogi oraz od objętości opakowań, w których soczewica będzie wprowadzana do obrotu.

4.5. Metoda produkcji: Soczewica jest uprawiana na działkach, których gleba posiada następujące cechy:

- Materiał organiczny: $\geq 0,7 \%$
- Fosfor (P_2O_5): $\geq 100 \text{ mg/kg}$
- Potas: $\geq 100 \text{ mg/kg}$
- Średnia wysokość: ≤ 850 metrów n.p.m.

Soczewica uprawiana jest w systemie płodozmianowym. Podlewanie jest dopuszczalne, kiedy jest to konieczne do wypuszczenia pączków oraz kiedy rada regulacyjna stwierdzi niedobór wody.

Gleba jest uprawiana tak, by była pozbawiona chwastów, bardzo płaska i o strukturze odpowiedniej dla dobrego kiełkowania, umożliwiając siew bezpośredni.

Stosuje się nawozy fosforowe i potasowe, kiedy poziom tych pierwiastków w glebie nie osiąga wymaganych poziomów. Nawozy organiczne stosowane są z wyprzedzeniem co najmniej jednego roku przed zasiewem.

Okres siewu trwa od dnia 15 października do dnia 15 kwietnia w ilości między 75 a 120 kg nasion na hektar.

Możliwe jest używanie dopuszczalnych środków ochrony roślin.

Plony są zbierane, kiedy roślina osiąga dojrzałość fizjologiczną i wilgotność ziarna wynosi poniżej 13 %.

W przypadku, kiedy zebrane plony zawierają ponad 6 % zanieczyszczeń lub ich wilgotność przekracza 14 %, należy wykonać oczyszczanie wstępne natychmiast po przeprowadzeniu zbiorów i przed ich zmagazynowaniem.

Na etapie magazynowania, w ciągu pierwszych dziesięciu dni od zbiorów, plony poddawane są działaniom zwalczającym wołka zbożowego, chyba że w tym czasie następuje ich transport do przedsiębiorstwa zajmującego się pakowaniem.

Magazyny muszą być czyste, suche, w dobrym stanie i odpowiednio wentylowane.

Należy zagwarantować oddzielenie soczewicy od innych przechowywanych produktów, uniemożliwienie mieszania się różnych partii soczewicy oraz odpowiednią odległość od materiałów, które mogłyby ją zanieczyścić.

W zarejestrowanych przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem przeprowadza się następujące działania w przedstawionej kolejności:

- Kontrola jakości podczas przyjmowania soczewicy służąca zapewnieniu jednolitości poszczególnych partii.
- Oczyszczanie i usuwanie ciał obcych poprzez oczyszczanie wstępne za pomocą przesiewania zamkniętego i przepływu powietrza.
- Zwalczanie wołka zbożowego realizowane w ciągu dziesięciu pierwszych dni od przeprowadzenia zbiorów, jeśli nie zostało ono zrealizowane w magazynie.
- Przesiewanie i klasyfikacja za pomocą sit z prostokątnymi otworami, sortowników ziarna i sit z okrągłymi otworami.
- Usuwanie uszkodzonych ziaren przy zastosowaniu zestawu do oznaczania gęstości ziarna.
- Pakowanie w opakowania o wadze do 1 kg (10 kg, jeśli soczewica jest przeznaczona dla dużych odbiorców).
- Końcowa kontrola jakości opakowania i produktu.
- Umieszczenie etykiet dodatkowych wydawanych przez radę regulacyjną.

Sucha soczewica wprowadzana jest do obrotu w terminie od zbiorów do dnia 30 września kolejnego roku. Okres ten może zostać jednorazowo przedłużony o kolejnych sześć miesięcy.

Niemożliwa jest sprzedaż na wagę soczewicy objętej chronionym oznaczeniem geograficznym.

Sucha soczewica objęta chronionym oznaczeniem geograficznym należy do kategorii handlowej „Ekstra” określonej w hiszpańskich przepisach dotyczących jakości niektórych pakowanych warzyw strączkowych suchych, suchych i łuskanych, przeznaczonych na rynek wewnętrzny (Zarządzenie z dnia 16 listopada 1983 r.) lub w innych odpowiednich przepisach obowiązujących w danym momencie.

4.6. Związek:

Historyczno-literackie:

- Słownik geograficzno-statystyczno-historyczny („Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de Castilla y León (1845-1850)”), którego autor Madoz, opisując produkcję rolną w okręgach miejskich Tierra de Campos, wymienia uprawę soczewicy. Na przykład o Medina de Rioseco pisze: „Doskonała pszenica, jęczmień, żyto, meslin, soczewica, groch...”
- W dokumencie zatytułowanym „Kryzys rolny i niedawne przemiany w Tierra de Campos” („Crisis rural y transformaciones recientes en Tierra de Campos”) opublikowanym przez Cámara Oficial Sindical Agraria czytamy: „Należy zwrócić uwagę na wzrost upraw soczewicy, który nastąpił w latach sześćdziesiątych, uprawy te nie zmniejszą się. W 1954 r. w Valle del Cea uprawy soczewicy zajmowały 84 ha, a w Valderaduey — 114 ha. W 1965 r. w Valle del Cea uprawy zajmowały 1250 ha, a w Valderaduey — 615 ha. Wysokie ceny uzyskiwane na rynku sprawiają, że uprawa soczewicy jest opłacalna, co przyczynia się do zwiększenia obszarów uprawnych kosztem przede wszystkim nieużytków i terenów, na których jesienią nie można było wysiać pszenicy.”

- „Źródło białka: fasola, ciecierzycza, i soczewica” („Una fuente de alubias, garbanzos y lentejas”, dokument opublikowany przez Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, w którym czytamy: „Soczewica o nazwie »Cardina«, »pardina franciscana« lub »franciscana« pochodzi z niezbyt urozmaiconych upraw odmiany »variabilis« gatunku »Lens culinaris medicus«. Nasiona soczewicy są średniej wielkości, w kolorze szarobrązowym lub szarobrązowym z odcieniami czerwonego, jednolite pod względem rozmiaru, między 4 i 5 mm. Soczewicę uprawia się najczęściej w regionach Tierra de Campos w prowincjach Valladolid, León i Palencia oraz w prowincji Burgos. Ma przyjemny i bardzo łagodny smak, jest przeznaczona głównie na rynek krajowy, jednak na obszarach jej upraw stanowi produkt, na który jest największy popyt.”

- W „Książce gastronomii regionu Kastylii i León” („Libro de Gastronomía de Castilla y León”), którą opublikowała Consejería de Educación y Cultura de la Junta de Castilla y León w 1987 r., czytamy: „W naszym regionie uprawiana jest soczewica »rubia castellana«, nazywana też »lentejón« lub soczewicą »de la reina«, soczewica »rubia de la Armuña« z prowincji Salamanka nazywana też »gicante de Gomecello«, »pardina« z Tierra de Campos, »verdiana« z Valladolid, często stosowana do przyrządzania puree i kremów, soczewica z Villalta w Burgos oraz soczewica z Babia w León.”

Powiązanie ze środowiskiem naturalnym: Cechy soczewicy „Lenteja Pardina de Tierra de Campos” są wynikiem czynników naturalnych środowiska geograficznego, przede wszystkim lokalnych warunków obszarów upraw (związanych z klimatem, glebą i wysokością), a także samorodnego wytworzenia się materiału roślinnego przystosowanego do określonego otoczenia (odmiany lokalnej).

Klimat: Klimat typu suchego lub półsuchego, o średnich opadach 464 mm rocznie, średniej minimalnej temperaturze $-9,0$ °C oraz średniej maksymalnej temperaturze $18,6$ °C. Najzimniejszym miesiącem roku jest styczeń, a najcieplejszym — lipiec.

Okres występowania przymrozków trwa prawie 8 miesięcy, a najbardziej deszczowe miesiące to maj i listopad.

Wymienione cechy charakterystyczne klimatu umożliwiają zapewnienie dobrych warunków wilgotności do kiełkowania w tradycyjnym okresie wysiewu (listopad), właściwe wykształcenie się ziarna (w maju następnego roku), jak również szybkie i skuteczne wysuszenie ziarna w czerwcu i lipcu, kiedy temperatura i nasłonecznienie są najbardziej korzystne ze względu na przesilenie letnie, co ułatwia przechowywanie ziarna bez zagrożenia grzybami i bakteriami. Niskie temperatury w zimie umożliwiają ponadto naturalną kontrolę szkodników.

Gleby: Do podstawowych cech charakterystycznych gleby na obszarze produkcji rolnej należą: wysoka zawartość gliny w Tierra de Campos, odczyn pH neutralny lub zasadowy, niska zawartość substancji organicznych, normalny poziom potasu i niski poziom fosforu, choć wyższy na terenach granicznych. Dążąc do uzyskania produktu, który będzie jak najbardziej zgodny z wymaganymi cechami organoleptycznymi, ustala się minimalną zawartość w glebie substancji organicznych (co prowadzi do mniejszej mączności produktu), potasu (większa maślaność i mniejsza kwasowość) i fosforu (skórka mniej twarda, mniejsza kwasowość i większa zawartość tłuszczu).

Geografia fizyczna: Teren płaski na wysokości średnio 750 m n.p.m., profil terenu typowy dla obszarów rolniczych, bez większych przeszkód dla prac rolnych, choć narażony na erozję. W części północnej wysokość nieznacznie wzrasta do 1 000 m n.p.m, a w części południowo zachodniej, w regionie rzeki Valderaduey, zmniejsza się do 650 m n.p.m.

Wysokość, na jakiej znajdują się obszary upraw, ma duże znaczenia, ponieważ ma wpływ na uzyskanie bardziej gładkiej skórki, większej maślaności i mniejszej kwasowości soczewicy. Z tej przyczyny ustala się maksymalną wysokość, na której mogą znajdować się działki rolne, na 850 m.

Materiał roślinny: Soczewica „pardina” pochodzi z odmian lokalnych uprawianych na tych terenach od wielu lat i w związku z tym przystosowanych do środowiska w sposób umożliwiający największą odporność na suszę, szkodniki i choroby.

Czynnik ludzki i produkcja: Uprawy soczewicy „lenteja pardina” w regionie Tierra de Campos mają długą tradycję, tak więc rolnicy na tym obszarze są doskonałymi znawcami najlepszych technik i sposobu wyboru najbardziej odpowiedniej ziemi. Obfitość plonów nie stanowi dla nich pierwszorzędneho celu, ponieważ koncentrują swoje wysiłki na otrzymywaniu produktu wysokiej jakości, co jest korzystne dla systemu płodozmianowego, gdyż poprawia jakość gleby.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Lenteja Pardina de Tierra de Campos”

Adres: C/ Venecia nº 6
E-47680 Mayorga (Valladolid)

Telefon: (34) 983 75 12 21

Faks: (34) 983 75 12 21

e-mail: lentejapardina@tierradecampos.com

Rada regulacyjna chronionego oznaczenia geograficznego „Lenteja Pardina de Tierra de Campos” spełnia normę EN 45011: „Ogólne wymogi dla jednostek dokonujących certyfikacji produktu”, wersja z 1998 r.

4.8. Etykietowanie: Na etykietach handlowych charakterystycznych dla każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa obowiązkowo umieszczony zostanie napis: „Indicación Geográfica Protegida Lenteja Pardina de Tierra de Campos” wraz z odpowiednim logotypem.

Wszystkie opakowania, w których soczewica będzie wprowadzana do obrotu, muszą być zamknięte i zaopatrzone w etykiety dodatkowe wydawane przez radę regulacyjną, zamieszczenie przez zarejestrowane przedsiębiorstwo zajmujące się pakowaniem w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie. Etykiety dodatkowe zawierają alfanumeryczny kod umożliwiający radzie regulacyjnej zapewnienie identyfikowalności.

Produkty wytwarzane z soczewicy objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Lenteja Pardina de Tierra de Campos”, nawet jeżeli poddane zostały procesowi obróbki lub przetworzenia, mogą być wprowadzane do obrotu w opakowaniach opatrzonych oznakowaniem chronionego oznaczenia geograficznego „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Lenteja Pardina de Tierra de Campos” („Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym Lenteja Pardina de Tierra de Campos”) bez umieszczania logo wspólnotowego, pod warunkiem że:

- Soczewica „Lenteja Pardina de Tierra de Campos” objęta chronionym oznaczeniem geograficznym i posiadająca odpowiedni certyfikat stanowi podstawowy wyłączny składnik tego rodzaju produktów.
- Przedsiębiorstwa przetwórcze i wykonujące obróbkę posiadają upoważnienie rady regulacyjnej, która dokonuje ich wpisu do rejestru do celów przeprowadzania kontroli oraz dba o odpowiednie stosowanie chronionego oznaczenia.

Jeśli soczewica „Lenteja Pardina de Tierra de Campos” objęta chronionym oznaczeniem geograficznym nie jest wyłącznym składnikiem produktów, o których mowa, możliwe jest jedynie wymienienie jej wśród składników produktu, który ją zawiera lub jest wynikiem jej obróbki lub przetworzenia.
