

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2011/C 283/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„BERENJENA DE ALMAGRO”****NR WE: ES-PGI-0105-0011-23.09.2009****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [organ kontrolny]

**2. Rodzaj zmiany (zmian):**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiana (zmiany):

#### 3.1. Opis produktu:

Określenie surowca uległo rozszerzeniu. O ile poprzednie określenie produktu ograniczało się do gatunku, niniejsza zmiana pozwala określić odmianę w taki sposób, że wyłącznie owoce gatunku *Solanum Melongena*, odmiany „Dealmagro” mogą być objęte ChOG „Berenjena de Almagro”, ponieważ ta nowa odmiana została uznana za rodzimą odmianę geograficznego obszaru produkcji.

Nowa odmiana jest wpisana do rejestru odmian handlowych podlegającego hiszpańskiemu ministerstwu środowiska, rolnictwa i gospodarki morskiej (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino) pod numerem 20060251 i pod nazwą „Dealmagro” ze względu na podobieństwo z nazwą obszaru tradycyjnej produkcji i nazwą lokalną/popolitą, pod którą ten szczególny bakłażan jest znany. Informacje dotyczące tej odmiany są dostępne w hiszpańskim urzędzie Oficina Española de Variedades Vegetales.

Tym samym wprowadzenie tej unikatowej rodzimej odmiany do opisu produktu ma na celu odróżnienie i pełniejszą charakterystykę tego jedyne w swoim rodzaju produktu noszącego ChOG „Berenjena de Almagro”.

Szczegóły składu chemicznego zostały dostosowane zgodnie z nowymi technikami analizy oraz pod kątem cech właściwych odmianie „Dealmagro”.

#### 3.2. Obszar geograficzny:

Obszar chroniony: z uwagi na przystosowanie do tego obszaru geograficznego oraz ze względu na popyt na produkty objęte ChOG „Berenjena de Almagro” uprawa rodzimej odmiany „Dealmagro” rozszerzyła się na inną gminę, która nie należy do obszaru produkcji ChOG.

Tę rodzimą odmianę bakłażana od dawna uprawia się również w gminie Viso del Marqués znajdującej się w regionie Campo de Calatrava. Granicę obszaru gminy Viso del Marqués wyznacza od północy gmina Granátula de Calatrava, a od zachodu gmina Calzada de Calatrava, które należą do obszaru produkcji ChOG „Berenjena de Almagro”.

Według przeprowadzonego badania między Viso del Marqués a obszarem geograficznym produkcji ChOG „Berenjena de Almagro” istnieje:

- związek historyczny: w gminie Viso del Marqués od dawna uprawiano bakłażany i inne warzywa,
- związek naturalny: podstawową uprawianą odmianą bakłażanów jest rodzima odmiana z tego obszaru – „Dealmagro”,
- związek orograficzny: na północy gminy występuje łagodne wzniesienie (około 650 m), podobne do obszaru geograficznego produkcji,
- związek hydrograficzny: gmina posiada dwa dorzecza (dorzecze Guadiana i dorzecze Guadalquivir). Zasoby hydrogeologiczne dorzeczy wykorzystuje się do nawadniania upraw, podobnie jak w obszarze geograficznym produkcji,
- związek klimatyczny: występuje klimat śródziemnomorski kontynentalny z zimnymi zimami i ciepłymi latami, w czasie których temperatury dochodzą czasami do 40 °C. Ilość opadów waha się od 400 do 600 mm/rok; opady są bardziej obfite zimą i wiosną, a lata są długie i ciepłe.

Z uwagi na powyższe uważamy, że chroniony obszar wyznaczony na produkcję ChOG „Berenjena de Almagro” powinien zostać rozszerzony na gminę Viso del Marqués.

#### 3.3. Dowód pochodzenia:

W punkcie tym należy dodać sprawdzenie uprawianej odmiany, która musi być rodzimą odmianą „Dealmagro”, ponieważ została ona wpisana do oficjalnego rejestru odmian handlowych podlegającego hiszpańskiemu ministerstwu środowiska, rolnictwa i gospodarki morskiej (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino).

#### 3.4. Organ kontrolny:

Zgodnie z art. 11 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 właściwy organ wspólnoty autonomicznej Castilla-La Mancha postanowił, że zgodność ze specyfikacją chronionych oznaczeń geograficznych i chronionych nazw geograficznych będzie podlegała kontroli jednego lub kilku organów kontrolnych w rozumieniu art. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004, działających jako jednostki certyfikujące produkty. W związku z tym wniesiono o uznanie jednostki certyfikującej „Servicios de inspección y certificación, S.L (SIC)” za organ kontrolny ChOG „Berenjena de Almagro”, ponieważ jednostka ta spełnia wymogi normy UNE-EN 45011 „Wymagania ogólne dotyczące jednostek prowadzących systemy certyfikacji wyrobów”, a ponadto jest to organ kontrolny zatwierdzony przez wspólnotę autonomiczną Castilla-La Mancha.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

#### „BERENJENA DE ALMAGRO”

NR WE: ES-PGI-0105-0011-23.09.2009

ChOG ( X ) ChNP ( )

#### 1. Nazwa:

„Berenjena de Almagro”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

#### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

##### 3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

##### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Berenjena de Almagro” jest zdrowym, czystym i całym owocem gatunku *Solanum Melongena*, odmiany „Dealmagro”. Tradycyjna metoda konserwacji stosowana do tego owocu składa się z kilku etapów: gotowanie, przyprawianie, fermentacja i pakowanie.

Proces obróbki rozpoczyna się od gotowania przez 5–20 minut. Po ugotowaniu owoce umieszcza się w odpowiednim naczyniu i dodaje się zalewę, następnie odbywa się fermentacja, która trwa 4–15 dni.

Zalewa składa się z octu, oleju roślinnego, soli, kminku, czosnku, papryki w proszku i wody.

Po zapakowaniu produkt można sprzedawać w czterech następujących postaciach: w zalewie, z nadzieniem z papryki lub pasty paprykowej, naturalny lub w kawałkach.

Po etapie fermentacji bakłażany pakuje się w miejscu obróbki.

##### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Bakłażany pochodzące z rodzimej odmiany „Dealmagro” należącej do gatunku *Solanum Melongena*. Owoce jest mięsistą jagodą o różnym kształcie (okrągłym, podłużnym, kształcie gruszki) i o różnym zabarwieniu (zielonym, brunatnym, fioletowym, czarnym w plamki itd.), która w większości przypadków jest przykryta bladzielonym kielichem i której część odkryta przybiera odcienie fioletu.

##### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

##### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Produkcja, obróbka i pakowanie bakłażana muszą odbywać się w wyznaczonym obszarze geograficznym.

Proces obróbki obejmuje gotowanie i fermentację, która rozpoczyna się zawsze „niezwłocznie po gotowaniu”. Jeszcze ciepły, bakłażan umieszczany jest w zalewie, która zgodnie z właściwościami produktu i warunkami klimatycznymi środowiska wywołuje naturalną i samoistną fermentację mlekową, która przekształca już ugotowany bakłażan w produkt posiadający typowy kolor, konsystencję i smak, znany jako „Berenjena de Almagro”.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Pakowanie odbywa się w miejscu obróbki. Po zakończeniu procesu fermentacji (4–15 dni) bakłażany muszą zostać zapakowane w miejscu obróbki, aby zachować typowy smak „Berenjena de Almagro”. Zostaną one następnie zapakowane w puszki, słoiki lub inne opakowanie spożywcze.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykietach handlowych musi obowiązkowo znajdować się napis: Indicación geográfica protegida „Berenjena de Almagro” (Chronione oznaczenie geograficzne „Berenjena de Almagro”).

W zarejestrowanym przedsiębiorstwie przetwórczym na produkcie przeznaczonym do spożycia umieszcza się wydawane przez radę regulacyjną dodatkowe numerowane etykiety, które są przeznaczone do jednorazowego wykorzystania.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji, obróbki i pakowania tworzą następujące gminy:

Aldea del Rey, Almagro, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Granátula de Calatrava, Valenzuela de Calatrava i Viso del Marques, znajdujące się w prowincji Ciudad Real.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Gleby gliniasto-wapienne należą do rodzaju *alfisols* i *aridisols*, z poziomem aluwialnym i próchnicznym *in situ*, barwy jasnoczerwonej, zawierającym mało substancji organicznych, oraz niższym poziomem akumulacji węglanów wapnia, który jest często scementowany.

Na obszarze występują skrajne warunki klimatyczne z dużym zróżnicowaniem typowym dla klimatu kontynentalnego, surowymi zimami i bardzo ciepłymi porami letnimi, w czasie których temperatury dochodzą niekiedy do 40 °C.

Średnia ilość opadów na tym obszarze wynosi 430 mm/rok; opady są bardziej obfite jesienią (26 %), zimą (32 %) i wiosną (30 %). Lata są długie i suche.

Bakłażana uprawia się od niepamiętnych czasów. Jego przystosowanie do specyfiki obszaru geograficznego i selekcja genetyczna przeprowadzana przez rolników, którzy wykorzystują otrzymany przez siebie nasiona, dały początek rodzimej odmianie bakłażana z obszaru zarejestrowanego pod nazwą „Dealmagro”.

### 5.2. Specyfika produktu:

„Berenjena de Almagro” jest produktem unikatowym, zarówno ze względu na odmianę rośliny, jak i na stosowany system obróbki.

Odmiana roślin jest rodzimą odmianą z obszaru produkcji „Dealmagro”.

Odmiana lokalna/endemiczna, przez lata wyselekcjonowana genetycznie przez rolników z obszaru geograficznego produkcji. Selekcji genetycznej dokonano z uwzględnieniem możliwości przystosowania się rośliny do warunków glebowo-klimatycznych obszaru (produkcja/plon z uprawy) oraz właściwości organoleptycznych wymaganych z biegiem lat przez konsumentów tego produktu. Uzyskany produkt końcowy jest UNIKATOWY na skalę światową, ponieważ chodzi o odmianę, która jest uprawiana i przetwarzana/poddawana obróbce wyłącznie na tym obszarze.

Owoc jest mięsistą jagodą o różnym kształcie i o różnym zabarwieniu (zielonym, brunatnym, fioletowym, czarnym w plamki itd.), która w większości przypadków jest przykryta bladezielonym kielichem i której część odkryta staje się fioletowawa.

Charakterystyczny sposób obróbki polega na gotowaniu owoców przez 5–20 minut. Po ugotowaniu owoce umieszcza się w odpowiednich naczyniach i dodaje się zalewę (ocet, olej roślinny, sól, kminek, czosnek, papryka i woda) w celu fermentacji. Owoce znajdują się w zalewie przez 4–15 dni a następnie, po zakończeniu fermentacji, są wkładane do opakowań.

Skład chemiczny jest następujący:

— kcal × (100 g): < 32,

— tłuszcz roślinny: < 1,5 %,

- pH: < 4,5,
- kwas octowy: < 15 g/kg,
- sól (%): < 0,6.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Bakłażan „Dealmagro” należy do podgatunku *Sculentum (Solarum Melongena)* i do grupy odmian *Depressum* o małym rozmiarze lub karłowatych. Chodzi o odmianę rodzimą, endemiczną, doskonale dostosowaną do środowiska geograficznego obszaru produkcji.

Jest to odmiana oczekiwana i doceniana przez konsumenta, ponieważ jest ona najlepiej dostosowana do charakterystycznej dla obszaru, szczególnej metody obróbki, która – dzięki określonymu w tradycyjnych przepisach czasowi gotowania i czasowi fermentacji po przyprawieniu – pozwoliła wyselekcjonować na przestrzeni wieków odmianę bakłażana „Dealmagro”, aby uzyskać przetworzony produkt końcowy „Berenjena de Almagro”, który jest unikatowy na skalę światową.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

[http://docm.jccm.es/portaldocm/descargarArchivo.do?ruta=2010/10/20/pdf/2010\\_17414.pdf&tipo=rutaDocm](http://docm.jccm.es/portaldocm/descargarArchivo.do?ruta=2010/10/20/pdf/2010_17414.pdf&tipo=rutaDocm)

---