

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2021/C 82/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Garbanzo de Fuentesauco”**

**Nr UE: PGI-ES-0264-AM02 – 7.2.2020**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa grupy: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco [Rada Regulacyjna ds. ChOG „Garbanzo de Fuentesauco”]

Adres: Plaza Mayor 29, 49400 Fuentesauco (Zamora, Hiszpania)

Telefon: +34 923228345

E-mail: gf@legumbresdecalidad.com

Grupa składająca wniosek reprezentuje wspólne interesy producentów i podmiotów pakujących „Garbanzo de Fuentesauco” i ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zmianę specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Garbanzo de Fuentesauco”. Jest to również grupa, która pierwotnie złożyła wniosek o nadanie temu produktowi statusu chronionego.

**2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Hiszpania

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne [organ kontrolny]

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### **Zmiana 1:**

*Punkt „Opis” – właściwości fizykochemiczne*

Powody, dla których wprowadzono zmianę:

Zakres wagowy 100 nasion suszonej ciecierzycy został nieznacznie rozszerzony poprzez obniżenie dolnej granicy z 40 g do 35 g. Zmiana ta wynika z faktu, że obecnie pogoda jest nieprzewidywalna. Zdarzają się lata z małą ilością opadów i wysokimi temperaturami, które stanowią warunki skrajne dla upraw ciecierzycy. W rezultacie ciecierzycza jest mniejsza, co oznacza, że 100 nasion waży nie więcej niż 35 g.

Wykazano jednak, że wielkość nasion nie wpływa w żaden sposób na właściwości organoleptyczne „Garbanzo de Fuentesauco”. W rzeczywistości mniejsza wielkość nasion ciecierzycy, która wynika ze skrajnych warunków pogodowych, oznacza większą zdolność rehydracji, co z kolei wpływa na poprawę właściwości organoleptycznych.

Poniższa zmiana dotyczy pkt 4.2 pierwotnego jednolitego dokumentu lub jego odpowiednika.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„Waga 100 suszonych nasion ciecierzycy po ich przygotowaniu wynosi między 40 i 50 gram”.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

„Masa 100 suszonych nasion ciecierzycy po przygotowaniu musi mieścić się w zakresie 35–50 g”.

##### **Zmiana 2:**

*Punkt „Opis”*

Usunięto odesłanie do rozporządzenia z dnia 16 listopada 1983 r. zatwierdzającego normę jakości dla niektórych pakowanych, suszonych (i obłuszczonych) nasion roślin strączkowych przeznaczonych na rynek krajowy, ponieważ jednolity dokument nie może zawierać odesłań do innych dokumentów. Dokument obecnie zawiera opis odnośnych klas:

Poniższa zmiana dotyczy pkt 4.2 pierwotnego jednolitego dokumentu lub jego odpowiednika.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„Pod każdym innym względem ciecierzycza musi spełniać warunki klasy handlowej »Extra« lub »I«, jak określono w rozporządzeniu z dnia 16 listopada 1983 r. zatwierdzającym normę jakości dla niektórych pakowanych, suszonych (i obłuszczonych) nasion roślin strączkowych przeznaczonych na rynek krajowy, lub inną normę, która ją zastępuje”.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

„Pod każdym innym względem ciecierzycza musi spełniać warunki klasy handlowej »Extra« lub »I«.

Suszona ciecierzycza należąca do klasy »Extra« musi cechować się najwyższą jakością i być pozbawiona wad, pomijając bardzo nieznaczne, powierzchowne wady, o ile nie wpływają one na ogólny wygląd i jakość produktu ani na sposób prezentacji w opakowaniu.

Suszona ciecierzycza należąca do klasy »I« musi cechować się dobrą jakością. Drobne wady są dopuszczalne, o ile nie wpływają na ogólny wygląd produktu ani na jego jakość i trwałość”.

**Zmiana 3:**

Punkt „Dowód pochodzenia”

Powody, dla których wprowadzono zmianę:

Usunięto wszystkie odesłania do zezwoleń wydanych przez Radę Regulacyjną lub przeprowadzonych przez nią kontroli, ponieważ zezwolenia zastąpiono oświadczeniami własnymi, a kontrole urzędowe przeprowadza obecnie właściwy organ.

Dodano odniesienie do przepisów art. 4 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014.

Poniższa zmiana dotyczy pkt 4.4 pierwotnego jednolitego dokumentu lub jego odpowiednika.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„Procedury kontroli i certyfikacji stanowią gwarancję, że produkt pochodzi z wyznaczonego obszaru.

Zadania związane z monitorowaniem i kontrolą zgodności produkcji, przechowywania, pakowania i jakości ciecierzycy z niniejszą specyfikacją muszą być realizowane przez Radę Regulacyjną za pośrednictwem komitetu ds. certyfikacji, który zgodnie z najnowszą wersją normy UNE-EN-45011 jest organem odpowiedzialnym.

Elementy, które należy uwzględnić:

- ciecierzycy musi pochodzić wyłącznie z zarejestrowanych działek znajdujących się na obszarze produkcji rolnej, na których stosowane są metody uprawy przedstawione w sekcji E,
- ciecierzycy musi być przechowywana i pakowana w zakładach uprzednio wpisanych do rejestrów Rady Regulacyjnej,
- do ciecierzycy przewożonej między poszczególnymi przedsiębiorstwami musi być dołączony dokument tranzytowy wydany uprzednio przez Radę Regulacyjną,
- Rada Regulacyjna musi przeprowadzać regularne kontrole i oceny obejmujące inspekcje działek rolnych, magazynów i zakładów pakujących w celu sprawdzenia zgodności z metodą produkcji, pobierania próbek, badania i kontroli dokumentacji,
- wyłącznie ciecierzycy pochodząca z zakładów pakujących, które pozytywnie przeszły wszystkie kontrole procesu, może zostać wprowadzona do obrotu z gwarancją pochodzenia potwierdzoną etykietą Rady Regulacyjnej.
- liczba etykiet lub etykiet dodatkowych wydawanych zakładom pakującym przez Radę Regulacyjną będzie zależeć od ilości dostarczonego do niej produktu pochodzącego od rolników lub z magazynów oraz od pojemności opakowań, w których ciecierzycy będzie wprowadzana do obrotu”.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

„Procedury kontroli i certyfikacji stanowią gwarancję, że produkt pochodzi z wyznaczonego obszaru.

Elementy, które należy uwzględnić:

- ciecierzycy musi pochodzić wyłącznie z zarejestrowanych działek znajdujących się na obszarze produkcji rolnej, na których stosowane są metody uprawy przedstawione w sekcji E,
- ciecierzycy musi być przechowywana i pakowana w uprzednio zatwierdzonych magazynach i zakładach pakujących,
- do ciecierzycy przewożonej między poszczególnymi przedsiębiorstwami musi być dołączony dokument tranzytowy,
- należy przeprowadzać regularne kontrole i oceny obejmujące inspekcje działek rolnych, magazynów i zakładów pakujących w celu sprawdzenia zgodności z metodą produkcji, pobierania próbek, badania i kontroli dokumentacji,
- wyłącznie ciecierzycy pochodząca z zakładów pakujących, które pozytywnie przeszły wszystkie kontrole procesu, może zostać wprowadzona do obrotu z gwarancją pochodzenia potwierdzoną etykietą identyfikującą ChOG,

- liczba etykiet lub etykiet dodatkowych wydawanych zakładom pakującym zależy od ilości dostarczonego do niej produktu pochodzącego od rolników lub z magazynów oraz od pojemności opakowań, w których ciecierzycza będzie wprowadzana do obrotu,
- każde przedsiębiorstwo musi być w stanie określić:
  - a) dostawcę, liczbę i pochodzenie wszystkich otrzymanych partii ciecierzycy;
  - b) odbiorcę, ilość i miejsce przeznaczenia całej opatrzonej etykietą ciecierzycy;
  - c) korelację między każdą partią otrzymanej ciecierzycy, o której mowa w lit. a), a każdą partią ciecierzycy opatrzonej etykietą, o której mowa w lit. b)”.

#### **Zmiana 4:**

*Punkt „Metoda produkcji” – na działkach rolnych*

Powody, dla których wprowadzono zmianę:

Obecnie gleby obejmują gleby o teksturze „piaskowej”, które zostały uwzględnione w pierwotnym badaniu uzupełniającym, a następnie pominięte przez pomyłkę, jednak – jak stwierdzono w punkcie dotyczącym związku naturalnego – obszary uprawy ciecierzycy znajdują się na osadach czwartorzędowych, dla których charakterystycznym typem gleby są gleby piaszczyste.

Usunięto z kolei informację o niskim stosunku węgla do azotu, ponieważ uznano, że nie jest on istotny w przypadku tego rodzaju gleby i nie ma wpływu na jakość upraw.

Gęstość nasadzeń zmniejszono do 70 kg/ha, ponieważ dostępne obecnie na rynku maszyny pozwalają na stosowanie mniejszej gęstości nasadzeń, co nie ma negatywnego wpływu na produkcję ciecierzycy.

Usunięto odniesienie do normalnej wydajności wynoszącej 600–800 kg/ha. Ilości mogą być wyższe lub niższe w zależności od pogody panującej w danym sezonie rolniczym, ponieważ plony różnią się znacząco w poszczególnych latach.

Poniższa zmiana dotyczy pkt 4.5 pierwotnego jednolitego dokumentu lub jego odpowiednika.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„Na działkach rolnych

Uprawa ciecierzycy musi odbywać się na działkach rolnych znajdujących się na wyznaczonym obszarze produkcji rolnej.

Działki te charakteryzują się glebą gliniastą lub gliniasto-piaszczystą o dużej głębokości i dużej przepuszczalności, kwaśnym lub lekko zasadowym odczynem pH, niskim lub średnim poziomem przyswajalnego wapnia, niskim stosunkiem węgla do azotu oraz zerowym lub bardzo niskim zasoleniem.

Do siewu należy używać nasion ciecierzycy ekotypu »Fuentesauco« lub odmian handlowych, które zostaną uzyskane z tego ekotypu w przyszłości, wysiewanych metodą siewu rzutowego w ilości 100–150 kg na hektar, w zależności od wielkości nasion, rodzaju gleby i warunków kiełkowania.

W uprawie ciecierzycy należy stosować zmianowanie z innymi uprawami, przy czym nigdy nie należy uprawiać ciecierzycy na tej samej działce w dwóch następujących po sobie latach.

Jeżeli stosowane są nawozy organiczne, należy zastosować je na uprawach poprzedzających, aby zapewnić odpowiednią mineralizację gruntu przed zasiewem ciecierzycy.

Jeżeli stosowane są nawozy mineralne, należy zaaplikować je do gruntu przed siewem. Ponieważ ciecierzycza jest rośliną strączkową, która potrafi efektywnie wykorzystywać azot atmosferyczny, nawozy azotowe z reguły nie są stosowane. Należy ograniczyć stosowanie fosforu i potasu, ponieważ parametry pochłaniania ich przez rośliny są niskie.

W związku z tym, że metody uprawy są ukierunkowane na zapobieganie rozprzestrzenianiu się wszelkich szkodników lub chorób, które mogą mieć wpływ na uprawę ciecierzycy, zabiegi fitosanitarne można przeprowadzać tylko w wyjątkowych okolicznościach.

Zbiór musi nastąpić, gdy rośliny uprawne i chwasty na działce są całkowicie suche, aby uniknąć zabarwienia ciecierzycy. Normalna wydajność wynosi 600–800 kg na hektar”.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

„Na działkach rolnych

Uprawa ciecierzycy musi odbywać się na działkach rolnych znajdujących się na wyznaczonym obszarze produkcji rolnej.



Działki te charakteryzują się glebą piaszczystą, gliniastą lub gliniasto-piaszczystą o dużej głębokości i dużej przepuszczalności, kwaśnym, obojętnym lub słabo zasadowym odczynem pH, niskim lub średnim poziomem przyswajalnego wapnia oraz zerowym lub bardzo niskim zasoleniem.

Do siewu należy używać nasion ciecierzycy ekotypu »Fuentesauco« lub odmian handlowych, które zostaną uzyskane z tego ekotypu w przyszłości, wysiewanych metodą siewu rzutowego w ilości 70–150 kg na hektar, w zależności od wielkości nasion, rodzaju gleby i warunków kiełkowania.

W uprawie ciecierzycy należy stosować zmianowanie z innymi uprawami, przy czym nigdy nie należy uprawiać jej na tej samej działce w dwóch następujących po sobie latach.

Jeżeli stosowane są nawozy organiczne, należy zastosować je na uprawach poprzedzających, aby zapewnić odpowiednią mineralizację gruntu przed zasiewem ciecierzycy.

Jeżeli stosowane są nawozy mineralne, należy zaaplikować je do gruntu przed siewem. Ponieważ ciecierzycza jest rośliną strączkową, która potrafi efektywnie wykorzystywać azot atmosferyczny, nawozy azotowe z reguły nie są stosowane. Należy ograniczyć stosowanie fosforu i potasu, ponieważ parametry pochłaniania ich przez rośliny są niskie.

W związku z tym, że metody uprawy są ukierunkowane na zapobieganie rozprzestrzenianiu się wszelkich szkodników lub chorób, które mogą mieć wpływ na uprawę ciecierzycy, zabiegi fitosanitarne można przeprowadzać tylko w wyjątkowych okolicznościach.

Zbiór musi nastąpić, gdy rośliny uprawne i chwasty na działce są całkowicie suche, aby uniknąć zabarwienia ciecierzycy”.

#### **Zmiana 5:**

##### *Punkt „Metoda produkcji” – w zakładach pakujących*

Uwzględniono możliwość pakowania ręcznego. W specyfikacji zawarto informację, że ciecierzycza jest pakowana za pomocą zmechanizowanych lub częściowo zmechanizowanych urządzeń pomiarowych, co wyklucza możliwość pakowania ręcznego. Aby nie nakładać ograniczeń na małe przedsiębiorstwa, które preferują pakowanie ręczne lub nie mają innej możliwości, w zaktualizowanej wersji specyfikacji uwzględniono również ten rodzaj pakowania.

Usunięto odesłania do zezwoleń wydanych przez Radę Regulacyjną lub przeprowadzonych przez nią kontroli, ponieważ zezwolenia zastąpiono oświadczeniami własnymi, a kontrole urzędowe przeprowadza obecnie właściwy organ.

Poniższa zmiana dotyczy pkt 4.5 pierwotnego jednolitego dokumentu lub jego odpowiednika.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„W zakładach pakujących

Ciecierzycza musi być poddawana następującym procesom, w poniższej kolejności, w zarejestrowanych zakładach pakujących:

- kontrola jakości surowca w celu zapewnienia właściwości opisanych w pkt B) »Opis« oraz standaryzacji poszczególnych partii;
- oczyszczanie i usuwanie ciał obcych z ciecierzycy poprzez przesiewanie i za pomocą strumieni powietrza;
- selekcja ciecierzycy, usuwanie wszelkich nasion z wadami i niedoskonałościami lub zbyt małych;
- klasyfikacja i podział według wielkości;
- pakowanie. Pakowanie suszonej ciecierzycy odbywa się przy użyciu zmechanizowanych lub częściowo zmechanizowanych urządzeń pomiarowych;
- końcowa kontrola jakości służąca zapewnieniu, aby pakowany towar był pozbawiony wad oraz aby produkt mieścił się w obowiązujących granicach tolerancji;
- etykietowanie. Stosuje się etykiety identyfikacyjne lub etykiety dodatkowe wydane przez Radę Regulacyjną.

Suszona ciecierzycza musi zostać wprowadzona do obrotu do września drugiego roku po dacie zbioru”.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

„W zakładach pakujących

Ciecierzycza musi być poddawana następującym procesom, w poniższej kolejności, w zarejestrowanych zakładach pakujących:

- kontrola jakości surowca w celu zapewnienia właściwości opisanych w pkt B) »Opis« oraz standaryzacji poszczególnych partii,
- oczyszczanie i usuwanie ciał obcych z ciecierzycy poprzez przesiewanie i za pomocą strumieni powietrza,
- selekcja ciecierzycy, usuwanie wszelkich nasion z wadami i niedoskonałościami lub zbyt małych,
- klasyfikacja i podział według wielkości,
- pakowanie. Pakowanie suszonej ciecierzycy odbywa się przy użyciu obsługiwanych ręcznie, zmechanizowanych lub częściowo zmechanizowanych urządzeń pomiarowych,
- końcowa kontrola jakości służąca zapewnieniu, aby pakowany towar był pozbawiony wad oraz aby produkt mieścił się w obowiązujących granicach tolerancji;
- etykietowanie. Dodaje się etykiety identyfikacyjne lub etykiety dodatkowe.

Suszona ciecierzycza musi zostać wprowadzona do obrotu do września drugiego roku po dacie zbioru”.

#### **Zmiana 6:**

*Punkt „Organ kontrolny”*

Powody, dla których wprowadzono zmianę:

Organem kontrolnym jest Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i León] jako organ właściwy.

Poniższa zmiana dotyczy pkt 4.7 pierwotnego jednolitego dokumentu lub jego odpowiednika.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„Nazwa: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco [Rada Regulacyjna ds. ChOG »Garbanzo de Fuentesauco«]

Adres: Paseo del Cementerio s/n. Convento Monjas E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon: +34 923228345

Faks: + 34 923228345

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

Rada Regulacyjna ds. Chronionego Oznaczenia Geograficznego »Garbanzo de Fuentesauco« spełnia normę EN 45011 z 1998 r.”

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

„Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i León]

Ctra. de Burgos km 119. Finca Zamadueñas

47071 Valladolid (Hiszpania)

Telefon: +34 983412034

Faks: +34 983412040

E-mail: controloficial@itacyl.es

Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i León [Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León], za pośrednictwem swojej poddyrekcji ds. jakości i promocji produktów spożywczych, odpowiada za weryfikację przestrzegania warunków opisanych w niniejszej specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym »Garbanzo de Fuentesauco« zgodnie z art. 139 ustawy 1/2014 z dnia 19 marca 2014 r. o rolnictwie we wspólnocie autonomicznej Kastylii i León”.

#### **Zmiana 7:**

*Punkt „Etykietowanie”*

Wskazano informacje, które muszą znajdować się na etykiecie, i uwzględniono logo chronionego oznaczenia geograficznego, którego nie ma w obecnej specyfikacji produktu.

Usunięto wszystkie odesłania do zezwoleń wydanych przez Radę Regulacyjną lub przeprowadzonych przez nią kontroli, ponieważ zezwolenia zastąpiono oświadczeniami własnymi, a kontrole urzędowe przeprowadza obecnie właściwy organ.

Usunięto wszystkie odniesienia do etykietowania produktów wykorzystujących produkty posiadające ChOG jako składniki, ponieważ nie ma konieczności ich uwzględnienia w punkcie specyfikacji dotyczącym etykietowania zgodnie z wytycznymi Komisji w tej sprawie (Dz.U. C 341 z 16.12.2010, s. 3).

Tekst preredagowano w taki sposób, aby był bardziej zrozumiały.

Poniższa zmiana dotyczy pkt 4.8 pierwotnego jednolitego dokumentu lub jego odpowiednika.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„Etykieta na opakowaniach »Garbanzo de Fuentesauco« musi zawierać wyrazy »Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco« oraz logo Rady Regulacyjnej.

Do takiej etykiety umieszczanej przez zakład pakujący musi być dołączona identyfikująca etykieta dodatkowa wydana przez Radę Regulacyjną.

Etykiety dodatkowe muszą zawierać kod alfanumeryczny zapewniający identyfikowalność produktu. Etykiety należy umieścić na opakowaniu zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku jakości opracowanym przez Radę Regulacyjną oraz w sposób uniemożliwiający ich powtórne użycie.

W podręczniku jakości Rada Regulacyjna musi określić dodatkowe zasady, których należy przestrzegać, dotyczące wielkości logo ChOG oraz miejsca, w którym należy je umieścić na opakowaniu.

Produkty wytwarzane z ciecierzycy objętej ChOG »Garbanzo de Fuentesauco« jako surowca, w tym produkty poddane procesowi obróbki lub przetworzenia, mogą być dopuszczone do konsumpcji w opakowaniach opatrzonych oznakowaniem ChOG i logo ChOG bez umieszczania logo wspólnotowego, pod warunkiem że:

- ciecierzycy objęta ChOG »Garbanzo de Fuentesauco« i posiadająca odpowiedni certyfikat stanowi wyłączny składnik danej kategorii produktu,
- zainteresowani przetwórcy posiadają zezwolenie Rady Regulacyjnej, która musi wpisać ich do odpowiedniego rejestru do celów kontroli i zapewnić prawidłowe stosowanie chronionej nazwy.

Jeżeli ciecierzycy objęta ChOG »Garbanzo de Fuentesauco« nie jest wyłącznym składnikiem produktu, możliwe jest jedynie wymienienie jej wśród składników produktu, który ją zawiera lub został otrzymany w wyniku jej obróbki lub przetworzenia”.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

„Na wszystkich opakowaniach, w których ciecierzycy jest wprowadzana do obrotu, należy umieścić numerowaną etykietę dodatkową, która musi zawierać unijny symbol ChOG oraz nazwę »Garbanzo de Fuentesauco«, a także własne logo ChOG.

Etykiety umieszcza się w zakładzie pakującym w sposób uniemożliwiający ich powtórne użycie.

Logo chronionego oznaczenia geograficznego przedstawia się następująco:



**Zmiana 8:****Punkt „Związek z obszarem geograficznym”**

Punkt „Związek z obszarem geograficznym” przeredagowano, aby w sposób bardziej przejrzysty i szczegółowy wyjaśnić związek przyczynowy, ale sam opis związku nie został znacząco zmieniony. Nowy tekst zawiera dokładny opis czynników naturalnych, warunków glebowych i klimatycznych, czynników ludzkich i lokalnej wiedzy fachowej, które charakteryzują przedmiotowy obszar geograficzny i nadają produktowi jego szczególne cechy.

Usunięto dwa fragmenty, które nie zawierają informacji na temat związku (akapit pierwszy i ostatnie zdanie akapitu dotyczącego ekotypu Fuentesauco).

Na początku dodano nowy akapit, w którym określono podstawę związku.

Dodano trzy dodatkowe akapity, aby zaktualizować i ulepszyć tekst, w tym informacje na temat nagród potwierdzających jakość „Garbanzo de Fuentesauco”, a także wzmianki w mediach, książkach, przepisach kulinarnych itp.

Poniższa zmiana dotyczy pkt 4.6 pierwotnego jednolitego dokumentu lub jego odpowiednika.

Tekst, który skreślono ze specyfikacji

Pierwszy akapit dotyczący związku z obszarem:

„Ciecierzycę uprawiano od czasów starożytnych na terenach położonych we wschodniej części basenu Morza Śródziemnego i w Mezopotamii. Wydaje się, że do Hiszpanii, a konkretnie do regionu Kastylii i León, dotarła wraz z rzymskimi kolonizatorami. Uprawę ciecierzycy kontynuowano za czasów Wizygotów i spopularyzowano pod panowaniem Maurów”.

Oraz ostatnie zdanie w nagłówku „Ekotyp Fuentesauco”:

„Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i León] wybrał już dwie odmiany tego ekotypu, które w niedługim czasie zostaną zarejestrowane i będą sprzedawane rolnikom”.

Obecnie punkt dotyczący związku z obszarem ma następujące brzmienie:

Związek między ciecierzycą a obszarem geograficznym opiera się na renomie i uznaniu produktu, które wynikają z wysokiej jakości lokalnego ekotypu i długiej tradycji uprawy ciecierzycy na tym obszarze oraz pełnej wiedzy miejscowych rolników o najlepszych technikach i wyborze najbardziej odpowiednich gruntów.

Najwcześniejsze pisemne wzmianki o uprawie ciecierzycy na terenie Fuentesauco pochodzą z XVI w. Dekrety miejskie wydane w Fuentesauco w 1569 r. stanowiły, że ciecierzycza nie może być sprowadzana z żadnego innego miejsca niż Fuentesauco: »[p]onieważ ciecierzycza jest kapitałem i interesem tego miasta, postanawiamy, że nikt z mieszkańców miasta ani innych miejsc nie może wywozić ciecierzycy z tego miasta ani w swoim, ani w cudzym imieniu. Karą za taki czyn jest konfiskata nasion, chyba że są one niezbędne do zasiewu i rada wyraziła na to zgodę«. Król Filip II zatwierdził ten środek protekcjonistyczny w dniu 22 listopada 1571 r.

W dniu 18 listopada 1612 r. król Filip III ustanowił tytuł hrabiego Fuente de Saúco i nadał go Pedrowi de Dezie, który, będąc świadomym wyjątkowej jakości ciecierzycy z Fuentesauco, wysłał ją jako podarunek do Francisca de Quevedy y Villegasa. Słynny pisarz wspomniął o tym podarunku w liście przesłanym do Sancha Sandovala dnia 16 stycznia 1639 r.: »Hrabia Fuente del Saúco właśnie przesłał mi w podarunku nasiona ciecierzycy ze swojej posiadłości, wiedząc, że jest to mój ulubiony przysmak. Wysyłam Panu trochę tych nasion. Cieszy się sławą na całym świecie, ponieważ pęcznieje podczas gotowania i jest bardzo delikatna, a także dlatego, że nigdzie indziej nie można znaleźć podobnych jej nasion. Gdyby zależało to od mojego żołądka, nie wymieniłbym jej na tyle samo pereł tej samej wielkości [...]«.

Ciecierzycza zyskała na popularności, kiedy rolnicy zaczęli sprzedawać ją wraz z innymi produktami przy okazji Feria de los Santos oraz na odbywającym się w każdy wtorek targu założonym przez króla Karola III (1716–1788). Mniej więcej z tego okresu pochodzi powiedzenie: »el buen garbanzo y el buen ladrón de Fuentesauco son« [Fuentesauco ma dobrą ciecierzycę i dobrych złodziei]. Uwielbiana ciecierzycza, którą sprzedawano w mieście, bez wątplenia pochodziła również z innych pobliskich wiosek.

Sporządzony w 1752 r. rejestr gruntów markiza de la Ensenada zawiera wzmiankę o produkcji ciecierzycy w Fuentesauco wraz z informacją o ilości wykorzystanych nasion, produkcji oraz cenie sprzedaży.

Ciecierzycza z Fuentesauco zyskała pewną reputację w hiszpańskojęzycznej części Ameryki. W niektórych sklepach spożywczych w Caracas w Wenezueli można było napotkać worki z napisem »Garbanzos de Fuentesauco«. Biorąc pod uwagę, ile osób wyemigrowało z tego obszaru do Wenezueli, nie dziwi fakt, że ciecierzycza ta była tam znana.

W swoim dzienniku statystycznym z 1845 r. Madoz opisuje Fuentesauco w następujący sposób: »Stąd pochodzi ta znana wszędzie ciecierzycza, chociaż ciecierzycza z niektórych pozostałych wiosek jest równie dobra«, odnosząc się w ten sposób do faktu, że ciecierzycza z całego obszaru stała się znana jako ciecierzycza z Fuentesauco.

O ciecierzycy tej wspomina również Benito Pérez Galdós w »Episodios Nacionales«.

Ciecierzycza »Garbanzo de Fuentesauco« była wielokrotnie nagradzana za swoje wybitne walory i wysoką jakość. Wśród przykładów nagród można wymienić medal na wystawie rolniczej w Madrycie w 1857 r. oraz dyplom honorowy na wystawie ogólnej w Sewilli na początku XX wieku.

Inne, nowsze nagrody nadal stanowią potwierdzenie tych cech, na przykład tytuł »Najlepszego wyrobu rzemieślniczego w puszcze ze wspólnoty autonomicznej Kastylii i León« dla ciecierzycy z Fuentesauco z dorselem w 2014 r.; »Nagroda dla rolnictwa ekologicznego w Kastylii i León« dla ekologicznej ciecierzycy z Fuentesauco w 2015 r.; »Nagroda Świata Wsi« dla ciecierzycy objętej ChOG »Garbanzo de Fuentesauco« od Caja Rural de Zamora w 2016 r. oraz w kategorii roślin strączkowych produkowanych w Kastylii i León »Nagroda dla najlepszej żywności: rośliny strączkowe z regionu Kastylii i León« od dziennika »El Norte de Castilla« w 2017 r.

Wiele wzmianek o ciecierzycy »Garbanzo de Fuentesauco« można znaleźć w literaturze XX w. Laureat literackiej Nagrody Nobla Camilo José Cela w swojej powieści »Judíos, Moros y Cristianos« [Żydzi, Maurowie i Chryścijanie] napisał:

»Fuentesauco de Fuentidueña w prowincji Segovia nie jest tym Fuentesauco, które słynie z ciecierzycy, chociaż tam też się ją uprawia. Fuentesauco znane z ciecierzycy leży w prowincji Zamora«.

Ciecierzycza »Garbanzo de Fuentesauco« jest znana w całym kraju. Często wspomina się o niej w mediach, nawet jeśli tematem dyskusji nie jest żywność. Na przykład w publikowanym przez Instituto Social de la Marina czasopiśmie »La Hoja del Mar« z pierwszego kwartału 1979 r. można przeczytać:

»W pobliżu Kartagenu istniała wioska, która aż do ubiegłego stulecia nosiła nazwę Garbanzal [...]. Ciekawostką jest fakt, że najlepsza ciecierzycza nie pochodzi z Murcji tylko z Kastylii, a największą sławą cieszy się ciecierzycza z Fuentesauco«.

Liczne odniesienia można również znaleźć w mediach: w prasie lokalnej i regionalnej, prasie specjalistycznej (w tytułach takich, jak: »Origen«, »Viajar«, »España Gastronómica«, »Verema« itp.); w programach informacyjnych lokalnej i ogólnokrajowej telewizji i radia, a także na licznych stronach internetowych (robinfoodtv, canal cocina, planeta en conserva, te ayudo a cocinar i innych). Wzmianki o ciecierzycy pojawiają się również w książkach kucharskich i czasopiśmie kulinarnych takich jak »Las legumbres de Castilla y León en la gastronomía del siglo XXI« oraz wydana przez hiszpański rząd publikacja »Legumbres españolas con garantía de calidad y origen reconocida por la UE«.

W kręgach kulinarnych nazwa »Garbanzo de Fuentesauco« jest zawsze kojarzona z jakością przewyższającą jakość każdej innej ciecierzycy. W dodatku do dziennika »El País« z pierwszego tygodnia lutego 1989 r. ukazał się artykuł dziennikarza Carlosa Delgado pt. »Al amor de la Lumbre« poświęcony historii *cocido* [tradycyjna hiszpańska potrawka] i uzupełniony o zestaw przepisów, w którym autor pisze: »[...] a tym lepiej, jeśli ciecierzycza pochodzi z Fuentesauco [...]«.

Tradycyjne wykorzystanie ciecierzycy w szerokiej gamie potraw znajduje odzwierciedlenie w przepisach stworzonych przez znanych szefów kuchni, między innymi Antonia González z restauracji »El Rincón de Antonio« oraz Pedra i Oscara z restauracji »El Ermitaño«, a nawet przez *maitre patissier* Justa Almendrote, który zasłynął z wykorzystania ciecierzycy w wyrobach cukierniczych, doceniając w pełni wszechstronność tego produktu.

Związek naturalny:

Charakterystyczne cechy ciecierzycy »Garbanzo de Fuentesauco« są związane z glebą i warunkami klimatycznymi obszaru produkcji, a także z uprawianym ekotypem.

Klimat:

Zimy są długie i zimne z częstymi mrozami. Warunki te stanowią naturalną ochronę przed szkodnikami i chorobami, które atakują ciecierzycę.

W maju i czerwcu, czyli w okresie największego wzrostu uprawy, średnia maksymalna temperatura wynosi około 26 °C, a średnia minimalna temperatura – około 11 °C.

W takich temperaturach rośliny wytwarzają węglowodany i białka, które są powoli transportowane do nasion. Ponadto w nocy następuje spowolnienie czynności oddechowych roślin ze względu na spadek temperatury. Czynniki te wpływają bezpośrednio na właściwości organoleptyczne bielma.

Zimą występują obfite opady deszczu, dzięki którym w glebie gromadzą się rezerwy wody. W kwietniu, maju i czerwcu, w okresie rozwoju upraw, średnia suma opadów jest niska i wynosi około 45 l/m<sup>2</sup> na miesiąc.

W lipcu, kiedy dojrzewają nasiona, średnia suma opadów wynosi około 17 l/m<sup>2</sup>. Rozwój upraw i dojrzewanie nasion odbywa się w warunkach niewielkich opadów z wykorzystaniem rezerw wody w glebie, co ma bezpośredni wpływ na właściwości organoleptyczne ciecierzycy.

Geologia:

Obszary uprawy znajdują się na osadach czwartorzędowych. Osady te są zbudowane z podłoża piaszczystego o wysokiej przepuszczalności, głębokie, o niskiej zawartości materii organicznej. Są to główne cechy wyróżniające badany obszar.

Przesuwając się w kierunku wschodnim badanego obszaru, na obszar występowania materiałów ilastych, można zauważyć wyraźną zmianę warunków litologicznych. Kierując się na północny wschód, napotykamy gleby piaszczysto-gliniaste, gliniaste i ilaste, natomiast na zachodzie zaczynają pojawiać się granity.

Z przeprowadzonego badania geomorfologicznego wynika zatem, że obszar ten posiada charakterystyczne cechy geologiczne, które w połączeniu z warunkami klimatycznymi odróżniają go od sąsiednich obszarów.

Gleby:

Na wyznaczonym obszarze znajdują się rozległe obszary gruntów z glebą gliniastą lub gliniasto-piaszczystą o dużej głębokości i dużej przepuszczalności, kwaśnym lub słabo zasadowym odczynem pH, niskim lub średnim poziomem przyswajalnego wapnia oraz zerowym lub bardzo niskim zasoleniem. Takie warunki glebowe nadają ciecierzycy specyficzne cechy, w szczególności związane z jej delikatną skórką, wysoką zdolnością absorpcji wody i maślaną konsystencją.

Ekotyp Fuentesauco:

Sadzenie odmiany *macrocarpum* z gatunku *Cicer arietinum* L. na wyznaczonym obszarze przez niezliczone pokolenia dało początek lokalnemu ekotypowi »Fuentesauco«, mało wymagającemu, ale o niskiej wydajności, który odzwierciedla najwyższy stopień przystosowania się do obszaru produkcji. Nasiona te stanowią dziedzictwo genetyczne o zasadniczym znaczeniu, ponieważ posiadają geny warunkujące odporność na główne szkodniki i choroby występujące na tym obszarze.

Czynniki ludzkie:

Rolnicy koncentrują swoje praktyki upraw na produkcji wysokiej jakości ciecierzycy, traktując wydajność jako cel drugorzędny, a na podstawie doświadczenia zdobytego na przestrzeni kilku pokoleń są w stanie wskazać najodpowiedniejsze działki do tego celu. Ponadto unikają mieszania różnych partii, co pozwala im uzyskiwać jednorodny produkt cieszący się uznaniem większości konsumentów”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Garbanzo de Fuentesauco”

Nr UE: PGI-ES-0264-AM02 – 7.2.2020

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**  
„Garbanzo de Fuentesauco”
2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**  
Hiszpania
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**
  - 3.1. **Typ produktu**  
Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Produktem objętym chronionym oznaczeniem geograficznym są nasiona gatunku *Cicer arietinum* L., odmiana *macrocarpum*, ekotyp „Fuentesaúco”, przeznaczone do spożycia przez ludzi. Są one sprzedawane w opakowaniach jako suszona roślina strączkowa.

Ekotyp „Fuentesaúco” obejmuje grupę roślin o cechach genetycznych identycznych z cechami odmiany, do której należą, ale które przystosowały się do warunków miejsca, w którym rosną, i wykształciły różnice morfologiczne i fizjologiczne wynikające z ich otoczenia. Z tego powodu nadano im nazwę obszaru geograficznego, na którym są uprawiane.

Odzwierciedlają one najwyższy poziom dostosowania się do obszaru, na którym są uprawiane, oraz są mało wymagające, ale charakteryzują się niezbyt wysoką wydajnością.

Ciecierzycza objęta oznaczeniem geograficznym musi mieć następujące właściwości:

Morfologiczne:

Pomarszczona skórka wewnętrzna, bez niedoskonałości, z wyraźnie widocznym zakrzywionym czubkiem.

Fizykochemiczne:

Masa 100 nasion ciecierzycy po przygotowaniu musi mieścić się w zakresie 35–50 g.

Wchłanianie wody destylowanej w temperaturze 25 °C w ciągu 10 godzin: powyżej 100 %.

Organoleptyczne:

Odpowiednio ugotowana ciecierzycza – do momentu, w którym najlepiej nadaje się do spożycia – powinna mieć gładkie, maślane bielmo, skórka musi być miękka, a co najmniej 85 % nasion musi pozostać w całości z zachowaną skórką. Smak jest zawsze przyjemny. Barwa jest mieszanką żółci, bieli i brązu, z kremowymi lub stonowanymi odcieniami.

Pod każdym innym względem ciecierzycza musi spełniać warunki klasy handlowej „Extra” lub „I”.

Suszona ciecierzycza należąca do klasy „Extra” musi cechować się najwyższą jakością i być pozbawiona wad, pomijając bardzo nieznaczne, powierzchniowe wady, o ile nie wpływają one na ogólny wygląd i jakość produktu ani na sposób jego prezentowania w opakowaniu.

Suszona ciecierzycza należąca do klasy „I” musi cechować się dobrą jakością. Drobne wady są dopuszczalne, o ile nie wpływają na ogólny wygląd produktu ani na jego jakość i sposób prezentacji w opakowaniu.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

Ciecierzycza jest uprawiana na wyznaczonym obszarze geograficznym.

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Ciecierzycza objęta chronionym oznaczeniem geograficznym nie może być wprowadzana do obrotu luzem.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na wszystkich opakowaniach, w których ciecierzycza jest wprowadzana do obrotu, należy umieścić numerowaną etykietę dodatkową, która musi zawierać unijny symbol ChOG oraz nazwę „Garbanzo de Fuentesaúco”, a także własne logo ChOG.

Etykiety umieszcza się w zakładzie pakującym w sposób uniemożliwiający ich powtórne użycie.

Logo chronionego oznaczenia geograficznego „Garbanzo de Fuentesauco” przedstawia się następująco:



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym uprawia się ciecierzycę, zajmuje powierzchnię 687 km<sup>2</sup> i obejmuje powiat La Guareña położony na południowo-wschodnim krańcu prowincji Zamora. Od północy graniczy z okręgiem Duero Bajo, a od zachodu – z powiatem Tierra del Vino, położonymi w prowincji Zamora. Od południa graniczy z powiatem La Armuña w prowincji Salamanka.

Obejmuje następujące gminy położone w prowincji Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentepreadas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa oraz Villamor de los Escuderos.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między ciecierzycą a obszarem geograficznym opiera się na renomie i uznaniu produktu, które wynikają z wysokiej jakości lokalnego ekotypu i długiej tradycji uprawy ciecierzycy na tym obszarze oraz pełnej wiedzy miejscowych rolników o najlepszych technikach i wyborze najbardziej odpowiednich gruntów.

Najwcześniejsze pisemne wzmianki o uprawie ciecierzycy na terenie Fuentesauco pochodzą z XVI w. Dekrety miejskie wydane w Fuentesauco w 1569 r. stanowiły, że ciecierzycza nie może być sprowadzana z żadnego innego miejsca niż Fuentesauco: »[p]onieważ ciecierzycza jest kapitałem i interesem tego miasta, postanawiamy, że nikt z mieszkańców miasta ani innych miejsc nie może wywozić ciecierzycy z tego miasta ani w swoim, ani w cudzym imieniu. Karą za taki czyn jest konfiskata nasion, chyba że są one niezbędne do zasiewu i rada wyraziła na to zgodę«. Król Filip II zatwierdził ten środek protekcyjny w dniu 22 listopada 1571 r.

W dniu 18 listopada 1612 r. król Filip III ustanowił tytuł hrabiego Fuente de Saúco i nadał go Pedrowi de Dezie, który, będąc świadomym wyjątkowej jakości ciecierzycy z Fuentesauco, wysłał ją jako podarunek do Francisca de Quevedy y Villegasa. Słynny pisarz wspominał o tym podarunku w liście przesłanym do Sancha Sandovala dnia 16 stycznia 1639 r.: »Hrabia Fuente del Saúco właśnie przesłał mi w podarunku nasiona ciecierzycy ze swojej posiadłości, wiedząc, że jest to mój ulubiony przysmak. Wysyłam Panu trochę tych nasion. Cieszy się sławą na całym świecie, ponieważ pęcznieje podczas gotowania i jest bardzo delikatna, a także dlatego, że nigdzie indziej nie można znaleźć podobnych jej nasion. Gdyby zależało to od mojego żołądka, nie wymieniłbym jej na tyle samo pereł tej samej wielkości«.

Ciecierzycza zyskała na popularności, kiedy rolnicy zaczęli sprzedawać ją wraz z innymi produktami przy okazji Feria de los Santos oraz na odbywającym się w każdy wtorek targu założonym przez króla Karola III (1716–1788). Mniej więcej z tego okresu pochodzi powiedzenie: „el buen garbanzo y el buen ladrón de Fuentesauco son” [Fuentesauco ma dobrą ciecierzycę i dobrych złodziei]. Uwielbiana ciecierzycza, którą sprzedawano w mieście, bez wątpienia pochodziła również z innych pobliskich wiosek.

Sporządzony w 1752 r. rejestr gruntów markiza de la Ensenada zawiera wzmiankę o produkcji ciecierzycy w Fuentesauco wraz z informacją o ilości wykorzystanych nasion, produkcji oraz cenie sprzedaży.

Ciecierzycza z Fuentesauco zyskała pewną reputację w hiszpańskojęzycznej części Ameryki. W niektórych sklepach spożywczych w Caracas w Wenezueli można było napotkać worki z napisem »Garbanzos de Fuentesauco«. Biorąc pod uwagę, ile osób wyemigrowało z tego obszaru do Wenezueli, nie dziwi fakt, że ciecierzycza ta była tam znana.



W swoim dzienniku statystycznym z 1845 r. Madoz opisuje Fuentesauco w następujący sposób: »Stąd pochodzi ta znana wszędzie ciecierzycza, chociaż ciecierzycza z niektórych pozostałych wiosek jest równie dobra«, odnosząc się w ten sposób do faktu, że ciecierzycza z całego obszaru stała się znana jako ciecierzycza z Fuentesauco.

O ciecierzycy tej wspomina również Benito Pérez Galdós w „Episodios Nacionales”.

Ciecierzycza »Garbanzo de Fuentesauco« była wielokrotnie nagradzana za swoje wybitne walory i wysoką jakość. Wśród przykładów nagród można wymienić medal na wystawie rolniczej w Madrycie w 1857 r. oraz dyplom honorowy na wystawie ogólnej w Sewilli na początku XX wieku.

Inne, nowsze nagrody nadal stanowią potwierdzenie tych cech, na przykład tytuł »Najlepszego wyrobu rzemieślniczego w puszcze ze wspólnoty autonomicznej Kastylii i León« dla ciecierzycy z Fuentesauco z dorszem w 2014 r.; »Nagroda dla rolnictwa ekologicznego w Kastylii i León« dla ekologicznej ciecierzycy z Fuentesauco w 2015 r.; »Nagroda Świata Wsi« dla ciecierzycy objętej ChOG »Garbanzo de Fuentesauco« od Caja Rural de Zamora w 2016 r. oraz w kategorii roślin strączkowych produkowanych w Kastylii i León »Nagroda dla najlepszej żywności: rośliny strączkowe z regionu Kastylii i León« od dziennika »El Norte de Castilla« w 2017 r.

Wiele wzmianek o ciecierzycy »Garbanzo de Fuentesauco« można znaleźć w literaturze XX w. Laureat literackiej Nagrody Nobla Camilo José Cela w swojej powieści »Judíos, Moros y Cristianos« [Żydzi, Maurowie i Chrześcijanie] napisał:

»Fuentesauco de Fuentidueña w prowincji Segovia nie jest tym Fuentesauco, które słynie z ciecierzycy, chociaż tam też się ją uprawia. Fuentesauco znane z ciecierzycy leży w prowincji Zamora«.

Ciecierzycza »Garbanzo de Fuentesauco« jest znana w całym kraju. Często wspomina się o niej w mediach, nawet jeśli tematem dyskusji nie jest żywność. Na przykład w publikowanym przez Instituto Social de la Marina czasopiśmie »La Hoja del Mar« z pierwszego kwartału 1979 r. można przeczytać:

„W pobliżu Kartageny istniała wioska, która aż do ubiegłego stulecia nosiła nazwę Garbanzal [...]. Ciekawostką jest fakt, że najlepsza ciecierzycza nie pochodzi z Murcji tylko z Kastylii, a największą sławą cieszy się ciecierzycza z Fuentesauco”.

Liczne odniesienia można również znaleźć w mediach: w prasie lokalnej i regionalnej, prasie specjalistycznej (w tytułach takich, jak: „Origen”, „Viajar”, „España Gastronómica”, „Verema”); w programach informacyjnych lokalnej i ogólnokrajowej telewizji i radia, a także na licznych stronach internetowych (robinfoodtv, canal cocina, planeta en conserva, te ayudo a cocinar i innych). Wzmianki o ciecierzycy pojawiają się również w książkach kucharskich i czasopismach kulinarnych, takich jak „Las legumbres de Castilla y León en la gastronomía del siglo XXI” oraz wydana przez hiszpański rząd publikacja „Legumbres españolas con garantía de calidad y origen reconocida por la UE”.

W kręgach kulinarnych nazwa »Garbanzo de Fuentesauco« jest zawsze kojarzona z jakością przewyższającą jakość każdej innej ciecierzycy. W dodatku do dziennika „El País” z pierwszego tygodnia lutego 1989 r. ukazał się artykuł dziennikarza Carlosa Delgady pt. „Al amor de la Lumbre” poświęcony historii *cocido* [tradycyjna hiszpańska potrawka] i uzupełniony o zestaw przepisów, w którym autor pisze: „[...] a tym lepiej, jeśli ciecierzycza pochodzi z Fuentesauco”.

Tradycyjne wykorzystanie ciecierzycy w szerokiej gamie potraw znajduje odzwierciedlenie w przepisach stworzonych przez znanych szefów kuchni, między innymi Antonia Gonzáleza z restauracji »El Rincón de Antonio« oraz Pedra i Oscara z restauracji »El Ermitaño«, a nawet przez *maitre patissier* Justa Almendrote, który zasłynął z wykorzystania ciecierzycy w wyrobach cukierniczych, doceniając w pełni wszechstronność tego produktu.

Związek naturalny:

Charakterystyczne cechy ciecierzycy »Garbanzo de Fuentesauco« są związane z glebą i warunkami klimatycznymi obszaru produkcji, a także z uprawianym ekotypem.

**Klimat:**

Zimy są długie i zimne z częstymi mrozami. Warunki te stanowią naturalną ochronę przed szkodnikami i chorobami, które atakują ciecierzycę.

W maju i czerwcu, czyli w okresie największego wzrostu uprawy, średnia maksymalna temperatura wynosi około 26 °C, a średnia minimalna temperatura – około 11 °C.

W takich temperaturach rośliny wytwarzają węglowodany i białka, które są powoli transportowane do nasion. Ponadto w nocy następuje spowolnienie czynności oddechowych roślin ze względu na spadek temperatury. Czynniki te wpływają bezpośrednio na właściwości organoleptyczne bielma.

Zimą występują obfite opady deszczu, dzięki którym w glebie gromadzą się rezerwy wody. W kwietniu, maju i czerwcu, w okresie rozwoju uprawy, średnia suma opadów jest niska i wynosi około 45 l/m<sup>2</sup> na miesiąc.

W lipcu, kiedy dojrzewają nasiona, średnia suma opadów wynosi około 17 l/m<sup>2</sup>. Rozwój upraw i dojrzewanie nasion odbywa się w warunkach niewielkich opadów z wykorzystaniem rezerw wody w glebie, co ma bezpośredni wpływ na właściwości organoleptyczne ciecierzycy.

#### Geologia:

Obszary uprawy znajdują się na osadach czwartorzędowych. Osady te są zbudowane z podłoża piaszczystego o wysokiej przepuszczalności, głębokie, o niskiej zawartości materii organicznej. Są to główne cechy wyróżniające badany obszar.

Przesuwając się w kierunku wschodnim badanego obszaru, na obszar występowania materiałów ilastych, można zauważyć wyraźną zmianę warunków litologicznych. Kierując się na północny-wschód, napotykamy gleby piaszczysto-gliniaste, gliniaste i ilaste, natomiast na zachodzie zaczynają pojawiać się granity.

Z przeprowadzonego badania geomorfologicznego wynika zatem, że obszar ten posiada charakterystyczne cechy geologiczne, które w połączeniu z warunkami klimatycznymi odróżniają go od sąsiednich obszarów.

#### Gleby:

Na wyznaczonym obszarze znajdują się rozległe obszary gruntów z glebą gliniastą lub gliniasto-piaszczystą o dużej głębokości i dużej przepuszczalności, kwaśnym lub słabo zasadowym odczynem pH, niskim lub średnim poziomem przyswajalnego wapnia oraz zerowym lub bardzo niskim zasoleniem. Takie warunki glebowe nadają ciecierzycy specyficzne cechy, w szczególności związane z jej delikatną skórką, wysoką zdolnością absorpcji wody i maślaną konsystencją.

#### Ekotyp Fuentesauco:

Sadzenie odmiany *macrocarpum* z gatunku *Cicer arietinum* L. na wyznaczonym obszarze przez niezliczone pokolenia dało początek lokalnemu ekotypowi „Fuentesauco”, mało wymagającemu, ale o niskiej wydajności, który odzwierciedla najwyższy stopień przystosowania się do obszaru produkcji. Nasiona te stanowią dziedzictwo genetyczne o zasadniczym znaczeniu, ponieważ posiadają geny odpowiedzialne za odporność na główne szkodniki i choroby występujące na tym obszarze.

#### Czynniki ludzkie:

Rolnicy koncentrują swoje praktyki upraw na produkcji wysokiej jakości ciecierzycy, traktując wydajność jako cel drugorzędny, a na podstawie doświadczenia zdobytego na przestrzeni kilku pokoleń są w stanie wskazać najodpowiedniejsze działki do tego celu. Ponadto unikają mieszania różnych partii, co pozwala im uzyskiwać jednorodny produkt cieszący się uznaniem większości konsumentów”.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

[http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/2020\\_06\\_08+Pliego+IGP+Garbanzo+F+-Modificado-MM+.pdf/8b5167c3-16cb-959f-ae10-86c3a9c57466?t=1596450364056](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/2020_06_08+Pliego+IGP+Garbanzo+F+-Modificado-MM+.pdf/8b5167c3-16cb-959f-ae10-86c3a9c57466?t=1596450364056)

---