

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2022/C 433/23)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cebolla de la Mancha”

Nr UE: PGI-ES-02631 – 07.09.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa ChOG

„Cebolla de la Mancha”

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 1Cebula (cebule gatunku *Allium cepa* L.), typu „Recas”, przeznaczona do sprzedaży w stanie świeżym i w całości.

Chronione oznaczenie geograficzne będzie miało zastosowanie wyłącznie do cebuli o zawartości suchej masy między 5 % a 10 %, o masie od 165 do 1 000 gramów, średnicy od 50 do 120 mm i minimalnej zawartości cukru 3,5° w skali Brix (±0,5 %).

Zawartość suchej masy w „Cebolla de La Mancha” nadaje tym cebulom chrupiącą, mięsistą konsystencję, a minimalna zawartość cukru nadaje im łagodny, lekko ostry smak.

„Cebolla de la Mancha” ma kształt kulisty, dopuszczalne jest odkształcenie do 10 % średnicy biegunowej i równikowej.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„Cebolla de la Mancha” musi być pokryta co najmniej dwoma warstwami łusek, które muszą mieć barwę miedzi lub ciemnego brązu. Wnętrze cebuli musi mieć barwę białą.

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**

„Cebolla de La Mancha” musi być produkowana na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

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

Zakłady pakowania muszą być wyposażone w systemy umożliwiające pakowanie cebuli objętej chronionym oznaczeniem geograficznym oddzielnie od innych rodzajów cebuli.

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

Oprócz nazwy, pod którą produkt jest sprzedawany, etykiety na opakowaniach cebuli muszą zawierać logo marki „Cebolla de La Mancha” z napisem „Indicación Geográfica Protegida” [chronione oznaczenie geograficzne]. To logo musi być udostępnione wszystkim podmiotom gospodarczym, które o to wystąpią i są zgodne ze specyfikacją. Etykiety mogą opcjonalnie zawierać oznakowanie zgodności wydane przez jednostkę certyfikującą produkt.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji chronionego oznaczenia geograficznego odpowiada gminom należącym do następujących okręgów: Almansa, Centro, Hellín, Mancha and Manchuela (prowincja Albacete); Campo de Calatrava, Campos de Montiel i Mancha (prowincja Ciudad Real); Mancha Alta, Mancha Baja i Manchuela (prowincja Cuenca) oraz La Mancha, La Sagra, Talavera (wyłącznie gmina Talavera) i Torrijos (prowincja Toledo).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację „Cebolla de la Mancha” jako ChOG opiera się na następujących cechach cebuli: należy ona do rodzaju „Recas”, ma kształt kulisty, zawartość suchej masy 5 %–10 %, co najmniej dwie łuski zewnętrzne muszą mieć barwę miedzianą lub ciemnobrązową, wnętrze jest białe, minimalna zawartość cukru wynosi 3,5° w skali Brix, jednostkowa masa wynosi od 165 do 1 000 gramów, średnica ma między 50 a 120 mm. Cechy te są gwarantowane przez obszar geograficzny, na którym cebule są uprawiane, oraz przez sposób zarządzania uprawami.

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

a) *ukształtowanie terenu*

La Mancha otrzymuje spływ wód powierzchniowych z otaczających ją wzgórz i pasm górskich, a to ukształtowanie krajobrazu doprowadziło do powstania żyznych, dobrze nawadnianych równin wzdłuż brzegów rzek. Wraz ze studniami podziemnymi umożliwiło to uprawę cebuli w dość specyficznych warunkach glebowo-klimatycznych i nadało jej charakterystyczne właściwości organoleptyczne: chrupiącą, mięsistą konsystencję i łagodny, lekko ostry smak.

b) *klimat*

Temperatury w Kastylii-La Manchy są **ekstremalne** ze względu na wpływ kontynentu. Istnieją znaczne różnice (do 18–20 stopni) między temperaturami w porze nocnej i dziennej.

Opady deszczu są **bardzo niskie**, o średniej rocznej wynoszącej 392,83 mm/m² na określonym obszarze objętym chronionym oznaczeniem geograficznym, o **wysokim nasłonecznieniu** (średnio 2 777 godzin nasłonecznienia rocznie) i **ewapotranspiracji** latem. Ponadto **wilgotność względna jest niska** (średnia roczna 64 %), a **cyrkulacja wiatru jest prawie stała**, średni przebieg wiatru wynosi 216 km/dobę (i wzrasta średnio do 344 km/dobę w stacji meteorologicznej w Albacete).

c) *gleby*

Gleby są najczęściej **gliniaste lub gliniasto-piaszczyste, bardzo przepuszczalne i o wysokiej zawartości minerałów**. Poziom B jest wapienny a gleby kamieniste, porowate i łatwe do zaorania. W glebie zawartość gliny wynosi mniej niż 20 %. PH gleby jest alkaliczne, a jego wartości wahają się od 7,5 do 8,5. Zawartość materii organicznej jest zazwyczaj niska i wynosi około 1,5 %. Cebulę uprawia się na płytkich działkach na mało urodzajnych glebach ornych na głębokości około 35–40 cm. Ilość fosforu dostępnego dla roślin w glebie jest zazwyczaj średnia lub niewystarczająca, ale potas, magnez i wapń są łatwo dostępne.

5.2. *Specyfika produktu*

„Cebolla de la Mancha” ma następujące cechy:

są to cebule typu „Recas”.

mają kształt kulisty.

sucha masa waha się od 5 % do 10 %, co nadaje cebulom chrupiącą, mięsistą konsystencję.

mają co najmniej dwie suche łuski, które muszą mieć barwę miedzi lub ciemnego brązu.

wnętrze jest koloru białego.

minimalna zawartość cukru wynosi 3,5° w skali Brix, co nadaje cebuli łagodny, lekko ostry smak.

masa jednostkowa wynosi od 165 do 1 000 gramów.

średnica ma od 50 do 120 mm.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub danymi cechami jakościowym, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)*

Połączenie warunków glebowo-klimatycznych oraz praktyk uprawy na obszarze produkcji doprowadziło do wyboru **cebuli typu „Recas”**, która jest doskonale dostosowana do tego obszaru produkcji. Region Kastylii-La Mancha jest najważniejszym regionem produkcji w Hiszpanii, odpowiadającym za ponad połowę krajowych zbiorów cebuli, ze względu na ich szczególne cechy charakterystyczne takie jak kolor, wielkość, konsystencja i smak.

Oprócz składu genetycznego odmian „Recas” charakterystyczny **kolor** łuski jest bezpośrednio związany z liczbą godzin nasłonecznienia na tym obszarze, przy czym średnia roczna wartość nasłonecznienia wynosi 2 777 godzin, co sprawia, że co najmniej **dwie zewnętrzne warstwy mają barwę miedzi lub ciemnego brązu**.

Różnice temperatury między dniem a nocą wahają się **od 18 do 20 stopni**. Średnie temperatury nocne w miesiącach letnich wynoszą poniżej 20 °C, co oznacza, że rośliny cebuli zużywają mniej swoich rezerw podczas procesu oddychania nocnego, a **fotosynteza netto jest wyższa**. Prowadzi to do większych rozmiarów cebuli typu „Recas” uprawianych na obszarze objętym ChOG. **Cebule są średnie lub duże**, mają kształt kulisty o średnicy od 50 do 120 mm i masę jednostkową od 165 do 1 000 gramów.

Dostępność potasu, magnezu i wapnia w glebach na obszarze produkcji nadaje **cebuli „Cebolla de la Mancha” charakterystyczny słodki smak. Minimalna zawartość cukru wynosi 3,5° w skali Brix**a i nadaje cebuli łagodny, lekko ostry smak.

Opady deszczu na tym obszarze są **bardzo niskie** i wynoszą od **300 do 400 mm rocznie**. **Wysoki poziom nasłonecznienia i ewapotranspiracji** latem, w połączeniu z ciepłymi nocami i niskimi poziomami wilgotności względnej, powoduje, że **zawartość masy suchej wynosi od 5 % do 10 %**, co nadaje tym cebulom chrupiącą, mięsistą konsystencję.

Praktyki uprawy zazwyczaj mają na celu **zamknięcie szyi cebuli**, gdy te znajdują się pod **koniec procesu wzrostu** (dzieje się tak, gdy **liczba godzin nasłonecznienia i temperatury nadal są wysokie, wilgotność względna jest niska, cyrkulacja wiatru prawie stała, a ewapotranspiracja wysoka**). Połączenie warunków klimatycznych na tym obszarze, niskich temperatur i niskiej wilgotności względnej w miesiącach przechowywania cebuli, umożliwia utrzymanie **wysokiej ich jakości przez cały długi okres ich przydatności do spożycia**.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PC_IGP_CEBOLLA_DE_LA_MANCHA-20191202.pdf
