



Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2023/167)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Lenteja de La Armuña”

Nr UE: PGI-ES-0102-AM01 – 31.7.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Lenteja de La Armuña”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Instituto Tecnológico Agrario (ITACYL) [Instytut Technologii Rolnictwa]

—

4. Opis zatwierdzonej zmiany (zatwierdzonych zmian)

1. Zmiana w punkcie „Opis produktu”

Ekotyp „Rubia de La Armuña” zastąpiono handlowymi odmianami Guareña i Nikola oraz odpowiednio zaktualizowano właściwości morfologiczne i analityczne.

Odmiany handlowe Guareña i Nikola

Chronione oznaczenie geograficzne, zwane wówczas „szczególnym oznaczeniem”, zostało zarejestrowane w 1993 r. Od tego czasu na obszarze chronionym sadzono nowe odmiany handlowe wywodzące się z ekotypu „Rubia de La Armuña”. Odmiany te to Guareña i Nikola.

Guareña jest najczęściej sadzoną odmianą handlową na tym obszarze. Ta zarejestrowana w 2001 r. odmiana handlowa wywodzi się z ekotypu „Rubia de La Armuña”, który wykorzystano również do wyhodowania odmiany Nikola, zarejestrowanej do celów handlowych w 2021 r.

Odmiany Guareña i Nikola oraz ekotyp „Rubia de La Armuña” mają te same właściwości morfologiczne. Różnią się one jedynie pod względem występowania plamek na ziarnach.

— Guareña (i „Rubia de La Armuña”): mogą występować plamki.

— Nikola: występują plamki.

Jeśli chodzi o właściwości analityczne, w badaniu dotyczącym właściwości odżywczych „Lenteja de La Armuña” przeprowadzonym na Uniwersytecie w Salamance w 2016 r. stwierdzono, że nie ma znaczących różnic między tymi odmianami.

Odmiany Guareña i Nikola zastąpiły ekotyp „Rubia de La Armuña” ze względu na: ich selekcję klonalną opartą na ekotypie; ich podobne właściwości morfologiczne i analityczne; oraz przede wszystkim dlatego, że stosowanie odmian handlowych stanowi gwarancję pochodzenia, zdolności kiełkowania i czystości nasion.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

Co więcej, przez lata w uprawie odmian Guareña i Nikola stosowano te same techniki co w przypadku ekotypu „Rubia de La Armuña”. Z przeprowadzonych w tym czasie badań wynika, że plony osiągane w uprawie tych odmian są nieco wyższe niż w przypadku pierwotnego ekotypu. Jest to wynikiem selekcji klonalnej certyfikowanych odmian handlowych.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana właściwości morfologicznych i analitycznych*

Zmiana ta dotyczy pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Chronione oznaczenie geograficzne zostało zarejestrowane w 1993 r. Specyfikację produktu opracowano zgodnie z obowiązującymi wówczas normami. Niektóre właściwości produktu zostały opisane w sposób ogólny. Wartości analityczne dotyczące właściwości soczewicy określone w poprzedniej specyfikacji pochodzą z książki „Una fuente de proteínas” [„Źródło białka”], opublikowanej przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w 1984 r. Zostały one przedstawione jako wartości bezwzględne, a nie zakresy lub wartości minimalne i maksymalne. W związku z tym nie jest możliwe uzyskanie wyników badań analitycznych soczewicy dokładnie odpowiadających tym wartościom pod każdym lub prawie każdym względem.

Analizie poddano dane z badania przeprowadzonego na Uniwersytecie w Salamance wraz z próbkami z kolejnych lat z okresu 2012–2022. Stwierdzono, że pod względem średnich wartości soczewica „Lenteja de La Armuña” nie wykazuje żadnych właściwości fizycznych ani chemicznych, które można by uznać za wyróżniające ją jako produkt. Należy pamiętać, że uprawy soczewicy są narażone na trudne do kontrolowania czynniki zewnętrzne, takie jak opady, temperatury i przymrozki. Czynniki te mają wpływ na skład soczewicy w poszczególnych latach i są powodem jego dużej zmienności.

Szczególne cechy soczewicy „Lenteja de La Armuña” wynikają z morfologii. W rezultacie, w oparciu o przeprowadzone badania, opracowano i uwzględniono nowe parametry, które pozwalają lepiej scharakteryzować produkt. Parametry te obejmują: barwę, kształt, obecność plamek i minimalny rozmiar.

Właściwości morfologiczne zostały określone w następujący sposób:

- kształt: okrągły, spłaszczony;
- rozmiar: średnica do 9 mm;
- średnia masa 100 ziaren: minimum 5 g;
- barwa: zielona z odcieniami brązu;
- obecność plamek: mogą występować plamki (Guareña); występują plamki (Nikola).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana w punkcie „Dowód pochodzenia”*

Obecnie wymaga się, aby do partii soczewicy dołączane były dokumenty tranzytowe stanowiące dowód pochodzenia.

Usunięto wszystkie odesłania do zezwoleń wydanych przez Radę Regulacyjną lub przeprowadzonych przez nią kontroli. Urzędowe kontrole przeprowadza właściwy organ: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. W związku z tym punkt ten został przeredagowany.

Dodano odniesienie do przepisów art. 4 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 66/2014 i uporządkowano tekst, aby uczynić go czytelniejszym.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiana w punkcie „Opis metody produkcji”*

Usunięto wszystkie odesłania do zezwoleń wydanych przez Radę Regulacyjną lub przeprowadzonych przez nią kontroli.

Zmieniono układ tekstu, aby zapewnić lepsze zrozumienie procesów przeprowadzanych przez zarejestrowanych operatorów w celu zagwarantowania właściwości i jakości produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zmiana jednostki certyfikującej*

Wprowadzono zmianę w punkcie „Struktura kontroli”, ponieważ właściwym organem jest obecnie Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Zmiana w punkcie „Etykietowanie”*

Zmiana ta dotyczy pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Określono terminy, które muszą być umieszczone na etykiecie, oraz dodano logo chronionego oznaczenia geograficznego. Podobnie jak w innych punktach usunięto wszystkie odesłania do zezwoleń wydanych przez Radę Regulacyjną lub przeprowadzonych przez nią kontroli.

Usunięto również wszystkie odniesienia do etykietowania produktów wykorzystujących produkty posiadające ChOG jako składniki. Nie ma konieczności ich uwzględnienia w punkcie specyfikacji dotyczącym etykietowania, ponieważ istnieją wytyczne Komisji w tej sprawie.

Tekst preredagowano w taki sposób, aby był bardziej zrozumiały.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Zmiany redakcyjne – zmiany w układzie/prezentacji specyfikacji produktu*

Nagłówek jednego z punktów został zmieniony z „H) ETYKIETOWANIE I OZNAKOWANIE ZGODNOŚCI” (w poprzedniej specyfikacji) na „H) ETYKIETOWANIE”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Zmiany redakcyjne – zmiana administracyjna dotycząca związku*

Zmiana ta dotyczy pkt 5 jednolitego dokumentu.

Związek z obszarem geograficznym pozostaje bez zmian. Wprowadzono jednak zmiany w opisie, aby zapewnić jego zgodność z pkt 5 załącznika I do rozporządzenia (UE) nr 668/2014 poprzez dodanie nowszych informacji dotyczących renomy nazwy „Lenteja de La Armuña” i tym samym zharmonizowanie treści obu dokumentów: specyfikacji i jednolitego dokumentu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Lenteja de La Armuña”

Nr UE: PGI-ES-0102-AM01 – 31.07.2023

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Lenteja de La Armuña”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

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

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

Suszona soczewica, oddzielona od strąków, pochodząca z rodziny roślin *Leguminosae*, gatunku *Lens culinaris medicus*, odmian handlowych Guareña i Nikola, przeznaczona do spożycia przez ludzi.

W chwili wprowadzania do obrotu produkt objęty ChOG „Lenteja de La Armuña” musi posiadać następujące właściwości:

kształt: okrągły, spłaszczony;

wielkość: średnica do 9 mm;

średnia masa 100 nasion: minimum 5 g;

barwa: zielona z odcieniami brązu;

— obecność plamek: mogą występować plamki (Guareña); występują plamki (Nikola).

Minimalne cechy jakościowe ziaren soczewicy są następujące:

są całe;

są zdrowe, wolne od pleśni, procesów gnicia i owadów;

mieszczą się w granicach tolerancji dopuszczalnych dla kategorii handlowych „Extra” i „Primera” [pierwsza], zgodnie z wymogami handlowymi obowiązującymi w miejscu przeznaczenia.

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 określonym obszarze geograficznym*

Soczewica musi być uprawiana, poddawana obróbce i przechowywana na wyznaczonym obszarze.

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

Soczewica musi być przechowywana w suchych i chłodnych warunkach, aby zapobiec pogorszeniu jakości ziaren, na przykład ich stwardnieniu lub szybszemu wysychaniu. Umożliwia to zachowanie właściwości zdrowotnych i organoleptycznych produktu.

Pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu zapewnienia ostatecznej jakości i identyfikowalności produktu.

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

Wszystkie opakowania, niezależnie od ich rodzaju, w których soczewica jest wprowadzana do obrotu, są opatrzone numerowaną etykietą zawierającą obowiązkowy unijny symbol chronionego oznaczenia geograficznego oraz nazwę „Lenteja de La Armuña”. Etykieta zawiera również logo chronionego oznaczenia geograficznego wskazane zarówno w specyfikacji produktu, jak i w jednolitym dokumencie.

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

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Produkcja rolna i pakowanie soczewicy odbywają się na obszarze o powierzchni 756 km². Jest on położony w okręgu (hiszp. *comarca*) La Armuña, w północnej części prowincji Salamanka. Obszar obejmuje następujące gminy:

Aldealengua, Aldeanueva de Figueroa, Aldearrubia, Almenara de Tormes, Arcediano, Cabezabellosa de la Calzada, Cabrerizos, Calzada de Valdunciel, Castellanos de Moriscos, Castellanos de Villiquera, Espino de la Orbada, Forfoleda, Gomecello, Monterrubio de Armuña, Moriscos, Negrilla de Palencia, La Orbada, Pajares de la Laguna, Palencia de Negrilla, Parada de Rubiales, Pedrosillo el Ralo, Pedroso de la Armuña, Pitiegua, Salamanka (tylko część gminy położona na prawym brzegu rzeki Tormes), San Cristóbal de la Cuesta, Tardáguila, Topas, Torresmenudas, Valdunciel, Valverdón, La Vellés, Villamaryor, Villares de la Reina oraz Villaverde de Guareña.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek zachodzący między obszarem geograficznym a produktem „Lenteja de La Armuña” opiera się na jego renomie. Wynika ona z długiej tradycji uprawy odmiany „Rubia de La Armuña” na tym obszarze.

Wzmianki o uprawie i spożywaniu soczewicy pojawiają się w różnych opracowaniach dotyczących rolnictwa i kuchni publikowanych na przestrzeni setek lat. Szczególne odniesienia do tego rodzaju roślin strączkowych można znaleźć w księgach Columelli. W rozdziale VII drugiej księgi jego dzieła „O rolnictwie” autor opisał zasady uprawy soczewicy: „[n]ajlepiej jest siać soczewicę na lekkiej, luźnej i przede wszystkim suchej glebie, ponieważ gdy zakwitnie, może łatwo zepsuć się w żyznych, wilgotnych warunkach”. Odniesienia do spożywania soczewicy można znaleźć również w „Libro de Buen Amor” [„Księżde dobrej miłości”] autorstwa pisarza znanego jako „Arcykapłan Hita”.

Gleby na obszarze produkcji nadają się do uprawy soczewicy. Są to gleby brunatne i czerwono-brunatne, piaszczyste, głębokie, o obojętnym lub lekko zasadowym pH i odpowiedniej zawartości wapnia i potasu oraz zróżnicowanej zawartości fosforu. Gleby te są ubogie w materię organiczną. Klimat na tym obszarze jest kontynentalny i charakteryzuje się długimi, mroźnymi zimami oraz bardzo krótkimi, gorącymi i suchymi latami. Temperatury wahają się od -10 °C w grudniu i styczniu do 35 °C w lipcu i sierpniu. Opady występują rzadko, a ich średnia roczna suma wynosi 300–400 mm.

Połączenie tych dwóch czynników, czyli gleby i klimatu, oraz tradycyjnych technik uprawy stosowanych przez rolników z La Armuña, a także działalność handlowa prowadzona w ostatnich latach, przyczyniły się do wzrostu reputacji i renomy produktu.

Wzmiankę o odmianie „Rubia de La Armuña” można znaleźć na s. 218 książki „Una fuente de proteínas. Alubias, garbanzos y lentejas” [„Źródło białka. Fasola, ciecierzycy i soczewica”], opublikowanej przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności (1984).

Z ekotypu „Rubia de La Armuña” wywodzą się inne certyfikowane odmiany handlowe, co gwarantuje ich pochodzenie i czystość. Odmiany te to Guareña i Nikola.

W ostatnich latach wzmianki o soczewicy „Lenteja de La Armuña” pojawiły się w wielu innych publikacjach. Francisco García González w swojej książce „La Armuña: algo más que trigo y lentejas” [„La Armuña: nie tylko pszenica i soczewica”] opisał ją w następujący sposób:

„Soczewica z regionu La Armuña

to wspaniały produkt,

który poprawia samopoczucie

i jest przyjazny dla kieszeni [...]”.

Produkt jest wymieniony w różnych oficjalnych katalogach produktów spożywczych wysokiej jakości, takich jak „Inventario Español de Productos Tradicionales” [„Spis hiszpańskich produktów tradycyjnych”], opublikowany przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w 1996 r., oraz „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León” [„Spis produktów rolno-spożywczych wysokiej jakości we wspólnocie autonomicznej Kastylii i Leónu”], opublikowany przez rząd wspólnoty autonomicznej Kastylii i Leónu (2001).

W 2009 roku Diputación de Salamanca wydała książkę kucharską poświęconą soczewicy „Lenteja de La Armuña”. Zawiera ona ponad 20 przepisów opracowanych przez różnych kucharzy z prowincji. W książce mowa jest o „Lenteja de La Armuña” jako jednym z produktów wyróżniających się w kuchni regionu opisanych w „Guía gastronómica de la provincia de Salamanca” [„Przewodnik po kuchni prowincji Salamanka”] (2018).

W książce „Las Legumbres en la Gastronomía del Siglo XIX” [„Rośliny strączkowe w kuchni XIX w.”] (Everest, 2012) soczewica ta jest wymieniona jako główny składnik dań przygotowanych przez kucharzy z Kastylii i Leónu. Jako przykład można wymienić „Lentejas de La Armuña» z wątróbką kaczą i sosem przepisu Pedro Ximéneza” oraz „Tartine z soczewicą »Lentejas de La Armuña« i prosięciem rasy iberyjskiej”.

„Lenteja de La Armuña” stała się centralnym elementem wielu wydarzeń, takich jak międzynarodowy konkurs opowiadań „Lenteja de Oro de La Armuña” [„Złota soczewica z regionu La Armuña”], „Carrera Popular Lenteja de La Armuña” [wyciąg „Lenteja de La Armuña”] w gminie Tardaguila, który odbywa się od 2017 r. oraz wystawa fotografii „La Armuña. Tierra binada” [„La Armuña. Dwukrotnie zaorana ziemia”] w Muzeum Handlu w Salamance otwarta w 2020 r. Wystawę zorganizowano w hołdzie rolnikom pracującym przy uprawie soczewicy w regionie Armuña.

O znaczeniu soczewicy objętej ChOG „Lenteja de La Armuña” i jej reputacji świadczy fakt, że jej nazwa jest umieszczana na budynkach miejskich i pomnikach w okolicy, czego przykładem jest miejski ośrodek sportowy „IGP Lenteja de La Armuña” w Castellanos de Moriscos.

Produkt otrzymał wiele nagród przyznawanych w Kastylii i Leónie za wyjątkową jakość nasion roślin strączkowych. Przykładami takich nagród są „Nagroda za najlepszy produkt spożywczy: rośliny strączkowe Kastylii i Leónu” dla północnej części regionu Kastylii w 2017 r. oraz „Nagroda za jakość: rośliny strączkowe wyróżnione znakiem »Marca de Garantía« [lokalny system jakości] lub ChOG w Kastylii i Leónie”. Wyróżnienia te świadczą o znaczeniu roślin strączkowych, w tym „Lenteja de La Armuña”, w regionie.

Ponadto alpinista, odkrywca i prezenter telewizyjny Jesús Calleja zabrał „Lenteja de La Armuña” ze sobą podczas jednej ze swoich podróży do Etiopii, która została pokazana w programie „Planeta Calleja”, emitowanym w hiszpańskiej telewizji od 2014 r.: odcinek z 17.01.2022, 42. minuta.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias>