

**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**

(2012/C 367/07)

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

„CHUFA DE VALENCIA”

NR WE: ES-PDO-0105-0936-09.01.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

**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 (określić jakie)

**2. Rodzaj 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
- 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:**

- Skreśla się minimalne wymagane cechy bulw w przypadku miękkiej cibory jadalnej („Chufa tierna”).  
Uzasadnienie: duże zróżnicowanie wielkości i wagi miękkich bulw. Miękką cibora jadalna nie jest nigdy sprzedawana bezpośrednio konsumentom ani nie jest oznaczana chronioną nazwą pochodzenia. Minimalne rozmiary bulw ma zapewnić proces selekcji suchych bulw cibory.
- Zapis dotyczący składu wagowego suchej masy otrzymuje następujące brzmienie: cukry: co najmniej 11 %, tłuszcze: co najmniej 25 %, białko: co najmniej 6,5 %, skrobia: co najmniej 25 %, błonnik surowy: co najmniej 5 %.

Uzasadnienie: poprawa jakości „Chufa de Valencia” i uaktualnienie zakresów wartości na podstawie dostępnych danych.

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

Zawartość skrobi: postanowiono utrzymać dolną granicę i skreślić górną granicę, gdyż zawartość powyżej 40 % nie wpływa niekorzystnie na jakość bulw ani na jakość horchaty.

Zawartość cukrów: utrzymuje się dolną granicę ustaloną w poprzednim rozporządzeniu i skreśla się górną granicę, gdyż zawartość powyżej 17,5 % nie wpływa niekorzystnie na jakość bulw ani na jakość produktów wytwarzanych z cibory jadalnej.

Zawartość tłuszczów: im wyższa zawartość tłuszczu w bulwie cibory, tym większa wydajność i jakość rośliny, skreślono zatem górną granicę, utrzymując dolny limit.

Zawartość białka: skreślono górną granicę i utrzymano dolną, gdyż zawartość białka przekraczająca ustalony limit nie obniża jakości bulw, lecz stanowi jakość dodaną.

Zawartość błonnika: cibora jadalna ma dużą zawartość błonnika, co należy wziąć pod uwagę przy opisie cech cibory jadalnej objętej chronioną nazwą pochodzenia.

- Ochronie będą podlegać następujące rodzaje cibory jadalnej: miękka („Tierna”), sucha („Seca”) i sucha wyselekcjonowana („Seca seleccionada”). (Skreśla się nazwy „Chufa seca cosechero” i „Chufa seca granza”).
- Uzasadnienie: skreślane nazwy całkowicie wyszły z użycia i mieszczą się w zakresie terminu „sucha cibora jadalna wyselekcjonowana” („Chufa seca seleccionada”).
- Wilgotność suchej cibory jadalnej waha się od 6,5 % do 12 %. (Obniża się dolną granicę wilgotności z 7,5 % do 6,5 %.)
- Uzasadnienie: nie wpływa to na jakość cibory jadalnej, natomiast ułatwia jej przechowywanie dzięki mniejszej podatności na grzyby.
- Minimalną średnicę suchej cibory jadalnej wyselekcjonowanej ustala się na 3 mm.
- Uzasadnienie: z pomiarów bulw cibory jadalnej wynika, że do wprowadzenia do obrotu nadaje się już bulwa o średnicy 3 mm, która przechodzi przez sita komercyjne i ma dokładnie takie same właściwości chemiczne, jak większe bulwy.

### 3.2. Obszar geograficzny:

- Proponuje się dodanie do obszaru produkcji gmin Massalfassar, Museros i Emperador.

Uzasadnienie: te trzy miejscowości są tak samo związane z uprawą cibory jadalnej, jak pozostałe 16 miejscowości już objęte chronioną nazwą pochodzenia; mają one identyczne warunki glebowo-klimatyczne oraz znajomość i tradycję tej uprawy.

JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CHUFA DE VALENCIA”

NR WE: ES-PDO-0105-0936-09.01.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

### 1. Nazwa:

„Chufa de Valencia”

### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

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

#### 3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

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

Nazwa: „Chufa de Valencia”.

Opis produktu: bulwa odmiany populacyjnej cibory jadalnej (*Cyperus esculentus* L. var. *sativus* Boeck.) o różnych kształtach i rozmiarach, cienkiej skórcie o skorkowaciałej tkance i o wysokiej zawartości tłuszczu i cukrów.

„Chufa de Valencia” to zebrana, umyta i wysuszona cibora jadalna, o wilgotności od 6,5 % do 12 %, wyselekcjonowana, o średnicy powyżej 3 mm.

Wyselekcjonowane bulwy cibory jadalnej powinny mieć typowy wygląd, być zdrowe, nienaruszone, czyste i pozbawione szkodliwych substancji, które mogłyby wpływać na ich jadalność i przechowywanie.

Skład chemiczny „Chufa de Valencia” objętej chronioną nazwą pochodzenia pod względem zawartości wagowej w suchej masie:

- cukry: co najmniej 11 %,
- tłuszcze: co najmniej 25 %,
- białko: co najmniej 6,5 %,
- skrobia: co najmniej 25 %,
- błonnik surowy: co najmniej 5 %.

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

—

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

—

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

Na wyznaczonym obszarze powinny odbywać się następujące etapy produkcji cibory jadalnej:

- sadzenie, które następuje od marca do czerwca, oraz zbiory od końca października,
- mycie i suszenie cibory jadalnej, trwające przez trzy miesiące. Zarówno cechy klimatu tego obszaru, jak i wiedza fachowa rolników specjalizujących się w produkcji cibory jadalnej są niezbędnymi warunkami prawidłowego suszenia produktu metodą rzemieślniczą, a także mają zasadnicze znaczenie dla osiągnięcia przez bulwy pożądanego ostatecznego składu,
- oczyszczanie bulw cibory jadalnej, w ramach którego suche bulwy poddaje się kolejnemu procesowi oczyszczania w celu usunięcia wadliwych egzemplarzy. Dzięki długoletniemu doświadczeniu producentów na tym obszarze proces oczyszczania całkowicie eliminuje wszystkie bulwy niepełniące odpowiednich warunków,
- selekcja i klasyfikacja – suche i czyste bulwy są selekcjonowane w celu usunięcia pozostałości upraw oraz bulw uszkodzonych przez szkodniki i w inny sposób. Bulwy są następnie klasyfikowane pod względem średnicy. Są to ostatnie etapy produkcji prowadzące do uzyskania produktu końcowego, opisanego w pkt 3.2. Dzięki swojej wiedzy na temat cibory jadalnej, a także wypracowanym technikom i posiadanym środkom producenci dokonują selekcji i klasyfikacji bulw cibory jadalnej w zadowalający sposób, uzyskując produkt końcowy.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji cibory jadalnej objętej chronioną nazwą pochodzenia znajduje się na terenie L'Horta Nord de Valencia i obejmuje następujące gminy: Albalat dels Sorells, Alboraya, Albuixech, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Burjassot, Emperador, Foios, Godella, Massalfassar, Meliana, Moncada, Museros, Paterna, Rocafort, Tavernes Blanques, Valencia i Vinalesa.

Jest to obszar równinny, należący do przybrzeżnych obszarów sedymentacyjnych Morza Śródziemnego, o klimacie śródziemnomorskim, wysokiej wilgotności względnej i niewielkich wahanach temperatury w ciągu dnia ze względu na bliskość morza.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

#### Czynniki naturalne

— Orografia: równina należąca do przybrzeżnych obszarów sedymentacyjnych Morza Śródziemnego.

— Gleba: gleby gliniasto-piaszczyste, dobrze odwodnione i zniwelowane.

Gleby o lekkiej konsystencji, luźne, drobnoziarniste i niezachwaszczone.

— Klimat: śródziemnomorski o wysokiej wilgotności względnej i niewielkich wahaniach temperatury w ciągu dnia ze względu na bliskość morza, które łagodzi wahania temperatury.

Wysoka wilgotność względna jest korzystna dla upraw, biorąc pod uwagę małe opady na tym obszarze.

— Warunki hydrologiczne: obszar o niewielkich opadach, średnio ok. 400 mm rocznie. Obszar produkcji jest nawadniany poprzez sieć rowów irygacyjnych pobierających wodę z rzeki Turia. Są one używane w okresie letnim.

#### Czynnik ludzki

Ciborę jadalną, jako produkt o delikatnym smaku, sprowadzili do Hiszpanii Arabowie w VIII w. Na jego bazie, w drodze maceracji, sporządzano napój orzeźwiający. W XIII w. uprawa cibory jadalnej upowszechniła się w obszarze śródziemnomorskim obecnej Wspólnoty Autonomicznej Walencji. A. J. Cavanilles w 1975 r. pisał o uprawie cibory jadalnej na 15 ha na terenach Alboraya i Almàssera, opisując uprawę i spożycie tej rośliny. Naukowcy z tego obszaru opublikowali liczne badania dotyczące cibory jadalnej, jej właściwości oraz cech mikrobiologicznych, a także napoju uzyskiwanego w drodze jej maceracji.

Uprawa cibory jadalnej należy do tradycji tego obszaru geograficznego i ma duże znaczenie społeczno-gospodarcze, stanowiąc główne źródło utrzymania ponad 500 rolników posiadających znaczne umiejętności techniczne w zakresie tej uprawy. Ich wiedza fachowa dotycząca przygotowania terenu, sadzenia, postępowania z uprawami, zbioru i suszenia bulw jest niezbędna do uzyskania produktu końcowego najwyższej jakości.

### 5.2. Specyfika produktu:

Wśród parametrów chemicznych, od których zależy jakość bulw cibory jadalnej, należy wymienić zawartość tłuszczu i białka. Są to główne parametry odróżniające pod względem jakości ciborę jadalną z regionu Walencji od cibory uprawianej na innych obszarach, która cechuje się niższą zawartością tłuszczu i białka. Ponadto cibora jadalna z regionu Walencji ma cieńszą skórkę niż ta uprawiana w innych regionach. Cibora jadalna z regionu Walencji ma zatem słodszy i bardziej intensywny smak, cieńszą skórkę oraz większe i bardziej jednolite rozmiary.

### 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):

Klimat obszaru ma decydujący wpływ na kiełkowanie, wzrost i produkcję cibory jadalnej. Czynnikiem ten, wraz z warunkami glebowymi terenu, powstałymi głównie za sprawą piasku nanoszonego z plaży z biegiem lat, tworzy właściwe środowisko do wzrostu cibory jadalnej, dzięki czemu jej bulwy osiągają pożądany rozmiar i jakość: słodszy i bardziej intensywny smak, cieńszą skórkę oraz większe i bardziej jednolite rozmiary.

Uprawa cibory jadalnej wymaga temperatur średnich i wysokich, od 13 °C do 25 °C, i niewystępowania przymrozków w okresie kiełkowania i wzrostu bulw. Biorąc pod uwagę małe opady na tym obszarze, wysoka wilgotność względna jest korzystna dla upraw. Wszystkie te warunki są spełnione na wyznaczonym obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia, jak już wspomniano w pkt 5.1.

Jakość produktu zależy także od czynnika ludzkiego: wiedzy fachowej rolników na obszarze produkcji, specjalizujących się w uprawie cibory jadalnej. Do uzyskania cibory jadalnej o odpowiedniej jakości niezbędna jest zwłaszcza jej uprawa w płodozmianie z innymi produktami ogrodnictwa śródziemnomorskiego, skuteczne zwalczanie chwastów oraz inne kluczowe etapy uprawy.

Na etapach produkcji następujących po zbiorze bulw cibory jadalnej, mianowicie podczas ich staranego, powolnego suszenia metodą rzemieślniczą, cibora jadalna z regionu Walencji uzyskuje swoje wyjątkowe, niepowtarzalne właściwości.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

[http://www.agricultura.gva.es/pc\\_chufadevalencia](http://www.agricultura.gva.es/pc_chufadevalencia)

---