

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2010/C 149/07)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA”****NR WE: IT-PDO-0005-0687-06.03.2008****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„Carciofo Spinoso di Sardegna”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem III):**

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Carciofo Spinoso di Sardegna” otrzymuje się z lokalnego ekotypu „Spinoso Sardo”, należącego do gatunku *Cynara scolymus* i charakteryzuje się on następującymi cechami: średniej wielkości roślina wieloletnia, posiadająca kłacze, rosnąca pionowo do góry, a jej główny kwiatostan znajduje się na wysokości od 45 do 70 cm, wytwarzająca liczne odrośla, kwiaty zbiera się stopniowo przez cały okres kwitnienia. Liście posiadają kolce, są koloru zielonego, średniej wielkości i cechują się znaczną heterofilią, która przejawia się w dużej liczbie liści z wewnętrznymi blaszkami i innych liści klapowanych lub częściej pierzastych. Kwiatostan jest stożkowy, wydłużony, średnio spójny, o wysokości co najmniej 6 cm i średnicy od 6 do 13 cm; zewnętrzne przysadki są barwy zielonej z licznymi pasmami fioletowo-brunatnymi, duże, wydłużone o szpiczastym wierzchołku zakończonym żółtym kolcem; wewnętrzne przysadki są barwy żółtej słomkowej z fioletowymi pasmami; szypułka ma długość od 10 do 40 cm (zgodnie z odstępstwem dopuszczonym w rozporządzeniu (WE) nr 1466/2003) i grubość średnio od 1 do 3,5 cm.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

ChNP „Carciofo Spinoso di Sardegna” musi posiadać następujące cechy:

Fizyczne: kształt: kwiatostan stożkowy, wydłużony, średnio spójny; barwa: zielona z licznymi pasmami fioletowo-brunatnymi; kolce w przysadkach o barwie żółtej; struktura łodygi: część wewnętrzna mało włóknista, delikatna i jadalna; część jadalna: stanowi nie mniej niż 30 % wagi świeżego kwiatostanu.

Chemiczne: zawartość węglowodanów nie mniej niż 2,5 g na 100 g świeżego produktu; zawartość polifenoli nie mniej niż 50 mg na 100 g świeżego produktu; sód: nie więcej niż 0,125 g na 100 g świeżego produktu; żelazo: nie więcej niż 0,80 mg na 100 g świeżego produktu.

Organoleptyczne: zapach: intensywny ostowy i kwiatowy; konsystencja: przysadki mięsiste i jednocześnie delikatne i kruche u podstawy; smak: mięsisty o zrównoważonym połączeniu smaku gorzkiego i słodkiego dzięki obecności pochodnych polifenoli i cynaryny; cierpkość: zawartość taniny, naturalnego składnika karczochów, jest mało odczuwalna, ponieważ jest zrównoważona przeważającym słodkim smakiem, wynikającym z dużej zawartości węglowodanów. Tradycyjny sposób spożycia kwiatostanu i łodygi „Carciofo Spinoso di Sardegna” w stanie świeżym umożliwia lepsze wykorzystanie zawartych w nim składników odżywczych. Za ChNP „Carciofo Spinoso di Sardegna” może być uznany tylko produkt należący do kategorii handlowych „ekstra” lub „I”.

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:*

Wszystkie etapy produkcji „Carciofo Spinoso di Sardegna” są przeprowadzane na obszarze określonym w pkt 4.

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

W celu umożliwienia tradycyjnego sposobu spożycia „Carciofo Spinoso di Sardegna” w stanie świeżym, zważywszy na fakt, że produkt ten łatwo się psuje, tj. traci cechy świeżości takie jak połysk i jędrność kwiatostanu, łodygi i liści, należy do niezbędnego minimum ograniczyć wszelkie operacje i poddać produkt kondycjonowaniu natychmiast po zbiorze. Ten wymóg przynosi niewątpliwą korzyść dla zachowania świeżości dzięki ograniczeniu utleniania i odparowywania, którym ulegałyby produkt i które zmieniłyby jego cechy fizyczne, organoleptyczne i chemiczne.

„Carciofo Spinoso di Sardegna” jest wprowadzany do sprzedaży w następujących, zamkniętych opakowaniach, na których umieszczone jest logo: tacki zawierające od 2 do 12 kwiatów całych lub porcjowanych; koszyki z materiału odpowiedniego do zastosowań spożywczych o pojemności od 500 g do 5 kg; skrzynki drewniane, kartonowe i plastikowe z materiału odpowiedniego do zastosowań spożywczych zawierające od 4 do 60 kwiatów.

Wyjątek czyni się dla materiałów uznawanych za odpowiednie do pakowania produktu w myśl obowiązujących w tym zakresie wspólnotowych przepisów prawa. Każde opakowanie musi zawierać „Carciofo Spinoso di Sardegna” należące do tej samej kategorii towarowej. Ponadto widoczna część zawartości każdego z opakowań musi odzwierciedlać stan pozostałej zawartości.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykietach umieszczanych na opakowaniach muszą znajdować się następujące informacje: „Carciofo Spinoso di Sardegna” ChNP i logo wspólnotowe; określenie kategorii „ekstra” lub „I”; kaliber; liczba kwiatów; wszelkie inne informacje przewidziane w obowiązujących przepisach prawa; logo.

Logo nazwy to wystylizowany rysunek karczocha kolczastego, spersonifikowanego przez umieszczony w jego środku rysunek uśmiechu, dzięki czemu główka warzywa przypomina ludzką twarz, a liście otwarte ramiona, rozpostarte w przyjacielskim i serdecznym geście. Przekaz, jaki z tego rysunku wynika, to informacja o produkcie o łagodnym smaku mimo kolczastego wyglądu.



Chroniona nazwa pochodzenia musi być przedstawiona na etykiecie jasną, nieusuwalną czcionką w kolorze wyraźnie kontrastującym z kolorem etykiety i taką, by wyraźnie odznaczała się od wszystkich innych informacji umieszczonych na etykiecie, których rozmiar musi być o połowę mniejszy w porównaniu z czcionką użytą do wykonania napisu ChNP. Zabrania się dodawania do chronionej nazwy pochodzenia jakiegokolwiek określenia wyraźnie nieprzewidzianego; dopuszcza się natomiast używanie nazw przedsiębiorstw i prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem, że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

„Carciofo Spinoso di Sardegna” musi być uprawiany i pakowany na obszarach produkcji, które leżą na terenie następujących gmin:

Prowincja Cagliari: Assemini, Assemini Isola Amministrativa (I.A.), Barrali, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Donori, Elmas, Escolca (I.A.), Guasila, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Muravera, Nuraminis, Sordiana, Pimentel, Pula, Quartu Sant’ Elena, Quartucciu, Samatzai, San Sperate, San Vito, Selargius, Selegas, Sestu, Sinnai (I.A.), Ussana, Uta, Villanovafranca, Villaputzu, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.

Prowincja Carbonia-Iglesias: Giba, Masainas, Piscinas, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant’Anna Arresi, Tratalias, Villaperuccio.

Prowincja Medio Campidano: Furtei, Gonnosfanadiga, Pabillonis, Pauli Arbarei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu, Serramanna, Serrenti, Villacidro, Villamar.

Prowincja Oristano: Arborea, Barattoli San Pietro, Bauladu, Bosa, Cabras, Cuglieri, Flussio, Magomadas, Marrubiu, Milis, Mogoro, Narbolia, Nurachi, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, San Nicolò Arcidano, Santa Giusta, San Vero, Siamaggiore, Seneghe, Sennariolo, Simaxis, Solarussa, Terralba, Tramatzu, Tresnuraghes, Uras, Zeddiani, Zerfaliu.

Prowincja Nuoro: Dorgali, Galtellì, Irgoli, Loculi, Onifai, Orosei, Posada, Siniscola, Torpè.

Prowincja Ogliastra: Arzana (I.A.), Barisardo, Baunei, Cardedu, Girasole, Lanusei (I.A.), Loceri (I.A.), Lotzorai, Tertenia, Tortoli.

Prowincja Sassari: Alghero, Banari, Castelsardo, Florinas, Ittiri, Montresta, Olmedo, Ossi, Valledoria, Viddalba, Villanova Monte Leone, Porto Torres, Putifigari, Uri, Santa Maria Coghinas, Sassari, Usini, Sedini, Sennori, Sorso, Tissi.

Prowincja Olbia-Tempio: Badesi, Budoni, San Teodoro.

Powyzszy obszar produkcji pokrywa się z obszarem, na którym „Carciofo Spinoso di Sardegna” jest tradycyjnie uprawiany. Obszary te posiadają wszystkie cechy glebowo-klimatyczne odpowiednie dla upraw, a jednocześnie to tutaj powstało całe dziedzictwo doświadczeń, tradycji i umiejętności techniczno-uprawnych, które gwarantują nadanie produktowi charakterystycznych cech.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Wszystkie gleby położone na obszarze produkcji określonym w pkt. 4, na których uprawia się „Carciofo Spinoso di Sardegna”, są pochodzenia aluwialnego, są świeże, bogate w fosfor, żelazo, magnez, wapń, potas i substancje organiczne, na ogół mają odczyn obojętny lub lekko subalkaliczny.

Średnia temperatura zimą wynosi 11,3 °C, a latem około 24 °C. Przymrozki występują bardzo rzadko, opady śniegu stanowią wyjątek. Roczny rozkład opadów deszczu jest bardzo nieregularny: najwyższy ich poziom występuje zimą, a latem nie występują niemal w ogóle.

5.2. Specyfika produktu:

Specyficzne cechy „Carciofo Spinoso di Sardegna” to nieznaczna cierpkość, przyjemny smak, wynikający ze zrównoważonego połączenia smaku gorzkiego i słodkiego oraz delikatność mięszu, co umożliwia spożywanie produktu w stanie świeżym. Inne cechy to duża zawartość polifenoli i innych składników odżywczych oraz duża zawartość sodu i żelaza.

Ostatnia, ale nie mniej ważna cecha to specyficzny kształt kwiatu, który dzięki ściśle przylegającym do siebie przysadkom chroni roślinę przed przenikaniem z zewnątrz szkodliwych substancji, a przez to zapewnia jej dobry smak.

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

Cechy, które uzasadniają wniosek o uznanie „Carciofo Spinoso di Sardegna” za chronioną nazwę pochodzenia i które odróżniają go od innych produktów z tej samej kategorii handlowej, to: nieznaczna cierpkość, przyjemny smak, wynikający ze zrównoważonego połączenia smaku gorzkiego i słodkiego, delikatność mięszu, co umożliwia spożywanie rośliny w stanie świeżym, duża zawartość składników odżywczych o wyraźnym działaniu oczyszczającym na organizm (pobudzanie diurezy, oczyszczanie wątroby, obniżanie poziomu cholesterolu w krwi), znaczna zawartość węglowodanów, soli mineralnych, żelaza, potasu, fosforu i różnych witamin, w szczególności z grupy A.

Te specyficzne cechy mają swoje źródło w silnym związku z terytorium wyspy, który jest szczególnie odpowiedni dla karczocha, zarówno ze względu na tradycyjne techniki upraw, jak i sprzyjające warunki glebowo-klimatyczne i budowę terenu. Duża ilość wapnia, magnezu i potasu, występująca w przeważającej większości terenów, na których uprawiany jest karczoch, jest najważniejszą cechą, gwarantującą roślinie odporność na warunki stresowe związane z wysokimi temperaturami i niską wilgotnością względną. Również i gleby „świeże”, głębokie, pochodzenia głównie aluwialnego i pozbawione wód stojących, warunkują doskonale zdolności wymiany, gwarantując całkowite wchłanianie przez roślinę fosforu, żelaza i potasu i innych soli mineralnych, które są składnikami wpływającymi na kształtowanie się cech opisanych w pkt 5.2.

Czynniki klimatyczne wpływają na jakość „Carciofo Spinoso di Sardegna”, ponieważ warunkują podstawowe funkcje rośliny, takie jak fotosynteza, wchłanianie wody i substancji odżywczych. Światło jest bardzo ważnym czynnikiem klimatycznym kształtującym cechy jakościowe „Carciofo Spinoso di Sardegna”, a intensywność nasłonecznienia, w szczególności w okresie zimowym, wpływa również na wytwarzanie substancji zapasowych, takich jak węglowodany, które wpływają na smak produktu i sprawiają, że karczochy te szczególnie nadają się do spożywania w stanie świeżym. Można ponadto zauważyć, że intensywne nasłonecznienie występujące na całym obszarze produkcji jest jednorodne, ponieważ różnice poziomów między terenami przeznaczonymi pod produkcję, zarówno północnymi, jak i południowymi, nie mają znaczenia dla prawidłowego rozwoju rośliny.

Poza tymi istotnymi dla upraw rośliny cechami obszaru produkcji również ludzie i ich tradycja, doświadczenie i umiejętności umożliwiają – poprzez ręcznie przeprowadzanie zbioru, sortowania i kalibrowania – wybranie najlepszych sztuk karczochów. Karczowanie i usuwanie koleców przeprowadzane przez miejscowych wysoko wyspecjalizowanych robotników gwarantują uzyskanie wyselekcjonowanego produktu. Optymalne połączenie czynników agronomicznych, takich jak okres wysadzania, gęstość upraw, umiejętne zastosowanie nawadniania, nawożenia i środków fitosanitarnych, mądrze wykorzystywanych przez człowieka, a także ograniczenie okresu uprawy karczocha na jednym terenie do 1–3 lat, dzięki czemu rośliny są jędrne, podkreślają naturalne przeznaczenie „Carciofo Spinoso di Sardegna” do spożywania w stanie świeżym.

Z historycznego punktu widzenia produkcja i uprawa karczocha, a szczególnie jego związek ze środowiskiem, mają swoje korzenie w epoce Fenicjan i przez wieki przetrwały do naszych czasów, a obecnie stanowią jedną z najważniejszych gałęzi gospodarki Sardynii i całego kraju. Pisemne świadectwa obecności karczochów na Sardynii pojawiły się już w drugiej połowie XVIII w. w traktacie szlachcica z Sassari – Andrei Manca dell’Arca, który w swoim dziele *Agricoltura di Sardegna* (Sardyńskie rolnictwo), opublikowanym w 1780 r., jeden z rozdziałów zatytułował: „Cardo e Carciofo. Propagazione. Varietà. Coltivazione. Uso.” (Oset i karczoch. Rozpowszechnienie. Odmiany. Uprawa. Wykorzystanie). Dowody istnienia „Carciofo Spinoso di Sardegna” w pierwszych dziesięcioleciach ubiegłego wieku znaleźć można również w dziele Maxa Leopolda Wagnera zatytułowanym *La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua* (Życie wiejskie na Sardynii odzwierciedlone w języku), wydanym w Heidelbergu w Niemczech w 1921 r. Od pierwszych dziesięcioleci XX w. rolnictwo na wyspie odrozdziło się w dużym stopniu, ukierunkowując się – również w przypadku karczochów – z upraw przeznaczonych na własne potrzeby na wyspecjalizowaną produkcję przeznaczoną na rynki krajowe i międzynarodowe. W tym właśnie okresie znacznego rozwoju handlowego rozpowszechnił się „Carciofo Spinoso di Sardegna”: „na rynku Sardynii karczoch z pewnością nie był sprzedawany w sposób niezauważalny i anonimowy; od początku XX w. »sardyńskie pochodzenie« stanowiło w pewien sposób certyfikat jakości i pochodzenia pożądanego i cenionego przez konsumentów”, jak wynika z licznych źródeł. Historyczne pochodzenie produktu sprawiło, że konsumenci od wielu lat identyfikują „Carciofo Spinoso di Sardegna” z samą Sardynią do tego stopnia, że „Carciofo Spinoso di Sardegna” powszechnie występuje w menu licznych restauracji, na etykietach licznych produktów i w dokumentach handlowych; stąd powstała konieczność sformalizowania już utrwalonego stosowania tej nazwy tak, by związek między cechami produktu a terytorium Sardynii stał się nierozdzielny i by chronić konsumentów i producentów przed ewentualnym nieprawidłowym lub nieuprawnionym jej stosowaniem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Carciofo Spinoso di Sardegna” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 25 z dnia 30 stycznia 2008 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku:

— http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.