

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 149/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA“****ES č.: IT-PDO-0005-0687-06.03.2008****CHZO () CHOP (X)****1. Názov:**

„Carciofo Spinoso di Sardegna“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. Druh výrobku (príloha III):**

Trieda 1.6.: Ovocie, zelenina a obilniny – čerstvé alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

„Carciofo Spinoso di Sardegna“ sa získava z miestneho ekotypu „Spinoso Sardo“, ktorý patrí do botanického druhu „Cynara scolymus“ a ktorý sa vyznačuje týmito typickými morfológickými znakmi: viacročná pakoreňová rastlina strednej veľkosti s hlavným pukom nachádzajúcim sa vo výške 45 až 70 cm, so vzpriameným rastom, veľmi vhodná na produkciu peľu, používa sa na asynchrónnu výrobu. Zelené ostnaté listy sa vyznačujú strednou veľkosťou a výraznou tvarovou rozmanitosťou, čoho dôkazom je častý výskyt celistvých, ale aj laločnatých listov, resp. ešte častejší výskyt zložených listov. Puky majú tvar mierne kompaktného predĺženého kužeľa s dĺžkou prinajmenšom 6 cm a priemerom od 6 do 13 cm. Typické sú ďalej veľké dlhé zelené vonkajšie listene s rozsiahlym fialovo-hnedým sfarbením so špicatými koncami zakončenými žltým ostňom, slamovo žlté vnútorné listene s fialovými žilkami a stonky dlhé 10 až 40 cm [výnimka povolená v nariadení (ES) č. 1466/2003] a hrubé 1 až 3,5 cm.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Chránené označenie pôvodu „Carciofo Spinoso di Sardegna“ sa musí vyznačovať týmito typickými vlastnosťami:

Fyzikálne vlastnosti: tvar: mierne kompaktný predĺžený puk kužeľovitého tvaru; farba: zelená s rozsiahlym fialovo-hnedým sfarbením, listene zakončené ostňami žltej farby; štruktúra byle: jemná s jedlým vnútrom, nie veľmi žilnatá; jedlá časť: minimálne 30 % hmotnosti čerstvého puku.

Chemické vlastnosti: obsah uhlíkovodíkov minimálne 2,5 g na 100 g čerstvej hmoty; obsah polyfenolov minimálne 50 mg na 100 g čerstvej hmoty; sodík: maximálne 0,125 g na 100 g čerstvej hmoty; železo: maximálne 0,80 mg na 100 g čerstvej hmoty.

Organoleptické vlastnosti: vôňa: výrazne bodavá a kvetinová; konzistencia: listene sú v spodnej časti mäsité ale jemné a krehké; chuť: komplexná chuť s vyrovnaným pomerom horkých a sladkých tónov vďaka obsahu derivátov polyfenolov a cynarínu; trpkosť: obsah trieslovín, ktoré sa v artičokách prirodzene vyskytujú, je sotva znateľný, keďže ho vyrovnávajú prevládajúce sladké príchuť spôsobené značným obsahom uhlíkovodíkov. Byle a puky „Carciofo Spinoso di Sardegna“ sa tradične konzumujú v surovom stave, čím sa umožňuje lepšie strávenie v nich obsiahnutých živín. Status CHOP sa môže udeliť iba „Carciofo Spinoso di Sardegna“ patriacim do trhových tried „extra“ a „I“.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Všetky kroky výroby „Carciofo Spinoso di Sardegna“ sa vykonávajú v oblasti uvedenej v bode 4.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

Vzhľadom na tendenciu produktu „Carciofo Spinoso di Sardegna“ rýchlo stratiť svoju čerstvosť (napr. strata lesku a bujnosti pukov, bylí a listov) je potrebné znížiť manipulovanie s ním na minimum a baliť ho okamžite po zbere, aby sa tak umožnila jeho tradičná konzumácia v surovom stave. Týmto obmedzením sa zaručuje jasná výhoda, pokiaľ ide o čerstvosť produktu, keďže sa ním znižuje miera oxidácie a potenia, ktorým by bol vystavený a v dôsledku ktorých by sa zmenili jeho fyzikálne, organoleptické a chemické vlastnosti.

Na účel spotreby sa „Carciofo Spinoso di Sardegna“ do obehu uvoľňuje v týchto druhoch uzavretých balení s pripevneným logom: podnosy obsahujúce 2 až 12 celých a/alebo nakrájaných pukov; 500-gramové až 5-kilogramové košíky z materiálov vhodných na balenie potravín; drevené, lepenkové alebo umelohmotné debničky vhodné na balenie potravín obsahujúce 4 až 60 pukov.

Naďalej sa môžu používať materiály, ktorá sa podľa príslušných pravidiel Spoločenstva považujú za vhodné na balenie výrobku. Každé balenie musí obsahovať „Carciofo Spinoso di Sardegna“ tej istej trhovej triedy. Viditeľná časť obsahu balenia musí okrem toho reprezentovať celý obsah.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Na etiketách prilepených na obaloch sa musí nachádzať označenie CHOP „Carciofo Spinoso di Sardegna“ a logo Spoločenstva, označenie triedy „extra“ alebo „I“, veľkosť, počet pukov, ktoré balenie obsahuje, všetky ostatné zákonom stanovené informácie a logo.

Logo označenia pozostáva zo štylizovaného znázornenia antropomorfnnej ostnatej artičky („carciofo spinoso“), na ktorom sa zo zeleninového puku stáva skutočná hlava, a to vďaka nakreslenému úsmevu a listom zmeneným na otvorené náručie vystreté do priateľského a vítajúceho gesta, čo má znamenať, že výrobok sa napriek svojmu ostnatému vzhľadu vyznačuje sladkou chuťou.



Označenie CHOP musí byť na etikete uvedené zreteľným a čitateľným písmom, pričom sa jeho farba musí zreteľne odlišovať od farby etikety, tak aby sa dala jasne odlíšiť od ostatných informácií vytlačných písmom o polovicu menším ako písmo použité v prípade označenia CHOP. K spojeniu chránené označenie pôvodu sa nesmie pripojiť žiadny iný opis, ktorý sa vyslovene nestanovil. Názvy podnikov a značiek sa však môžu použiť za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a nezavádzajú odberateľa.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

„Carciofo Spinoso di Sardegna“ sa musí pestovať a baliť vo výrobnej oblasti, ktorá zahŕňa tieto obce:

Provincia Cagliari: Assemmini, Assemmini 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 a Villaspeciosa;

Provincia Carbonia-Iglesias: Giba, Masainas, Piscinas, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Tratalias a Villaperuccio;

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

Provincia Oristano: Arborea, Baratili 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 a Zerfaliu;

Provincia Nuoro: Dorgali, Galtelli, Irgoli, Loculi, Onifai, Orosei, Posada, Siniscola a Torpè;

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

Provincia Sassari: Alghero, Banari, Castelsardo, Florinas, Ittiri, Montresta, Olmedo, Ossi, Valledoria, Viddalba, Villanova Monte Leone, Porto Torres, Putifigari, Uri, Santa Maria Coghinas, Sassari, Usini, Sèdini, Sennori, Sorso a Tissi;

Provincia Olbia-Tempo: Badesi, Budoni a San Teodoro.

Vyššie uvedená výrobná oblasť je tradičnou oblasťou pestovania „Carciofo Spinoso di Sardegna“. Uvedené obce sa vyznačujú vhodnými pôdnymi a podnebnými podmienkami na pestovanie plodiny a zároveň sa v nich nazbieralo rozsiahle dedičstvo skúseností, tradícií a technických pestovateľských zručností, ktoré zaručuje jej typické vlastnosti.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Všetka pôda vo výrobnej oblasti vymedzenej v bode 4, v ktorej sa pestuje „Carciofo Spinoso di Sardegna“, má aluviálny pôvod, je kyprá, bohatá na fosfor, železo, horčík, vápnik, draslík a organické látky a býva zväčša pH neutrálna alebo mierne sub-alkalická.

Priemerná zimná teplota predstavuje 11,3 °C a priemerná letná teplota 24 °C. Mráz sa v oblasti vyskytuje veľmi zriedkavo a sneží len výnimočne. Zrážky sa počas roka vyskytujú nerovnomerne: najvýdatnejšie sú v zime a v lete takmer vôbec neprší.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Osobitými typickými vlastnosťami artičoky „Carciofo Spinoso di Sardegna“ sú jej obmedzená trpkosť, príjemná chuť, ktorá je dôsledkom vyrovnaného pomeru horkých a sladkých tónov a mäkkosť dužiny, ktorá nabáda na konzumáciu v surovom stave. Medzi iné typické vlastnosti patrí vysoký obsah polyfenolov a iných živín a obzvlášť obmedzený obsah sodíka a železa.

Okrem toho je potrebné poukázať na osobitnú stavbu puku, ktorý obsahuje tesne k sebe priliehajúce listene, čo zabraňuje prieniku škodlivých látok, čím sa zaisťuje zdravotná neškodnosť výrobku.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo vlastnosťami výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Typické vlastnosti oprávňujúce žiadosť o uznanie „Carciofo Spinoso di Sardegna“ ako výrobku s CHOP a ktoré ho odlišujú od iných výrobkov rovnakého typu sú: jeho obmedzená trpkosť, príjemná chuť, ktorá je dôsledkom vyrovnaného pomeru horkých a sladkých tónov, mäkkosť dužiny, ktorá nabáda na konzumáciu v surovom stave, vysoký obsah živín dôležitých pre prečistenie organizmu (močopudné účinky, vylúčenie toxínov z pečene a zníženie obsahu cholesterolu v krvi), výrazný obsah uhlíkovodíkov spolu s minerálnymi soľami, železom, draslíkom, fosforom a rôznymi druhmi vitamínov, najmä vitamínov skupiny A.

Tieto osobitné vlastnosti úzko súvisia so silným prepojením na danú geografickú oblasť (ostrov), ktorá sa na pestovanie „Carciofo Spinoso di Sardegna“ hodí tak pre jej tradičné pestovateľské techniky, ako i jej priaznivé podnebné, pôdne a morfológické podmienky. Výrazné množstvá vápnika, horčíka a draslíka, ktoré sa nachádzajú na veľkej väčšine polí, na ktorých sa táto artičoka pestuje, predstavujú hlavný dôvod typickej odolnosti rastliny voči stresovým faktorom, ako napr. vysokým teplotám a nízkej relatívnej vlhkosti. „Kyprá“, hlboká pôda týchto polí, ktorá je zväčša aluviálneho pôvodu, a v ktorej sa nehromadí voda, zároveň poskytuje optimálne výmenné médium, ktoré zaručuje, že rastliny úplne prijmu fosfor, železo, draslík a iné minerálne soli zodpovedné za typické vlastnosti opísané v bode 5.2.

Podnebné faktory sú rozhodujúce pre všeobecné funkcie rastliny, ako napr. fotosyntézu a absorpciu vody a živín, a tým ovplyvňujú kvalitu „Carciofo Spinoso di Sardegna“. Slnecné svetlo, a najmä intenzita slnečných lúčov, ktorá dokonca i v zimných mesiacoch ovplyvňuje výrobu zásobových látok rastliny „Carciofo Spinoso di Sardegna“, ako napr. uhlíkovodíkov, ktoré jej dodávajú jej chuť a sú dôvodom toho, že sa obzvlášť hodí na konzumáciu v surovom stave, je veľmi dôležitým podnebným faktorom, keďže podmieňuje jej kvalitatívne vlastnosti. Okrem toho je potrebné poznamenať, že intenzita slnečného svetla je rovnaká v celej výrobnej oblasti, keďže rozdiely v zemepisnej šírke medzi severom a juhom nemajú žiadny vplyv na optimálny vývoj rastliny.

Popri prirodzenej vhodnosti kraja, sú to práve ľudské zdroje oblasti a ich tradície, skúsenosti a zručnosti, ktoré prostredníctvom ručného zberu, triedenia a merania umožňujú výber najlepších artičok. Vysoko špecializovaní pracovníci odstraňujú byle a nadbytočné výhonky, čím sa umožňuje zber vybraného výrobku. Optimálna kombinácia agronomických faktorov, ako napr. doba a hustota výsadby, inteligentné využívanie zavlažovacích systémov, hnojív a výrobkov na ochranu rastlín, ako i obmedzená životnosť rastliny (1 až 3 roky) a jej z toho vyplývajúca odolnosť zvýrazňujú prirodzenú vhodnosť „Carciofo Spinoso di Sardegna“ na konzumáciu v surovom stave.

Z historického hľadiska sa počiatky výroby, pestovania a najmä súvislosť s miestnym životným prostredím datuje do fenického obdobia a tieto činnosti sa zachovali až do dnešných dní predstavujúc kľúčovú zložku poľnohospodárstva ostrova a krajiny. Písomné dôkazy o prítomnosti artičok na Sardínii sa datujú od druhej polovice 18. storočia, keď Andrea Manca dell'Arca, šľachtic zo Sassari, vo svojom diele „Agricoltura di Sardegna“ vydanom v roku 1780 nazval jednu jeho časť: „Kardy a artičoky. Rozšírenie. Odrody. Pestovanie. Použitie.“ Existencia „Carciofo Spinoso di Sardegna“ v prvých desaťročiach posledného storočia je takisto doložená v diele Maxa Leopolda Wagnera „Das ländliche Leben Sardiniens im Spiegel der Sprache“ vydanom v nemeckom Heidelbergu v roku 1921. V prvých desaťročiach 20. storočia zaznamenalo poľnohospodárstvo ostrova podstatnú modernizáciu, čo sa dotklo i výroby artičok, keď sa jej zameranie posunulo od zásobovanie miestneho trhu smerom k špecializovanej výrobe určenej pre talianske a medzinárodné trhy. Práve v tomto období dôležitých zmien v oblasti obchodu si „Carciofo Spinoso di Sardegna“ získala svoje dobré meno a na kontinentálne trhy sa iste nedodávala bez bližších údajov alebo v anonymite, keďže, ako je doložené početnými zdrojmi, jej sardínska proveniencia už od začiatku 20. storočia predstavovala spotrebiteľmi oceňovanú a vyhľadávanú záruku kvality a pôvodu. Historický pôvod výrobku časom podnietil spotrebiteľov, aby výrobok „Carciofo Spinoso di Sardegna“ identifikovali s ostrovom Sardínia ako takým do takej miery, že sa dostal do bežného jazykového úzu a je ho možné nájsť na jedálnych lístkoch rôznych reštaurácií, na etiketách výrobkov a v obchodných dokumentoch. Preto vznikla potreba regulovať používanie tohto označenia formálnymi pravidlami, aby sa tak súvislosť medzi typickými vlastnosťami výrobku a územím Sardínie stala neoddeliteľnou a aby sa zabezpečila ochrana spotrebiteľov a výrobcov pred akýmkoľvek nesprávnym alebo neprimeraným použitím tohto názvu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Ministerstvo začalo vnútroštátne námietkové konanie uverejnením žiadosti o uznanie chráneného označenia pôvodu výrobku „Carciofo Spinoso di Sardegna“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 25 z 30. januára 2008.

Úplné znenie špecifikácie výrobku je k dispozícii

— na tejto webovej stránke: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm? txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%*E0*>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

alebo:

— priamo na domovskej stránke ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>). Kliknite na „Prodotti di Qualità“ (na ľavej strane obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.