

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

(2011/C 29/10)

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 BRINDISINO“

ES č.: IT-PGI-0005-0798-17.02.2010

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Carciofo Brindisino“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

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

Chráneným zemepisným označením „Carciofo Brindisino“ sa označuje čerstvá artičoka druhu *Cynara cardunculus* subsp. *Scolymus* L., do ktorého patrí ekotyp „Carciofo Brindisino“.

Artičoka s chráneným zemepisným označením „Carciofo Brindisino“ musí mať pri uvádzaní na trh tieto vlastnosti:

— puk valcového stredne kompaktného tvaru s minimálnou výškou 8 cm a s minimálnym priemerom 6 cm; vonkajšie zelené listene s fialovým odtieňom, zaobleným špicom, celé alebo s malým zárezom, nechránené alebo niekedy zakončené malým špicom; vnútorné listene bielo-zelené so slabým fialovým odtieňom; tenká až stredne hrubá stopka s dĺžkou do 10 cm,

— puky nesmú byť poškodené, musia mať čerstvý vzhľad bez znakov zažltnutia, musia byť zdravé (nesmú byť napadnuté parazitmi), čisté, bez cudzorodého zápachu a/alebo chuti,

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- puky musia byť jemné a chutné, s mäsitými, jemnými a chutnými bázami listeňov a kvetným lôžkom; celkový priemerný obsah vlákien v jedlej časti sa musí rovnať 5 g/100 g.

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 fázy výroby artičoky s chráneným označením „Carciofo Brindisino“ sa uskutočňujú vo vnútri územia vymedzeného v bode 4. Zber sa vykonáva ručne: stopka sa reže najviac na dĺžku 10 cm s možnou prítomnosťou 1 alebo dvoch listov. „Carciofo Brindisino“ sa musí pre svoju osobitnú citlivosť zbierať opatrne, aby sa predišlo mechanickému poškodeniu.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

Balenie artičoky s označením „Carciofo Brindisino“ sa uskutočňuje v oblasti vymedzenej v bode 4, aby sa predišlo poškodeniu alebo ohrozeniu kvality artičok pri voľne loženej preprave. Artičoka je produkt veľmi rýchlo podliehajúci skaze, ktorý zle znáša manipuláciu a prepravu. Čím je doba skladovania dlhšia, tým sú viditeľnejšie znaky poškodenia kvality, ako sú znaky zahnednutia a zažltnutia. Skladovanie sa v každom prípade uskutočňuje na chladnom, krytom a vetranom mieste bez statickej vlhkosti.

Pri balení sa využíva jeden alebo niekoľko z ďalej uvedených postupov, ktoré v oblasti produkcie vykonáva kvalifikovaný personál:

- Vykrajovanie: celkové alebo čiastočné vykrojenie stopky. Zvyšná časť stopky môže byť zároveň očistená od svojej vonkajšej vláknitej časti,
- Odrezávanie: pri tomto postupe sa odrezávajú konce listeňov artičoky,
- Odstraňovanie vonkajších listeňov: pri tomto postupe sa odstraňujú najviac vláknité listene puku s cieľom umožniť okamžité používanie výrobku,
- Samotné balenie.

Výrobok sa musí predávať čerstvý, v balení obsahujúcom najmenej 1 (jednu) artičoku a najviac 25 (dvadsaťpäť) artičok. Balenie musí byť vyrobené z rastlinného materiálu, z kartónu alebo iného recyklovateľného materiálu schváleného platnými predpismi a uzatvorené jednorazovou pečatou. Výrobok v každom balení musí byť homogénny s typickým odrodovým zafarbením a dobre zovretými listeňmi.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Balenia použité pri uvádzaní na trh v čerstvom stave musia byť označené logom CHZO „Carciofo Brindisino“.



0c 10m 25y 0k

100c 0m 100y 60k

60c 10m 100y 10k

0c 40m 100y 0k

40c 0m 0y 0k

80c 20m 10y 0k

0c 60m 90y 50k

font: Optima ExtraBlack

Rovnako je možné použiť čiernobielu verziu alebo jednofarebnú zelenú verziu.

Balenia musia obsahovať etikety, na ktorých sa tlačným písmom rovnakých rozmerov uvádzajú tieto údaje:

- „Indicazione Geografica protetta“ (Chránené zemepisné označenie) (alebo „IGP“) „Carciofo Brindisino“,
- Názov, obchodné meno a adresa baliarenskeho alebo výrobného podniku,
- Obchodné vlastnosti ustanovené platnými predpismi (typológia, hmotnosť balenia atď.),
- Symbol Spoločenstva.

Všetky legendy musia byť zoskupené v tom istom vizuálnom poli a musia byť zrozumiteľné, čitateľné a nezmazateľné.

Doplnenie údaju, ktorý nie je výslovne ustanovený, a/alebo prípadných doplňujúcich označení pochvalného významu alebo, ktoré môžu viesť spotrebiteľa do omylu v súvislosti s pôvodom a vlastnosťami výrobku, nie je povolené.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Oblasť výroby CHZO „Carciofo Brindisino“ zahŕňa správne územie týchto obcí: Brindisi, Cellino San Marco, Mesagne, San Donaci, San Pietro Vernotico, Torchiarolo, San Vito dei Normanni a Carovigno.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Prírodné faktory

Vlastnosti pôdy v oblasti produkcie artičoky s CHZO „Carciofo Brindisino“ sú typické pre piesčité a vápenaté pôdy pobrežného pôvodu, známejšie pod názvom „tufy“. Pre tieto pôdy je typický stredný obsah dusíka, nízky obsah fosforu, zvýšený obsah draslíka a priemerný obsah organických látok s neutrálnym alebo subalkalickým pH a dobré zadržiavanie vody. Usporiadanie je vo všeobecnosti vodorovné.

Carciofo Brindisino sa obzvlášť dobre pestuje v týchto oblastiach vďaka stredomorskému podnebiu, ktoré sa vyznačuje miernymi zimami a teplými a vlhkými letami a vďaka pôsobeniu meteorologických fenoménov zo severovýchodnej oblasti Stredomoria. Podnebie je priaznivo ovplyvňované blízkosťou Jadranského mora, vďaka ktorému je zimné obdobie mimoriadne mierne, s veľmi malým množstvom škôd spôsobených mrazom. Priemerná teplota sa pohybuje okolo 9 °C v zimných mesiacoch a okolo 25,5 °C v letných mesiacoch. Okrem výnimočných prípadov nedochádza k veľkým teplotným výkyvom. Zrážky, ktoré sú najčastejšie na jeseň a v zime, dosahujú úroveň približne 550 mm za rok. Jar a leto sa vyznačujú dlhými obdobiami sucha.

Ludské faktory

Jednou z vlastností zemepisnej oblasti je vysoká špecializácia, ktorú dosiahli miestni výrobcovia v oblasti technológie pestovania artičoky s chráneným označením „Carciofo Brindisino“, ktorej organoleptické vlastnosti vysokej kvality sú výsledkom pestovateľských postupov, ktoré sa v priebehu rokov zdokonaľovali v úzkom vzťahu s územím.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Skorá produkcia, vďaka ktorej môže byť výrobok na trhoch už od októbra, je veľmi dôležitou vlastnosťou artičoky s chráneným označením „Carciofo Brindisino“.

„Carciofo Brindisino“ vyniká osobitnou jemnosťou a chuťou pukov, najmä bázy listeňov, ktoré sú kompaktné, mäsité a jemné a mäsitým a chutným kvetným lôžkom. Tieto vlastnosti spôsobené nízkym obsahom vlákien vo výrobku robia z artičoky s chráneným označením „Carciofo Brindisino“ výberovú prísadu do rôznych jedál. Pre svoju sladkú chuť je vyhľadávaná aj v surovom stave.

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

„Carciofo Brindisino“ je výrobok úzko spojený s oblasťou, kde sa produkuje, a ktorej špecifické vlastnosti sú ovplyvnené pedoklimatickými prvkami oblasti aj ľudským faktorom.

Obzvlášť priaznivé klimatické podmienky v spojení s priaznivým vplyvom blízkeho Jadranského mora zmierňujú zimné obdobie a tým umožňujú skorú produkciu.

Špecifické zloženie pôd, ktoré sú tvorené piesčitými a vápenatými pôdami pobrežného pôvodu bohatými na draslík, v spojení so špecifickými vlastnosťami použitého ekotypu dodáva pukom jemnosť a chuť, ktoré zvyrazňuje aj nízky podiel vlákien. Výsledky dosiahnuté pri senzoričkom testovaní metódou „panelový test“ v Národnej rade pre výskum – ISPA v Bari odhalili, že „Carciofo Brindisino“ sa v porovnaní s inými odrodami pestovanými v provincii Brindisi alebo s artičokami tej istej odrody pestovanými mimo vymedzenej oblasti vyznačuje špecifickými organoleptickými vlastnosťami.

Okrem toho, existencia mnohých jedál v miestnej gastronómii obsahujúcich artičoku a vysoký stupeň špecializácie výrobcov z oblasti dosiahnutej vďaka pestovateľským technológiám, ktoré sa dedia z otca na syna, sú jasnými znakmi súvislosti medzi touto plodinou a územím jej pestovania.

Historické faktory

Dokumenty z prvej polovice 18. storočia potvrdzujú povest artičoky s chráneným označením „Carciofo Brindisino“. Už v roku 1736 zbierky receptov z rôznych seminárov v regióne Púglia odkazovali na jedlá pripravované z týchto artičok.

Zvýšený záujem v oblasti o pestovanie artičoky viedol v posledných desaťročiach k zväčšovaniu plôch určených na túto činnosť až na takú úroveň, že v súčasnosti takmer 20 % talianskej produkcie artičok pochádza z provincie Brindisi.

V súčasnosti množstvo udalostí svedčí o vynikajúcej povesti artičoky s chráneným označením „Carciofo Brindisino“, ako „Mostra del Carciofo Brindisino“ (veľtrh), ktorého prvý ročník sa konal v roku 1970, ako aj gastronomické večery venované tomuto výrobku. V ročníku 2008 boli na veľtrhu Vinitaly ocenení profesionálni kuchári za prípravu jedál využívajúcu osobitne artičoku „Carciofo Brindisino“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Súčasné správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia návrhu o uznanie CHOP „Carciofo Brindisino“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 251 zo 28. októbra 2009.

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku sa nachádza na internete:

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

alebo

— priamo na webovej stránke ministerstva poľnohospodárstva a lesníctva (<http://www.politicheagricole.it>): kliknutím na položku „Prodotti di Qualità“ (vľavo na obrazovke) a potom na položku „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.